HOMEJARDIN - Newsletter N°83 – 29 FEV. 2016

SOMMAIRE

Bonjour
En mars au jardin
Sur votre agenda de mars
Renouveau
Un retour en force
Allez on sème
Halte aux parasites
Un coup de jeunisme
L'outil du mois
Le saviez-vous
La carte postale du mois et son supplément spécial, l'album photos
Les petites astuces qui changent le quotidien
Un parfum incomparable
Un félin parmi les végétaux
La terreur des moustiques
Les bonnes recettes de Tatie Gladys
Abonnement/Désabonnement/Modifications

BONJOUR

Le mois de mars annonce le printemps. Espérons qu'après un hiver clément nous n'allons pas trop souffrir pour cette nouvelle saison.

Au programme ce mois-ci quelques festivités avec Pâques et la fête des Grands-mères. Pour cette dernière occasion n'hésitez pas à offrir aux mamies, le 6 mars, un bouquet de **narcisses** qui est la fleur symbole de cette fête.

Et n'oubliez pas que dans la nuit du 27 au 28 nous perdrons une heure de sommeil. En effet nous passerons alors à l'heure d'été (à trois heures du matin il sera en fait quatre heures).

QUE FAIRE AU JARDIN CE MOIS-CI ?

Pas de précipitation au jardin en ce mois de mars, même si les idées fourmillent dans nos têtes et que les mains du jardinier le démangent.

Et oui, si le printemps arrive, mars est un mois bien souvent capricieux. Le temps peut varier très rapidement d'une journée à l'autre. Sans compter que les nuits sont fraîches et les gelées toujours possibles.

De nombreux dictons précisent du reste combien mars doit être craint comme par exemple : "Au mois de mars, pluie et vent fou, sur nos gardes tenons-nous", "Mars est fou, mars n'a pas deux jours pareils" ou "Neige de mars brûle le bourgeon".

Mais, à contrario, souvenons-nous qu'un arc-en ciel en mars annonce une belle année !

C'est un mois de transition entre la période de dormance et le réveil complet de la nature.

Par contre c'est un bon moment pour travailler la terre en vue des futurs semis et plantations. Penser aussi à contrôler et préparer le matériel de jardin, désinfecter les outils, les pots et autres contenants…

Au niveau des semis, ce sont principalement ceux sous abri qui peuvent être effectués.

Il faut ouvrir l'œil car si la nature commence à s'éveiller il en va de même pour les parasites, d'autant plus que l'hiver n'a pas été rigoureux.

VOTRE AGENDA DE MARS

Suivez le lien pour consulter l'agenda des **TRAVAUX DE JARDINAGE**

Original aussi, le **JARDINAGE AVEC LA LUNE**

Détendez-vous un peu avec les **DICTONS DU MOIS**

Mangez bon et malin avec notre rubrique **SUR LES ETALS CE MOIS-CI**

Nous rappelons que nous tenons chaque jour un petit almanach dans lequel on trouve entre autres : le Saint du jour, une célébrité, dans tous les domaines, née ce jour et à quoi elle doit sa notoriété, un conseil… C'est sur le forum, rubrique **ALMANACH…**
Anecdotes, faits amusants, tout pour bien démarrer la journée !

LA FETE DU RENOUVEAU

Le 27 mars est une grande journée de festivités et de gourmandises puisque c'est **Pâques**.

Mais pourquoi la date varie-t-elle selon les années ? Selon le calendrier grégorien, qui se réfère aux saisons et aux rythmes solaires, Pâques se situe entre le 22 mars et le 25 avril. Après bien des tergiversations il a été établi que Pâques serait le premier dimanche qui suit la première pleine lune de printemps. L'équinoxe de printemps est le 21 mars ; en 2016 la première pleine lune qui la suit est le 23 mars, donc Pâques le 27.

A Pâques la chasse aux œufs est toujours un must pour les enfants. C'est probablement une des traditions les plus populaires. Autrefois uniquement familiale cette chasse prend de plus en plus d'ampleur. De nombreuses villes en organisent dans leurs parcs et/ou jardins publics. C'est toujours une bonne partie de rigolade, pour les petits et les grands.

