

HOMEJARDIN - Newsletter N°60 – 22 mars 2014

SOMMAIRE

Bonjour
Gare aux intrus
Retour en force
Un ancien toujours vert
Il sème à tout vent
Lutter, avec modération surtout
Zéro déchet, une utopie
Bars à tisanes
L'outil du mois
Drôle d'expression
La carte postale du mois
Les petites astuces qui changent le quotidien
Condimentaires et floraux
Un grimpant exubérant
Bleuir son jardin
Sur votre agenda d'avril
Les bonnes recettes de Tatie Gladys
Abonnement/Désabonnement/Modifications

BONJOUR



chasse aux œufs de Pâques.

Avec le printemps qui s'installe les festivités reprennent de plus belle.

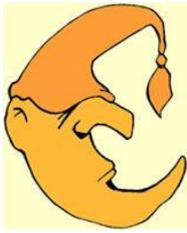
Et oui, le 20 avril la chasse recommence. La chasse ? Pas d'énerverement celle-ci est très pacifique puisqu'il s'agit de la

Cette dernière peut se pratiquer simplement au jardin mais également dans de nombreux lieux publics. Beaucoup de villes organisent maintenant des sortes de chasses au trésor pour que les bambins, grâce à divers jeux de piste, découvrent les présents tombés du ciel.

N'hésitez pas à consulter notre fiche concernant Pâques dans laquelle vous trouverez des idées pour décorer les œufs.

Avril démarre sur les chapeaux de roues, puisque le premier on peut blaguer. Les enfants adorent coller des poissons dans le dos des personnes qu'ils rencontrent. Les médias rivalisent d'imagination ce jour-là pour annoncer l'information la plus folle tout en restant crédible. Heureusement encore, nous ne célébrons pas ce jour facétieux la tradition anglo-saxonne. Dans les pays concernés on appelle cette journée "fool's day". La mission du blagueur consiste à distribuer des coups de pied aux fesses à ses connaissances. Cette action porterait bonheur...

GARE AUX INTRUS



Au mois d'avril le jardin commence vraiment à changer d'aspect. Les bourgeons commencent à apparaître voire à éclore. Avril vient d'ailleurs du latin "Aprilis", un dérivé d'"Aperire" qui signifie ouvrir.

Mais encore une fois attention, si les mains démangent le jardinier, le mois d'avril est un mois dangereux pour les végétaux et la prudence est de mise.

A partir du 23 les Cavaliers du Froid pointent leur nez. Ils portent bien leurs autres noms de Cavalier de Glace et de Chevaliers de Glace car ils sont réputés pour amener des gelées. Et il y a pour un moment car ils ne repartent que le 6 mai.

Il ne faut pas oublier non plus la lune rousse qui commence le 29 avril et se poursuit jusqu'au 28 mai. Ce n'est pas sa couleur qui la fait appeler ainsi, mais celle que risquent de prendre les jeunes pousses pendant cette période. De nombreux dictons font référence à ce phénomène comme :

"Les gelées de la lune rousse, des plantes brûlent les pousses"

"Lune rousse sur la semence aura toujours mauvaise influence".

Il faut particulièrement faire attention aux gelées nocturnes.

Mais, comme les jours commencent à rallonger le jardinier a quand même du travail au jardin. Cependant pas de précipitation c'est plus un mois de préparation de la terre. Patience, au mois de mai les plantations pourront allègrement commencer.

RETOUR EN FORCE



S'il y a une expression qui revient souvent dans le langage actuel des jardiniers ce sont "les légumes anciens oubliés". Mais qu'est-ce que c'est exactement ?

Par **légumes anciens oubliés** on entend des légumes qui étaient autrefois cultivés dans la plupart des jardins et très présents sur les tables. Ils comprennent également certaines plantes qui poussent à l'état sauvage.

Mais pourquoi leur culture a-t-elle été abandonnée ? Pour plusieurs raisons, plus ou moins valables. D'autres espèces et/ou variétés de légumes ont vu le jour, grâce aux horticulteurs ; elles étaient plus résistantes aux parasites et aux maladies. D'un point de vue un peu plus commercial, ces nouvelles espèces étaient surtout plus productives, se récoltaient plus facilement et se conservaient mieux. Enfin certains légumes, dits de disette comme les rutabagas et les topinambours, ont souffert d'une très mauvaise réputation après la guerre 1939-1945.

