

Quand on décore un sapin de Noël, on a toujours l'impression qu'il nous faudrait une guirlande de plus.

Loi de Murphy

Noël en France



Comment se passent les fêtes de fin d'année en France !

Le 24 décembre, on fait un dîner spécial qu'on appelle le réveillon de Noël. C'est généralement en famille mais on peut aussi inviter des amis proches.

Les catholiques, eux, vont à la messe avant le dîner. On appelle souvent cette messe, la messe de Minuit car, avant, c'était traditionnellement à minuit ; maintenant ce n'est plus le cas, c'est plutôt vers 20 ou 21 heures.

Alors donc, pour le réveillon, on mange plein de bonnes choses comme du foie gras, des huîtres, du saumon fumé, etc... Mais le plat typique, c'est la dinde aux marrons. La dinde, c'est comme un gros poulet et on la fourre avec des marrons. Marrons ou châtaignes selon le goût. Mais ça ne veut pas dire qu'on mange toujours de la dinde, c'est possible mais pas obligatoire !

Le dessert traditionnel, c'est la bûche de Noël, un gâteau avec du chocolat qui a la forme d'une bûche imitant les morceaux de bois cylindriques que l'on met dans la cheminée pour faire du feu.

Mais, encore une fois, ce n'est pas obligatoire et on peut manger un autre dessert. Le tout c'est que ce soit bon !

Alors, on accompagne le repas généralement de bons vins ! Sur le foie gras, le meilleur est sans doute le Sauternes même si c'est un peu cher ; c'est un vin blanc sucré. Et puis pour l'apéritif, on boit du champagne comme dans tous les grands événements en France. On boit aussi du Bordeaux.

Et d'ailleurs, on fait aussi la crèche, c'est-à-dire la reproduction de la naissance de Jésus avec le "petit Jésus", Marie, Joseph, l'âne et le bœuf, les bergers, les Rois mages, etc...

Suite dernière page

UN PEU DE LECTURE



Georges Lebanc, le héros du livre, est en panne. Il ne bouge plus. Et les choses ne vont pas mieux chez les souris archivistes du square où vit Georges. Les précieux textes qui relatent la vie passionnante de Georges et de son square disparaissent. Les lettres, des mots, des phrases, des paragraphes, des textes sont remplacés par des pattes de mouches... Mais, quand on les accuse, les mouches se fâchent : « Allez plutôt demander aux bourdons ! » pestent-elles. Alors, quel est ce mystère ? Que se passe-t-il ? Et à qui demander conseil ? A partir de 7 ans.

Ce livre peut être emprunté à la bibliothèque.

La fin de l'année est l'une des périodes les plus importantes. Durant ces événements conviviaux, où se réunissent la famille et les amis, il est coutume d'offrir des fleurs et des plantes décoratives. C'est l'occasion de parer nos intérieurs de couleurs chatoyantes par des branchages et diverses plantes.



Le poinsettia : c'est une plante qui a une place de choix, il est également connu sous le nom d'étoile de Noël.

Caractéristiques : bractées rouges et feuilles vertes.



Le houx : sert à la décoration de table mais également dans les couronnes de Noël.

Caractéristiques : feuillage vert foncé et baies rouge vif.

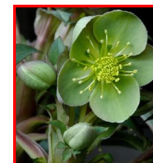


L'amaryllis : plante bulbeuse avec un feuillage vert foncé et de grosses fleurs en forme de trompette.



La jacinthe : plante bulbeuse qui est également une plante d'extérieur et qui vient souvent fleurir nos intérieurs en cours d'hiver. Sa floraison va de mars à avril en extérieur et de décembre à mars en intérieur.

Caractéristiques : feuilles allongées et fleurs en grappe en forme de clochettes.



La rose de Noël : porte également le nom d'hellébore. Elle doit son nom au fait qu'elle peut fleurir sous la neige. Elle aime la fraîcheur.

Caractéristiques : feuillage vert persistant, des fleurs comportant 5 pétales blancs ou rosés.