Dans de nombreux pays l'œuf est le symbole de Pâques car c'est également celui de la vie et du renouveau ; de plus c'est toujours à une période où les poules pondent abondamment. En France et en Belgique ce sont les cloches qui déposent les œufs dans les jardins ; par contre en Allemagne, entre autres, ce sont les lapins qui apportent les œufs.

En Finlande, les enfants sont déguisés et se promènent dans les rues pour "récolter" des friandises.

En Australie, depuis 1991 le lapin a été remplacé par le bilby . Ce dernier est un petit marsupial malheureusement en voie de disparition.

Au Canada, on se livre à la "cueillette de l'eau de Pâques". Il s'agit de récolter l'eau dans les ruisseaux au lever du soleil. Elle doit être puisée en grande quantité, puisqu'elle doit durer toute l'année, et recueillie dans des contenants réservés à cet effet. Mais pourquoi ? Parce que c'est une eau purement magique. D'après la tradition elle possède des propriétés dermatologiques inouïes ; en se lavant le visage avec cette eau on a, et on conserve, un teint incomparable.

Et n'oubliez pas que la fleur symbole de Pâques est… la **pâquerette**.

UN RETOUR EN FORCE

On parle souvent des **légumes anciens oubliés** qui sont remis au goût du jour. Mais depuis quelque temps il y en a un qui bat tous les records c'est le **chou kale**. C'est incontestablement le légume à la mode.

Mais pourquoi tant de battage ?

Bien sûr sa grande richesse en vitamines et en sels minéraux et sa saveur délicate en font un légume apprécié des grands chefs.

Mais c'est surtout grâce à un engouement de vedettes américaines que le chou kale est sous les feux de la rampe.

Ainsi Gwyneth Paltrow, actrice et chanteuse, ne jure que par lui et prône ses mérites allègrement. Et beaucoup d'autres stars, comme Jennifer Aniston ou Kevin Bacon, ne cessent de le louer. Une américaine a ainsi réussi à convaincre des producteurs français de se lancer dans la culture du chou kale.

Bien sûr la contrepartie de cet engouement est que les prix flambent, surtout s'il est cultivé bio et est encore assez rare. Si vous possédez un coin libre de jardin il est vraiment préférable de le cultiver vous-même.

Mais l'interrogation est plus profonde. Doit-on suivre systématiquement ce que vedettes édictent parfois sous des prétextes bizarres ? Pour ce chou ces questions prennent toute leur valeur, méfions nous de tout ce qui fait le buz.

ALLEZ ON ~~S'AIME~~ SEME

De plus en plus de personnes font elles-mêmes leurs propres **semis**. Cela présente effectivement de nombreux avantages.

Tout d'abord le choix des semences est beaucoup plus étendu que celui des plants. Ensuite faire ses propres semis présente un intérêt économique puisqu'un sachet de graines est très peu onéreux par rapport aux plants floraux ou potagers. Sans compter qu'il est généralement très facile de **récolter les graines** sur ses propres plantes.

Mais attention, si tout paraît simple sur le papier, faire ses semis requiert de l'attention et quelques précautions.

La principale erreur serait de mal penser ses semis lorsqu'ils sont faits en caissettes. En effet on voit des graines minuscules et on a une grande envie de fleurs alors on force la dose. C'est d'autant plus tentant que dans les plaques de semis les alvéoles sont très petites. Mais si une plaque d'une soixantaine de graines tient peu de place, il en faudra bien davantage après le repiquage des plantules dans les godets. Et quid de l'emplacement nécessaire, en pleine terre ou en jardinière, lorsque les plantes seront adultes ?

Il faut donc bien se renseigner sur chaque végétal ; une graine plus petite qu'un grain de riz peut donner une plante avec un étalement de cinquante centimètres.

Cette étude préalable des caractéristiques des végétaux permet également de contrôler la période de semis. Et oui, la deuxième erreur très fréquente est de se précipiter et de démarrer les semis trop tôt en saison. Les plantes ne pousseront pas mieux mais au contraire végèteront. Un des grands adages des jardiniers est qu'il vaut mieux semer trop tard que trop tôt.

Ensuite il ne faut pas perdre de vue que, du semis à la plantation en passant par la levée et le repiquage, une attention constante est de rigueur. Il faut sans cesse maintenir la bonne humidité, contrôler l'état sanitaire… Cela demande beaucoup de travail, ainsi plus il y aura de graines semées plus de temps devra leur être accordé.

