

HOMEJARDIN - Newsletter N°61 - 22 avril 2014

SOMMAIRE

Bonjour
Enfin les tâches nobles
Sur votre agenda de mai
Pas si bêtes
Aromates toujours à portée de main
Mosaïque, tout le monde le peut
Fascinantes fourmis
L'outil du mois
Drôle d'expression
La carte postale du mois
Les petites astuces qui changent le quotidien
Variation des couleurs
Chocolat, des senteurs incroyables
Goût d'amande
Retour en grâce
L'eau, rien de meilleur
Les bonnes recettes de Tatie Gladys
Abonnement/Désabonnement/Modifications

BONJOUR



Permettez-nous d'abord de vous offrir le traditionnel muguet , en espérant que celui-ci vous apporte santé, bonheur et prospérité

Si le muguet est un porte-bonheur, savez-vous que c'est également la fleur fétiche de bon nombre de parfumeurs et de couturiers comme Christian Dior.

Ayez l'œil lorsque vous ramassez, recevez, achetez du muguet. On dit que quelqu'un qui trouve un brin à 13 clochettes sera heureux toute l'année, et bien favorisé par le destin.

N'oubliez pas non plus que le 25 mai nous fêterons les mamans. Une occasion en or pour leur exprimer notre amour et les remercier encore davantage de tout ce qu'elles nous apportent au quotidien.

ENFIN LES TACHES NOBLES DEBUTENT



Mai fait partie des mois les plus attendus par le jardinier. Après des mois de sommeil et de lent réveil, le jardin est prêt à recevoir la nouvelle végétation et à s'épanouir.

Cependant attention il faut réfréner ses envies au début du mois. Ensuite, et bien que la lune rousse se termine le 28 mai, on peut s'activer au jardin à partir du 14.

Et oui, nous le répétons tous les ans mais les saints de Glace (11, 12 et 13 mai) ne sont pas souvent nos amis.

Passé ce délai, toutes les plantes frileuses peuvent être installées au jardin.

Comme c'est le redémarrage de la végétation et le mois des repiquages, il faut bien surveiller les arrosages. Pour une bonne reprise des plants nouvellement mis en terre, les apports d'eau doivent être réguliers si le temps est sec.

Mai est aussi un mois de surveillance car, si la végétation émerge, il en est de même pour les parasites qui commencent à pointer leur nez.

C'est également le moment de traquer les mauvaises herbes qui pourraient étouffer les semis qui viennent d'être effectués.

L'activité est intense au jardin et le jardinier fourmille d'idées, mais il faut bien penser ses plantations et ses semis. On considère que le mois de mai est le mois qui donne naissance au jardin.

VOTRE AGENDA DE MAI



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 !

PAS SI BÊTE., A QUAND LE DROIT DE VOTE



Tous les amis des animaux applaudissent des deux mains. Enfin, depuis le 15 avril, les animaux sont considérés comme des "êtres vivants dotés de sensibilité".

Et oui jusqu'à présent le Code Civil, rédigé sous Napoléon, les considérait comme des objets au même titre qu'une table ou une chaise.

Depuis de nombreuses années de multiples associations se battent pour le changement de statut. Ainsi, il y a deux ans, la fondation 30 Millions d'Amis a lancé une pétition qui a permis d'accélérer les choses.

Cette grande évolution va enfin permettre de pénaliser les personnes responsables de cruauté envers nos amis.

VOS AROMATES TOUJOURS SOUS LA MAIN



Que ce soit sur le rebord d'une fenêtre, sur un balcon ou dans un jardin, les végétaux "indispensables" sont les herbes aromatiques.

En effet quoi de plus agréable que leurs senteurs et leurs parfums qui se dégagent en cuisine, entre autres. Depuis des siècles les herbes aromatiques font partie intégrante de la culture et de la cuisine.

Pas besoin de beaucoup de place pour cultiver la plupart des herbes aromatiques. Au jardin, si traditionnellement elles sont installées en bordure de potager, il est également intéressant d'en installer près de la maison, à proximité de la cuisine.

