

HOMEJARDIN - Newsletter N°93 - 31 DEC. 2016

SOMMAIRE

Bonjour

En janvier au jardin

Sur votre agenda de janvier

La valse des terreaux

Le gros canular 2016

Encore une gourmandise

Une reine du camouflage

Des légumes perpétuels

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

Tout un symbole

Une ronce adorée de tous

Toujours bon pied bon œil

Les bonnes recettes de Tatie Gladys

Abonnement/Désabonnement/Modifications

BONJOUR



Exit 2016 et bienvenue à 2017.

Nous vous présentons nos meilleurs vœux pour cette nouvelle année, qu'elle ne vous apporte que joie, bonheur et santé !

QUE FAIRE AU JARDIN CE MOIS-CI ?

Attention le mois de janvier est bien souvent considéré comme le mois le plus froid de l'année. C'est donc un mois où le travail est au ralenti.

Par contre les personnes qui ont acheté un sapin de Noël avec des racines doivent le replanter le plus rapidement possible.

Certains diront que nous radotons mais nous préférons répéter qu'il ne faut surtout pas travailler une terre qui est gelée. Non seulement on se fatigue pour rien mais en plus on peut créer de gros dégâts aux végétaux. En effet une terre bien travaillée est meuble ce qui fait qu'elle est plus sensible au gel ; la conséquence est qu'elle protège moins bien les racines des végétaux.

Il neige ? Chouette une bataille de boules ou la réalisation d'un bonhomme en perspective, avouez que c'est sympa. Profitez-en pour secouer les branchages, surtout les fragiles, car le poids de la neige risque de les faire ployer et casser.

Bien sûr c'est vraiment l'époque de penser aux petits oiseaux qui ont besoin de nourriture pour résister au froid.

VOTRE AGENDA DE JANVIER



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 VALSE DES TERREUX



Au cours d'une visite à la jardinerie on a craqué sur des petites plantes toutes mignonnettes, les pots ou jardinières qui vont avec et il ne reste plus que le substrat, le terreau à acheter. Pas de problème direction le rayon et hop, l'affaire est dans le sac. Et c'est là que tout se gâte car, comme vous l'avez vraisemblablement constaté, acheter un sac de terreau relève maintenant du casse-tête. Les rayonnages s'agrandissent de plus en plus et le choix est plus que vaste : horticole, universel, plantes à fleurs, géranium, rosiers, semis, rempotage, plantation, bouturage, agrumes, potager, cactées...La liste est plus que longue.

Nous sommes tous confrontés à ce problème et la base est de ne pas céder à la tentation en achetant tout et n'importe quoi. Pour commencer il faut lister ses besoins. De plus il est préférable de n'acheter que deux sortes de terreaux de bonne qualité plutôt qu'une dizaine de mauvaise qualité.

Le terreau de base peut être du terreau horticole. Relativement polyvalent il est bien équilibré et s'utilise aussi bien en intérieur qu'en extérieur, en pleine terre ou en pot et jardinière.

Par contre pour les semis en caissette les terreaux classiques sont trop lourds pour que les graines lèvent bien. Le terreau pour semis est parfaitement adapté car léger et nourrissant. De même certains végétaux, comme les cactées et les orchidées, demandent des substrats bien spécifiques.

Mais qu'en est-il d'un terreau spécial comme le terreau pour géranium ? C'est surtout là qu'il faut faire preuve de discernement et ne pas se laisser hypnotiser par les étiquettes. Bien sûr ce terreau n'est pas que pour les géraniums mais pour toutes les plantes à fleurs. Tout comme le terreau pour rosiers conviendra pour les arbustes à fleurs.

Dans notre dossier concernant les **terreux** vous trouverez des pistes pour bien faire votre choix sans vous précipiter et empiler des sacs de divers terreux inutilement.

Pour contre n'oubliez pas que si vous achetez des plantes comme des camélias ou des rhododendrons il faut prévoir de la **terre de bruyère** et non du terreau.

LE GROS CANULAR 2016



Nous profitons de cette fin d'année pour parler d'une information concernant une taxe sur les potagers pour 2017.

La rumeur, qui s'est développée à vitesse grand V sur le net dans le courant de l'été. Les réseaux sociaux se sont enflammés et une pétition a même été mise en circulation.

Mais que dit cette information ? Il est précisé que les jardins de plus de 20 m² allaient être assujettis à une nouvelle taxe. Le montant forfaitaire est de 200 euros par an. Cette taxe bien sûr est approuvée par l'Union Européenne qui en serait d'ailleurs en grande partie à l'origine.

