Astuces : Aménager son jardin pour la biodiversité

Bonjour à tous,

Si dans la vie de tous les jours, ma maisonnée (essaye d')appliquer des gestes éco-responsables, dans le jardin, nous tentons de l'aménager pour qu'il soit un refuge de biodiversité. Que l'on soit en ville où à la campagne, re-créer des espaces naturels, sans pesticides, où les pollinisateurs et les oiseaux peuvent s'installer peut aider à changer la donne.

J'aimerais partager avec vous quelques astuces glanées au fil du temps pour transformer le jardin en un **un « *coin à biodiversité*** . Que vous avez une terrasse, un petit bout de jardin ou un grand, sans doute pourriez vous y trouver une ou deux astuces à appliquer?

Comment aménager son jardin ?

Pour aménager efficacement son jardin et le rendre agréable aux plantes et animaux, il y a quelques idées à garder en mémoire :

- **Limiter l'artificialisation** : Pour des raisons d'agrément ou de praticité, nous avons souvent tendance à vouloir à artificialiser chemin d'accès, allées voiture, allées du potager, piscines, ou encore étendre la terrasse. Ces sols devenus artificiels n'ont plus aucun apport pour la bio-diversité locale, limitent l'absorption des pluies par le sol donc autant limiter au strict minimum. Et oui, cela ne s'applique pas qu'aux

zones industrielles

- **Végétaliser au maximum :** Remettre de la verdure partout ou on peut. Si vous avez des zones de terrasse, aucun y inviter des séries de plantes en pots qui profiteront du climat local chaud. Pour les des murs, on peut envisager d'y faire courir des plantes grimpantes pour re-végétaliser. Tout cela aura en plus l'avantage d'apporter de la gaieté. Et même le lierre est utile, c'est un restaurant pour abeilles en septembre !

- **Limiter les espaces de pelouse** pure: La pelouse type « jardin anglais » n'apportent aucune bio-diversité car on y retrouve généralement les mêmes espèces d'herbes, et on les coupe avant qu'elles soient utiles pour la nature (fleurs). L'idéal serait de transformer cette pelouse en prairie (rase) que les petites envahisseuses fleuries comme les véroniques, le trèfle s'invitent et hébergent les insectes.

- **Amener au maximum des arbres ou des arbustes** : Dès qu'on se balade dans la nature, on se rends vite compte que les arbres sont des refuges à de nombreux animaux, insectes ou encore plantes (qui profitent de l'ombre). En installer dans son jardin est idéal. Il n'est pas nécéssaire d'opter pour un grand platane, un arbre bas comme un fruitier, un pommier pollinisateur peut tout à fait faire l'affaire..

Un arrière de bâtiment au lieu d'être bétonnisé, peut héberger une plate bande d'ombre avec des arbres, arbustes, vivaces, annuelles

---

Comment sélectionner les plantes du jardin ?

Regardons maintenant le choix des plantes. *En italique*, vous trouverez quelques applications pratiques dans mon jardin.

1 – **Choisir au maximum des plantes locales** : Ce sont les plantes qui poussent naturellement dans les espaces en friches ou à la campagne. Elles sont les plus adaptées au climat local (chaud, froid, humidité) et au type de sol (argileux, sablonneux) et donc on une bonne chance de se plaire dans le jardin. Choisissez aussi ces plantes cultivées localement par les artisans, elles sont nativement adaptées au climat.

Dans mon coin du Sud ouest, par exemple, j'ai repéré en terme

d'arbustes des aubépines, des cornouiller sanguins, des troènes, des ormes champêtre et pour les arbres des chênes, des frênes, des érables. Ils forment la base des haies du jardin.

2 – Limiter les espèces exotiques : Même si elles sont esthétiques ou présentent de bonne qualité, les plantes exotiques ne sont pas toujours adaptées pour nos pollinisateurs locaux. Si on peut en installer quelques unes, il est préférable de conserver une base locale.

De mon côté, j'ai quelques plantes d'origine asiatique ou américaine qui sont installées comme des « points forts » des massifs (ex : cognassier de chine, clérodendron, fremontodendron,…), mais la base reste locale (fruitiers cultivés à 40km, arbustes récupérés au pied des haies,..)