Mais tous ces légumes retrouvent un élan de jeunesse, principalement grâce à des grands chefs cuisiniers. Les horticulteurs ont donc travaillé pour créer des améliorations des espèces types. Dans le même principe, ils ressortent de très anciennes variétés de tomates par exemple.

Ces légumes anciens oubliés méritent vraiment une place au jardin. Leurs avantages ? Ils sont nombreux. Ils sont tous de culture facile. Beaucoup attirent les insectes pollinisateurs, jouant ainsi un rôle dans la biodiversité. En jardinage individuel nous ne sommes pas concernés par la production à

grande échelle ni par les contingences de transport, donc pas de souci pour les cultiver. Ils ont tous des saveurs inattendues et généralement originales. Certains sont des légumes "multifonctions" ; on consomme les racines, les feuilles et les fleurs.

Alors renouons sans complexe avec les cultures et les saveurs d'antan.

UN ANCIEN TOUJOURS VERT



Parmi les loisirs créatifs qui connaissent un retour en force avec un véritable engouement, le tricotin tient le haut du pavé.

Pour certains d'entre nous ce petit accessoire est un souvenir d'enfance, quand les jours de relâche scolaire on passait des après-midi à faire des "boudins" avec des restes de laine.

Après des années de désuétude, et par l'acharnement de quelques passionnés, le tricotin est remis au goût du jour. De plus désormais il ne sert plus uniquement à confectionner des accessoires pour les poupées. Il permet aussi de créer toutes sortes d'objets, décoratifs par exemple. Il est ainsi possible de créer des sortes de galons pour orner des coussins ou des abat-jours. On peut également imaginer des bracelets, des colliers... Selon la laine ou le fil utilisé, le résultat sera plus ou moins raffiné et soyeux.

Si la technique du tricotin remonte au Moyen-âge, le tricotin tel que nous le connaissons, en forme de bonhomme avec la tête surmontée de quatre clous, date d'une petite centaine d'années.

Et c'est sans compter que l'engouement concerne également les collectionneurs de tricotins. Il en existe en effet de très nombreux modèles. Ceux d'autrefois, en bois représentent toutes sortes de personnages, leurs traits allant du plus basic au plus complexe. Dans les brocantes et les foires au troc les chineurs sont de plus en plus à l'affût de la pièce exceptionnelle.

JE SEME A TOUT VENT



A la sortie de l'hiver la grande période des semis démarre. Faire ses propres semis présente de nombreux avantages. C'est plus économique que d'acheter des plants et surtout l'étendue des espèces et des variétés est beaucoup plus grande. Sans oublier qu'il est assez magique de voir ce que Dame nature peut faire à partir d'une minuscule graine ; on peut vraiment suivre l'évolution de A à Z.

Les jardinerias présentent un éventail gigantesque de graines mais en plus on peut facilement récolter ses propres semences.

Allez aujourd'hui il fait beau, on se lance. Tout le matériel est prêt, les plaques alvéolées, les multiples sachets de graines, le terreau... On sème, on sème... On arrose, on met au chaud. Les jours suivants on les chouchoute et on attend. Puis un jour on regarde les semis ; tiens le terreau est tout sec et rien ne pousse ? Zut on a oublié de venir les voir pendant deux jours ! Avouons-le ce problème est arrivé à tout le monde.

Effet contraire, on voit les graines qui commencent à lever puis les plantules qui se développent à vitesse grand V. Chouette on est tout content et, comme les plantules sont grandes, il faut se dépêcher de les repoter en godets individuels. On compte les plants (et, oui rappelez-vous on a semé à tout va mais on n'a pas compté), et là notre perplexité est plus que grande. Deux interrogations viennent de suite à l'esprit : mais où vais-je trouver assez de godets ? Et où vais-je les entreposer, ma serre et/ou mon châssis ne sont pas très grands. Et c'est sans compter que j'ai un petit jardin et non un parc. Avouons-le encore c'est également une histoire souvent vécue.