Le plus simple est de créer des **jardinières d'aromatiques** pour les avoir à portée de main. Et surtout il ne faut pas se dire que c'est inesthétique sur un rebord de fenêtre. Le feuillage des herbes aromatiques est le plus souvent très ornemental, surtout avec les variétés à feuilles colorées, comme le basilic à feuillage pourpre.

Il est important de bien choisir le contenant pour que les herbes puissent se développer correctement. Pour une "vraie" jardinière ou un contenant de récupération, il est impératif de prévoir des trous de drainage afin d'éviter la stagnation de l'eau.

Si toutes les aromatiques peuvent être cultivées en pot ou jardinière, il faut faire attention à regrouper, dans un même contenant, des plantes qui ont les mêmes besoins en eau.

Dans le commerce on trouve toutes sortes de jardinières mais il est également possible de jouer avec la récup en détournant des objets de leur utilisation première. Une bassine, un broc, une caisse...tout peut se transformer. Il ne faut pas hésiter à mélanger les formes et les matières pour coller au plus proche de sa déco.

Et ensuite quel bonheur d'avoir juste à tendre le bras par la fenêtre pour cueillir quelques brins de persil !

LA MOSAÏQUE, UN LOISIR AUSSI UTILE



Avec la venue des beaux jours, arrive le temps des brocantes et autres foires au troc. C'est le moment pour fouiller à la recherche de vieux carrelages, d'assiettes ébréchées, de vases fendillés... Pourquoi ? Simplement parce que vous allez les payer très peu cher, et que tous ces objets vous permettront de vous lancer dans la **mosaïque**.

La mosaïque est un art décoratif qui remonte à la nuit des temps. Jamais délaissée elle a évolué au fil des siècles, en même temps que les matières. De grands designers et décorateurs d'intérieur remettent même de plus en plus la mosaïque au goût du jour tant l'étendue des possibilités est grande.

De nos jours la mosaïque n'est plus réservée seulement aux artistes mosaïstes confirmés. Sans vouloir rivaliser avec eux il est possible de se lancer modestement dans nos propres créations.

Faire de la mosaïque consiste à assembler des petits morceaux, appelés tesselles, de manière à couvrir tout ou partie d'un support. Cet assemblage peut être abstrait ou représenter un motif, un paysage...

Dans le commerce on trouve des tesselles prêtes à l'emploi, mais il est très sympa de créer ses propres tesselles, d'où l'intérêt d'avoir l'œil grand ouvert dans les brocantes. Les outils, colles et autres matériaux permettant de réaliser la mosaïque sont également maintenant très faciles d'emploi.

Tables basses, plateaux, cadres de tableaux, coffrets en bois, tabourets, portes de placards, pots de fleurs, jardinières... Tout peut ainsi être customisé et transformé rien qu'avec des petits morceaux de faïence, de carrelage, de verre coloré, de pierre...

Laissez-vous tenter par la mosaïque qui est un art, un loisir créatif à part entière ; faites participer les enfants, ils vous épateront très vite.

C'EST UNE HYPERACTIVE



Il suffit d'observer un petit moment son jardin pour voir une activité intense au ras du sol ; c'est le ballet des **fourmis**.

De la famille des Formicidés, elles font partie des insectes les plus sociaux. Les scientifiques considèrent même qu'elles ont atteint, au

même titre que les abeilles, la perfection sociale appelée l'eusociabilité.

Les fourmis sont apparues sur terre il y a plus de 110 millions d'années. Elles sont regroupées en colonies qui vivent dans des fourmilières sur le principe du matriarcat. Les mâles servent uniquement à la reproduction et les reines sont les seules à être fécondées. Les autres fourmis, qui sont les ouvrières, sont très actives car elles ont énormément de travail à effectuer. Certaines s'occupent de la nurserie ; d'autres sont chargées du ravitaillement alimentaire de la fourmilière, de sa construction et de son entretien ; enfin les fourmis-soldats ont pour mission de défendre la fourmilière contre les intrus.