Le but de cette fameuse taxe ? Elle est créée pour récupérer des fonds pour les donner aux producteurs de fruits et de légumes qui sont en grande difficulté. Et oui, ces derniers ont un manque à gagner puisque les personnes qui cultivent un potager achètent moins de légumes. Selon certaines sources elle permettra également de décourager bon nombre de jardiniers amateurs de faire un potager ; les terrains pourront ainsi être récupérés aisément pour...construire des logements sociaux.

Un scandale ? Oui, sauf que... c'est une légende urbaine, un canular qui a parfaitement bien marché. Le site à l'origine de cette panique est un site, non pas d'informations mais de blagues, de canulars : <http://www.actualites.co/>

Pourquoi cela a-t-il si bien fonctionné alors que ce site ne cache pas son but ? Simplement parce que certaines personnes ont fait des recoupements avec une augmentation de certaines taxes foncières. Le relais pris par les réseaux sociaux, et voilà comment une simple blague vire à la grosse rumeur...

ENCORE UNE GOURMANDISE



Et oui les festivités continuent puisque le dimanche 8 ce sera l'Epiphanie. Logiquement la "vraie" Epiphanie est le 6 janvier mais la coutume, en France, veut qu'elle se fête le premier dimanche de janvier (sauf si c'est le jour de l'an, dans ce cas c'est le deuxième dimanche).

Nous en parlons tous les ans mais avouons que la coutume de la **Galette des Rois** est bien agréable. Elle permet de commencer l'année de manière festive puisque, selon la tradition, on peut en manger tout le mois. C'est une période encore plus festive pour les fabophiles (collectionneurs de fèves).

Si bien souvent Epiphanie rime avec Gâteau des Rois, dans certains pays ce jour est d'une plus grande envergure. Par exemple dans les pays d'Amérique latine, en Espagne et au Portugal les enfants attendent avec une grande impatience ce jour. C'est en effet à l'Epiphanie qu'ils reçoivent des cadeaux ; c'est pour eux un jour plus important que Noël. Dans les rues, les Rois Mages défilent en lançant des bonbons aux enfants.

D'autres pays ont des traditions plus curieuses pour célébrer l'Epiphanie. Au lieu d'une galette classique, que pensez-vous de l'eau froide ? Et bien en Bulgarie les hommes font preuve d'originalité et surtout de courage. Imaginez un peu qu'ils dansent le Horo (une danse collective traditionnelle) dans de l'eau glacée !

Traditionnelle ou moins conventionnelle, il y en a pour tous les goûts. Selon les régions et les pays le gâteau des rois n'est pas forcément le même. On trouve par exemple, la galette flamande, la gâche de Coutances, Le garfou du Béarn, la coque d'Ariège ou la couronne de brioche...

Contrairement à ce que l'on pense, la Galette des Rois n'est pas si difficile que cela à préparer, alors n'hésitez pas à vous lancer.

UNE REINE DU CAMOUFLAGE

Nous parlons souvent des animaux qui pratiquent l'art du camouflage. En voici un nouveau spécimen, c'est l'araignée qui se "déguise" en feuille.

Elle a été découverte en Chine dans une forêt du Yunnan. Et elle est vraiment douée car si on regarde son dos elle ressemble à une feuille verte. Par contre si on regarde son ventre, elle se confond avec une feuille morte ! Et pour encore plus de vraisemblance son abdomen se termine par une sorte d'appendice de la forme d'un pétiole.

Si, à priori elle ne tisse pas réellement de toile, cette araignée est vraiment très maligne puisqu'elle se rapproche des "vraies" feuilles d'elle grâce à des filaments de soie. Camouflage garanti.

Comment s'appelle-t-elle ? Et bien pour l'instant elle n'a pas encore de nom. Les scientifiques sont en train de l'étudier et des analyses ADN sont en cours. Il s'agit de savoir si c'est une espèce connue qui aurait muté par exemple ou une espèce encore inconnue à ce jour. A priori elle appartient à la famille des Poltys.

Pour l'instant seulement deux spécimens ont été trouvés. Il est en effet très difficile de les repérer au milieu des feuilles. De plus ces araignées sont actives la nuit, ce qui les préserve des prédateurs mais rend leur repérage encore plus compliqué.



DES LEGUMES... PERPETUELS !