Donc oui, c'est magique de semer une graine pour obtenir ensuite une belle plante, on donne la vie à un végétal en observant tous les stades. Mais encore une fois il ne faut pas céder à l'euphorie du semeur mais se lancer de manière raisonnée.

Et surtout il ne faut jamais se décourager. La levée de certaines graines est parfois capricieuse mais les échecs ne doivent jamais vous rebuter. Par contre, pensez à bien noter toutes les étapes afin de visualiser les problèmes rencontrés et pour ne pas renouveler les erreurs.

HALTE AUX PARASITES

Tout les ans, au printemps surtout, revient le problème des parasites qui prennent un malin plaisir à détruire ce que l'on a semé ou planté.

Nous en parlons régulièrement, essentiellement dans nos réponses aux questions que nous posent les internautes, il existe une parade très efficace le **voile anti-insectes**. Mais relativement peu de jardiniers l'adoptent car beaucoup le trouve inesthétique.

Appelé aussi filet anti-insectes il est tissé et indémaillable. Il laisse bien circuler l'air, et l'eau de pluie se fraye sans problème un chemin. Ses mailles sont très fines pour que les insectes ne puissent pas passer.

Et surtout c'est le seul vrai moyen opérant de lutter contre bon nombre de parasites au potager ou au verger.

Son grand intérêt est qu'il empêche tous les parasites volants de pondre dans les végétaux. Par exemple la mouche des carottes, qui est un vrai fléau, se "cassera le nez" sur le voile et ne pourra qu'aller ailleurs.

Bien positionné sur des arceaux, il devient un barrage infranchissable du fait des mailles très serrées. En plus, comme il doit être bien maintenu sur la terre des bords des planches de culture, il permet également de limiter la venue des escargots et des limaces.

Pour les arbres fruitiers, en plus d'éviter les pontes, le voile anti-insectes empêche aussi les oiseaux de picorer les fruits. Et, avantage non négligeable, comme les mailles sont très petites elles empêchent les oiseaux de se blesser le bec, contrairement aux voiles anti-oiseaux.

Sans compter qu'il a pleinement sa place au jardin biologique puisqu'il évite de traiter les cultures.

Alors pour de bonnes récoltes, on fait fi de l'esthétisme et on installe les voiles dès les semis ou la mise en place des jeunes plants.

UN COUP DE JEUNISME

En ce moment la langue française est en pleine refonte puisque une réforme (datant de 1990) est mise en vigueur pour une nouvelle orthographe.

Par exemple le nénuphar se transforme en nénufar. C'est vrai que c'est plus simple mais également un retour à l'origine. En effet jusqu'en 1935 c'est cette orthographe simplifiée qui était édictée par l'Académie Française.

Pas loin de 2500 mots sont ainsi impactés et figureront dans les manuels scolaires dès la rentrée 2016. A tour de bras on supprime les accents, les traits d'union… On supprime des lettres, ainsi la corolle de la fleur devient corole et l'oignon se transforme en ognon…

Une simplification ? Un progrès ? Chacun son avis, tous sont respectables.

Mais cela nous fait penser que dans le langage il y a une évolution qui parfois laisse pantois. Par exemple vous connaissez tous les croquettes, ces petites préparations culinaires à base de divers produits qui se cuisinent et se dégustent depuis des siècles. Et bien si vous ne voulez pas passer pour ringard, ne dites plus que vous faites des croquettes mais dites ce soir je prépare des "cromesquis" !

Initialement les cromesquis sont des croquettes frites sans panure à la française, sauf que maintenant le terme est détourné et englobe toutes les croquettes. Pourquoi ? Parce que le terme doit être beaucoup plus chic et tellement plus valorisant à glisser dans une soirée bobo ?

Et ce n'est qu'un exemple parmi tant d'autres. Alors après les anglicismes, les appellations "so chic", la simplification des mots, que va-t-il advenir de notre langue ? Et pourtant tout le monde prône la défense du terroir. Cherchez l'erreur !

L'OUTIL DU MOIS

Le plus fidèle compagnon de la tondeuse à gazon est le coupe-bordure. Il est également appelé Rotofil ® (c'est une marque commerciale devenue un nom générique) et débrousailleuse (mais c'est surtout réservé aux gros modèles).

