

HOMEJARDIN - Newsletter N°74 – 22 MAI 2015

SOMMAIRE

[Bonjour](#)
[En juin au jardin](#)
[Sur votre agenda de juin](#)
[De beaux fruits](#)
[Drôle d'étiquetage](#)
[Utile ce nouveau label](#)
[Les vacances se profilent](#)
[Herbes et fleurs gourmandes](#)
[Preuve à l'appui](#)
[L'outil du mois](#)
[Le saviez-vous](#)
[La carte postale du mois](#)
[Les petites astuces qui changent le quotidien](#)
[El Gringo l'a ramené](#)
[On la verra !](#)
[Aromate et jolie fleur](#)
[Un jardin nommé désir](#)
[Les bonnes recettes de Tatie Gladys](#)
[Abonnement/Désabonnement/Modifications](#)

BONJOUR

Juin annonciateur du démarrage de la période estivale.

Toutefois juin est aussi un mois dont les jardiniers aguerris se méfient. Ils savent que Saint Médard (le 8) n'est pas toujours sympa, même si Saint Barnabé (le 11) fera toujours l'impossible pour remettre les voyants au vert en cas de besoin. Souvenez-vous du grand classique des dictons de jardinage : "S'il pleut à la Saint Médard, il pleut quarante jours plus tard... Sauf si Saint Barnabé lui coupe l'herbe sous le pied."

Le 21 juin marque cette année un double évènement, le solstice d'été évidemment mais également la fête des pères.

Une nouveauté, homejardin est heureux de vous proposer, sous forme de feuillet, la narration passionnée d'une amie internautes, à propos d'un hobby qui lui tient manifestement à cœur. Après lecture, comme nous, vous n'aurez qu'une envie ; suivre notre hôtesse dans les allées de son jardin et profiter de la quiétude offerte.

QUE FAIRE AU JARDIN CE MOIS-CI ?



Que de travail ce mois-ci au jardin, le jardinier s'active dans tous les coins et les recoins !

Semer, planter, biner, butter, éclaircir, tuteurer, ameubler, griffer, pailler, arroser, surveiller, traiter... ce mois-ci le jardinage est riche en verbes.

Mais attention, si ce mois-ci les végétaux commencent à bien se développer, il en est hélas de même pour les mauvaises herbes ; les corvées de désherbage commencent.

Comme si ça ne suffisait pas les parasites s'égayent allègrement et nous contraignent à une vigilance de tous les instants.

En récompense du travail fourni pensez que le mois de juin est un bon mois pour cueillir les herbes aromatiques.

La teneur en huiles essentielles des feuilles est très importante. D'ailleurs le 24 c'est la Saint Jean, une légende ancienne prétendait que les bonnes herbes récoltées entre le 23 et le 24 juin étaient puissantes en pouvoirs, magique et guérisseur. On les nommait donc les "Herbes magiques de la Saint Jean". Parmi ces herbes figuraient entre autres : l'arnica, la camomille, le millepertuis, la sauge, le thym et la verveine officinale.

VOTRE AGENDA DE JUIN



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 !

UNE FRUCTIFICATION ABOUTIE



Que l'on possède un grand jardin ou un petit espace, les arbres fruitiers sont toujours les rois. C'est en effet toujours un vrai bonheur de récolter les fruits de son labeur.

On plante le fruitier, on le chouchoute amoureusement et quelques temps plus tard les fleurs apparaissent ; puis les fruits pointent leur nez. Mmmm, on se délecte d'avance ; à nous les fruits juteux à déguster à peine cueillis, sans parler des salades et des confitures.

On surveille attentivement l'évolution du grossissement et du mûrissement des fruits et là horreur... A la prétendue période de récolte, adieu dégustation abondante, les fruits sont restés petits et n'arrivent pas à mûrir. Ce phénomène se produit principalement sur les fruitiers comme les abricotiers, les pêchers ou les poiriers.
En découle une grande interrogation : qu'est-ce que j'ai loupé ?

