

HOMEJARDIN - Newsletter N°89 – 31 AOUT 2016

SOMMAIRE

Bonjour

En septembre au jardin

Sur votre agenda de septembre

On recycle

Elle marche sur l'eau

Un dragon vraiment pas sympa

Une brique révolutionnaire

Ami ou ennemi

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

Une vraie majesté

Une floraison éclatante

Un excellent grimpeur

Les bonnes recettes de Tatie Gladys

Abonnement/Désabonnement/Modifications

BONJOUR

Et oui, on parle déjà de la rentrée. Nous espérons que vous avez bien profité de cet été.

Comme bien souvent nous ne l'avons pas vu passer. Pourtant le 22 septembre c'est déjà l'équinoxe d'automne.

Même si l'arrière-saison est souvent bonne, les jours sont plus courts et nous basculons doucement vers des journées moins ensoleillées.

Mais pas de morosité, nous avons encore du temps pour profiter du jardin.



QUE FAIRE AU JARDIN CE MOIS-CI ?

Un vieux dicton dit : "En septembre les fainéants peuvent s'aller pendre". Effectivement c'est un mois très bizarre. En septembre les récoltes vont bon train mais en même temps c'est l'époque de préparer le futur jardin.

En effet en septembre il faut réfléchir aux bulbes que l'on souhaite planter pour une abondante floraison de fin d'hiver ; commencer les trous de plantation des arbres et arbustes que nous aurons à installer dès le mois prochain.

En parlant de ces futures plantations, pensez bien avant d'acheter vos arbres à vous renseigner sur leur rusticité. Certains sont tentants mais ne peuvent pas se développer correctement sous nos régions, ce n'est pas la peine d'investir pour être déçu par la suite.

C'est une bonne période pour multiplier bon nombre de végétaux en procédant aux bouturages et aux divisions.

Attention, surtout si le temps est pluvieux et doux, les parasites et les maladies ne sont pas en vacances.

Penser également, dans les régions à climat froid, à préparer les châssis, les tunnels et autres protection. On ne sait jamais, vers la fin septembre le temps peut changer rapidement.

VOTRE AGENDA DE SEPTEMBRE



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 !

ON RECYCLE

S'il y a bien un produit incontournable dans une maison c'est l'œuf. En moyenne nous en consommons en moyenne 220 par personne et par an. Cru ou cuit, préparé salé ou sucré, incorporé dans les plats et les desserts, c'est un ingrédient de base de notre cuisine.

Une petite question : que faites-vous des coquilles ? La plupart d'entre nous les jettent bien sûr. Mais nous passons devant un véritable trésor.

Elles rendent service au jardinier principalement du fait qu'elles renferment beaucoup de nutriments. Imaginez qu'elles sont composées de plus de 95% de minéraux. Parmi eux on trouve du fer, du magnésium, du phosphore, du potassium et surtout du calcium (environ 37%).

Broyées elles feront donc un excellent engrais pour les plantes d'intérieur mais également d'extérieur ainsi qu'au potager. Dans le même principe leur grande richesse en calcium aide des légumes comme les tomates à lutter contre des maladies.

Elles repoussent des agresseurs du jardin. Ainsi les escargots et les limaces vous détesteront si vous en installez autour des plantes car, concassées elles leur barreront la route.

Leur usage est très ancien et autrefois on trouvait souvent des coquilles d'œufs suspendues à des piquets dans les rangs de poireaux. S'agirait-il d'un épouvantail ? Non mais d'un moyen très efficace pour éloigner les principaux ennemis des poireaux les teignes, qui iront pondre dans les œufs au lieu de le faire dans les poireaux.

Ceci n'est qu'un aperçu, dans notre fiche concernant les [coquilles d'œufs au jardin](#) vous allez voir qu'elles ont de nombreuses autres utilités.

100% économique (ce n'est que du recyclage anti-gaspi), écologiques, naturelles et faciles à utiliser les coquilles d'œufs ont vraiment leur place dans le jardinage biologique.