Il existe bien d'autres plantes à offrir : le cyclamen, le cactus de Noël, le piment de Noël, le gui...avec son baiser (charmante coutume que celle qui consiste à s'embrasser sous le gui pour la nouvelle année ! Les effets magiques et ancestraux du gui assurent le meilleur avenir à tous ceux qui la suivent).

QUELQUES RAPPELS DE NOS PRECEDENTES MANIFESTATIONS



Un atelier créatif, animé par Madame MARTIN, est proposé à nos sociétaires deux mercredis après-midi par mois d'octobre à juin.

Dans une ambiance conviviale se réalisent des travaux de mosaïque sur pots de terre, petit cartonnage, cartes de vœux personnalisées, cartes d'anniversaires, menus avec décors floraux ou autres pour repas de fêtes, broderie, etc... Alors, avis aux amateurs !



Souvenir des FLORALIES 2019

Palmarès 2019 : lors de la cérémonie de remise des prix des 12èmes Florales Internationales de Nantes, parmi 41 lauréats des différentes catégories présentées, notre stand associatif commun SNH-SHANER et SNACPG a obtenu le 1er prix, lot d'ensemble, dans la catégorie cactées et succulentes, ainsi qu'une distinction du jury.

Une récompense méritée pour la belle conception d'une présentation remarquée des nombreux visiteurs ; félicitations à toute l'équipe à l'initiative de cette réussite.



Exposition de cucurbitacées, aux couleurs chatoyantes. Lors de notre dernière réunion mensuelle, un stand particulièrement coloré a présenté un grand nombre de cucurbitacées. Leurs formes, leurs couleurs de peau, leurs multiples usages en font une des plantes les plus connues et les plus cultivées au monde. Chaque spécimen est l'objet d'une fiche descriptive précise, expliquant ses différentes utilisations esthétiques, gastronomiques, décoratives etc... ; des recettes culinaires accompagnent l'animation. Toutes ces variétés ont été agréablement mises en valeur par Daniel Guérif, administrateur passionné, épaulé par Eliane. Cette année avait lieu des dégustations de soupe de butternut et de cakes au potimarron salés et sucrés, un régal pour le plaisir



des yeux et des papilles ! Un concours pour trouver le juste poids d'un potiron a vu la participation de 75 personnes, la gagnante était à 108 g au-dessus des 17,145 kilos validés. Encore un excellent moment convivial de découverte.



Une visite du nouveau MIN, riche en découvertes. Un groupe de la Shaner effectue une première visite du nouveau Min de Nantes, le plus moderne de France, qui s'étend sur 20 hectares. Patrice Mariot, responsable du site, avec sa coutumière gentillesse, nous guide pour la découverte de ce deuxième marché national. Tout d'abord les cases Nantes

Frais, Charpentier et Boulet, puis, sur leur carreau, quelques producteurs locaux en conventionnel et bio. Ensuite Pronatura ; le Clos du bio nous offre une dégustation. Passage au centre de tri des déchets et à la case du Secours populaire qui gère les produits invendus ou retournés. Un cheminement coloré nous conduit dans la partie fleurs, avec Horti-cash, Fleurametz, Renaud ; nous continuons avec Id'emball, Masse, A2S Carol et sa cave à épices remarquable, la maison Berjac, commerce en gros de viandes et poissons. Nous terminons par la mûrissière de bananes Min Fruits. Tous à l'écoute de notre guide, très connaisseur, sont repartis ravis d'avoir arpenté pendant 7 km cette belle structure.

LES PROCHAINS RENDEZ-VOUS

Vannerie

Les 10, 17, 24 et 31 janvier 2020 de 14 à 20 H

Art Floral : DANIELLE POMA : 02 51 80 82 49 & 06 30 33 97 60

Travaux de l'atelier créatif de la section «dahlia» de 14 à 16 H au foyer logement du Port Boyer : les 11 et 18 décembre et 8 janvier 2020.