Tout simplement de procéder à l'éclaircissage. Celui-ci consiste à supprimer une partie des fruits lorsqu'ils sont encore petits, peu de temps après leur apparition. Si vous observez bien votre arbre vous constatez, souvent avec désolation, qu'en mai ou juin, des petits fruits tombent à terre. C'est un phénomène naturel, la chute physiologique, que l'arbre met en place pour se débarrasser des fruits en surplus qu'il ne pourra pas amener à maturité. On le dit souvent, mais la nature est bien faite et les végétaux sont intelligents. Seulement bien souvent cet éclaircissage naturel n'est pas suffisant et il faut prêter main-forte aux fruitiers.

Et c'est là que les choses se corsent car, si le geste est simple, le jardinier a toujours du mal à s'y résoudre. Et oui, il est bien difficile de supprimer des fruits qui réduiront d'autant l'abondance de la récolte. Mais pourtant il ne faut pas hésiter car après un éclaircissage les fruits seront plus gros, mûrs à souhait, plus juteux... De plus, en renforçant la vigueur de l'arbre porteur, on limite les risques d'attaques de parasites et de maladies.

Pour tous ces fruitiers un dernier geste est également important car il évite de voir les fruits mûrs mais talés, piquetés et abimés. La solution est de procéder à l'ensachage, c'est-à-dire à envelopper les fruits dans des sacs spécifiques du commerce ou fabriqués en papier kraft. La mise en sac s'effectue dans le courant du mois de juin et après l'éclaircissage. Le but ? Les fruits sont protégés des intempéries et des maladies mais surtout les insectes, comme les guêpes, ainsi que les oiseaux ne peuvent pas les piquer ou les déguster.

Alors, pas d'hésitation, on procède à l'éclaircissage puis à l'ensachage et... à nous les bons fruits !

ETIQUETAGE ETRANGE

Plusieurs internautes nous ont interpellés sur un étiquetage bizarre qui apparaît sur certains végétaux, ceux que l'on trouve principalement dans les supermarchés discount.

Le symbole mis en cause est constitué d'un couteau et une fourchette barrés.
Interprétation premier degré, nous comprenons tous que le végétal considéré n'offre rien de comestible.



Trop simple ! Celui que je tiens à la main est un citronnier par exemple. Bah c'est quoi cette histoire ? Il donne bien des citrons que l'on cuisine à toutes les sauces, dont on tire le jus... Et ce depuis des millénaires !
Vraisemblablement pour réduire les coûts, ces enseignes se fournissent en très grand nombre à l'étranger. Et si les services sanitaires sont chargés de contrôler ces marchandises, ce n'est pas le cas de l'étiquetage.

En reprenant le cas de notre fruitier on peut lire sur l'étiquette : Limone – Citrus

limon ; le vrai nom botanique du citron. Oui mais pas totalement. En fait le produit proposé est un hybride entre un véritable citronnier et un **poncirus**. Si ce dernier n'est pas réellement toxique il contient de la poncirine, une substance extrêmement amère : en plus il contient énormément de pépins. C'est pour cela que l'étiquette indique qu'il est réservé à l'ornement.

Alors tromperie sur le produit ? Oui et non. Ce que l'on peut surtout reprocher c'est de ne pas donner suffisamment de précision et de donner un nom évasif. Ce serait en effet plus clair si sur l'étiquette il était inscrit quelque chose comme : "Citronnier (Citrus limon) – Variété hybride non comestible réservée à l'ornement."

Il n'est pas question de jeter l'anathème sur ces supermarchés discount car les plantes sont le plus souvent de bonne qualité et permettent de se fleurir à moindre frais. C'est surtout vrai pour les fleurs annuelles. Il faut simplement pouvoir acheter en toute connaissance de cause.

UN NOUVEAU LABEL BIEN PENSE



Les peintures et les vernis avaient déjà chacun leur propre écolabel. Sur décision européenne il a été décrété que les deux seraient fusionnés et remis au goût du jour.

Le champ d'application est étendu puisqu'il concerne, outre les peintures ordinaires et les vernis, les enduits, les peintures de façades, les peintures anticorrosion... que ces produits soient d'intérieur ou d'extérieur. Dorénavant leur impact sur l'environnement, de la fabrication à la destruction, doit être moindre.

De nouvelles normes concernant les COSV (composé organique semi-volatile) et COV (composé organique volatil) sont imposées. Les seuils autorisés de formaldéhyde et autres hydrocarbures sont abaissés.