ELLE MARCHE SUR L'EAU



Connaissez-vous l'araignée d'eau ? Non pas l'araignée de mer que l'on déguste avec de la mayonnaise mais celle que l'on trouve dans les plans d'eau calme. Et que ceux qui sont atteints d'arachnophobie ne passent pas leur chemin car ils n'ont rien à craindre.

En effet, contrairement à ce que laisse sous entendre son nom ce n'est pas une araignée mais une punaise. De nom scientifique *Gerris lacustris*, c'est un Héteroptère qui appartient à la famille des Gerridae. Elle porte également les noms de ciseau ou de patineur. Elle est sus-aquatique ce qui signifie qu'elle vit à la surface de l'eau mais pas dedans.

Ceux qui possèdent une mare ou un bassin comme tous ceux qui se baladent beaucoup ont probablement déjà vu cet insecte qui marche sur l'eau. Et oui, vous avez bien lu, l'araignée d'eau marche sur l'eau. Comment fait-elle ? Elle en a la possibilité parce que ses six longues pattes sont extrêmement écartées. De plus elle possède, à l'extrémité des pattes, des poils recouverts d'une sorte de pellicule huileuse ce qui lui permet de bien glisser à la surface de l'eau.

L'araignée d'eau possède des ailes plus ou moins développées qui lui servent pour de courts déplacements, qu'elle effectue surtout la nuit.

La femelle pond les œufs sous les feuilles des plantes en surface. Il y a deux périodes de ponte, en début et en fin d'été. Les œufs sont regroupés et bien protégés dans une sorte d'enveloppe gélatineuse. Les araignées d'eau qui naissent au printemps ne vivent que jusqu'à l'automne. Par contre celles qui arrivent à terme en automne hibernent dans la terre pour apparaître au printemps.

C'est une carnassière très prédatrice qui a un appareil buccal muni d'un rostre, piqueur et suceur. Gourmande elle se régale avec les insectes qui sont à la surface de l'eau ou ceux qui tombent dedans. Donc rien à craindre d'elle, c'est encore une alliée.

UN DRAGON VRAIMENT PAS SYMPA



Les nutritionnistes recommandent toujours de boire un jus d'orange le matin au petit-déjeuner. Oui, mais le problème est que l'on récolte de moins en moins d'oranges.

Pourquoi ? A cause du **Dragon Jaune**. Il est bien originaire de Chine mais n'a pas l'aspect auquel vous pensez. C'est une maladie bactérienne également appelée Huanglongbing en Chine ou Greening. Elle est extrêmement grave puisqu'elle condamne les récoltes et les arbres. Tous les agrumes sont concernés, mais surtout les orangers et les mandariniers.

Encore une nouvelle maladie ? Non. Elle est connue en Chine depuis le début des années 1900 et est très présente en Asie et en Afrique. Mais elle ne cesse de se développer et n'hésite pas à traverser les mers. En 2004 elle a été détectée au Brésil et depuis quelques années la Floride et les Antilles, entre autres, sont extrêmement concernées par ce fléau. Bien sûr il est interdit d'importer des plants d'agrumes venant des pays où la maladie est présente.

Comment survient-elle ? C'est un parasite piqueur, une espèce de psylle qui est vecteur de cette maladie. Le problème est qu'il est extrêmement difficile, voire impossible, de lutter contre lui.

Une solution ? Pour l'instant, malgré des investissements énormes, aucune parade n'a été trouvée. L'abattage des arbres contaminés est obligatoire pour tenter de limiter l'expansion. Les ingénieurs agronomes, accompagnés de généticiens, se penchent actuellement sur la création d'agrumes génétiquement modifiés qui résisteraient à cette maladie.

Cette année les récoltes d'oranges au Brésil et en Floride, les principaux exportateurs, s'annoncent catastrophiques. La conséquence, bien sûr, est que les prix des jus d'orange flambent de plus en plus.