SUITE DE LA PREMIERE PAGE 1

Alors dans la nuit du 24 au 25 décembre, passe le père Noël pour apporter les cadeaux ! Il descend par la cheminée (pour ceux qui en ont une !) et il dépose les cadeaux au pied du sapin. Le sapin c'est l'arbre que l'on décore pour Noël. On le décore avec des boules et des guirlandes ; et on a même l'impression qu'il en manque toujours une.

Bon bref, le père Noël dépose les cadeaux au pied du sapin et à côté des chaussures de chacun pour savoir quel cadeau est pour qui !

Eh Eh ! pas bête le père Noël, hein !

Et le lendemain matin, c'est un des plus beaux moments de l'année pour les enfants puisqu'ils découvrent et ouvrent comme des petits fous tous les cadeaux !

Le 25, c'est férié, c'est-à-dire que les gens ne travaillent pas et souvent, on déjeune avec l'autre famille, c'est-à-dire chez votre belle-famille : du côté de votre femme ou de votre mari ou chez la sœur ou le frère de votre père ou de votre mère : chez votre tante, chez votre oncle et donc c'est un autre repas de famille.

Bon, voilà en gros ! Donc c'est une période où on mange bien, on mange du chocolat, des gâteaux, plein de bonnes choses qui font grossir, très mauvaises pour le régime !

Et puis, on chante aussi certains chants typiques comme "Douce nuit" ou "Vive le vent".

PROCHAINES «FLORIMATINALES» : DIMANCHE 12 JANVIER 2020

09 H 15	Accueil
10 H 00	Brèves de la Société, conseils et chronique horticole
10 H 30	Benoist Lesne : curiosités végétales du bord de la Sèvre Nantaise

La feuille d'Horti

bulletin de la SOCIÉTÉ DES HORTICULTEURS AMATEURS DE NANTES ET RÉGION
7 quai Henri Barbusse 44000 NANTES

Contact : shaner.fr - Téléphone : 06 22 20 18 87

Responsable de la publication : le Président JEAN-CHRISTOPHE RIBES

Comité de rédaction : le Conseil d'Administration

Société fondée en 1886 - Association Loi 1901 - Membre du COMITÉ DES FLORALIES - NANTES

LE COIN CUISINE

NOIX DE SAINT-JACQUES AUX MARRONS
de JEAN-MARC BOYER**Billes de foie gras apéritives**

100 grammes de foie gras cuit
des pics en bois
des pistaches hachées
des spéculos en miettes
du cacao non sucré en poudre

Détailler des billes de foie gras à l'aide d'une cuillère à melon. Finir de façonner à la main pour faire des billes bien rondes.

Insérer un pic en bois dans chacune des billes.

Les rouler dans les poudres ou miettes choisies et bien les-en imprégner.

Déposer les billes de foie gras au frais jusqu'au moment de les servir.

RECETTE DES COQUILLES ST JACQUES AUX MARRONS
Pour 2 personnes

6 noix de Saint-Jacques

100 g de petits lardons fumés

10 marrons pelés et cuits (sous vide, ou surgelés)

1 échalote, 20 g de beurre, 1 dl de crème liquide

1 filet d'huile d'olive, 2 dl de bouillon de légumes

Sel fin et poivre du moulin



1) Peler et hacher finement 1 échalote. Faire suer sans coloration, dans un poêlon, l'échalote hachée avec 20 g de beurre, remuer avec une spatule en bois, puis 100 g de petits lardons fumés pendant 2 à 3 minutes. Ajouter ensuite 4 marrons cuits, mélanger, mouiller avec 2 dl de bouillon de légumes, amener à frémissement, et laisser mijoter 10 minutes.

Au terme de la cuisson, verser le contenu du poêlon dans le bol d'un mixeur, et bien mixer. Incorporer ensuite 1 dl de crème liquide, émulsionner.

La totalité de la crème de marrons obtenue ne sera pas utilisée dans la recette, mais il est difficile d'en réaliser une quantité moindre. Etant très veloutée, il est possible de déguster le restant en guise de potage.

2) Assaisonner de sel fin et poivre du moulin 6 noix de Saint-Jacques. Chauffer 1 filet d'huile d'olive dans une poêle anti-adhésive, puis ajouter et colorer rapidement les noix de St Jacques et 6 marrons, compter 30 secondes de cuisson de chaque côté. Débarrasser le tout sur un papier absorbant.