Dans vos réflexions pour l'établissement du plan de votre futur potager, pensez à laisser une place à des légumes perpétuels.

Pour rappel : un légume perpétuel est un végétal qui reste en place plusieurs années sans avoir besoin d'être ressemé. Ce peuvent-être une vivace, un légume qui se resème spontanément ou qui se multiplie grâce à ses tubercules ou rhizomes.

Ces légumes présentent de nombreux avantages. Ils sont tout d'abord économiques puisqu'il n'y a pas à racheter de semences chaque année.

Ils sont également économiques en temps puisque la terre n'est réellement que travaillée au moment de la mise en place. Finie la corvée annuelle de bêchage, semis, repiquage... Il suffit, en règle générale, de faire simplement un apport de compost au printemps.

Ils ont également l'avantage d'être généralement bien rustiques. Et surtout ils sont plus résistants aux parasites et aux maladies que les légumes annuels.

Bien sûr ils demandent quand même quelques petits soins comme des arrosages. Mais là encore le travail est largement simplifié avec un paillage.

Un inconvénient ? Oui la contrepartie pour ceux qui se ressèment spontanément est qu'ils peuvent vite devenir envahissants s'ils ne sont pas contrôlés.

Le choix est assez grand et varié puisqu'il va de l'ail des ours au pourpier potager en passant par le poireau perpétuel. Dans notre dossier consacré aux **légumes perpétuels** vous en trouverez une liste ainsi que la manière de les gérer au mieux.

Avant de les mettre en place souvenez-vous que les légumes perpétuels n'entrent pas dans le système de **rotation des cultures**. Il faut donc bien choisir leur emplacement pour ne pas être "gêné" par la suite. De plus il faut tenir compte de leur taille et étalement à l'âge adulte. Il est généralement intéressant de les regrouper dans un carré spécial légumes perpétuels.

L'OUTIL DU MOIS

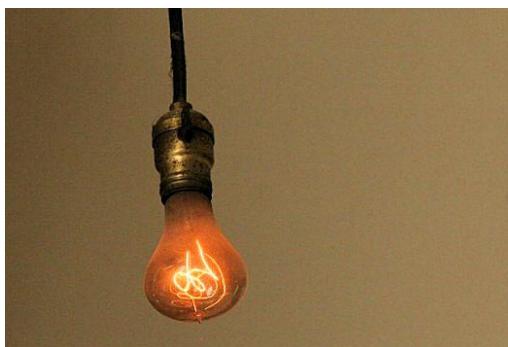
De nouveaux contenants pour les végétaux voient de plus en plus le jour dans les jardineries. Ce sont des "pots souples". Ils sont parfaitement bien adaptés pour les balcons, les terrasses et les jardins de ville ainsi que pour les cultures sur les toits. Il existe de nombreux modèles allant de la petite balconnière au grand bac.

Les premiers contenants de ce type étaient confectionnés en toile de jute ce qui signifie qu'ils avaient une durée de vie très courte, même pas un an. Les nouveaux contenants sont un mélange de technologie associant le géotextile et le polymère, entre autres, pour fournir un produit plus résistant au temps.

Les avantages ? Tout d'abord ils sont légers, souples et résistants. Ensuite ils sont conçus pour éviter un dessèchement trop rapide de la terre, ils sont traités anti UV et laissent respirer la terre. Enfin ils sont entièrement recyclables.



LE SAVIEZ-VOUS ?



Il y a un record de longévité qui va probablement vous faire rêver : une ampoule centenaire. Avouez que c'est l'idéal car nous râtons tous quand il faut les remplacer !

Mais qu'est-ce que c'est exactement ? C'est une ampoule électrique, à incandescence, de quatre watts qui date 1901.

Mais où est-elle ? Elle est installée dans la caserne des pompiers de Livermore en Californie.

Et surtout ne pensez pas qu'elle n'a jamais été utilisée. C'est en effet tout le contraire puisqu'elle fonctionne en continu. Elle a été éteinte seulement une semaine dans sa vie. Et c'est là que réside son secret. En effet les ampoules grillent plus facilement lorsqu'elles sont allumées et éteintes constamment car ces alternances produisent des tensions sur le filament.

LA CARTE POSTALE DU MOIS



Ce mois-ci allons faire une balade sur l'île de Madère. Dans l'Océan Atlantique, elle se trouve à 600 kilomètres du Maroc et 900 kilomètres du Portugal, entre les Açores et les Canaries. Elle est dans un archipel qui est composé, outre l'île de Madère, de l'île de Porto Santo ainsi que de nombreuses petites îles sauvages et inhabitées. Cet archipel fait partie de la Macaronésie.

