

HOMEJARDIN - Newsletter N°66 – 22 SEPT. 2014

SOMMAIRE

Bonjour
En octobre au jardin
Sur votre agenda d'octobre
Un hiver tranquille
Si majestueux et pourtant
Ludique et pratique, redécouvrez-le
Votre maternité végétale à domicile
Poisson poison
Une propreté sans concession
L'outil du mois
Le saviez-vous
La carte postale du mois
Les petites astuces qui changent le quotidien
Comment peut-on s'en passer
Autrement appelé "cul de chien"
L'Himalaya dans son jardin
Les bonnes recettes de Tatie Gladys
Abonnement/Désabonnement/Modifications

BONJOUR



Nous voilà, après un été plus que capricieux, entrant déjà en automne. Et alors ? On a déjà vu de très beaux automnes avec les arbres qui se couvrent de mille et une couleurs, et bénéficient souvent d'un éclairage flamboyant du soleil rasant. Profitez de belles promenades, toutes plus vivifiantes les unes que les autres.

Sur vos agendas (personnels, pas ceux du jardin) 2 dates sont à cocher :

- La nuit du 25 au 26 octobre, vous devrez contrôler et, éventuellement diminuer d'une heure, tout ce qui vous indique l'heure. C'est le passage à l'heure d'hiver. Nous ne reviendrons pas sur ce que nous en pensons, nous l'avons déjà exposé dans une précédente newsletter, mais gardons-en le côté positif, nous gagnerons alors une heure de sommeil !
- Le 31, pour ceux qui le célèbrent, c'est **Halloween** et son cortège de sorcières et autres monstres. Les gamins viendront certainement glaner quelques friandises en échange de leur protection car sinon gare ! Les plus grands trouvent là une occasion de se grimer et d'entamer de folles sarabandes.

QUE FAIRE AU JARDIN CE MOIS-CI ?



Dernier gros coup de collier avant l'entrée en dormance. C'est le moment idéal pour planter arbres, arbustes et bulbes.

Bien surveiller les vivaces qui disparaissent en hiver et, si ce n'est pas déjà fait, penser à bien étiqueter leur emplacement pour ne pas risquer de les abimer lors des travaux de la terre.

Et puis n'oubliez pas surtout qu'octobre est le mois du grand nettoyage du jardin.

Si en octobre le jardin commence doucement à entrer en dormance, il reste encore beaucoup d'entretien à faire. Scrupuleusement ramassez les fruits tombés à terre, les légumes abimés car tous ces résidus n'enrichissent absolument pas les sols mais, au contraire, constituent des nids à parasites et à maladies. Ne remisez jamais les tuteurs sans les avoir au préalable nettoyés avec de l'eau additionnée d'un peu d'eau de Javel ! Ainsi vous ne risquez pas de contaminer des végétaux l'an prochain.

N'oubliez pas non plus de contrôler les gouttières, surtout celles des appentis ou autres remises basses, qui se bouchent facilement avec les feuilles mortes.

C'est également le moment de prévoir les protections pour les systèmes d'arrosage.

VOTRE AGENDA D'OCTOBRE



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 !

PROTEGEZ-LES !



Comme nous le disions plus avant, l'automne pointe son museau et il est temps de penser à préparer le jardin pour l'hiver.

Pour cela il y a un accessoire qui nous facilite vraiment la vie, c'est le voile d'hivernage. On en trouve dans toutes les jardinerie, en diverses tailles et même en rouleau. Ce dernier conditionnement est moins onéreux et vraiment très pratique du fait qu'il se taille à la grandeur souhaitée.

Mais qu'est-ce qu'il a de particulier ce voile ? De couleur blanche il est fabriqué en polypropylène non tissé. Son grand avantage est que, même installé sur toute la ramure d'un arbuste par exemple, il laisse bien circuler l'air et la lumière ; de plus il est perméable à l'eau.

Un autre avantage est qu'il s'installe facilement et peut donc être positionné en cas de coup de froid soudain, et même repositionné si il venait à bouger ou être mal placé..

Outre les arbustes, il permet de protéger également les pots de plantes, un par un ou regroupés.