3 – **Varier au maximum les types de plantes :** Si on regarde les haies champêtres ou les prairies, elles sont rarement peuplée d'une ou deux espèces contrairement à la pratique de la « haie de thuya ». On peut alors s'inspirer de ce principe dans nos jardins en variant:

- les types de plantes : arbres, arbustes, vivaces, graminées, bulbes, y compris dans un même massif ou une même bande
- les périodes de floraison de fin d'hiver à la mi automne
- les formes de fleurs : souvent les espèces de pollinisateur ont leur type de fleur adaptée, donc variez les formes.

Dans mon jardin par exemple, j'ai installé des bordures de sauges arbustives et arbustes à baies à proximité du potager, chaque massif à ses arbustes (hauts), ses arbustes (bas), des vivaces et des bulbes. J'ai aussi bien réfléchi pour avoir une couverture de fleur toute l'année (bulbes en début de printemps, fleurs d'été, fleurs de fin d'été..).

Origan Sauvage (été)

Sauge arbustive (mai, octobre)

4 – **S’adapter à son climat et son sol** : Dans les foires aux plantes ou les jardineries, les exposants rivalisent d’ingéniosité pour nous présenter de magnifiques plantes.. mais qui souvent ne s’adapterons pas bien au jardin. Il faut vraiment rester pragmatique et regarder si en terme d’exposition (soleil, ombre..), de type de sol (sec, humide, argileux) la plante coche toutes les cases

De mon côté, j’ai un coin du jardin très sec et très exposé. J’y ai aménagé une zone méditerranéenne avec thyms, romarin qui sont à leurs aise. Aucune autre plante ne s’y plairait.

Sous les arbres par contre, j'ai installé des plantes préférant la mi ombre.

5 – **Ne pas (forcément) faire comme son voisin** : Si vous regardez bien les jardins, on peut souvent remarquer qu'ils hébergent les mêmes plantes incontournables : laurier rose, lagestromia, thuya, chalef… Soyez plus futés, invitez autre chose chez vous pour diversifier la flore de votre quartier. :).

Doit on ajouter des nichoirs, hôtels à insecte ?

Sur ce point la, d'expérience, cela dépends de l'aménagement de votre jardin biodiversité:

- *Pour les nichoirs* : si vous avez des arbres ou arbustes hauts et touffus (et pas de chat !) les oiseaux y trouveront assez naturellement un espace agréable pour nicher. Si vous n'avez pas cette possibilité, un nichoir installé sur un piquet peut être utile.
- *Pour les hôtels à insectes* : le mieux reste d'avoir une petite zone dans votre jardin qui reste sauvage. C'est naturellement le lieux où les insectes iront le loger car ils auront hôtel et restaurants à proximité. Si vous ne pouvez pas laisser cette bande, l'hôtel à insectes est utile.

De mon côté, on a finalement décidé de ne rien installer de tout cela. Nous avons pas mal d'arbres dans le terrain où les oiseaux nichent naturellement. Comme nous laissons des espaces en prairie, c'est clairement un hot-spot à insectes. De plus, j'ai (enfin!) vu que nombre pollinisateurs nichent dans les

endroits incongrus (terre, tas de bois..) donc pas besoin de ramener de l'artificiel.

Des exemples ?

Pour terminer le billet, je vous propose quelques exemples d'application dans mon jardin dans les massifs et les zones en cours d'aménagement.

Fin Mars – Un massif en finalisation d'aménagement, mêlant des arbustes fleurissant à différentes périodes (forthysia en mars , deutzia en mai, callistemon en juillet..), des bulbes (iris, narcisses, jaccinthes;.) et des vivaces fleuries

Août – Un des vergers. On ne le tonds pas à ras pour laisser la prairie pousser et héberger insectes, araignées, mulots..

Mai – Le potager peut être un coin a biodiversité, par exemple avec ces coquelicots qui se sont invités dans le carré de

pomme de terre

Juillet – Autre coin du potager ou les soucis ont poussé (orange), le vieux plants de poireaux et de persil ont fleurit en attirant chacun leur pollinisateur

Plus d'informations / autres idées pour un jardin biodiversité

- D'autres idées intéressantes => https://www.rustica.fr/tv/10-idees-pour-biodiversite-jardin,7883.html
- Quelques idées de plantes => https://www.rustica.fr/articles-jardin/20-fleurs-pour-jardin-ecologique,2261.html
- Des idées de plantes pour les oiseaux => https://www.rustica.fr/articles-jardin/accueillir-oiseaux-jardin,2538.html
- Alternatives à la pelouse => https://www.consoglobe.com/pelouse-ecologique-alternatives-gazon-cg

Menus de saison – Octobre

Un billet de recettes de saison pour agrémenter les menus octobre Des recettes faciles, variées pour ne pas être à court d'idées.