C'est grâce à un fil rotatif qui tourne à très grande vitesse que l'herbe est sectionnée. Il est muni d'une sorte de patin qui procure une hauteur de coupe constante.

D'une grande maniabilité il permet de finir le travail de la tondeuse en passant dans tous les endroits inaccessibles à cette dernière.

On peut ainsi bien égaliser la pelouse autour des troncs d'arbres, des massifs, des murs, des allées, des réverbères…

Grâce à lui tout est facilement bien délimité et présente un aspect régulier.

Bien sûr, comme pour la tondeuse, il faut entre autres faire attention aux projections de petits cailloux, ou autres projectiles potentiels qui traineraient sur le chemin du coupe-bordure.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Vous savez que nous avons 32 dents et que les chiens en possèdent 42, mais savez-vous combien de dents compte la mâchoire d'un brochet ?

Sur sa "carte d'identité" il est indiqué qu'il porte le nom scientifique d'Esox lucius et que c'est un poisson prédateur d'eau douce.

Et bien il mérite vraiment ce qualificatif puisque dans sa mâchoire on ne compte pas moins de 700 dents. Imaginez un peu la joie du dentiste !

Elles sont tellement acérées et coupantes qu'un dispositif spécial en acier est utilisé pour le pêcher car aucun fil à pêche classique ne résiste.

LA CARTE POSTALE DU MOIS

Ce mois-ci allons faire un tour au Mexique et plus particulièrement dans l'état de Oaxaca. D'une superficie de 95364 km² cet état est situé dans le sud-ouest du Mexique. Il doit son nom à sa capitale Oaxaca de Juàrez.

La promenade commence par la visite d'un vénérable à environ 13 kilomètres d'oaxaca. Mais qui est ce vénérable ? C'est "El Arbol del Tule" ou Arbre de Tule. Ce cyprès de Montezuma (Taxodium mucronatum), qui trône sur la place du village, est considéré comme l'arbre le plus gros du monde.

Ses mensurations ? 41 mètres de haut pour une circonférence de plus de 42 mètres. Et, à un mètre cinquante de haut, son tronc mesure 14,4 mètres de diamètre ! Son poids est estimé à 636 tonnes et son volume à 817000 m^3 !

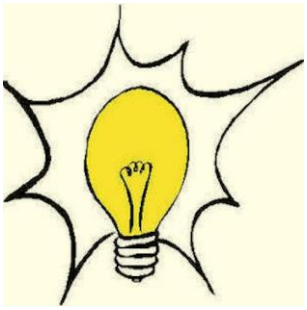
C'est une véritable curiosité d'autant plus que son tronc n'est pas lisse mais très noueux. Ce dernier lui vaut d'ailleurs le surnom d'Arbre de Vie puisqu'on peut imaginer, en le regardant attentivement, toutes sortes de représentations d'animaux. A chacun son imaginaire et ses interprétations, mais on peut y voir un crocodile, une tête d'éléphant…

Il est également vénérable par son âge ; les estimations sont vagues mais il aurait entre 1200 et 3000 ans. Beaucoup penchent pour plus de 2000 ans. Il existe bien sûr de nombreuses légendes autour de cet arbre. La principale, qui semble aussi la plus probable d'après beaucoup de spécialistes, est qu'il a été planté par un prêtre d'Ehecatl qui est le dieu des vents des aztèques.

Dans les alentours du village vous trouverez des sites archéologiques, Zapotèques entre autres. Les artisans locaux vous feront découvrir des trésors ; en particulier les tisserands y sont très réputés.

Les marchés locaux vous proposent des spécialités gastronomiques typiques comme les …sauterelles grillées !
ALBUM PHOTO

LES PETITES ASTUCES QUI CHANGENT TOUT



• On préconise de plus en plus, et à juste titre, le **vinaigre d'alcool** pour entretenir la maison. Mais certaines personnes hésitent à l'utiliser car elles trouvent son odeur désagréable. Pour l'améliorer il suffit d'ajouter quelques gouttes d'huile essentielle, de citron par exemple, dans la bouteille. Il est également possible de laisser macérer dedans des écorces d'agrumes pendant un mois ; il ne reste plus ensuite qu'à filtrer. Exit les odeurs fortes et bonjour les effluves d'agrumes.