Les fourmis communiquent entre elles à l'aide des phéromones. Ce sont des substances volatiles émises par des glandes. C'est ainsi que des sortes de pistes olfactives sont créées par des fourmis éclaireuses pour guider les ouvrières jusqu'à la nourriture à ramener dans la fourmilière.

Au jardin les fourmis en elles-mêmes ne sont pas nocives, bien au contraire. Elles jouent un rôle de décomposeurs, de nettoyeurs de l'environnement. Et surtout les galeries et autres tunnels, que les fourmis terrassières creusent, facilitent l'aération et l'oxygénation de la terre.

Un problème ? Eh oui malheureusement pour les jardiniers, les fourmis sont également de très bonnes éleveuses. Elles aiment avoir un cheptel de pucerons pour se nourrir de leur miellat. Mais heureusement quelques astuces simples permettent d'éloigner les fourmis des plantes à protéger.

Nous avons vu que les fourmis étaient très bien organisées et qu'elles connaissaient le principe de la division et de la répartition du travail. Mais savez-vous vous qu'elles respectent également de nombreux règles comme le code de la route ? Il suffit de tracer une ligne blanche avec de la craie sur leur passage ; systématiquement les fourmis vont dévier de leur chemin. C'est bien inscrit dans le code de la route, non ? On ne coupe pas une ligne continue.

Amusez-vous à espionner ces grandes travailleuses dans le jardin, leurs va-et-vient incessants sont vraiment curieux à observer. Vous remarquerez également que, si elles sont petites, elles portent souvent des charges bien plus grosses qu'elles.

L'OUTIL DU MOIS



Ce mois-ci nous parlons du Merlin. Celui là n'a rien d'enchanteur encore que...

Le merlin éclateur est un outil très efficace et pratique d'utilisation pour fendre les bûches de bois.

Inspiré de la hache et de la masse il ressemble à une cognée. A la différence de cette dernière il a une extrémité pointue et une autre bien carrée. Grâce à lui on fend le bois sans utiliser de coin.

Les matériaux utilisés maintenant sont légers, permettent une bonne prise en main, et la fente des bûches s'effectue rapidement et facilement.

C'est un outil qui doit être nettoyé régulièrement car la sève et la résine qui s'y collent entravent l'efficacité. Pour ne pas avoir à forcer, le tranchant du merlin doit également être toujours bien affûté.

QUELLE EST L'ORIGINE DE CETTE EXPRESSION



Vous connaissez tous l'expression "Manger sur le Pouce", qui signifie manger rapidement, mais d'où vient-elle ?

L'origine de cette expression remonte au tout début du 19^{ème} siècle.

A cette époque, les cantines étaient peu fréquentes et, les ouvriers qui travaillaient dans les usines amenaient leur gamelle pour déjeuner. Par contre ils n'avaient très peu de temps pour manger.

Aussi ils agissaient astucieusement pour aller plus vite. Une main tenait un morceau de pain, tandis que l'autre tenait le couteau qui servait à couper les aliments. Le morceau de nourriture est alors légèrement poussé sur le pouce, et maintenu ainsi entre le couteau et le pouce jusqu'à la bouche.

LA CARTE POSTALE DU MOIS



La carte postale du mois nous emmène à 2877 mètres d'altitude. Nous allons effectivement nous promener sur le Pic du Midi de Bigorre dans les Hautes Pyrénées. Il est situé à la limite des communes de Sers et de Bagnères-de-Bigorre.

Connu depuis l'Antiquité le Pic du Midi est devenu dès le 18^{ème} siècle un haut lieu d'observations astronomiques. Au début des années 1870 un observatoire est construit. Après de nombreuses améliorations il est, à l'heure actuelle, doté des appareils d'observation les plus perfectionnés.

Depuis l'année dernière ce pic a été reconnu et labellisé "Réserve de ciel étoilé". Ce label est donné par l'IDA, International Dark-Sky Association. Les étoiles ont toujours été une fascination pour les hommes. De nos jours leur observation, pour le commun des mortels, est bien souvent difficile du fait de la pollution lumineuse des villes. Pour avoir la tête dans les étoiles, il faut donc aller visiter le Pic du Midi. De plus le panorama est vertigineux puisqu'il offre une vue sur toute la chaîne des Pyrénées.