Cake aux noisettes et miel

Bonjour à toutes et tous

La pluie et la fraîcheur des derniers jours donne des envies de réconfort et de pause/goûter gourmand, ne trouvez vous pas ? Si vous êtes preneuse/preneur, cette recette pourrait vous plaire.

A l'automne la maisonnée à très souvent un faible pour les ***cakes*** que l'on déguste ensemble ou par discrètes tranchettes en passant dans la cuisine. Ces pâtisseries ont le gros avantage d'être aisées à préparer à l'avance, se garder plusieurs jours et s'adapter à toutes envies du moment. L'automne gersois se caractérisant (entre autre) par des noyers et des noisetiers bien garnis, c'est assez naturellement que ces ingrédient se retrouvent dans nos recettes favorites de cakes d'automne. Et tampi si cela déroge à la définition officielle du cake qui doit contenir uniquement des raisins secs et fruits confits (cf. wikipédia)

Bref, celui que je propose aujourd'hui a presque été une recette inventée de l'idée d'un cake noisette… Je souhaitais moins le sucrer que les recettes basiques dont ai opté pour

remplacer une partie du sucre par du miel. J’espérais qu’il ai un peu de croquant et ai ajouté des noisettes entières dans la pâte. Pour le reste, c’est du relativement classique. Le résultat c’est avérée excellent. C’est un cake moelleux, riche en saveur avec le miel, tout en rondeur avec les noisettes Soyez sûrs que vos convives auront envie de se resservir quand vous en proposez au goûter ou pour une simple pause café retour du jardin. Vécu et re-vécu !

Avec les quelques jours un peu frais qui s’annoncent, j’avais envie de partager la recette de ce cake noisette miel avec vous. J’espère qu’il vous permettra de vous régaler, vous et vos convives, de vous réconforter les mauvais jours ou plus. Bon week-end !

- Cake aux noisettes -
et miel
© Au Fil du Thym

Cake noisette miel

Cake noisette et miel

Une recette réconfortante et savoureuse de cake noisette miel, à déguster lors des pauses gourmandes d'automne. Un régal de saison !

Saison de la recette : Toute l'année

Pour 1 cake:

- 80 g de poudre de noisettes
- 40 g de noisettes entières
- 150 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique ((5g))
- 4 œufs
- 80 g de sucre
- 2 cuillérées à soupe de miel (liquide, cf 1)
- 120 g de beurre doux
- 3-4 cuillérées à soupe de lait ou lait végétal (cf 2)

1. Beurrez et farinez un moule à cake. Concassez très grossièrement les noisettes. Gardez quelques demi-noisettes pour la décoration
2. Mettez le beurre en pommade et mélangez avec le sucre.
3. Ajoutez les œufs et fouettez/mélangez jusqu’à obtenir une texture de crème homogène

4. Ajoutez le miel, la farine, la levure puis mélangez bien pour retrouver une texture homogène.
5. Incorporez les noisettes. Si la texture de votre cake vous semble trop ferme, ajoutez le lait et ré-homogénéisez.
6. Versez votre pâte dans le moule, décorez de quelques demi noisettes puis enfournez pour 40 à 45 minutes (environ) à 170°C. Le cake est cuit dès que la lame d'un couteau plongée dans le gâteau ressort sans trace de pâtes

- (1) Pour le miel, choisissez un miel de texture plutôt liquide tel que l'acacia (qui sera doux en saveurs) ou, de bruyère (plus prononcé) le châtaignier (plus boisé). Je préfère personnellement avec un miel fort en goût, car cela relève mieux le cake.
- Le cake est même meilleur servi le lendemain avec les saveurs de miel qui se révèlent à leur plein potentiel.
- *Variante* : Ajoutez quelques morceaux d'amande ou de noix concassées.
- *Conservation* : Jusqu'à 3 jours, après il risque de sécher et être moins moelleux.