Une solution miracle ? Non bien sûr, le voile d'hivernage ne peut pas à lui seul protéger tous les végétaux des frimas. Il permet de gagner environ 4°C mais n'est plus très efficace en-dessous de -5°C. Il ne concerne donc pas les plantes gélives qui doivent être hivernées en intérieur ou en serre.

De plus le voile d'hivernage vient en complément d'autres protections comme un paillage par exemple.

Et surtout, il ne faut jamais oublier que les plantes prennent facilement froid pas les pieds. Les pots doivent être surélevés pour être isolés du sol et regroupés dans un endroit protégé du jardin.

C'est donc le moment d'inspecter tout ce matériel de protection, d'éventuellement s'en procurer pour être prêts dès les premières gelées.

MAUVAISE REPUTATION, INFO ou INTOX ?



S'il y en a un qui a une mauvaise réputation ancestrale, c'est bien le **noyer** qui fait l'objet de nombreuses superstitions.

Mais pourquoi alors qu'il travaille ardemment pour nous donner de superbes fruits, les noix, très riches en vitamines, sels minéraux et oligo-éléments ? Sans compter son bois qui est fort utile et le brou de noix qui permet de donner une si belle couleur aux meubles. Bon d'accord, il a une ramure si dense qu'il fait beaucoup d'ombre et son pollen est allergisant pour les personnes sensibles. Bon d'accord encore, mais il n'est pas le seul !

Oui, mais c'est surtout que le noyer renferme une substance très spéciale, la juglone. C'est une substance qui est présente dans toutes les racines de l'arbre, l'écorce et le feuillage. Et c'est cette molécule qui crée le problème du fait qu'elle inhibe la croissance de bon nombre d'autres végétaux.

Ainsi généralement rien ne pousse sous la ramure des noyers, et ce n'est pas, comme on le croyait autrefois, dans certaines régions, à cause des sorcières. On disait même que sa ramure servait de salon aux sorcières, qui discutaient allègrement de leurs sortilèges bien abritées sous son feuillage. Que faire pour voir une sorcière ? Il suffirait de passer à proximité du noyer le soir de la saint Jean !

La noix, quant à elle, a généralement tout au long des siècles été considérée comme un porte-bonheur. Pour certains mariages on procédait même à un lancer de noix puisqu'elles apportaient la protection et surtout l'entente ; le couple était soudé comme les deux moitiés de coquilles de noix.

DOMMAGE QU'IL PERICLITE... APPELEZ-LE WICO !



Après avoir connu un grand succès, il y a une activité créative qui a perdu un peu de son élan, ce qui est bien dommage. Nous voulons parler du **Windows Color**.

C'est une peinture repositionnable que les aficionados surnomment Wico.

En lisant Window, vous pensez de suite à fenêtre ou surface vitrée. Oui bien sûr, mais pas uniquement et c'est cela que l'on ignore souvent.

En effet cette peinture repositionnable permet de réaliser, de manière simple, de très nombreux décors. Ils se collent et se décollent facilement, permettant ainsi de changer la décoration au gré des envies.

Et surtout ils peuvent se coller sur pour ainsi dire tous les supports lisses comme le carrelage, la céramique, le plastique, le métal...

Ainsi on peut customiser bon nombre d'objets dans la maison à moindre coût. Par exemple des motifs disséminés sur le carrelage de la cuisine ou de la salle de bain changent tout. Vous en avez marre de voir la grosse masse blanche que représente le frigo ? Avec des dessins il sera totalement différent.

Mais bien sûr il ne faut pas oublier son utilisation première, pour les fenêtres. Comme le temps passe vite, c'est le moment de préparer les décors pour Halloween et pour...Noël, de manière ludique.

DAME NATURE, DUPEE ou CONCILIANTE ?



On nous a toujours appris qu'il ne fallait pas mentir mais parfois nous sommes obligés de le faire. Ainsi nous allons apprendre comment déjouer les saisons et procéder à la **stratification des noyaux**. En pleine nature, lorsqu'un fruit à noyau ou à coque tombe au sol, la germination ne se fait pas ou alors très exceptionnellement. Pourquoi ? Parce qu'encore une fois Dame Nature veille au grain et se montre très vigilante. Elle a en effet doté les noyaux d'une coque épaisse, ce qui empêche la germination de se faire dès la fin de la fructification. Si

le noyau germe et que la petite plantule apparaît en fin d'automne elle aurait trop froid en hiver. La coque permet au noyau de patienter bien tranquillement pendant tout l'hiver. Par contre au printemps ou en début d'été, la coque se désagrègera doucement pour permettre au germe d'apparaître.