Toute la lutte contre l'éclairage trop intense qui a été mise en œuvre permet également de sauvegarder la biodiversité.

Au cours de la balade on découvre que le Pic est habité par une faune emblématique de la montagne comme les isards, les marmottes ou les vautours.

Parmi les roches on peut aussi admirer une flore endémique ou non. Ainsi les petits géraniums cendrés offrent leurs abondantes fleurs roses tout comme l'ibéris spatulé.

Et bien sûr avant de repartir vous pourrez déguster des spécialités comme les charcuteries élaborées avec des porcs noirs de Bigorre accompagnées d'oignons doux de Trébons pour terminer par un gâteau à la broche.

LES P'TITES ASTUCES QUI CHANGENT TOUT



Il est parfois difficile de faire des compositions florales avec des fleurs qui ont une tige trop courte. Une astuce consiste à insérer la tige dans une paille en plastique. Il suffit ensuite de couper la paille la à longueur souhaitée. En plus d'allonger la tige, la paille permet de la rigidifier.

Nous connaissons tous ce problème : le débordement de la casserole pendant la cuisson des pâtes, du riz ou des pommes de terre (en fait tout ce qui renferme de l'amidon). Même lorsqu'on surveille, il suffit de tourner le dos deux secondes pour que l'eau passe par-dessus bord, maculant la plaque de cuisson. Pour pallier à ce problème il suffit de badigeonner l'intérieur du bord supérieur de la casserole avec de l'huile. Cette dernière évite le débordement.

UN HAUT EN COULEUR



De nom latin *Lantana camara*, le **Lantana** appartient à la famille des Verbénacées. Il porte de nombreux autres noms selon les régions et les pays comme "Corbeille d'Or", "Lantanier", "Mille-fleurs" et "Thé de Gambie".

C'est une vivace arbustive que l'on cultive le plus souvent comme une annuelle car elle ne supporte pas les températures inférieures à 5°C.

Originaire d'Inde le lantana a été importé en Europe dans les années 1690. Du fait de sa longue floraison et de ses fleurs très colorés il faisait partie des fleurs stars des grands jardins royaux.

Très mellifères et tubulaires, les fleurs attirent les papillons, les abeilles et autres pollinisateurs.

Les fleurs ont également une autre particularité. Elles sont de plusieurs coloris car leur couleur évolue selon le stade de floraison. D'abord claire, la couleur fonce de plus en plus apportant ainsi des dégradés particulièrement beaux sur une même ombelle florale.

Comme il se cultive très bien en bac, il peut également être installé au balcon ou sur une terrasse..

UN DELICIEUX FUMET MAIS NON COMESTIBLE



Vous rêvez d'odeur de chocolat au jardin ou sur la terrasse ? C'est possible grâce au **Cosmos Chocolat**.

De nom latin *Cosmos atrosanguineus*, il appartient à la famille des Astéracées.

Il doit son nom à son parfum subtil mais également à la couleur de ses fleurs, qui sont marron pourpre très foncé à la limite du noir.

Ses fleurs abondantes s'épanouissent du mois de juin jusqu'aux gelées.

Il se cultive facilement aussi bien en pleine terre qu'un pot.

IL NE COURT PAS ENCORE LES RUES



De nom latin *Cyperus esculentus*, le **Souchet Comestible** appartient à la famille des Cypéracées. Il est également appelé "Amande de Terre", "Chufa", "Gland de Terre" et "Noix Tigrée".

Originaire du Bassin Méditerranéen c'est un légume-racine à tubercules que nous connaissons très peu.

En France il était très cultivé au Moyen-âge mais sa culture a été abandonnée au profit de tubercules de plus grand rendement. De nos jours, certaines jardinerie recommencent à en proposer.

De culture facile il ne demande que peu d'entretien et se récolte en automne.

Le souchet comestible dégage un arrière-goût d'amande, d'où son surnom d'amande de terre.

HERBORISTES, LE RETOUR ?