UNE BRIQUE REVOLUTIONNAIRE



Vous connaissez l'immense famille des champignons. Il y a les comestibles, les toxiques, ceux qui attaquent nos végétaux et/ou s'installent dans les arbres. Ils sont tous assez fascinants car leur méthode de développement est assez curieuse. Ce que nous appelons dans le langage commun champignon est uniquement la partie visible. Le mycélium est la partie invisible et est constitué de filaments qui donnent constamment naissance à des sortes de fructifications, les champignons que nous voyons.

La croissance rapide des filaments constituant le mycélium, sans avoir besoin de beaucoup de nutriments, a inspiré un inventeur californien très innovateur. Il a mis dans le fond de moules un peu d'eau, de la sciure de bois, des déchets végétaux mais également de l'agar-agar et des croquettes de chat, entre autres. Ensuite il a ajouté un petit morceau de champignon du type de ceux qui poussent sur les arbres. Ce dernier va "manger" les ingrédients mis dans le moule et les filaments de mycélium vont se développer, bien serrés les uns contre les autres, pour remplir intégralement le moule. Cela demande au maximum une semaine et on obtient une masse solide. Ensuite les blocs sont cuits dans un four pour tuer les éventuelles bactéries et stopper le développement du champignon.

Le but ? Et bien les moules ne sont pas n'importe lesquels puisqu'ils sont en forme de briques. Elles sont légères et résistantes au feu, de plus elles isolent bien de la chaleur et du froid. Fort de ces constatations l'inventeur a créé sa société pour exploiter son procédé, la mycotecture, pour utiliser les briques dans la construction des maisons.

Bon, il faut encore des tests pour contrôler la viabilité à long terme. Mais peut-être que dans quelques années, comme certains personnages de bande dessinée, nous vivrons tous dans des maisons fabriquées à partir de champignons. Il est grand temps de lire ou relire les aventures des schtroumpfs !

AMI OU ENNEMI ?

Le vent est un phénomène naturel de déplacement d'air, tout à la fois aimé et détesté.

Il est apprécié pour la fraîcheur qu'il apporte en période de chaleur, il est encore plus apprécié pour les odeurs qu'il transporte, à condition bien sûr qu'elles soient bonnes. Quel bonheur en effet de profiter des effluves des roses odorantes, du jasmin, des lavandes...Le vent apporte également de la musicalité à la nature avec les bruissements des feuillages qui oscillent au moindre souffle d'air.

Si les jardiniers apprécient tout cela, ils détestent le vent trop fort dans le jardin qui fait de nombreux dégâts. Et oui, s'il est indispensable à la vie des végétaux et qu'il est permis la pollinisation de certaines espèces, lorsqu'il est fort il peut être ravageur.

En hiver il augmente l'effet du froid et en été il assèche plus rapidement la terre. Il perturbe la croissance des plantes et casse celles qui sont trop hautes. Et ce ne sont que quelques exemples de son influence.

Heureusement des solutions sont possibles pour limiter la force du vent dans le jardin ou au balcon. On dit bien limiter mais pas supprimer, il s'agit simplement de faire un écran pour filtrer le vent. Il faut apprendre à cohabiter avec pour ne profiter que de ses bienfaits.

La base est déjà de déterminer d'où vient le vent dominant dans le jardin. Ensuite, tout comme on procède avec la **rusticité des végétaux**, il ne faut pas se lancer bille en tête dans l'achat des plantes. Certains végétaux sont mieux adaptés à des jardins ventés que d'autres. Il faut choisir en toute connaissance de cause.

Pour couper le vent des astuces existent, comme installer une haie brise-vent ou une claustra, jouer avec la hauteur des végétaux...

Dans notre dossier concernant le **vent au jardin** vous trouverez des conseils pour le maîtriser au mieux et apporter du bien-être à vos plantes.



L'OUTIL DU MOIS

Lorsque l'on veut installer une nouvelle **pelouse** et l'entretenir correctement il y a un ustensile indispensable c'est le rouleau à gazon.