Brunch, Goûter
Française
cake noisette miel

Découvrez aussi

D'autres idées de gourmandises pour les goûters d'automne:

- Biscuits au flocons d'avoine et noisette
- Cake au pruneaux et chocolat
- Gâteau au nashis, miel et graines de pavot (photo)

Gâteau nashi graines de pavot

Papillote de fruits d’automne

Bonjour à toutes et tous,

Alors que l’automne est arrivé, j’aimerais partager avec vous un délicieux dessert de saison, qui a les mérites d’être sans sucre et vite préparé.

Sur la mi-fin septembre, les étals de fruits changent définitivement d’allure pour faire entrer le raisin, les poires, les premières pommes ou encore les prunes de variété plus tardive. C’est une débauche de couleurs, de formes, de

texture, qui a bien vite fait de vous donner envie de cuisiner tarte, crumbles ou gâteaux bien moelleux. Mais parfois, la bonne saveur d'un plat se dévoile simplement grâce la variété d'ingrédients qui se marient harmonieusement. C'est un peu la philosophie de cette papillote de fruits d'automne (- qui, pour être franche, avait été testé à la va vite et c'est révélée excellente -)

Bref, prenez nos fruits de saison (prunes, raisin, poire), mettez dans un plat avec juste un peu d'eau et un soupçon de cannelle, couvrez, placez au four, laissez cuire façon papillote et régalez vous en sorties. La poire apporte du fondant et de la finesse, la prune une note d'acidité, le raisin du sucre, un peu de cannelle enrobe le tout. La « papillote » se déguste tiède en rondeur ou fraiche pour le parfum fruité, en dessert ou en accompagnement de yaourt. Je ne vais pas dire que j'en cuisine systématiquement, mais si jamais ces trois fruits finissent dans le panier, soyez sur qu'il y en aura un plat au four.

Je voulais donc partager cette idée de papillote fruits d'automne avec vous. J'espère qu'elle régalera vous et vos convives ou vous inspirera pour des versions maison. Bonne journée !

- Papillote de fruits -
d'automne
© Au Fil du Thym

Papillote de fruits d’automne

Une recette de papillote de fruits d'automne sans sucre, facile à réaliser et parfaite pour préparer un dessert savoureux. Un délice !

Saison de la recette : Septembre-Octobre

Pour 4 personnes :

- 3 poire
- 5-6 prunes ((cf. 1))
- 1/2 petite grappe de raisin
- 1 cuillérée à soupe de miel
- 1 cuillérée à café de cannelle moule

1. Lavez l’ensemble des fruits. Détachez les grains de raisin et retirez les pépins si nécéssaire. Lavez, épluchez les poires et détaillez en quarts. Retirez le noyaux des prunes et coupez les en quatre.
2. Placez le tout dans un plat à four. Répartissez le miel.
3. Couvrez avec un papier aluminium (ou version zéro déchet : un plat à tarte retourné)
4. Enfournez pour 40 minutes à 100°C.
5. Servez tiède (en sortie de four) ou plutôt frais.

- *Plus gourmand:* Si vous servez tiède, vous pouvez accompagner d'une boule de glace maison. Au quotidien, vous pouvez accompagner une faisselle ou un yaourt de brebis.
- (1) Optez pour des prunes pas trop acide comme des quetsches, reine claude tardives, stanley.
- *A l'avance :* La papillote peut se conserver 48H. Vous pouvez donc préparer un peu à l'avance.

Dessert, Fruits
Française
papillote fruits automne

Découvrez aussi

Des idées de biscuits pour accompagner la papillote:

- Sablés au sarrasin
- Biscuits aux noix
- Doucettes

Sablés au sarrasin

Balade Botanique – Fin d’été dans les prairies (Septembre 2024)

Bonjour à toutes et tous,
Que diriez vous, à l’orée du week-end, de partir en balade botanique et retrouver les plantes de saison ? Après un été somme toute très clément, la fin d’été offre dans les prairies un nouveau bal de couleurs et de formes.