Eh oui, si faire ses semis est une très bonne chose, ils doivent être bien pensés. Il ne faut pas semer plus que ce qu'on a besoin. Il est également indispensable de réfléchir à la place que l'on a pour entreposer les plants avant de pouvoir les installer au jardin. De nombreuses précautions sont à prendre pour mener à bien les semis. Et surtout il ne faut pas perdre de vue que c'est un véritable travail qui demande du temps. Il faut s'en occuper tous les jours, et être aux aguets pour pallier au moindre problème.

Mais pas de panique, en respectant bien quelques règles et en les chouchoutant, vos graines donneront de superbes plantes dont vous serez particulièrement fier.

LUTTER, AVEC MODERATION SURTOUT



Le printemps sonne le réveil de la nature, donc les insectes émergent de leur léthargie. L'œil en alerte, le jardinier observe ses végétaux et jure que cette année il ne tolérera aucun parasite sur son territoire.

Il est vrai que les parasites peuvent causer de gros dégâts dans les cultures. Mais attention la lutte doit être bien raisonnée et engagée à bon escient. Nous rencontrons trop de personnes qui traitent à tout va, et à titre préventif, pour "aseptiser" leurs plantations. Si on leur fait la remarque un argument de contestation surgit de suite : "Il n'y a pas de problème puisque je n'utilise que des produits biologiques". Bien sûr c'est effectivement mieux qu'une lutte chimique, mais attention prudence quand même.

Pour certains parasites la lutte préventive est indispensable pour préserver les récoltes. Par exemple pour avoir des bons fruits il faut lutter contre la [mouche méditerranéenne des fruits](#).

Par contre on oublie bien souvent que certains insectes, considérés comme des parasites, jouent également un grand rôle au jardin. Un exemple flagrant est le [puceron](#). Haï par bon nombre de jardiniers, il est traqué dans les moindres recoins. Nous en voyons tous les jours qui traitent leurs végétaux avec des anti-pucerons (bio ou non), même si aucun puceron n'est visible à l'horizon.

Le problème c'est qu'en luttant avidement contre les pucerons on se prive de certains auxiliaires très utiles au jardin. Ainsi les [coccinelles](#) et les [chrysopes](#), entre autres, seront totalement absents d'un jardin dénué de pucerons. Le problème c'est que ces deux auxiliaires sont des amis du jardinier car ils le débarrassent des acariens, des aleurodes...

En plantant quelques plantes "aimants" comme les capucines et en laissant vivre les pucerons qui vont se réfugier dessus, on installe des garde-mangers pour les auxiliaires.

Le grand principe à conserver toujours en tête est que le jardin doit être un écosystème bien équilibré. C'est à cette condition que les fleurs, les légumes et les fruits pourront se développer

correctement et pleinement. Pensez à l'exemple des abeilles ; en leur absence pas de pollinisation donc pas de fleurs, pas de fruits !

Donc une lutte oui, mais à condition qu'elle soit réfléchie, dans le respect d'un bon équilibre de la nature, et surtout pas à outrance.

ZERO DECHET UNE UTOPIE ?



bizi !
Zéro Déchet On nous culpabilise de plus en plus en clamant que nous produisons toujours plus de déchets, que nous sommes les rois du gaspi.
Bon d'accord, pour certaines choses comme les denrées alimentaires, nous pouvons agir et éviter ces déperditions qui coûtent cher.
Mais qu'en est-il des déchets en plastique, polystyrène, carton ou autres que nous récupérons tous les jours avec les emballages ? Et surtout avec les suremballages ? Nous le constatons tous les jours, ces derniers sont nombreux et bien souvent abusifs.

Au rayon alimentaire on peut citer les cartons qui entourent les compotes ou les yaourts, les divers sachets plastiques qui sont entourés de carton... Bien sûr on nous vante les mérites des produits en vrac, ok pour certaines choses mais pas pour tout.

On commande un petit truc sur internet, résultat : l'objet est dans un carton lui-même protégé par du papier bulle, avec des petites billes de polystyrène ou des morceaux de papier ou de carton pour combler les vides, puis le tout est mis dans un carton trois fois plus grand que l'objet de départ !

Heureusement certaines marques commencent à faire des efforts, mais arrêtons de culpabiliser tout le monde, nous ne sommes pas les responsables.

BARS A TISANES



dans la plupart des grandes villes.