A la création de la pelouse il permet de bien niveler le terrain avant l'ensemencement puis ensuite d'enfoncer les graines dans la terre. Pour un bon entretien de la pelouse, il faut également passer le rouleau avant et après la première tonte de l'année. Il permet également de réparer les dégâts causés par le gel comme le déchaussement de la pelouse.

Selon les modèles le lestage s'effectue avec du sable ou de l'eau. Attention à en choisir un bien adapté à son terrain mais également à soi. Il faut pouvoir le manœuvrer en pensant qu'une fois rempli il est beaucoup plus lourd. De plus s'il est trop léger il peut s'avérer inefficace mais trop lourd il risque de trop tasser la terre.



LE SAVIEZ-VOUS ?



Connaissez-vous le "Caca de chat" ? Mais non, ce n'est pas celui dont nous gratifient nos charmants minets, souvent au pied de nos plantes préférées d'ailleurs. C'est le nom que les réunionnais donnent à un fruit. Il s'agit du *Diospyros blancoi* appelé aussi malombo. De la même famille que nos kakis (*Diospyros kaki*), il fait partie des espèces menacées et protégées et ne se cultive qu'en zone tropicale.

Mais pourquoi ce nom peu attirant ? Parce que les fruits dégagent une odeur d'excréments de chat ; certains lui trouvent également une odeur de fromage pourri ce qui n'est pas mieux.

Bon d'accord ce n'est pas tentant mais les fruits sont quand même comestibles !

LA CARTE POSTALE DU MOIS



Ce mois-ci nous allons faire un petit tour en Russie et plus précisément à Saint-Pétersbourg. Ancienne capitale de l'Empire russe, elle est aujourd'hui – avec plus de 5 millions d'habitants - la deuxième plus grande ville après Moscou. C'est aussi la deuxième ville d'Europe par sa superficie.

Cette ville historique est située dans le nord-ouest de la Russie sur le delta marécageux de la Neva. L'eau est présente dans toute la ville qui comprend 342 ponts. La Neva et les multiples canaux créent une ambiance

inattendue. N'hésitez pas à déambuler dans les rues de jour comme de nuit

Saint-Pétersbourg est dotée d'un magnifique jardin botanique (le jardin botanique de l'Institut de botanique Komarov). Fondé sous l'égide de Pierre le Grand en 1714, c'est le plus ancien de Russie. Initialement il était destiné à la culture des plantes médicinales. Pendant deux siècles les importations sont importantes pour ramener d'Amérique du Nord, d'Asie et d'Europe de nombreux végétaux. Au vingtième siècle il se spécialise dans l'étude de photosynthèse et dans la multiplication des espèces. Les jardins et les serres renferment plus de 120.000 espèces et variétés de végétaux. Il est également doté de la troisième plus grande collection au monde avec un herbier qui contient plus de sept millions de spécimens de plantes et de champignons. Il est composé d'un parc de 16,7 hectares et d'une orangerie d'un hectare et vingt-six serres. Les jardins sont à l'anglaise et à la française.

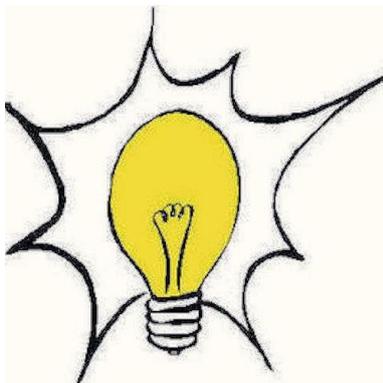
Impossible bien sûr d'énumérer toutes les plantes, mais on peut admirer de multiples plantes tropicales, des cactus, des palmiers, des fougères, une abondante collection d'iridacées et d'aux d'ornement, des orchidées...

Parmi les curiosités une des serres renferme des nénuphars géants (*Victoria amazonica*) dont les feuilles peuvent atteindre trois mètres de diamètre. Mais la plus grande attraction, qui est un véritable évènement attirant les foules, est la floraison nocturne de la Reine de la nuit (*Selenicereus grandiflorus*). Exceptionnellement, entre mai et juin à une date précisée au dernier moment, la serre est ouverte jusqu'à minuit pour que les visiteurs puissent admirer l'éclosion de la fleur.