• Vous avez des chaises en paille un peu ternies ? Commencez par les dépoussiérer. Ensuite il suffit de brosser la paille humidifiée avec du jus de citron. La seule précaution à prendre est de brosser dans le sens des brins de paille. Bien sûr cette astuce est valable pour tous les objets en paille.

UN PARFUM INCOMPARABLE

Vous aimez les bonnes senteurs au jardin ? Alors vous craquerez pour le **Chimonanthe Odorant**.

De nom latin Chimonanthus praecox ou fragans il appartient à la famille des Calycanthacées et est également appelé "Chimonanthe précoce".

C'est un arbuste qui présente le grand avantage de fleurir en hiver. Il illumine le jardin à la mauvaise saison avec ses fleurs jaunes.

Et surtout sa floraison dégage un intense parfum avec des odeurs de miel. Il est originaire de Chine l'on a pour habitude de dire "Celui qui respire une fois le parfum du chimonanthe, en sera nostalgique à jamais". Alors imaginez sa force !

Rustique, vigoureux et bien ramifié il est également facile de culture.

UN FELIN PARMI LES VEGETAUX

Connaissez-vous le **Gros Minet** ? Mais non pas celui qui piétine vos fleurs en miaulant, mais la graminée qui présente de superbes épis.

De nom latin Lagurus ovatus il est également appelé "Lagure ovale" et "Queue de lièvre".

Peu exigeant il est facile de culture aussi bien en pleine terre qu'en pot.

Il offre de superbes et abondants épis soyeux et duveteux. Blancs avec des reflets argentés, les épis ont l'avantage de rester longtemps en place et d'être décoratifs, même lorsqu'ils sont fanés.

Vous pourrez également l'utiliser pour agrémenter la maison puisque le gros minet fait partie des meilleures fleurs à sécher. Il donne de magnifiques bouquets champêtres et aériens.

LA TERREUR DES MOUSTIQUES

Si vous voulez agréablement parfumer votre terrasse tout en éloignant les moustiques, installez un pot de **citronnelle**.

De nom latin Cymbopogon Citratus, elle appartient à la famille des Poacées. Elle est également appelée "Citronnelle d'Inde", "Citronnelle de Java", "Citronnelle de Madagascar", "Herbe Citron", "Jonc Odorant", "Lemongrass", "Verveine des Indes". C'est la vraie citronnelle, certaines autres plantes portant ce nom à tort.

Vivace et vigoureuse, elle n'est pas rustique mais peut être mise en extérieur à la belle saison.

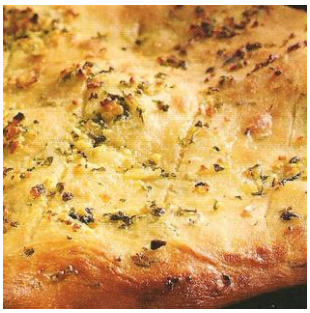
Elle embaume avec son intense senteur citronnée. Dès que l'on froisse les feuilles l'odeur est encore plus prononcée.

Très utilisée dans la cuisine asiatique, elle transmet aux plats un parfum incomparable. Elle peut également aromatiser le thé et les tisanes.

LES BONNES RECETTES DE TATIE GLADYS

TOURNEZ VITE LA PAGE

FOUGASSE A L'AIL ET AU BASILIC



La fougasse est une incontournable de la cuisine provençale.
Il en existe de nombreuses déclinaisons.
Cette recette a toutes les senteurs et saveurs du sud.

Recette pour 4 Personnes.
Temps de Préparation : 15 Minutes.
Temps de Cuisson : 15 Minutes.