Dans notre Newsletter N°49 nous parlions de l'art de préparer les **tisanes et infusions**. Bon nombre de messieurs ont fait la grimace. Eh oui, dans la tête de beaucoup la tisane est non seulement un breuvage que l'on ingurgite lorsqu'on est malade, mais surtout une boisson de femmes.

Et bien il va falloir changer nos habitudes. La grande mode, à l'heure actuelle, est aux Bars à Tisanes. Ils commencent à pulluler

Bizarre non, que cette nouvelle mode ? Peut-être une influence du **slunch** qui se sert traditionnellement avec des tisanes.

Et encore plus bizarre, d'après les statistiques ces bars sont plus fréquentés par la gent masculine que par la gent féminine.

Un retour aux sources ou une idée commerciale qui va faire flop ? L'avenir, seul, nous le dira...

L'OUTIL DU MOIS



Le tamis de jardin est un ustensile tout simple mais que l'on oublie bien souvent et que l'on a rarement dans sa panoplie de jardinier. Et pourtant le tamis de jardin est au jardinier ce que le chinois est à la cuisinière, à savoir un accessoire indispensable.

S'il existe des modèles complexes, un simple tamis fait l'affaire pour la plupart des jardiniers.

Il s'emploie pour tamiser la terre afin de la rendre fine, légère et dénuée de gravillons. Il permet également de tamiser le terreau et le compost.

Il ne faut jamais oublier qu'une bonne terre légère est indispensable à la viabilité et au bon développement de la plupart des végétaux.

QUELLE EST L'ORIGINE DE CETTE EXPRESSION



Connaissez-vous l'expression : "Jeter une pierre dans le jardin (de quelqu'un, du voisin)" ?

Elle signifie émettre une attaque, une remarque ou une critique envers une personne.

L'origine de cette expression remonte au 15^{ème} siècle.

Le jardin ne désigne pas l'espace qui entoure la maison par la personnalité d'un individu. Lorsqu'on jette une pierre à quelqu'un on le déstabilise, on casse l'harmonie de sa personnalité comme une pierre lancée dans un massif de fleurs détruit son bel aspect.

Vers le 18^{ème} siècle l'expression a été réduite on dit alors simplement "jeter la pierre".

LA CARTE POSTALE DU MOIS



Ce mois-ci nous allons une petite île qui porte le nom de Norderoogsand. Elle est située à une quinzaine de kilomètres des côtes allemandes, au large des côtes du Schleswig-Holstein.

Sa plus grande particularité ? C'est qu'elle est "née" très récemment. Elle a en effet émergé des eaux de la mer du Nord en à peine vingt-cinq ans. Pour les scientifiques c'est une véritable prouesse d'émergence en si peu de temps.

Mesurant dix kilomètres carrés et culminant à cinq mètres, c'est un petit paradis de sable blanc bercé par la houle et les vents.

Qui habite dans ce lieu ? Les phoques ont signé un acte de propriété et se délassent sur le sable dans un calme absolu. Le silence est simplement rompu par les oiseaux qui vivent avec eux en cohabitation.

Si la nature a déjà fait un exploit en créant cette île, elle s'est montrée encore plus spectaculaire en la dotant d'une flore diverse. Mais comment est-ce possible en plein milieu de la mer avec seulement du sable ? Simplement par les vents qui ont transporté des graines de toute l'Europe. Sans compter que l'aide des oiseaux a également été précieuse. Ainsi les botanistes, qui commencent à étudier de près l'île, on a déjà recensé une cinquantaine d'espèces de plantes sauvages.

LES P'TITES ASTUCES QUI CHANGENT TOUT



Vous avez des poissons dans un aquarium ? Lorsque vous changez l'eau ne la jetez pas mais utilisez-la pour arroser les plantes. Les poissons secrètent des vitamines et des sels minéraux qui se répandent dans l'eau et l'enrichissent. Un fertilisant efficace et gratuit.

Ne vous battez plus pour remplir une poche à douille avec une préparation type glaçage. Une astuce simple consiste à installer la poche à douille dans un pot, un verre haut... en laissant déborder les bords de la poche du contenant. La poche est ainsi bien maintenue et il suffit de la remplir tranquillement avec une spatule.