C'est la plus grande des îles de l'archipel. Elle est souvent surnommée la "Perle de l'Atlantique" ou le "Jardin flottant". Elle est aussi appelée "île de l'éternel printemps" du fait qu'elle est baignée par le Gulf Stream. D'origine volcanique c'est un véritable paradis pour les passionnés de botanique.

C'est un explorateur portugais, Gonzalves Zarco, qui l'a découverte en 1419. Il la baptisa "Madeira", ce qui signifie "bois" en portugais. A cette époque elle était effectivement recouverte de forêts de lauriers de Lauracées, appelées "Laurissilva". On y rencontre encore de très nombreuses espèces comme le Laurier de Madère (*Ocotea foetens*).

La flore est extrêmement variée puisque les colons, navigateurs et botanistes y ont apporté des spécimens du monde entier depuis sa découverte. Du fait de son climat privilégié les végétaux se sont parfaitement bien adaptés. Mais il y a également des fleurs endémiques qui ne se trouvent qu'en Macaronésie. Si de nombreux jardins botaniques sont à visiter, la flore sauvage est également incomparable.

Les jacarandas trônent fièrement aux côtés des frangipaniers, des tulipiers, des callistemons, des cordylines, des cornouillers, des palmiers... Vous pourrez également admirer les oiseaux de paradis, des agapanthes ainsi que de très nombreuses orchidées. Des plantes plus "classiques" comme des fougères et des bruyères prennent aussi leurs aises.

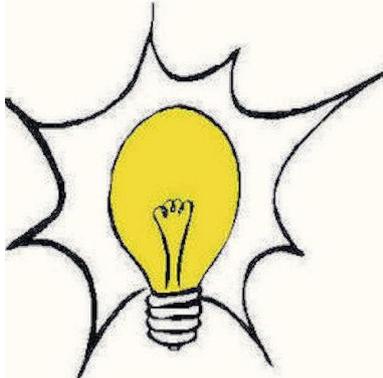
Du côté des cultures on trouve principalement la canne à sucre mais également les bananes et la vigne. Cette dernière a une large place car il ne faut pas oublier que l'île est célèbre pour son vin, le Madère, qui est très doux.

Il ne faut pas non plus oublier d'admirer les broderies de Madère. L'île est en effet un berceau de la broderie. Sur soie, lin, coton ou organdi c'est un véritable art qui s'exporte dans le monde entier.

Pour reprendre des forces après les promenades il ne faut pas oublier de déguster le "Bolo de Mel". C'est une pâtisserie typique et traditionnelle de l'île. De couleur sombre il ressemble un peu à du pain d'épices et est réalisé avec de la mélasse et de la canne à sucre.

ALBUM PHOTO

LES PETITES ASTUCES QUI CHANGENT TOUT



- Les planches à découper sont bien souvent des nids à bactéries. Les coups de couteau créent des anfractuosités dans lesquelles elles peuvent s'installer. Une solution simple est de les frotter régulièrement avec la chair d'un citron coupé en deux. C'est un désinfectant 100% naturel.

- Les gestes maladroits arrivent à tout le monde. Et que dire lorsqu'on renverse de l'huile sur le carrelage de la cuisine ; même s'il n'y en a que quelques gouttes on a l'impression que ce sont des litres! On a bien du mal à s'en débarrasser et attention aux dérapages car cela glisse. Pas de panique une astuce simple

permet de résoudre le problème. Il suffit de verser généreusement du sel sur l'huile et de laisser agir 5 minutes avant de retirer le tout avec une spatule. Le lavage est ensuite facile. A noter que le sel peut être remplacé par de la farine.

TOUT UN SYMBOLE



Je suis un grand classique des jardins toujours autant apprécié...je suis, je suis ? Le Lilas bien sûr !

De nom latin Syringia, il appartient à la famille des Oléacées et est nommé lilas commun ou lilas français. Il a toujours été apprécié pour sa floraison précoce et son parfum envoûtant.

De culture très ancienne, on en trouvait autrefois dans tous les jardins. C'est un symbole du printemps et du renouveau de la nature, un vieux dicton précise que lorsque le lilas est en fleurs, les gelées sont terminées.