De plus les fournisseurs doivent donner plus de détails sur toutes les matières premières présentes dans leurs produits.

De nombreuses sociétés françaises ont déposé des demandes pour obtenir l'Ecolabel Européen.

Mais au fait qu'est ce que l'Ecolabel Européen ? C'est un label environnement officiel commun à tous les membres de l'Union Européenne.

ET PENDANT LES VACANCES...



Avec l'été qui arrive les vacances pointent leur nez. Mais si les humains apprécient de partir se délasser les végétaux sont réticents et détestent voir leur jardinier s'absenter. Et bien souvent les jardiniers sont également écartelés entre partir et rester.

Car bien sûr, que l'on parte que quelques jours ou plus, c'est toujours quand on est absent que les végétaux croissent le plus vite et que les récoltes sont abondantes. Vous avez probablement observé ce phénomène. Dame Nature est aussi très espiègle.

Bon, comme il n'est pas question de se passer de vacances, agissons et respectons quelques principes de base.

Bien sûr l'idéal est de faire appel à un voisin, un ami ou un membre de la famille pour qu'il puisse arroser régulièrement. Mais ce n'est malheureusement pas toujours possible et, si ce service peut être rendu, essayons de simplifier la vie de ce bon samaritain.

Ce sont les plantes en pot qui demandent le plus d'attention car, ayant peu de terre, elles s'assèchent rapidement. Il faut regrouper les pots dans un endroit un peu ombragé et surtout abrité du vent, ce dernier étant très asséchant.

Au potager et dans les massifs il ne faut pas oublier de désherber, de biner, et surtout d'installer un paillage avant de partir.

Penser également à bien vérifier les tuteurages et les liens.

Dans notre dossier concernant les [vacances du jardinier](#), vous trouverez toutes sortes de conseils pour partir l'esprit le plus tranquille possible et retrouver un jardin accueillant à votre retour.

ASSIETTE SAUVAGE ET FLORALE



Depuis quelque temps la mode, à l'instigation des grands chefs, est à la consommation de fleurs et d'herbes sauvages.

Contrairement à ce que l'on pourrait penser, c'est un usage très ancien puisque ces ingrédients faisaient partie intégrante de l'alimentation, surtout à la campagne.

Oui, mais les gens qui les consommaient les connaissaient sur le bout des doigts. Or les temps ont changé et certains questions d'internautes nous laissent tellement pantois que nous souhaitons faire un petit rappel.

En ce qui concerne les herbes sauvages que l'on ramasse, dans la nature et même dans son jardin, les dangers peuvent être grands. L'exemple type est celui de la carotte sauvage. Si sa saveur est délicate (parfumée et sucrée) elle ressemble à s'y méprendre à la cigüe. Or cette dernière est extrêmement toxique voire mortelle. Donc on ne ramasse pas les herbes que l'on ne connaît pas.

Quant aux fleurs, elles trouvent également de plus en plus de place dans les plats. C'est là encore loin d'une nouveauté car les égyptiens les intégraient déjà en cuisine. La prudence s'impose une fois de plus. Si les fleurs sont souvent magnifiques avec des parfums plus ou moins envoûtants, elles ne sont pas toutes comestibles. Et même dans celles qui peuvent être cuisinées il arrive que certaines de leurs parties soient impropres à la consommation. C'est le cas du coquelicot ; ses pétales sont comestibles mais toutes les autres parties renferment une sève toxique.

Comme pour les herbes sauvages il est indispensable de bien connaître les fleurs avant de les cueillir, la confusion avec des fleurs toxiques est toujours possible. Si elles sont ramassées dans la nature, il ne faut pas récolter celles qui sont sur le bord des routes ; les fleurs sont de vraies éponges et elles absorbent tout ce qui traîne et particulièrement la pollution.

Dans le commerce il ne faut pas les acheter n'importe où. Les fleuristes vendent des fleurs magnifiques mais elles sont traitées avec des conservateurs pour une meilleure tenue. Certains fleuristes commencent à installer des rayons spécifiques mais il faut bien se renseigner. Ce sont principalement les grandes surfaces et les primeurs qui proposent des fleurs comestibles. Pour acheter sans souci ces dernières doivent comporter la mention "Propre à la consommation".