En France c'est à partir de 1312 que le métier d'herboriste a été reconnu. Par contre la Faculté de Médecine n'a délivré le premier diplôme qu'en 1778. Mais, en 1941 toutes les formations et les diplômes ont été supprimés. Exit le métier d'herboriste. Seuls ceux qui avaient un diplôme pouvaient continuer d'exercer. De nombreux pays le reconnaissent toujours, et même de plus en plus, comme en Belgique où il existe, à Bruxelles, l'Ecole Européenne d'Herboristerie.

Mais qu'est-ce qu'un herboriste ? C'est un professionnel qui tient une officine et qui vend des plantes médicinales. Il propose également des préparations faites à partir de ces plantes et en définit la posologie.

Depuis une bonne dizaine d'années les remèdes naturels, les tisanes et autres préparations à base de plantes tout comme les remèdes de grand-mère ont le vent en poupe.

Le recours aux plantes est une méthode ancestrale que les anciens pratiquaient d'instinct.

Pour beaucoup de petits maux du quotidien les plantes peuvent venir à notre secours. Par exemple une **infusion de valériane officinale** facilite vraiment le sommeil, le **sirop de thym** lutte contre les toux sèches.

Bien sûr toutes les plantes n'ont pas de propriétés exploitables, certaines sont mêmes très dangereuses. Le soin par les plantes, que ce soit par voie interne ou par voie externe, doit être fait en toute connaissance de cause et sans excès.

Lorsqu'on a la possibilité le mieux est de cultiver ses propres plantes médicinales. Dans le cas contraire, attention aux faux amis si vous ramassez les plantes dans la nature. Il faut également être vigilant et ne pas acheter des plantes n'importe où, certaines exportations n'ont pas les contrôles sanitaires indispensables.

C'est là que nous en revenons au diplôme d'herboriste qui devrait être remis d'actualité pour éviter toutes les erreurs.

Consultez notre dossier concernant [**l'utilisation des végétaux au quotidien**](#)

L'ARROSAGE, LE GESTE LE PLUS IMPORTANT DU JARDINIER

Respecter les "règles" pour bien semer ou planter est indispensable pour des cultures réussies. Mais on ne le répètera jamais assez, l'arrosage qui s'en suit est tout aussi vital.



L'eau est un élément indispensable à la vie et à la survie des végétaux. Cependant les apports doivent être très bien gérés car trop ou peu et c'est le désastre.

Avant toute chose il faut mettre des végétaux qui correspondent à son climat mais également connaître sa terre.

Ensuite il faut agir de manière raisonnée. Une erreur que nous avons souvent tendance à faire c'est d'arroser très souvent le jardin, quitte à le noyer. Mais dans ce cas c'est l'asphyxie des racines qui guette nos plantes. Il faut donc apprendre à bien équilibrer les apports d'eau, ils doivent être moins fréquents mais copieux. Par contre copieux ne signifie pas énormes.

Le choix du moment de l'arrosage est également important. Il est préférable d'arroser tôt le matin ou très tard le soir pour éviter que l'eau s'évapore trop rapidement. Attention cependant, selon les saisons, les terres et les plantes, les arrosages en fin de journée favorisent la balade nocturne des limaces et des escargots qui adorent l'humidité.

Il faut également être vigilant, lorsqu'on arrose le soir en plein été à ne pas utiliser l'eau qui s'écoule en premier du tuyau d'arrosage. Ce dernier a en effet engrangé la chaleur toute la journée et au départ l'eau est très chaude et risque de brûler les végétaux.

L'arrosage est un art qui s'apprend. Mais pas de panique, en observant sa terre et ses végétaux on découvre vite tous les secrets qui donnent satisfaction aux végétaux.

LES BONNES RECETTES DE TATIE GLADYS

TOURNEZ VITE LA PAGE

PETITS POIS EN POELEE



La poêlée de petits pois est rapide à faire.

Elle accompagne bien les viandes blanches, la volaille, les omelettes...

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 30 Minutes.

Temps de Cuisson : 15 Minutes.