Dans l'Antiquité il symbolisait l'amour. L'état du New Hampshire, en Amérique du Nord, l'a choisi comme fleur emblématique. Dans le calendrier républicain, le 26^{ème} jour du mois de germinal, soit le 15 avril, est le jour du lilas.

Ses fleurs, simples ou doubles, regroupées en grappes sont mellifères et attirent les pollinisateurs. Elles ont également toujours attirées les artistes peintres comme Edouard Manet.

Il existe des variétés de petites tailles qui se cultivent sans problème en bac sur un balcon.

Et n'oubliez pas non plus que le lilas fait partie des fleurs comestibles.

UNE RONCE ADOREE DE TOUS



S'il y a un petit fruitier que l'on apprécie particulièrement au jardin ou au balcon c'est bien le framboisier.

De nom latin *Rubus idaeus* il appartient à la famille des Rosacées. Si depuis la nuit des temps les hommes se régalaient des framboises sauvages, la culture du framboisier semble remonter au Moyen-âge.

Le framboisier est parfois surnommé Ronce du mont Ida car il serait originaire de Crète et plus particulièrement du Mont Ida.

Peu exigeant en matière de sol, il se cultive facilement. Rustique il présente l'avantage de supporter les gelées tardives.

De très nombreuses variétés existent. Certaines sont non remontantes, c'est-à-dire qu'elles ne donnent qu'une fructification par an, tandis que d'autres sont remontantes ce qui signifie qu'elles donnent deux fructifications.

Des jardiniers sont en train de se dire que, si on apprécie les framboises, les oiseaux en sont encore plus friands que nous. Une astuce ? Adoptez des variétés à fruits jaunes, ils les délaisseront car ils sont attirés par le rouge.

TOUJOURS BON PIED BON ŒIL



Pour le mois de la galette des rois, il est d'actualité de parler de la fève. De nom latin *Vicia faba*, elle appartient aux fabacées. Elle est également appelée "Fève des marais" et "Gourgane".

Originnaire du bassin Méditerranéen, sa culture est très ancienne puisqu'elle remonte à l'Antiquité. A l'époque elle était sacrée puisqu'elle était symbole de vie. Elle faisait partie de nombreuses festivités comme les Saturnales et servait de jeton de vote. Et bien sûr pendant des années elle était installée dans les galettes des Rois avant d'être remplacée par une fève en porcelaine.

De culture facile elle présente l'avantage d'enrichir le sol en azote puisqu'elle a une grande capacité à l'absorber et à le fixer.

Elle a également été pendant des siècles un aliment de base bien avant que la pomme de terre entre dans nos assiettes.

Si vous en cultivez, pensez aux petites fèves fraîches, les "févettes" qui sont un régal dégustées à la croque au sel.

LES BONNES RECETTES DE TATIE GLADYS

TAGLIATELLES AUX EPINARDS



Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 10 Minutes.

Temps de Cuisson : 10 minutes environ.

Ingrédients :

450 grammes d'**épinards** (surgelés mais non hachés)

400 grammes de tagliatelles fraîches

1 **oignon**

1 gousse d'**ail**

50 grammes de **parmesan** râpé

25 grammes de beurre

20 centilitres de crème

1 cuiller à soupe de jus de citron

1 pincée de **noix de muscade** râpée

Sel et Poivre

Préparation :

Peler l'ail et l'oignon puis les hacher.

Dans une poêle faire fondre le beurre. A feu moyen ajouter l'ail et l'oignon et laisser pendant une minute en remuant. Incorporer les épinards et les faire "tomber" en les remuant pendant environ 5 minutes. Ajouter alors la noix de muscade, la crème, le sel et le poivre. Baisser un peu le feu (il doit être doux) et laisser réduire en remuant de temps en temps pour que les épinards n'attachent pas et cuisent régulièrement.

Pendant que les épinards cuisent, faire cuire les pâtes dans un grand volume d'eau bouillante et salée. Pour le temps de cuisson il faut se référer à l'emballage, il varie selon les marques. Les égoutter.

Lorsque les épinards sont cuits et que la sauce a réduit, incorporer les pâtes dans la poêle. Ajouter le jus de citron et la moitié du parmesan en remuant bien.

Saupoudrer avec le restant du parmesan et servir de suite.

JARRET DE VEAU EN POTEE



Recette pour 6 Personnes.

Temps de Préparation : 25 Minutes.

Temps de Cuisson : 2 Heures et 15 Minutes.