Pour ce qui est des fleurs cultivées dans le jardin, il faut privilégier les semences biologiques et surtout n'utiliser que des traitements naturels ; les pesticides, insecticides et autres produits chimiques sont à bannir.

Donc grande prudence et toujours bien respecter le principe de précaution avant de fleurir les assiettes, il en va de votre santé.

Dernière remarque, ne vous fiez pas aveuglément à ce que l'on peut lire ça et là sur la toile, et surtout sur les forums y compris homejardin. Un internaute peut très bien répondre que telle fleur est comestible alors qu'elle ne l'est pas. Que ce soit en toute bonne foi ou juste histoire de se prendre pour un spécialiste, ces gens là sont plus nombreux qu'on ne le pense.

UNE ETUDE CONVAINCANTE



Nous parlons souvent de la bouillie bordelaise qui s'avère très efficace pour lutter contre bon nombres de maladies cryptogamiques.

Pourtant encore trop de jardiniers n'utilisent pas ce produit qui a fait ses preuves depuis de très nombreuses années.

Une étude vient d'être publiée par les chercheurs du Centre des Sciences de la Conservation et de l'Observatoire Départemental de la Biodiversité Urbaine de Seine-Saint-Denis. Les travaux ont été basés sur le jardinage des particuliers effectué principalement dans un milieu relativement urbain. Ils étaient également basés sur la réaction des bourdons et des papillons.

Sans surprise l'emploi de pesticides et d'insecticides a un impact certain, ces insectes désertant les parcelles traitées.

Plus étonnant le résultat obtenu en cas d'utilisation de bouillie bordelaise, ces mêmes auxiliaires sont nettement plus nombreux. A noter que le même bilan est établi en cas d'usage de la pharmacie verte (soins des plantes par les plantes).

Ce constat est pourtant fort logique. Débarrassés des multiples agressions les végétaux se développent beaucoup mieux. De ce fait ils apportent une nourriture abondante aux bourdons et aux papillons qui peuvent se reproduire sans souci.

L'OUTIL DU MOIS



Entre les eaux de pluie et le piétinement subi, la terre de la pelouse se tasse et un feutrage apparaît. Pour qu'elle soit plus belle, plus résistante et plus drue, il faut enlever ce feutrage et décompacter la terre. Une bonne aération permet à l'eau et à l'air de mieux circuler, et donc une stimulation des racines.

Dans les jardinerie on trouve des patins aérateurs de pelouse. Il suffit de les fixer sous ses chaussures à l'aide des attaches dont ils sont pourvus.

En plastique ils présentent sur le dessous treize pointes en métal d'environ 50 millimètres de long. Généralement démontables les pointes se nettoient facilement.

Le principe ? Lorsqu'on marche sur la pelouse avec ces semelles, les pointes pénètrent dans la terre formant des petits trous pour l'aérer. Pour ne pas risquer d'arracher l'herbe et une bonne efficacité, il ne faut le faire que sur une pelouse bien arrosée (par la pluie ou le jet).

Si cela paraît simple il faut quand même s'entraîner un peu en faisant au départ des petits pas. Ne vous découragez pas si vous êtes déstabilisé au départ ; avec un peu d'exercice vous les maîtriserez vite et votre pelouse vous dira merci. Souvenez-vous de vos premiers pas sur des patins... C'est réellement la solution idéale pour les petites surfaces.

LE SAVIEZ-VOUS ?



Aimez-vous les puzzles ? Depuis qu'un anglais, John Spilsbury, l'a inventé vers 1760, il a conquis d'innombrables pratiquants passionnés. Il existe même des championnats du monde depuis 1992.

Le plus grand puzzle contient 32256 pièces, mesure 5,44 mètres de long sur 1,92 mètres de large. Le déplacer est sportif puisqu'il pèse 17 kilos !

L'œuvre représentée appartient au pop art et est signée Keith Haring (1958-1990). Ce dernier était passionné par la couleur et obsédé par les réalisations de grandes dimensions.

Alors prêts à relever le défi ?

LA CARTE POSTALE DU MOIS



Ce mois-ci la carte postale nous emmène à Copenhague au Danemark. Cette ville, fondée au 10^{ème} siècle par les Vikings, arbore des maisons aux façades colorées. C'est également un port

industriel et touristique. Un des moyens de locomotion des plus utilisés est le vélo qui permet de visiter la ville en profondeur en traversant les nombreux ponts.