CONDIMENTAIRES ET FLORAUX



Vous connaissez tous les câpres, ces petits condiments qui agrémentent toutes sortes de plats. Alors pourquoi ne pas cultiver un câprier ?

De nom latin, *capparis spinosa*, le **câprier commun** appartient à la famille des Capparidacées. Il porte bien son autre nom de "câprier épineux" car il est rempli d'épines. Néanmoins il existe une variété non épineuse.

Il est également ornemental avec de nombreuses fleurs éphémères mais très odorantes. De plus il est décoratif avec son feuillage persistant.

Il est de culture facile et de croissance assez lente.

Ce sont les boutons floraux qui donnent les câpres.

UN GRIMPANT EXUBERANT



Le **jasmin de Virginie** porte le nom latin de *Campsis radicans* et appartient à la famille des Bignoniacées. Il est également appelé "Bignone", "Jasmin Trompette" et "Trompette de Jéricho".

C'est une liane grimpante à feuillage caduc qui a une croissance assez rapide.

Les fleurs estivales sont très abondantes et se renouvellent sans cesse durant l'été. Les fleurs sont très mellifères et nectarifères, attirant ainsi les pollinisateurs.

Il se cultive aussi bien en pleine terre qu'en bac.

Un autre avantage est qu'il est bien adapté aux jardins de ville puisqu'il supporte la pollution.

BLEUIR SON JARDIN



Le bleu est une couleur qui est relativement rare au jardin. Pour pallier à ce problème il suffit de planter un caryoptéris.

De nom latin [caryopteris x clandonensis](#), il appartient à la famille des Verbénacées. Il est aussi appelé "Barbe Bleue" et "Spirée Bleue".

Arbuste vivace et rustique, il offre une abondante floraison du mois d'août au mois d'octobre.

Il se cultive facilement aussi bien en pleine terre qu'en bac sur un balcon.

Les fleurs mellifères attirent les pollinisateurs et permettent de réaliser de superbes bouquets d'aspect champêtre.

VOTRE AGENDA D'AVRIL :

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](#)

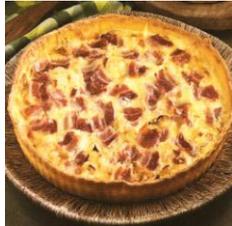
Nous rappelons que nous tenons chaque jour un petit almanach dans lequel on trouve entre autres : le Saint du jour, une célébrité, dans tous les domaines, née ce jour et à quoi elle doit sa notoriété, un conseil... C'est sur le forum, rubrique [ALMANACH...](#)

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.

TARTE AU REBLOCHON



La tarte au reblochon est une recette nutritive mais raffinée. Elle peut être à la fois un plat d'hiver qu'un plat estival lors d'un pique-nique. En petite portion c'est une entrée et une part plus importante donne un bon repas du soir.

Recette pour 6 Personnes.

Temps de Préparation : 15 Minutes.

Temps de Cuisson : 40 Minutes.

Ingrédients :

1 reblochon (pas trop fait)
1 rouleau de pâte brisée
6 tranches fines jambon de pays (jambon noir)
4 oignons
2 cuillers à soupe d'huile
Sel et Poivre

Préparation :

Eplucher et émincer finement les oignons.

Détailler le jambon en allumettes.

Recouvrir un moule à tarte (environ 25 cm de diamètre) avec la pâte brisée. Piquer le fond avec une fourchette.

Mettre le four à préchauffer à 180°C (Thermostat 6).

Faire chauffer l'huile dans une poêle et y faire revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils blondissent et fondent un peu. Il faut compter environ 10 minutes. Penser à remuer de temps en temps. En fin de cuisson, saler et poivrer.

Enlever la croute du reblochon avant de le couper en lamelles.

Verser les oignons sur le fond de tarte puis répartir dessus les lamelles de reblochon. Terminer en répartissant sur le dessus les lamelles de jambon.

Mettre dans le four pendant 30 minutes.

Conseils et/ou Suggestions :

Bien sûr cette recette peut être réalisée avec une pâte brisée maison.

Servir la tarte au reblochon avec une salade verte.

Si traditionnellement elle se déguste chaude, elle peut également être servie tiède ou froide.