Avec la stratification on va tromper Dame Nature, en faisant croire au noyau qu'en fin d'été ou début d'automne, c'est déjà l'hiver.

Ainsi après environ quatre mois de ce "régime" les noyaux penseront que c'est la fin du printemps ou le début de l'été et commenceront à germer.

La méthode est simple puisqu'il suffit d'installer les noyaux dans du sable à l'extérieur contre un mur situé au nord ou dans le réfrigérateur.

Les plants ainsi obtenus donnent ce que l'on nomme des "arbres francs". Ils sont très robustes et vigoureux. C'est d'ailleurs bien souvent cette méthode qui est utilisée pour obtenir des porte-greffes.

Alors, avouez que cette tromperie est vraiment pour la bonne cause..

ALLONS A MESSINE PECHER LA SARDINE



Pendant de nombreuses années on nous a sans cesse répété qu'il fallait consommer du poisson car c'est très bon pour la santé. On nous conseillait d'en user et d'en abuser car les apports nutritionnels sont importants ; ils sont riches en protéines, en oméga 3...

Maintenant on nous freine sur notre lancée en nous annonçant que les poissons sont très riches en... polluants, et principalement en mercure (méthylmercure) et PCB (polychlorobiphényles). Et ce problème concerne quasiment tous les poissons qu'ils soient de lac, de rivière ou de mer.

Les polluants s'accumulent dans les chairs des poissons. Plus les poissons sont gros plus les risques sont importants. En effet, les gros poissons sont des prédateurs carnivores qui, en mangeant les petits poissons, ingurgitent encore plus de polluants. Ces poissons sont principalement l'espadon, le brochet, la lotte, le marlin, le panga, la raie, le thon rouge et le requin. A noter également que ce "nouveau" poisson arrivé chez nous, et qui triomphe sur les étals, le panga est parmi les plus toxiques. Il provient en effet généralement de "fermes d'élevage" situées sur le Mékong, un des fleuves les plus pollués qu'il soit.

Les poissons les moins concernés sont l'aiglefin, les anchois, les harengs, les maquereaux et les sardines.

De ce fait les recommandations de l'ANSES (Agence Nationale de Sécurité Sanitaire) sont d'éviter de consommer les poissons à risque et de limiter la consommation des autres à deux fois par semaine.

Encore une fois nous sommes pris en otages et ne savons plus que faire, le mercantilisme se niche partout !

ESSENTIEL POUR UN BON JARDINAGE



L'automne c'est aussi le moment de prendre soin de l'outillage de jardin et ce pour plusieurs raisons.

Pendant la pleine saison nous sommes souvent débordés et pas toujours bien disciplinés, même si certains jardiniers sont très rigoureux. Il nous arrive de laisser trainer les outils de jardin ou de les ranger sans les avoir bien nettoyés.

Or en automne nous utilisons énormément tous les outils tranchants comme les sécateurs et autres coupe-branches.

Prendre soin de son outillage permet de prolonger sa durée de vie. Il y a une autre raison qui est vitale pour la bonne santé des végétaux. On oublie souvent qu'en travaillant au jardin, si des plantes sont malades on risque de contaminer les autres avec les outils, surtout ceux de taille. Et le principe est le même pour les parasites.

Si la désinfection des lames est importante, leur affûtage l'est également. Des lames de cisaille ou de sécateur mal aiguisées hachent les tiges ou les branches au lieu de faire une coupe nette. De ce fait on blesse les végétaux, on les stresse au lieu de leur faire du bien.

Alors, puisque l'activité est au ralenti au jardin, prenons le temps de bien remettre tout en état..

L'OUTIL DU MOIS



Parlons donc d'un des plus anciens outils puisqu'il est connu depuis le Néolithique, la houe. Voir ci-contre photo d'une houe plate.

A l'origine elle était surtout destinée aux gros travaux agraires. Ce n'est que dans le courant du 19^{ème} siècle que son évolution a été marquante et qu'elle s'est invitée dans les jardins des particuliers.

C'est une sorte de petite pioche large et recourbée qui est utilisée principalement pour ameublir la terre.