Ingrédients :

225 grammes de farine
75 grammes de beurre
4 gousses d'ail
Quelques feuilles de basilic
20 centilitres d'eau tiède
1 cuiller à café de levure de boulanger sèche
1 cuiller à café d'huile d'olive
1 cuiller à café de sel fin
Poivre

Préparation :

Sortir le beurre au préalable du réfrigérateur, le couper en morceaux et le laisser ramollir.
Eplucher les gousses d'ail et les écraser.
Laver le basilic, l'égoutter et le ciseler. Il faut compter deux cuillers à soupe environ de basilic ciselé.
Recouvrir une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé.
Mélanger la farine avec la levure, le sel, du poivre et une cuiller à soupe de basilic.
Creuser un puits au centre et y verser l'huile d'olive puis l'eau petit à petit en mélangeant bien afin que la pâte soit homogène.
Sur le plan de travail fariné, pétrir la pain à la main pendant environ 4 minutes. Former ensuite une galette d'environ 25 centimètres de diamètre. Bien sûr il est possible de lui donne une autre forme, allongée par exemple ; c'est uniquement pour donner une indication de l'épaisseur.
La poser sur la plaque de pâtisserie, la couvrir d'un linge propre et laisser reposer pendant 30 minutes dans un endroit assez tiède (à une température entre 20 et 25°C).
Faire préchauffer le four à 230°C (Thermostat 7/8).
Mélanger le beurre avec une cuiller à soupe de basilic ciselé ainsi que l'ail.
Passé le délai de pause, faire 4 entailles parallèles sur le dessus de la fougasse. Badigeonner ensuite tout le dessus avec le beurre aillé.
Mettre dans le four pendant environ 15 minutes, la fougasse doit être légèrement colorée sur le dessus.
Servir tiède.

CABILLAUD AUX POIREAUX

Simple et facile à réaliser ce plat est néanmoins délicat.
L'alliance entre le poisson et le poireau est parfaite.

Recette pour 4 Personnes.
Temps de Préparation : 15 Minutes.
Temps de Cuisson : 40 Minutes.

Ingrédients :

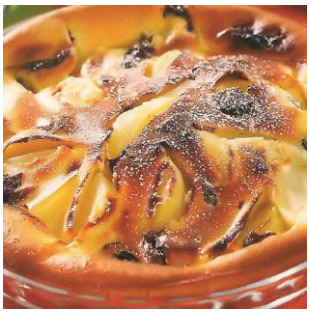
4 filets de cabillaud (environ 150 grammes par personne)
1,5 kilo environ de **poireaux**
1 citron
Quelques brins de **persil**
100 grammes de beurre
10 centilitres de vin blanc
10 centilitres de crème fraîche
1 cuiller à soupe d'huile
Sel et Poivre

Préparation :

Préparer les poireaux en enlevant les racines et les premières feuilles, surtout si elles sont dures. Les fendre en deux et les rincer sous l'eau froide. Les couper ensuite en rondelles fines.
Couper le citron en deux et prélever le jus d'une moitié (la deuxième moitié peut être coupée en rondelles pour la décoration du plat).
Laver le persil, l'égoutter et l'émincer.
Chauffer dans une sauteuse l'huile et la moitié du beurre. Y faire revenir ensuite les poireaux pendant 5 minutes.
Ajouter ensuite le vin blanc, la crème fraîche, le sel et le poivre en mélangeant. Sur feu moyen et à couvert poursuivre la cuisson pendant 25 minutes.
Passé ce délai poser les filets de poisson sur les poireaux. Verser sur le poisson le jus de citron, le sel et le poivre. Couvrir la sauteuse et cuire pendant 10 petites minutes (vérifier car le temps varie de 2 ou 3 minutes selon l'épaisseur des filets).
Dans une petite casserole et sur feu doux, faire fondre le restant du beurre.
Le verser sur les filets de poissons et servir de suite.

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

CREPIAU AUX POIRES ET AUX PRUNEAUX



Une variante du traditionnel crapiau qui est une recette très ancienne.
C'est un dessert qui plait aussi bien aux petits qu'aux grands.

Recette pour 6 Personnes.
Temps de Préparation : 15 Minutes.
Temps de Cuisson : 20 Minutes.