Ingrédients :

1,5 kilo de petits pois à écosser
1 botte de petits oignons blancs frais
1 branche d'estragon
1 branche de thym
Quelques feuilles de cerfeuil
40 grammes de beurre
10 centilitres d'eau
3 cuillers à soupe de crème fraîche
1 cuiller à café de sucre en poudre
Sel et poivre

Préparation :

Peler les oignons en leur laissant quelques centimètres de la tige verte.

Ecosser les petits pois. Conserver quatre ou cinq cosses après avoir retiré la pellicule blanche qui recouvre l'intérieur et les éventuels fils.

Laver les herbes aromatiques et les éponger dans un papier absorbant.

Mettre dans une poêle les oignons, les petits pois, les cosses mises de côté, les herbes, le sucre, le beurre, le sel et le poivre ainsi que l'eau. Faire cuire, à feu doux et à couvert, une dizaine de minutes à partir de l'ébullition. Remuer de temps en temps avec une cuiller en bois.

Dès la fin de la cuisson, ajouter la crème et rectifier l'assaisonnement en poivrant.

Servir bien chaud.

ROTI DE VEAU AU CITRON



Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 15 Minutes.

Temps de Cuisson : Environ 1 Heure et 10 Minutes.

Ingrédients :

1 kilo de veau de préférence dans la noix (demander au boucher de le ficeler

sans le barder)

2 citrons non traités

2 gousses d'ail

20 centilitres de vin blanc sec

10 morceaux de sucre

3 cuillères à soupe d'huile

Quelques brins de thym (environ l'équivalent d'une cuillère à soupe de feuilles)

Sel et Poivre

Préparation :

Peler les gousses d'ail.

Laver les citrons, les éponger dans du papier absorbant et les détailler en tranches fines (sans enlever le zeste).

Mettre l'huile dans une cocotte et y faire revenir le rôti pendant environ 8 minutes. Le tourner régulièrement pour qu'il dore sur tous les côtés.

Baisser le feu puis ajouter l'ail, le citron, le vin blanc, le thym, le sel et le poivre. Laisser cuire, à couvert, environ 50 minutes sans oublier de retourner le veau à mi-cuisson.

Passé ce délai retirer le rôti de la cocotte et le réserver au chaud dans un plat de service après avoir retiré la ficelle (le recouvrir par exemple d'un papier aluminium). Couvrir la cocotte pour que le jus de cuisson du rôti ne refroidisse pas.

Dans une casserole mettre le sucre et ajouter quelques gouttes d'eau. Laisser le sucre fondre, sur feu doux, jusqu'à ce qu'il forme un caramel blond clair ; il faut compter environ 5 minutes. Le verser de suite sur le rôti.

Présentation :

Le jus de cuisson peut être servi autour du rôti ou à part dans une saucière.

Disposer les tranches de citron dans le plat de service.

Servir avec des pommes de terre vapeur, une purée, du riz blanc...

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

OMELETTE FLAMBEE AUX AMANDES



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

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 10 Minutes.

Temps de Cuisson : 12 Minutes environ.

Ingrédients :

8 œufs
60 grammes de sucre en poudre (40 grammes + 20 grammes)
60 grammes d'amandes effilées
20 grammes de beurre
10 centilitres de rhum
1 gousse de vanille
1 pincée de sel

Préparation :

Faire blondir à sec (sans matières grasses) quelques instants les amandes dans une poêle. Attention à bien surveiller, elles ne doivent surtout pas brûler et noircir.

Fendre la gousse de vanille en deux et récupérer les graines en les mettant dans un saladier.

Ajouter les œufs entiers, le sel et 40 grammes de sucre. Mélanger bien le tout en fouettant.

Mettre le beurre dans une poêle et lorsqu'il est chaud y faire cuire l'omelette. Il faut compter environ 10 minutes, elle doit rester moelleuse.

Mettre l'omelette sur un plat de service et répartir les amandes sur le dessus ainsi que le restant de sucre.

Faire chauffer le rhum, le verser de suite sur l'omelette et flamber.

Conseils et/ou Suggestions :

Ne jetez pas la gousse de vanille mais mettez-la dans un bocal avec du sucre en poudre pour faire un sucre vanillé naturel.

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.