Mais elle a encore de nombreuses autres utilisations puisqu'elle permet également de racler la terre et les mauvaises herbes, de butter des légumes comme les pommes de terre, de creuser des petites tranchées, de sarcler...

C'est vraiment un outil qui doit être dans la panoplie du jardinier.

LE SAVIEZ-VOUS ?



Savez-vous d'où vient l'unité de mesure que l'on utilise en joaillerie et qui est le carat ?

Le carat est une unité de poids qui correspond à 0,20 grammes. Ainsi un diamant de 10 carats pèse 2 grammes.

L'origine de cette mesure est très ancienne et végétale. Dans l'Antiquité, les hommes ont constaté que systématiquement les noyaux des caroubes pesaient, une fois séchés, toujours le même poids soit 0,20 grammes. C'est encore un mystère de la nature. Après avoir fait cette constatation, ils décidèrent de l'utiliser comme mesure pour les pierres précieuses.

L'arbre qui donne naissance aux caroubes est le caroubier qui porte aussi le nom scientifique de ceratonia.

Le nom de carat vient de l'arabe qîrât qui signifie petit poids.

LA CARTE POSTALE DU MOIS

Ce mois-ci la carte postale nous emmène visiter la Vallée de la Roya, dans le parc du Mercantour. La Roya est un fleuve côtier qui prend sa source au col de Tende (à 1871 mètres d'altitude), dans les Alpes-Maritimes et qui rejoint la Mer Méditerranée à Vintimille en Italie.

Entre montagne et mer les paysages sont très changeants au fil des saisons. C'est un véritable paradis pour les châtaigniers, les chênes et surtout les oliviers et les pins.

La vallée propose également un trésor archéologique et géologique. Des routes qui serpentent la montagne on peut admirer des anciens glaciers et de nombreux lacs.

Près de Tende se trouve la Vallée des Merveilles, dans laquelle on a trouvé plus de 40000 peintures rupestres datant de 1800 à 1500 ans avant J.C.

Au cours de vos balades, vous serez enchantés par les odeurs de thym et de lavande.

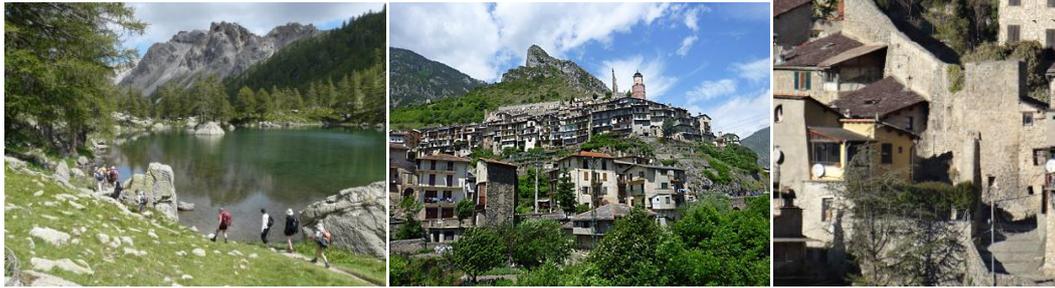
Parmi les cinq communes que traverse la Roya on trouve Breil-sur-Roya.

Cette charmante petite ville était autrefois très active car les caravanes de muletiers empruntaient son chemin pour faire du commerce entre la France et l'Italie. Pendant très longtemps l'activité principale était également la culture des oliviers. Une pâte d'olive y est toujours préparée, à base d'une petite olive nommée la caillette de Nice.

Un petit train touristique, partant de Nice, fait un trajet jusqu'à la ville de Tende qui est situé à 1040 mètres d'altitude. Surplombant la vallée, longeant des parois abruptes, on a tout le loisir d'admirer ce paysage grandiose tout en traversant une quarantaine de viaducs et de tunnels.

En plus de la pâte d'olive vous pourrez, entre autres, ramener du miel de montagne aux saveurs ensoleillées.





LES PETITES ASTUCES QUI CHANGENT TOUT



Vous avez envie de préparer un crumble mais vous n'avez pas le temps de confectionner la pâte ? Pas de panique une solution simple consiste à écraser des petits-beurre, des sablés bretons ou autres biscuits secs. Et pour un crumble plus raffiné, utilisez des macarons.