3) Réchauffer la crème aux marrons sur feu doux.

4) Dresser harmonieusement les noix de St Jacques poêlées et les marrons dans 2 assiettes creuses. Ajouter tout autour, dans chaque assiette, 2 généreuses cuillères à soupe de crème aux marrons bien chaude.

Les mouches parasites :

On nous parle depuis quelque temps que l'avenir de la nourriture serait peut-être à base d'insectes. On va finir par le penser car depuis la rentrée on découvre ensemble de nouveaux insectes parasites qui colonisent les fruits et les feuilles. Après les papillons des bulletins précédents (tuta et la chenille du géranium), c'est au tour des mouches et leurs petits vers de se distinguer. On compte de 2 à 8 générations par an suivant les espèces.

Commençons par citer les mouches les plus communes : - La mouche de la cerise - La drosophile asiatique sur : abricot, cerise, fraise, framboise, mûre, pêche, du brou de noix etc... Autres mouches : les mineuses (on en compte 50 espèces) qui, au stade asticot, parasitent les feuilles, se nourrissant du parenchyme entre les 2 épidermes ; mines sinueuses s'élargissant au fur et à mesure du développement larvaire. On remarque ici le même comportement que les chenilles citées ci-dessus.



Mouche de l'olivier

J'ai ramassé 1 kg d'olives sur mon arbre, presque toutes les olives présentent une déformation et un petit point blanc. J'ai écarté les fruits abîmés, il ne me restait que 20 fruits. Alors Que se passe-t-il ???

C'est la mouche de l'olivier qui est arrivée jusque chez nous. On en parlait depuis une dizaine d'années dans les cultures méditerranéennes où elle pose un réel problème.

Description : la mouche de l'olive adulte mesure 4 à 5 mm de long (inutile de la chercher on ne la voit pas ; ceci dit, elle est très belle d'après le descriptif). La tête est orangée avec des yeux à facettes bleu-vert (t'as de beaux yeux tu sais !). Le thorax est noir, avec des bandes grisâtres sur le dos, et se termine par un triangle blanc-crème. Les pattes sont orangées. L'abdomen est également orange avec des taches noires ; les ailes sont transparentes. Il y a parité au niveau de la taille «ça existe chez les insectes». Cette mouche peut pondre 60 à 70 œufs ; elle dépose 1 œuf sous l'épiderme de la cerise. L'asticot de la mouche de l'olivier (blanc) mesure jusqu'à 7 mm au dernier stade. En fin de saison, la pupa «crème» se laisse tomber au sol. Chez nous elle risque de souffrir car la tolérance au froid est donnée à 0°.

Dégâts : le développement de la larve à l'intérieur de l'olive affecte directement l'alimentation du fruit, sa maturation et sa force d'attachement au pédoncule. Cette situation provoque une chute accélérée de l'olive. Comment lutter naturellement : le piégeage. Indispensable pour détecter l'apparition des adultes. Percer une bouteille plastique d'eau avec un fer rougi de 5 mm, le tiers haut de celle-ci . Percer également le bouchon pour la fixation. Dans cette bouteille, l'appât sera constitué de phosphate diammonique (comptoir des jardiniers) : 1 cuillère à soupe et de l'eau. Travailler la surface du sol pour faciliter le repas des oiseaux. Pulvériser de l'argile blanc (caonite) sur les fruits de juin à octobre. Traitement en fonction de la pluie (lavage). Alors qui se lance dans la nouvelle cuisine. ?

Sous les bourgeons de mes géraniums des taches brunes apparaissent. Qu'est-ce qui se cache dessous ???

Après avoir recherché sur plusieurs sources, je pense qu'il s'agit d'un virus. Celui-ci se manifeste par des points auréolés d'une teinte plus claire, puis le cœur de la branche atteinte se dessèche. Là, malheureusement, il n'y a pas de remède. Il faut éliminer les plantes malades. On ne peut pas faire de boutures. Il faut nettoyer les outils.