Après cette promenade on pourra se délecter avec les spécialités culinaires russes : les poissons fumés, les pirojki (petits pains farcis à la viande), le célèbre bortsch (soupe à base de betterave), les pelmeni (sortes de raviolis à la viande)... et bien sûr le caviar.

ALBUM PHOTO

LES PETITES ASTUCES QUI CHANGENT TOUT



- A la plantation les écorces des jeunes arbres sont fragiles et représentent une grande tentation pour les rongeurs. Pour les protéger il suffit d'entourer les troncs avec un grillage à mailles fines ou avec une bouteille en plastique fendue en deux.
- Des chaussures de jardin, des baskets ou autres qui sentent mauvais ? Laissez sécher et conservez vos sachets de thé usagés. Ils ne restera plus qu'à en mettre dans les chaussures concernées. Ils vont ainsi absorber l'humidité qui est la responsable des mauvaises odeurs.

UNE VRAIE MAJESTE



Un grand jardin et une envie d'une graminée originale ? Alors adoptez l'Herbe de la pampa.

De nom latin *Gynerium cortaderia*, elle appartient à la famille des Poacées. Elle est également appelée Roseau à Plumes.

De grande envergure elle nécessite de l'espace. De culture facile elle doit être contrôlée pour ne pas devenir envahissante.

Elle est vraiment majestueuse avec ses grandes inflorescences semblables à des plumets qui oscillent élégamment au vent.

Généralement les plumets sont de couleur crème ceux sauf ceux de la variété Roseau qui sont roses. Ils sont vraiment du plus bel effet, sur la plante mais également en bouquets secs.

UNE FLORAISON ECLATANTE

Traditionnelle des jardins la **Giroflée ravenelle** mérite vraiment sa place dans nos massifs. De nom latin Cheiranthus Cheiri ou Erysimum Cheiri, elle appartient à la famille des Brassicacées. Elle a également de nombreux noms selon les régions comme par exemple "Carafée", "Giroflée de Muraille", "Giroflée Jaune", "Jaunet", "Jalousie", "Muret", "Ramoneur", "Ravenelle Jaune", "Savoyarde", "Vélar" et "Violier".

De culture facile, elle est considérée comme une fleur annonciatrice du printemps puisqu'elle offre une floraison abondante de mars/avril à juin.

Avec ses couleurs éclatantes c'est un enchantement au jardin. D'ailleurs elle attire les insectes pollinisateurs.

Elle se plaît partout, même dans les murets où les endroits délicats du jardin.

C'était une des fleurs préférées de la reine Marie-Antoinette qui en fit cultiver de nombreuses au Petit Trianon, dans le domaine du château de Versailles.



UN EXCELLENT GRIMPEUR

Si l'**hortensia** est un classique des jardins l'**hortensia grimpant** est beaucoup plus méconnu. Appartenant à la famille des Hydrangéacées il est très rustique et demande peu d'entretien.

Il demande un peu de temps pour bien s'implanter, deux ou trois ans, mais par la suite sa croissance est rapide. Il grimpe allègrement sur les murs, les grillages, les pergolas...

Les fleurs blanc-crème sont très abondantes.

Un des plus grands avantages de l'hortensia grimpant est qu'il se plait bien à l'ombre, ce qui est rare pour une plante grimpante.

Il est également original avec ses longues tiges ligneuses qui se desquament et se crevassent en vieillissant. Cela lui confère un intérêt hivernal.

Grimpant ? Oui, mais pas uniquement puisqu'il peut même être utilisé en couvre-sol.



LES BONNES RECETTES DE TATIE GLADYS



TOURNEZ VITE LA PAGE ET... BON APPETIT !