Penser, en hivernant vos dahlias, à bien les étiqueter en indiquant la variété, la taille et la couleur... Le maximum de renseignements est utile afin d'éviter de commettre des erreurs l'année prochaine. Et pour limiter les risques de maladies, saupoudrez les rhizomes de soufre.

COMMENT NE PAS LES AIMER ?



Sim chantait "J'aime pas les rhododendrons...". Et bien nous on les aime ces arbustes à la floraison printanière abondante.

Le rhododendron appartient à la famille des Ericacées et fait partie de ce que l'on appelle les "plantes de terre de bruyère".

Il est connu depuis l'Antiquité et a été introduit en Europe en 1702 par Joseph Pitton de Tournefort. Il portait alors le nom de Rosage, et c'est le botaniste Carl von Linné qui l'a baptisé rhododendron.

Sa culture s'est vraiment développée à partir du 19^{ème} siècle avec la création de nombreux hybrides, ce qui laisse un large choix de forme et de couleur.

En pleine terre ou en bac, le rhododendron reste décoratif toute l'année grâce à son feuillage persistant.

UN ANCIEN AUX VERTUS MECONNUES



De nom latin Mespilus germanica le néflier appartient à la famille des Rosacées. Il est également appelé "Meslier", "Mespoulo", "Néflier Commun", "Néflier d'Allemagne" et "Nesplier".

Le néflier est très ancien puisqu'on en retrouve des traces dans l'Antiquité. Charlemagne demandait à ses jardiniers d'en cultiver dans les jardins impériaux.

Au Moyen-âge encore il était très apprécié, mais est tombé en désuétude dans le courant du 19^{ème} siècle.

De culture facile il fait partie des arbres fruitiers les plus rustiques.

Ses fruits, les nèfles, sont vulgairement surnommés "cul-de-chien". Ils se consomment blettes et sont très riches en vitamines B et C.

Son bois trouve son utilité comme, par exemple, au pays basque où il sert à créer le traditionnel bâton, le makila.

LES PHASIANAE L'ADORENT



De nom latin Leycesteria Formosa, l'Arbre aux Faisans appartient à la famille des Caprifoliacées. Il est également appelé Chèvrefeuille de l'Himalaya.

C'est un arbuste rustique à croissance très rapide.

On l'apprécie pour sa longue floraison originale faite de petites fleurs blanches à bractées rouges qui sont regroupées en inflorescences pendantes.

Lorsque la floraison est terminée, l'arbuste se pare de petites baies violacées qui restent en place une grande partie de l'hiver. Enfin logiquement elles subsistent sur l'arbuste car les oiseaux les adorent et si des faisans logent à proximité ils en feront un vrai festin.

N.B : Pour ceux qui l'ignorerait "phasianae" est le nom latin du... faisan.

LES BONNES RECETTES DE TATIE GLADYS

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

TOURNEZ VITE LA PAGE

RISOTTO AU CHORIZO



Le chorizo relève la saveur du risotto. Selon les goûts il est possible de prendre du chorizo doux ou fort.

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 15 minutes.

Temps de Cuisson : 30 Minutes environ.

Ingrédients :

200 grammes de riz rond

150 grammes de chorizo

1 poivron vert

2 oignons

1 gousse d'ail

75 centilitres environ de bouillon (de volaille, de bœuf ou de légumes selon les goûts)

4 cuillers à soupe d'huile d'olive

Sel et Poivre

Préparation :

Rincer le poivron sous l'eau froide, l'épépiner et le couper en dés.

Eplucher les oignons et les émincer finement.

Peler la gousse d'ail et l'écraser.

Détailler le chorizo en rondelles.

Faire chauffer le bouillon dans une casserole.

Dans une poêle mettre l'huile à chauffer puis y ajouter les oignons, l'ail et le poivron. A feu moyen laisser revenir pendant 5 minutes sans cesser de remuer.

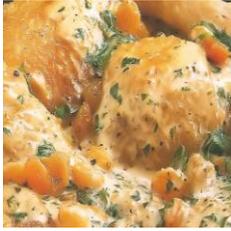
Incorporer ensuite le riz en mélangeant bien pendant environ 5 minutes, les grains doivent devenir translucides. Ajouter alors une louche de bouillon chaud, le poivre et le sel. Remuer jusqu'à ce que le riz absorbe le liquide.