Ingrédients :

1,8 kilo de jarret de veau

150 grammes de lard fumé (coupé en deux tranches)

1 chou d'environ 800 grammes

6 pommes de terre

2 poireaux

2 carottes

50 centilitres de bouillon (de viande ou de volaille selon les goûts)

20 centilitres de vin blanc sec

4 cuillers à soupe d'huile (d'olive de préférence)

1 bouquet garni

Sel et Poivre

Préparation :

Laver le chou, l'éplucher et le couper en lamelles. Porter de l'eau à ébullition dans une grande casserole et y plonger les lamelles de chou. Les laisser pendant 5 minutes pour les "blanchir". Les mettre ensuite dans une passoire pour les égoutter.

Eplucher les poireaux et les couper en rondelles.

Eplucher les carottes et les pommes de terre et les couper en gros morceaux.

Mettre à chauffer l'huile dans une cocotte. Ajouter le jarret, le lard ainsi que les carottes et les poireaux et faire revenir le tout pendant 5 minutes à feu vif en remuant.

Incorporer le vin blanc, le bouquet garni, le sel et le poivre. Laisser encore 5 minutes à feu vif.

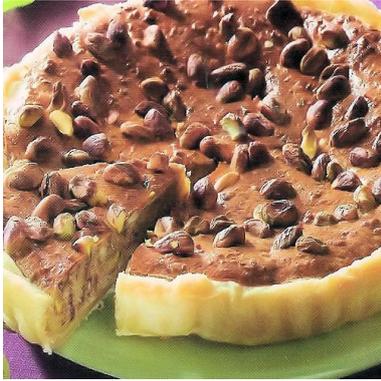
Ajouter le bouillon. Dès l'ébullition baisser le feu.

Couvrir la cocotte et poursuivre la cuisson pendant 2 heures.

Penser à mi-cuisson à ajouter les pommes de terre et le chou.

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

TARTE AUX PISTACHES



Délicatement parfumées les poires caramélisées sont fondantes. La petite touche anisée fait ressortir le goût des fruits.

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 15 Minutes.

Temps de Cuisson : 20 Minutes.

Ingrédients :

4 poires (elles doivent être mûres mais quand même un peu fermes)

90 grammes de sucre en poudre (30 grammes + 60 grammes)

30 grammes de beurre

10 centilitres de crème fraîche

3 cuillers à soupe d'eau

1 cuiller à café de cannelle en poudre

2 gouttes de pastis

Préparation :

Peler les poires en laissant la queue, les couper en deux et retirer le cœur.

Dans une assiette creuse mélanger 30 grammes de sucre en poudre et la cannelle. Roulez les poires dans ce mélange.

Faire fondre, à feu doux, le beurre dans une poêle. Y mettre les poires et les laisser cuire pendant 20 minutes. Il faut les retourner délicatement à mi-cuisson.

Retirer les poires de la poêle et les poser dans un plat creux ou dans des assiettes individuelles.

Essuyer la poêle avec un papier absorbant puis y mettre le sucre et l'eau. Porter à ébullition et poursuivre la cuisson à feu vi pour que le caramel devienne blond.

Retirer la poêle du feu et y ajouter la crème fraîche en mélangeant bien. Ajouter le pastis et mélanger à nouveau.

Verser le caramel sur les poires et réserver au frais jusqu'au moment de déguster.

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://commons.wikimedia.org/>

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

<https://pixabay.com/>

<http://webzine.cherchons.com/>

Retour au sommaire

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

L'ALBUM SUR MADERE DEMARRE A LA PAGE SUIVANTE

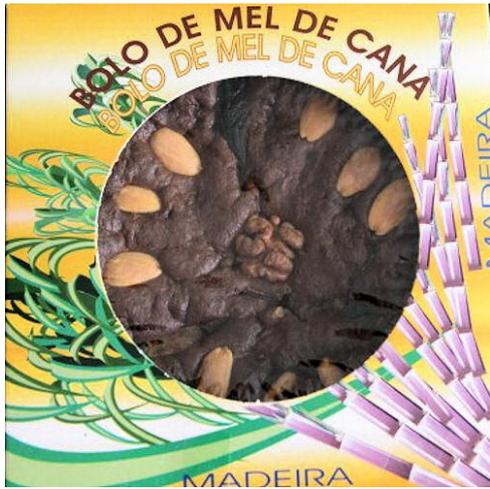
ALBUM MADERE











[RETOUR A LA CARTE POSTALE](#)

[RETOUR AU SOMMAIRE DE LA NEWSLETTER](#)