SALADE D'AVOCATS AU CHEVRE



Une salade ultra rapide à préparer.
Elle est délicate et goûteuse tout en étant fraîche et nourrissante.

Recette pour 4 Personnes.
Temps de Préparation : 10 Minutes.
Temps de Cuisson : 3 Minutes.

Ingrédients :

2 **avocats** mûrs
1 bûche de fromage de chèvre
1 citron non traité
1 gousse d'**ail**
Mesclun ou jeunes pousses
3 cuillers à soupe d'huile (d'olive de préférence)
1 cuiller à soupe de **miel** liquide
1 cuiller à café de vinaigre (balsamique de préférence)
Sel et poivre

Préparation :

Peler l'ail et l'écraser.
Laver le citron et râper finement son zeste. Prélever du jus pour en récupérer 2 cuillers à café.
Laver et essorer le mesclun.
Couvrir une plaque à four de papier sulfurisé.
Mettre dans un bol le jus de citron, le vinaigre et une pincée de sel. Bien remuer jusqu'à ce que le sel soit dissous. Ajouter ensuite l'ail et le miel en émulsionnant petit à petit avec l'huile.
Peler les avocats et les dénoyauter. Les détailler en tranches fines. Verser de suite 2 cuillers à soupe environ de vinaigrette afin qu'ils ne noircissent pas.
Couper la bûche de chèvre en huit tranches et les déposer sur la plaque de four. Les mettre sous le gril pendant environ 3 minutes. Il faut surveiller, le chèvre doit gratiner très légèrement mais ne doit pas brûler et/ou trop fondre.
Mettre le restant de la vinaigrette dans le mesclun.
Dans un grand plat ou dans des assiettes individuelles mettre le mesclun, les tranches d'avocat et le chèvre. Poivrer et parsemer de zeste de citron râpé.

LAPIN DU SUD



Moelleux et bien parfumé avec des arômes de garrigue, ce lapin titille les papilles.

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 30 Minutes.

Temps de Cuisson : 1 Heure et 30 Minutes.

Ingrédients :

1 lapin
1 foie de lapin
150 grammes de lardons fumés
6 tomates de taille moyenne
2 **aubergines**
6 gousses d'ail
2 **échalotes**
2 ou 3 brins de **thym**
1 feuille de **laurier**
100 grammes d'olives noires dénoyautées
30 centilitres de vin blanc sec
20 centilitres de bouillon de volaille
4 cuillers à soupe d'huile
1 pincée de sucre
Sel et Poivre

Préparation :

Couper le lapin en six morceaux ou, mieux, demander au boucher de le faire.
Peler les gousses d'ail et les émincer finement. Faire de même avec les échalotes.
Couper les aubergines en petits dés.
Peler les tomates et les couper en quatre.
Mettre l'huile à chauffer, à feu vif, dans une cocotte. Y faire dorer les morceaux de lapin sur tous les côtés ainsi que les lardons pendant environ 5 minutes. Les retirer de la poêle et les mettre de côté.
Mettre dans la cocotte l'ail, les aubergines et les échalotes et les faire revenir pendant 5 minutes.
Incorporer ensuite les tomates, le bouillon et le vin en remuant. Dès que la préparation commence à frémir, baisser le feu et laisser réduire pendant 5 minutes.
Ajouter alors le lapin et les lardons ainsi que les herbes aromatiques, le sucre, du sel et de poivre.
Couvrir la cocotte et faire mijoter pendant une heure.
Passé ce délai, incorporer le foie et les olives. Continuer la cuisson pendant 15 minutes.

Présentation :

En accompagnement il est possible de servir des pâtes fraîches, des pommes de terre...

FAR AUX PRUNES



Une variante du célèbre far aux pruneaux. Les prunes fraîches apportent de l'onctuosité, le la fraîcheur bien sûr ainsi qu'un goût parfumé.

Recette pour 6 Personnes.

Temps de Préparation : 20 Minutes.

Temps de Cuisson : 50 Minutes environ.