S'il y a un endroit qu'il ne faut pas louper c'est le Jardin Botanique, le Botanisk Have qui s'étend sur dix hectares. L'ancêtre de ce jardin est l'Hortus Medicus, un jardin de plantes médicinales fondé en 1600. Après avoir été déménagé il a pris sa place définitive en 1870.

Les serres inaugurées en 1874, et principalement la grande serre, sont remarquables. Toutes en métal et en verre elles ont été inspirées du Crystal Palace (palais d'exposition) construit en 1851 pour l'exposition universelle de Londres. Les diverses serres récréent des ambiances et des climats différents. Si une est dédiée aux succulentes et aux cactées, une autre renferme des plantes arctiques. Il y a également une collection remarquable d'orchidées avec des spécimens rares. Il ne faut pas louper non plus la superbe collection de plantes endémiques qui proviennent des Galápagos, de Sainte-Hélène et de Madagascar notamment. Mais le clou du spectacle se niche dans la grande serre, 3000 mètres carrés et 20 mètres de hauteur, qui renferme des merveilles. Elle regorge de palmiers, dont un qui date de 1824, et de nombreuses espèces exotiques dont certaines sont plus que centenaires.

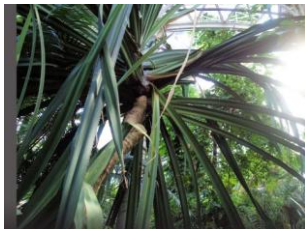
Au cours des balades dans le jardin il ne faut pas manquer non plus de saluer l'arbre le plus vénérable. C'est un conifère qui a été planté en 1806 alors qu'il avait déjà 70 ans ! Ne calculez pas, nous l'avons fait pour vous, il a aujourd'hui 289 ans.

Abritant la plus vaste collection de plantes du Danemark le jardin renferme plus de 13000 espèces végétales (annuelles, vivaces, plantes alpines, plantes de rocailles, arbres...). Bien sûr il évolue au gré des saisons ; par exemple en été on peut admirer une collection unique de dahlias originaires du Mexique.

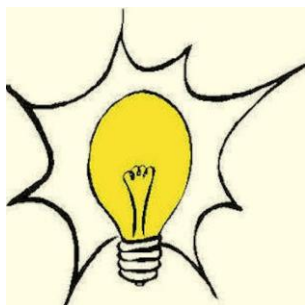
Un petit tour s'impose également dans la partie réservée à l'herbier. Ce dernier contient en effet plus de deux millions de spécimens de plantes séchées. C'est d'ailleurs un outil de travail privilégié par les chercheurs et les botanistes du monde entier.

Un dernier point, non négligeable ; l'accès à cet immense jardin est gratuit.





LES PETITES ASTUCES QUI CHANGENT TOUT



Pardon d'aborder ce sujet mais nous avons tous connu un jour le désastreux problème des toilettes bouchées. Et bien sûr cela survient le plus souvent un jour férié lorsque les magasins sont fermés. Appeler un plombier ? Oui, mais attention à la note alors... Voici une astuce gratuite, simple d'emploi, efficace, rapide et propre. Prenez une bouteille en plastique, type eau de source ou minérale et coupez le fond 3 à 4 cm à partir de la base.

Vissez bien le bouchon. En la tenant fermement par le goulot positionnez la bouteille dans le fond de la cuvette. Ensuite effectuez de rapides mouvements de va-et-vient. Dans la même idée qu'en utilisant une ventouse, l'eau de vidange finira par s'écouler et libérer ce qui obstruait le passage. Très récemment testée par vos serveurs pourtant dubitatifs, cette méthode est miraculeuse !

Lorsque vous binez ou griffez la terre autour de vos plantes, ouvrez bien l'œil. Si vous voyez des petites boules blanches minuscules, pas plus grosses qu'un œuf de lump et regroupées en paquet détruisez-les. Il y a de fortes chances que ce soient des œufs de limaces prêts à éclore et à libérer une armée de voraces.

UN GRAIN CHEZ SOI



Cela peut paraître surprenant mais adopter un caféier c'est possible. Bien sûr il ne donnera pas une récolte abondante mais fera une excellente plante d'intérieur.