PINTADE AUX OLIVES



La pintade est une volaille à chair délicate.
Les olives vertes relèvent en douceur le plat.

Recette pour 4 Personnes.
Temps de Préparation : 25 Minutes.
Temps de Cuisson : 45 Minutes environ.

Ingrédients :

1 pintade d'environ 1,5 Kg
400 à 500 grammes de tomates pelées en boîte
Une vingtaine d'olives vertes dénoyautées
4 gousses d'ail
3 échalotes
30 centilitres de vin blanc sec
20 centilitres de bouillon (de volaille ou de légumes)
1 cuiller à soupe d'huile (d'olive de préférence)
1 cuiller à soupe de thym
½ cuiller à café de curcuma
1 pointe de couteau de piment d'Espelette
Sel et Poivre

Préparation :

Vider la pintade (ou mieux demander au volailler de le faire) et la découper en morceaux. Saler et poivrer tous les morceaux.
Eplucher l'ail et l'écraser. Eplucher les échalotes et les émincer finement.
Dans une sauteuse chauffer l'huile puis y faire revenir les morceaux de pintade. Il faut compter environ 5 minutes à feu vif.
Incorporer ensuite le vin blanc, l'ail, les échalotes, le thym, le curcuma et le piment. Remuer et laisser frémir pendant une minute avant d'ajouter le bouillon. Couvrir la sauteuse et poursuivre la cuisson, à feu doux, pendant une vingtaine de minutes.
Passé ce délai, incorporer les tomates (sans les égoutter) ainsi que les olives. Continuer la cuisson pendant encore une vingtaine de minutes.
S'il reste trop de liquide, retirer cinq minutes avant la fin de la cuisson, le couvercle afin de faire réduire le jus.

Conseils et/ou Suggestions :

Servir bien chaud avec du riz blanc, des pâtes fraîches ou des pommes de terre cuites à la vapeur.
Le curcuma peut être remplacé par 3 ou 4 filaments de safran.
Pour une saveur plus accentuée, les olives vertes peuvent être remplacées par des olives farcies au poivron.

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

ANANAS MARINE



Une recette simple avec des saveurs exotiques pour un dessert raffiné et léger.

Recette pour 6 Personnes.

Temps de Préparation : 25 Minutes.

Temps de Cuisson : 5 Minutes environ.

Temps de Macération : 30 Minutes.

Ingrédients :

2 ananas Victoria
200 grammes de beurre (20 + 180)
60 grammes d'amandes effilées
12 centilitres de rhum ambré
3 jaunes d'œufs
3 cuillers à soupe de cassonade

Préparation :

Enlever l'écorce de l'ananas et retirer les yeux. Si vous utilisez des ananas Victoria il n'est pas nécessaire d'enlever le cœur car il est très tendre.

Couper ensuite la chair en tranches fines et les déposer dans un plat creux ou un saladier. Verser dessus le rhum et laisser macérer pendant une trentaine de minutes. Passé ce délai égoutter les tranches d'ananas en conservant le jus de macération.

Faire dorer les amandes à sec, c'est-à-dire dans une poêle sans ajout de matière grasse. Attention à bien surveiller, elles doivent dorer mais ne surtout pas brûler car elles deviendraient amères. Les enlever de la poêle et les mettre de côté.

Dans une poêle ou une sauteuse, faire chauffer 20 grammes de beurre. Sur feu moyen, faire revenir les tranches d'ananas, environ trente secondes de chaque côté, puis les déposer de suite dans un plat creux de service.

Couper le beurre restant en petits dés.

Préparer un bain-marie et y fouetter le beurre et les jaunes d'œufs. Quand le beurre est fondu et que le mélange est bien lisse et homogène, ajouter 3 cuillers à soupe de jus de macération d'ananas et la cassonade. Fouetter encore pendant environ 3 minutes puis retirer du bain-marie. Laisser bien refroidir cette préparation.

Au moment de servir, répartir la préparation sur les tranches d'ananas et parsemer avec les amandes effilées.

Conseils et/ou Suggestions :

Les ananas Victoria peuvent être remplacés par un gros ananas "classique".

Ne jetez pas les blancs d'œufs mais utilisez-les pour confectionner des petites meringues par exemple. Elles pourront d'ailleurs idéalement accompagner l'ananas.

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.