Ingrédients :

450 grammes de prunes (type reine-claude de préférence)
250 grammes de farine
100 grammes de sucre en poudre (80 grammes + 20 grammes)
4 œufs
40 centilitres de lait
20 grammes de beurre
1 pincée de sel

Préparation :

Sortir le beurre au préalable du réfrigérateur et le laisser ramollir à l'air libre.

Faire préchauffer le four à 190°C (Thermostat 6/7).

Beurrer un moule à gratin.

Laver les prunes sous l'eau froide, les égoutter et les essuyer. Les couper ensuite en deux pour enlever les noyaux.

Mettre les œufs dans un bol et les battre.

Dans un saladier mélanger la farine, 80 grammes de sucre et le sel.

Faire un puits au centre et y mettre les œufs battus. Mélanger en ajoutant peu à peu le lait en filet.

Bien remuer jusqu'à obtenir une texture lisse et homogène.

Ajouter les prunes.

Verser la préparation dans le moule à gratin et enfourner pendant environ 50 minutes. Pour vérifier la cuisson, il faut que le dessus soit bien coloré.

Sortir le plat du four et saupoudrer les 20 grammes de sucre restants de suite.

Conseils et suggestions :

Le far aux prunes se déguste tiède ou froid. Personnellement nous le préférons froid.

Si ce dessert n'est pas destiné aux enfants, il est possible d'ajouter de l'alcool.

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](#)

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

<https://en.wikipedia.org/>

<http://www.mycoworks.com/>

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

<http://www.greenpouce.com/>

<http://arbre-et-fleur.fr/>

<http://www.saint-petersburg.com/>

<http://www.asergeev.com/>

<http://stitchingjoy.com/>

Retour au sommaire

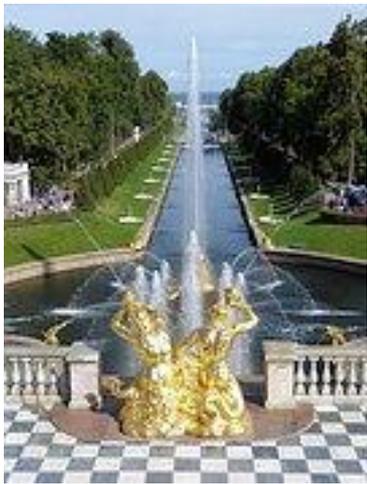
Rendez-vous le mois prochain, et merci pour votre confiance.

L'ALBUM SUR SAINT PETERSBOURG

DEBUTE PAGE SUIVANTE

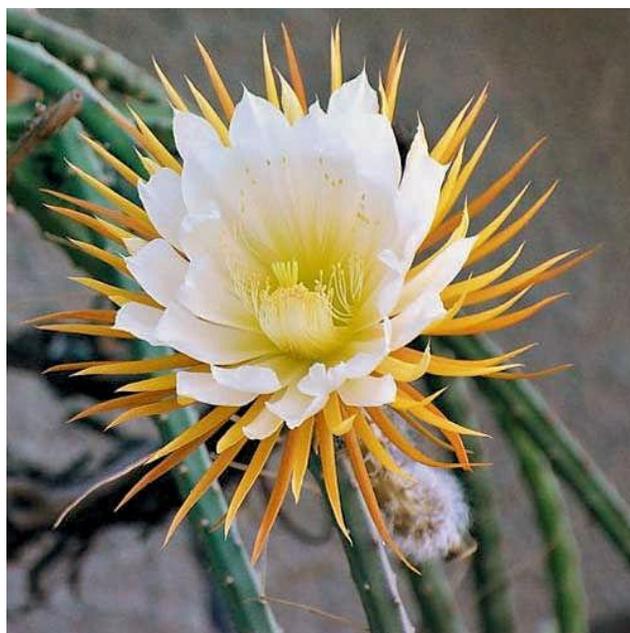
ALBUM SAINT PETERSBOURG











[RETOUR A LA CARTE POSTALE](#)

[RETOUR AU SOMMAIRE DE LA NEWSLETTER](#)