D'origine tropicale le caféier porte le nom de *coffea arabica* et appartient à la famille des Rubiacées.

De port compact et arbustif, il est décoratif avec ses feuilles persistantes, légèrement ondulées, brillantes et bien vertes.

Assez résistant il demande des arrosages réguliers et une bonne humidité ambiante.

Pour la petite histoire, saviez-vous que les premiers plants de café ont été offerts à Louis XIV par le sultan du Yémen à l'Ile Bourbon en 1714.

UNE GRIMPANTE LUXURIANTE



Une grimpante qui proposerait une floraison abondante du mois de juin jusqu'aux gelées ? C'est ce qu'offre la Suzanne aux yeux noirs.

De nom latin *Thunbergia alata*, elle appartient à la famille des Acanthacées. Elle est également appelée "Œil de Suzanne" et "Sourire de Zanzibar".

C'est une vivace mais elle est généralement cultivée comme une annuelle car elle ne supporte pas les températures négatives.

De croissance rapide elle part gaillardement à l'assaut de son treillage.

Ses fleurs, qui se renouvellent sans cesse, sont d'un jaune éclatant avec un cœur bien noir, ce qui lui vaut son nom.

SENT BON LE SUD ET LE SOLEIL

Parmi les herbes aromatiques, il y a en a une qui est de culture très facile, c'est le romarin.

Il porte le nom latin de Rosmarinus officinalis et appartient à la famille des Lamiacées. Son nom latin de "Rosmarinus" signifie "Rosée de Mer". Il est également appelé "Herbe aux Couronnes", "Romarin des Troubadours", "Rose Marine" ou encore "Encensier".



D'origine méditerranéenne c'est une plante typique de la garrigue. Peu exigeant en matière de sol, il est également très peu gourmand en eau ; il est idéal pour les étourdis puisqu'il tolère les oublis d'arrosages.

Autre avantage, les fleurs sont très mellifères et attirent les insectes pollinisateurs.

C'est l'allié idéal des barbecues. Avez-vous essayé de remplacer les piques à brochettes par des rameaux de romarin ? Ils transmettent à la viande une saveur incomparable.

UN JARDIN NOMME DESIR

Elle est apparue dans notre existence pour nous soumettre un problème de plante. Un échange de correspondance s'en est suivi et nous a amenés, elle et nous, à une empathie.

Homejardin est heureux de vous proposer la narration passionnée d'une amie internautes à propos d'un hobby qui lui tient manifestement à cœur.

A sa façon de faire chanter les mots, elle sait nous émouvoir, nous attendrir, nous émerveiller, capter toute notre attention. Quant à ses photos, elles sont tout simplement sublimes.

Gageons qu'après lecture beaucoup voudront se précipiter sur les outils, les catalogues, faire et refaire de multiples croquis...

Merci encore Silvamme, et bravo Madame !

Tournez vite la page et entrez dans l'univers magique de Silvamme...

Avec l'aimable autorisation de Silvamme ©, tous droits réservés

DESIR DE JARDIN EN CHARENTE MARITIME 1

La maison que nous avons achetée, avait un jardin. Nous n'avions pas craqué pour la maison, mais il est parfois des choix raisonnables, et nous ne craquions pas non plus pour le jardin qui d'ailleurs n'en était pas un !



C'était plutôt une simili clairière où le soleil pénétrait peu, où les bambous hauts de 5m sur environ 25 m² assombrissaient totalement et la véranda et le séjour qui la prolongeait. Nous avons donc décidé de faire table rase.

Sachant combien il est difficile d'arracher définitivement des bambous, nous avons fait réaliser la mise à nu du terrain par un professionnel. Pour nombre de nos amis, nous venions de commettre un quasi sacrilège ! Pour moi, était jouissive la perspective de créer, peut-être pas le jardin extraordinaire de Charles Trenet, mais le mien, celui qui me ressemblerait.



Nous avons remplacé la seconde haie par un mur terminé avec un grillage sur les 3 derniers mètres afin de pouvoir échanger avec la voisine à partir du jardin : cerises, pêches, tomates tout autant que considérations sur les bienfaits du soleil, la fuite du temps ou des sujets plus personnels.