Gratin de gnocchis, tomate, parmesan

Bonjour à toutes et tous,

Le temps avance inlassablement, je le vois auprès de mes plus-si-petits gourmands qui grandissent et notamment pour celui qui a définitivement mis les deux pieds dans la phase *ado*. La chambre devient une chasse un peu plus gardée et dans l'assiette, les pâtes et les frites ont clairement les faveurs. Si, en plus, vous mettez un papa naturellement plus porté sur ces ingrédients que sur les légumes, vous voyez clairement la notion *d'équilibre* passer à la trappe.

Ces deux là, je sais qu'il y a un mets qu'ils adorent : cela commence par « *gno*« , cela fini par « *chi* » et c'est aussi informe qu'un *dahl*. Vous avez deviné le *gnocchi* (ou le *gnogno*, le *kiki* pour une certaine publicité…) Je n'en cuisine presque jamais vu le temps nécessaire pour leur formation. En fait, il faut vraiment un week-end confiné à la maison par les intempéries pour que je m'y lance avec entrain. Le début septembre m'a donné le double prétexte de la rentrée et du mauvais temps pour avoir envie de m'atteler et faire plaisir à mes gourmands.

Faire des gnocchis maison est un jeu d'enfant bien que fastidieux. Trouver une recette pour les rendre encore plus irrésistibles est tout aussi facile. Mettez les gnocchis en gratin avec une sauce tomate et du parmesan (ou tout autre fromage de votre choix), vous avez de quoi mettre des sourires jusqu'aux oreilles. Les gourmands cités au-dessus se sont régalés.

Je voulais partager l'idée de ce gratin de gnocchis tomate et

parmesan. Il sera tout à fait approprié pour cette mi-septembre fraîche.. et pour toute autre occasion de l’année. J’espère que cela vous plaira. Bonne journée !

Gratin de gnocchis (tomate et parmesan)

Recette : Gratin de gnocchis tomate, parmesan

Saison de la recette : toute l’année
Temps de préparation : 45 minutes
Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients

Pour les gnocchis de pomme de terre :

- 500 g de pomme de terre (à chair farineuse) cf. 1
- 250 g de farine (à ajuster en fonction de vos pommes de terre, cf .2)
- 1 cuillerée à café de sel
- noix de muscade
- poivre

Pour le gratin :

- 600 g de concassée de tomates cf. 4
- 1 oignon
- 1 cuillerée à café d’herbes de Provence
- 100 g de parmesan
- sel et poivre

Réalisation

Formation des gnocchis

- Lavez les pommes de terre puis faites-les cuire à la vapeur jusqu’à ce qu’elles soient très fondantes. (cf. 3)
- Épluchez puis réduisez-les en purée.
- Mélangez la purée de pomme de terre avec la farine, le

sel, le poivre, une bonne dose de noix de muscade, jusqu'à former une pâte homogène.
- Laissez la pâte refroidir entièrement.
- Une fois la pâte fraîche, sur un plan de travail légèrement fariné, étalez-la en rouleaux de 2 cm d'épaisseur. Découpez-y des tronçons de 2 cm. Roulez-les puis appuyez à la fourchette pour leur donner des rayures.
- Faites chauffer une casserole d'eau légèrement salée. Plongez-y les gnocchis. Lorsqu'ils remontent à la surface, ils sont cuits. Récupérez-les et égouttez.

Réalisation du gratin

- Épluchez et hachez l'oignon. Dans une sauteuse, faites chauffer 1 à 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive puis faites y revenir l'oignon haché jusqu'à ce qu'il soit doré.
- Ajoutez les tomates concassées, salez, poivrez et laissez mijoter 5 minutes.
- Dans le plat à gratin, répartissez les 2/3 des gnocchis puis la sauce tomate. Gardez le reste des gnocchis pour une autre recette. Râpez le parmesan et répartissez sur le gratin.
- Enfournez pour 20 à 25 minutes, le temps que le gratin soit chaud et doré.
- Servez le gratin chaud.

Astuces

- (1) Pour les pommes de terre, choisissez les variétés à chair farineuse comme la Bintje. Elles sont plus adaptées pour les gnocchis. Si vous n'arrivez pas à en trouver, vous pouvez quand même réaliser des gnocchis mais il faudra sans doute augmenter la quantité de

farine.