Ajouter le reste du bouillon et laisser frémir 10 minutes à découvert.

Passé ce délai incorporer le chorizo et continuer la cuisson pendant encore 10 minutes environ. En fait la cuisson est terminée lorsque tout le bouillon est absorbé.

Servir aussitôt.

CUISSES DE POULET A LA VENDANGEUSE



Un plat simple tout en raffinement.

Recette pour 6 Personnes.

Temps de Préparation : 20 Minutes.

Temps de Cuisson : 35 Minutes environ.

Ingrédients :

3 grosses cuisses de poulet
30 grammes de raisins secs (blonds de préférence)
15 centilitres de vin blanc ou de muscat
10 centilitres de crème fraîche
1 petit bouquet de persil, de cerfeuil ou d'estragon
2 jaunes d'œufs
1 cuiller à soupe d'huile
Sel et poivre

Préparation :

Couper les cuisses à la jointure, les saler et les poivrer.

Laver les herbes, les égoutter et les ciseler.

Mettre une cuiller à soupe de crème fraîche dans un bol. Ajouter les jaunes d'œufs et mélanger.

Faire chauffer l'huile dans une poêle et y mettre les morceaux de poulet à dorer en les retournant plusieurs fois.

Ajouter le vin ainsi que les raisins. Laisser réduire le jus pendant 5 minutes.

Ajouter la crème, couvrir la poêle et poursuivre la cuisson, à feu doux, pendant 25 minutes. Vérifier que le poulet est cuit.

Enlever la poêle du feu, retirer les morceaux de poulet et les poser un sur plat. Ajouter ensuite les œufs dans la poêle en mélangeant bien avec une spatule.

Ajouter les herbes ciselées puis verser la sauce sur le poulet.

Servir aussitôt.

Présentation :

Le riz blanc, les pâtes et les pommes de terre vapeur accompagnent bien ce plat.

Pour une saveur plus raffinée il est possible d'ajouter 3 cuillers à soupe de cognac ou d'armagnac.

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

BOTTEREAUX ANGEVINS



Délicieux à toute heure, ces délicieux beignets combleront petits et grands.

Recette pour une vingtaine de petits beignets.

Temps de Préparation : 25 Minutes

Temps de Cuisson : Environ une vingtaine de Minutes (Plusieurs fournées)

Ingrédients :

250 grammes de farine (plus un peu de farine pour le plan de travail)

75 grammes de sucre en poudre (50 grammes + 25 grammes)

50 grammes de beurre

25 centilitres d'huile

2 œufs

3 cuillers à soupe d'alcool type rhum ou cognac

½ sachet de levure chimique

Sucre glace.

1 petite pincée de sel

Préparation :

Couper 25 grammes de beurre en petits dés et le laisser ramollir à l'air libre.

Couper 50 grammes de beurre en petits morceaux, le faire fondre et le laisser tiédir.

Mettre la farine sur le plan de travail, y faire un puits au centre pour y ajouter le sucre, le sel, l'alcool, les œufs la levure et le beurre fondu. Mélanger le tout avec une cuiller en bois puis pétrir à la main afin d'obtenir une texture homogène.

Fariner le plan de travail et étendre la pâte au rouleau.

Badigeonner la pâte avec le beurre bien ramolli. Plier la pâte en quatre et la pétrir encore un peu.

La poser sur une plaque et la laisser ensuite reposer ainsi pendant 2 heures sans couvrir, à l'air libre.

Fariner le plan de travail et étaler la pâte à l'aide du rouleau. Elle doit avoir une épaisseur située entre 2 et 3 millimètres.

A l'aide d'un emporte-pièce ou avec une roulette à pâtisserie, découper des motifs dans la pâte.

Dans une poêle à bords assez hauts, type sauteuse, faire chauffer l'huile. Attention elle doit être bien chaude mais non fumante.

Y mettre les bottereaux et les laisser cuire pendant 5 minutes en les retournant à moitié de cuisson. Il faut faire plusieurs fournées car les beignets ne doivent pas se toucher au risque de se coller entre eux.

Les sortir de la poêle à l'aide de l'écumoire et les déposer sur un plat recouvert de papier absorbant afin de récupérer l'excès d'huile.

Les saupoudrer de 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.