Mes Impératifs de départ 2

Nous venions de vivre 6 ans avec un jardin de 1 500 m². Mon mari appréciait les dimensions réduites de celui-ci : Si c'est moi qui rêve et imagine, c'est lui qui creuse et assure le plus dur des travaux. Par comparaison, de manière peu objective, les 300 m² de celui-ci le rendaient à mes yeux désespérément petit.

Donner une impression d'espace et de profondeur était donc mon premier objectif.

Ne rien m'interdire quant au mélange des genres, était mon second critère. Jardin anglais en liberté, à la française avec sa géométrie et, pourquoi pas, mélange des cultures ? J'ai choisi de n'avoir d'autre critère que mon appréciation personnelle de l'esthétique.

Y réaliser un jardin d'aromates avec des buis était le seul projet déterminé ancré dans ma vision avant même l'achat de la maison.

J'ai médité quelques temps sur : « Une allée ou pas d'allée ? » Tapis vert sans interruption ? ça se fait ! Souvent, dans les petits espaces, l'allée, droite comme un I, n'est qu'utilitaire pour se rendre d'un point à un autre. Je souhaitais un peu d'aventure à la mienne, qu'elle se tourne en chemin nonchalant nous guidant vers le fond du jardin sans le dévoiler. De plus, notre table étant souvent mise dans la véranda, face au jardin, avec une allée droite, nous n'apercevions que les premières fleurs dissimulant les suivantes ; Si nous la tracions courbe, en prenant nos repas nous profiterions d'une vue plus variée sur les fleurs.



Le pin parasol, premier planté, prendra ses aises. Seront plus tard enlevés les cyprès que j'avais réclamés en souvenir des paysages récemment quittés. Ayant omis de choisir la variété Totem, ils prendront vite trop d'ampleur et me paraîtront alors anachroniques. Nous les avons redonnés au pépiniériste contre leur enlèvement gratuit. Faire une erreur n'est pas grave et rien n'oblige à s'en plaindre plutôt que d'y remédier.

A suivre dans le prochain numéro

LES BONNES RECETTES DE TATIE GLADYS

LEGUMES PRINTANIER



Cette poêlée de légumes printaniers est idéale pour accompagner une viande, qu'elle soit de bœuf, de veau ou de volaille.

Les petits légumes nouveaux sont bien tendres et de saveur délicate.

Recette pour 6 Personnes.

Temps de Préparation : 25 Minutes.

Temps de Cuisson : 30 Minutes.

Ingrédients :

250 grammes de petites pommes de terre nouvelles
250 grammes de carottes nouvelles (fanés si possibles)
250 grammes de navets nouveaux (fanés si possibles)
250 grammes de haricots verts
250 grammes de petits pois écossés
10 oignons nouveaux
2 poireaux nouveaux
50 grammes de beurre
30 centilitres de bouillon (fait avec un bouillon cube au choix)
1 bouquet de cerfeuil ou de persil
Sel et Poivre.

Préparation :

Laver le cerfeuil avant de le ciseler et le mettre de côté.

Peler les pommes de terre et les navets et les couper en dés. Enlever la peau des carottes (si elles sont vraiment fanées il est possible de garder la peau après les avoir lavé) et les couper en rondelles. Enlever une partie du vert des poireaux, les nettoyer et les couper en tronçons. Equeuter les haricots verts et les recouper en trois ou en quatre selon leur taille. Eplucher les oignons en gardant une petite partie de la tige verte puis les détailler en rondelles.

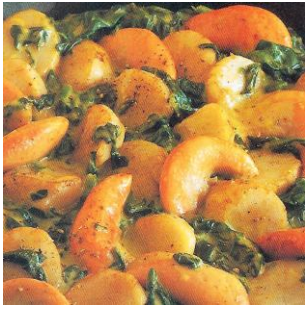
Mettre 25 grammes de beurre dans une poêle à feu moyen. Y ajouter tous les légumes en remuant bien pendant 5 minutes pour qu'ils s'imprègnent du beurre. Saler, poivrer et ajouter le bouillon. Laisser cuire sur feu doux et à couvert pendant 30 minutes. Remuer souvent pour que les légumes n'attachent pas.