- (2) Il se peut que les 250g de farine ne soient pas suffisants si vous avez utilisé des pommes de terre de variété non adaptée ou qu'elles contiennent trop d'eau. Ajustez la quantité de farine pour être en mesure de réaliser les gnocchis sans trop de difficultés.
- (3) Dans certaines recettes, il est conseillé de faire cuire les pommes de terre entière au four sur un lit de gros sel, car c'est le moyen d'avoir une chair de pomme de terre avec le moins d'eau à l'intérieur. N'hésitez pas à essayer.
- (4) Hors saison estivale, remplacez par des conserves de tomate concassée maison ou en boite.
- *Version flemmard(e)*: Si vous n'avez pas le temps, vous pouvez réaliser la recette avec des gnocchis frais tout prêts.
- *A l'avance :* n'hésitez pas à préparer les gnocchis en plus grande quantité puis les congeler. Cela marche très bien !

Gratin de gnocchis (tomate et parmesan)

Découvrez aussi

D’autres idées de plats pour régaler petits et grands :

- Quiche au jambon
- Pâtes au thon et petits pois
- Morbiflette

Quiche au jambon facile

DIY – Désodorisant maison (citron & mélisse)

Bonjour à toutes et tous,

Le mois de septembre est arrivés avec une certaine senteur de transition vers l'automne, du moins avec le retour de la pluie. Si l'on peut s'en réjouir car on évite sécheresse et canicule, cela ne revient pas sans quelques désagréments… comme le « plaisir » de retrouver son intérieur décoré de boue et largement re-parfumé par le chien qui a visité le jardin,

les plus-si-petits gourmands et les parties de « JO » improvisés, ou encore tout jardinier qui n'a pu s'empêcher d'aller faire un tout de taille/récolte potagère. Avec une chienne qui sort (et ouvre les portes !) quand cela lui chante, je vous laisse deviner ce que cela donne dans mon salon.

Bref, après avoir usé au printemps et début été les racines d'iris séchées, elles atteignaient leur fin d'efficacité et il me fallait un remplacement. Mon mari est assez fan d'un produit industriel commençant par « *F.* », mais j'ai toujours eu un doute sur ses ingrédients incompréhensibles. C'est pourquoi j'étais assez contente d'avoir retrouvé cet été (dans le livre « Do It Nature, produit d'entretiens », éditions rusticat) le tuto partagé aujourd'hui. C'est une « recette » de désodorisant à peu d'ingrédients : de l'eau, de l'alcool bon marché, des ingrédients naturels de parfum voire un peu d'huile essentielle. J'ai adapté le tutoriel de base sur des senteurs qui nous plaisent plus avec du citron (naturellement très parfumé) et de la mélisse du jardin (caractérisée par une impressionnante extension horizontale cette année..). Le résultat est un désodorisant assez efficace et dont la fraicheur rappelle le « *F .* » . Il dure certes un moins longtemps mais a le mérite de tenir le choc si jamais vous avez besoin de désodoriser en 2 secondes quand vous en avez assez des odeurs ou qu'un invité surprise arrive.

Je voulais donc vous partager le bon plan de ce « Do It Yourself » désodorisant maison. C'est vite préparé, avec des ingrédients peu onéreux et naturels, donc c'est à connaître dans la panoplie « maison nature ». J'espère que cela vous sera utile. Bonne journée !

- Désodorisant Maison -
citron & mélisse
© Au Fil du Thym

DIY – Désodorisant maison citron et mélisse

Matériel

Pour 100ml de produit :

- 40 ml d’alcool bon marché (vodka, alcool de fruits)
- 50 ml d’eau
- quelques écorces de citron
- petites branches de mélisse (cf.1)

Conteneur : 1 flacon spray récupéré

Réalisation

- Retirez le zistes des écorces de citron. Coupez en fines lamelles. Effeuillez la mélisse et coupez les feuilles au besoin.
- Dans le flacon versez l’alcool, l’eau, puis ajoutez le citron et la mélisse.
- Mélangez bien

Utilisation : En spray à l’intérieur.

Conservation : 2 – 3 mois

Variante :

- (1) remplacez à votre convenance le citron par de l’orange, la mélisse par des feuilles de menthe.
- vous pouvez renforcer le parfum en ajoutant 20 gouttes

d’huile essentielle (citron, lavande..).

Désodorisant maison citron – mélisse

Menus de saison – Septembre

Un billet de recettes de saison pour agrémenter les menus septembre. Des recettes faciles, variées pour ne pas être à court d’idées.