Cymbidium

En ce moment de fêtes et de cadeaux, voici une plante qui ne vous décevra pas : Le cymbidium.

Cette plante moderne, nous la connaissons depuis le début du xxème siècle. Elle a beaucoup progressé après les années 60. Les fleuristes ont largement contribué à sa popularité. C'est en effet une fleur coupée des plus résistantes, capable de tenir en vase plusieurs semaines. Facile à cultiver, robuste si on lui offre une situation fraîche et éclairée.

Famille : Orchidacées, c'est l'une des plus faciles à cultiver dans la famille.

Origine : Les montagnes Asiatiques ; plantes largement réparties à travers l'Asie, de l'Inde au Japon et à l'Australie.

Description : ce genre comprend une soixantaine d'espèces. Sur un cours rhizome, s'insèrent des pseudobulbes, de taille et de formes variables suivant les espèces, arrondies en général. Les feuilles : rubanées, lancéolées, elles persistent plusieurs années et peuvent atteindre 1 mètre. Les fleurs : grandes, délicatement colorées de vert, de jaune, de rose, de rouge ou blanches ; elles sont de bonne texture et durent longtemps (de 6 semaines à 3 mois sur un pied, 1 mois coupées).

Culture : pour obtenir ce résultat il y a 5 secrets :

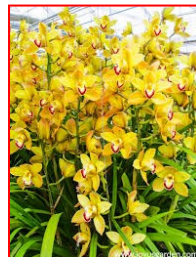
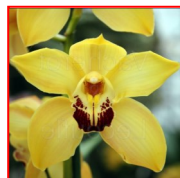
1- Rentrez moi d'octobre à mai dans une pièce claire, sans soleil direct, des températures voisinant les 18°.

2- Sortez-moi de mai à octobre. Trouvez-moi un emplacement où la température varie au cours de la journée. L'ombre d'un conifère ou d'un palmier. Elle exige des nuits froides pour provoquer la floraison.

3- Rempotez moi : pas nécessaire chaque année, mais tous les 3 ou 4 ans suivant la vigueur. Cette opération s'effectue après la floraison, au début du printemps. Si la plante est à l'étroit, transplantez-la dans un pot plus grand (d'un diamètre de 2 à 4 cm supérieur).

4- Donnez-moi à boire. Le Cymbidium n'aime pas les coups de sécheresse, donc gardez le substrat poreux toujours frais, en particulier au printemps et en été. Réduire en fin d'été.

5- Le Cymbidium est gourmand : alors il faudra lui apporter du compost ou un engrais complet spécial fleurs (N-P-K 8-12-24) de septembre à janvier pour favoriser la pousse du feuillage et du 15-10-15 pour favoriser la floraison à partir de février.



En hiver le jardinier a les yeux rivés sur le thermomètre, c'est bien normal. Si on perd encore quelques degrés, même si c'est peu perceptible, une bonne nouvelle arrive : les jours eux rallongent. Pas de folies tout de même, on a le temps de mettre en place les semis.

De la cendre au compost, anti-limaces efficace, la cendre de bois est aussi un amendement calcique si riche en potasse qu'il est recommandé de ne pas dépasser 4 à 5 kg/100 m2. Pendant cette période hivernale on peut en incorporer au compost tout en gardant la bonne mesure, c'est à dire en l'incorporant progressivement.

Potager

Débuter les asperges et apporter de la fumure.

Jardin d'ornement

Bouturer les arbustes à feuilles caduques : callicarpa, cornouillers, boules de neiges, althéas, etc...

Sur les balcons

Maintenir et protéger les bonsaïs et autres plantes frileuses.

Retirer les soucoupes.

Si la neige vient, secouer vos plantes après la chute .

Au verger

On peut le laisser tranquille.

Bien sûr on pourrait tailler mais c'est un mois où le temps est compté : «il faut préparer Noël». Peut-être griffer sous les noisetiers pour éliminer le balanin.

Phrase du mois : inutile de me donner des conseils, je sais me tromper tout seul.