Vérifier en fin de cuisson que tout le liquide a bien été absorbé. Dans le cas contraire poursuivre la cuisson une ou deux minutes à découvert.

Retirer du feu et incorporer le restant de beurre et le cerfeuil.

Remuer et servir aussitôt.

COQUILLES SAINT JACQUES FACON POPEYE



Peu compliqué à réaliser ce plat est à la fois raffiné et frais. Les épinards nouveaux donnent du pep à la préparation tout en lui apportant de la douceur.

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 15 Minutes

Temps de Cuisson : 25 Minutes environ.

Ingrédients :

12 coquilles Saint-Jacques (noix et corail de préférence), fraîches ou surgelées

800 grammes d'épinards frais

30 grammes de beurre

1 cuiller à soupe de crème fraîche

½ cuiller à café de curry

Sel et Poivre

Préparation :

Pour les Saint-Jacques surgelées, l'astuce consiste à les faire décongeler dans du lait, elles resteront moelleuses.

Equeuter les épinards et bien les laver, il ne faut pas hésiter à utiliser plusieurs eaux.

Mettre 15 grammes de beurre ainsi que la moitié des épinards. Cuire, à couvert, environ 5 minutes jusqu'à ce qu'ils fondent. Faire de même avec la deuxième moitié. Il est préférable de procéder en deux fois afin que les épinards fondent bien et de manière homogène. Les mettre dans une passoire et les égoutter en appuyant dessus avec une cuiller en bois.

Passer les Saint-Jacques rapidement sous l'eau froide et les éponger avec un torchon. Fendre délicatement la noix en deux dans le sens de l'épaisseur.

Mettre les 15 grammes restants de beurre dans une poêle à feu doux. Lorsqu'il commence à frémir incorporer les noix de Saint-Jacques. Les faire dorer environ 3 minutes de chaque côté ; les retirer de la poêle. Mettre alors le corail et le faire revenir doucement une minute maximum sur chaque face. Incorporer alors les épinards avec la crème, le curry, le sel et le poivre. Mélanger quelques instants, 2 ou 3 minutes sur feu doux, le temps que les épinards se réchauffent.

Ajouter les noix de Saint-Jacques et laisser mijoter 2 minutes.

Servir aussitôt.

OMELETTE AUX FRAISES



Originale, l'omelette aux fraises est un dessert de saison.

Il est préférable, pour une saveur intense, d'utiliser des petites fraises comme les garriguettes ou les fraises des bois.

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 20 Minutes.

Temps de Cuisson : 5 Minutes environ.

Ingrédients :

150 grammes de fraises pas trop grosses plus une dizaine de fraises pour la décoration.

100 grammes de confiture de fraises

30 grammes de sucre en poudre

25 grammes de beurre

10 grammes de sucre glace

1 citron

6 œufs entiers

Sel fin

Préparation :

Passer les fraises sous un filet d'eau froide avant de les équeuter. Les mettre dans un saladier, les arroser avec le jus du citron et les laisser de côté.

Séparer les jaunes des blancs des six œufs.

Battre les six blancs en neige ferme avec une pincée de sel.

Dans un saladier mettre les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre, les fouetter pour obtenir une texture mousseuse. Incorporer délicatement les œufs en neige.

Mettre le beurre dans une poêle et le faire fondre à feu vif. Verser la préparation d'œufs dedans et faire cuire pendant environ 5 minutes. Comme pour toute omelette, penser à ramener les bords vers le centre pour qu'ils ne s'assèchent pas. Retirer du feu.

Étaler la confiture sur l'omelette. Répartir dessus les fraises (les 150 grammes) et replier l'omelette. La poser sur un plat de service et décorer avec les fraises mises en réserve avant de saupoudrer de sucre glace.

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](#)

Les photos de cette newsletter ont été empruntées, outre homejardin, à :

<http://ecolabel.eu/>

http://fermecadetrroussel.org/choses_et_autres/desherbage.html

<http://fr.wikipedia.org/>

<https://www.ravensburger.com/>

<http://www.jardinbotanico.org/>

<http://www.travelpics.fr/>

<http://botanik.snm.ku.dk/>

<http://www.tripadvisor.fr/>

Grand merci à ces différents sites pour leur travail et leur partage.

Retour au sommaire

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