Ingrédients :

2 poires
10 pruneaux
1 citron (ou du jus de citron)
125 grammes de sucre
50 grammes de sucre en poudre
10 centilitres de crème liquide
10 centilitres de lait
3 œufs
1 sachet de sucre vanillé
Sucre glace

Préparation :

Mettre le four à préchauffer à 180°C (Thermostat6).
Si ce n'est pas déjà fait, dénoyauter les pruneaux. Les couper ensuite en deux.
Eplucher les poires, les couper en deux et retirer le trognon. Faire ensuite des grosses lamelles et les citronner pour que la poire ne noircisse pas.
Dans un saladier battre les œufs avec le lait.
Ajouter ensuite le sucre, le sucre vanillé et la crème en remuant bien.
Incorporer petit à petit la farine en mélangeant jusqu'à obtenir une texture lisse et homogène.
Beurrer un moule à gâteau ou autre plat à four.
Verser dedans la pâte puis y répartir sur le dessus les poires et les pruneaux.
Mettre dans le four pendant 20 minutes.
A la sortie du four, saupoudrer de sucre glace.
Servir tiède.

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://gertrudomexique.canalblog.com/

http://ten-times-ten.blogspot.fr/

http://www.panoramio.com/

http://www.panoramio.com/

http://www.mexiquevoyage.net/

http://www.bonjourmexique.com/

http://www.visitmexico.com/fr/

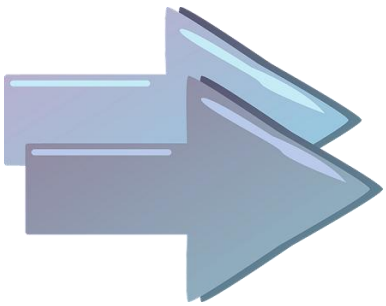
http://www.sunofmexico.com/

Grand merci à tous ces sites pour leur excellent travail et leur partage.

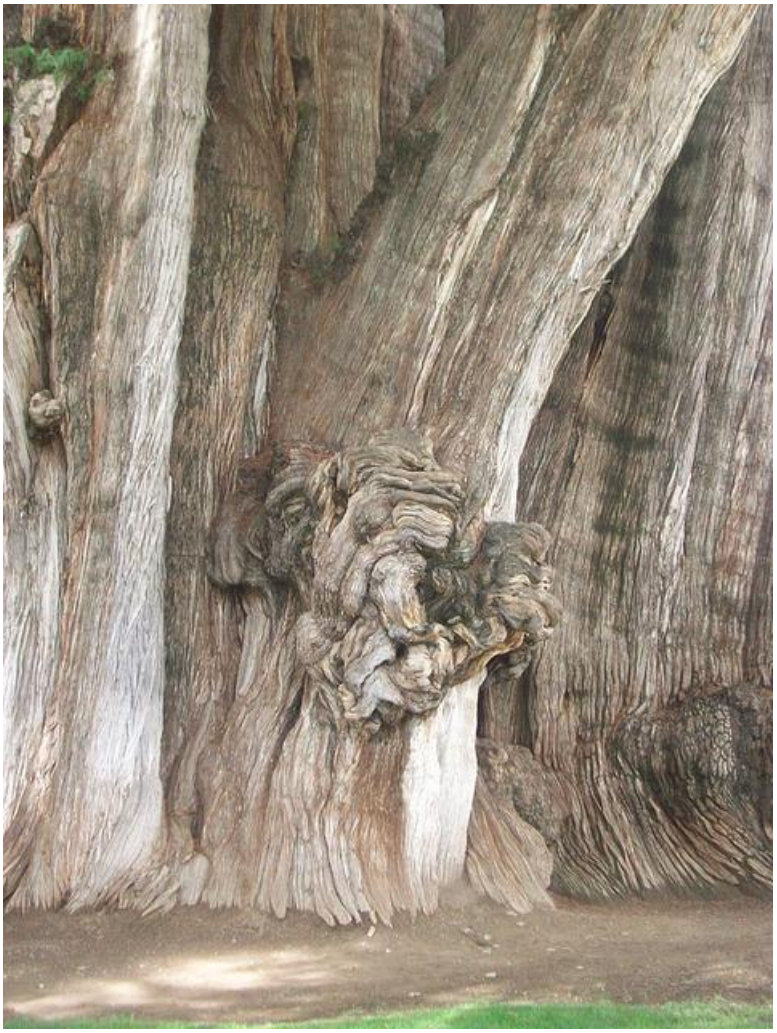
Retour au sommaire

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

L'ALBUM SUR OAXACA DEBUTE A LA PAGE SUIVANTE



ALBUM OAXACA



RETOUR A LA CARTE POSTALE

RETOUR AU SOMMAIRE DE LA NEWSLETTER