

Rétrospective 2025 & petits bonheurs

Bonjour à toutes et tous,

Pour ce dernier jour de l'année, je vous propose de nous retrouver pour notre (rituelle :)) rétrospective de l'année afin d'y partager nos petits bonheurs. C'est l'occasion de finir l'année sur une note joyeuse et profiter une dernière fois de ces bons moments.

J'ai entendu ce matin à la radio que nous sommes nombreux à juger 2025 bien mauvais. Et c'est mon cas. Les enm### du quotidien et de la maladie des proches sont toujours là. Et pendant l'été, ma situation professionnelle est devenue très difficile, situation qui n'est toujours pas réglée en ce début 2026. Plusieurs fois, je me suis sentie sur le fil de la cassure. Mais hasard des événements, à chaque fois, il y a eu un petit bonheur qui est passé : un lever de soleil (cf. photo d'accueil), des nouvelles fleurs dans le jardin, des mots des plus-si petits gourmands, une pause café-fou rire avec les collègues, un billet blog « rigolo » à envoyer... Une nouvelle fois, je me rends compte à quel point ces petits bonheurs sont à chérir.

Côté blog, nous en avons vécu des choses en 2025 ! En terme de statistiques, 2025 cela a été:

- 70 billets
- 35 recettes
- 6 balades botaniques
- et 5 DIY décoration à la sauce « McGyver nature »

Je vous propose donc re-balayer nos petits bonheurs de l'année partagés sur le site. ☐

Janvier > Balade d'hiver

Janvier est toujours un mois calme côté Nature, mais cela ne nous a pas empêchés de partir [regarder les bourgeons](#) et apprendre le monde qu'ils représentent. Formes ovoïdes ou rondes, textures en écailles ou en coques, bourgeons de apical ou auxiliaires, cette balade nous a permit de les voire autrement. ☐



Février > Oreilles d'ânes

Dans les grandes satisfactions cuisine de l'année 2025, je retiens en particulier d'avoir cuisiné [les oreilles d'ânes](#), un gratin de crêpes aux épinards et au comté tout à fait réconfortant. Cette recette traditionnelle était dans ma pile « à tester » depuis des années et j'ai enfin pris le temps de la préparer et la partager avec vous. Sans doute sera-t-elle itérée cet hiver.



© Au Fil du Thym

Oreilles d'ânes

Mars > Balade d'En Jannet Carreau

Mars a été exigeant, ce qui m'a conduit à m'offrir quelques soupapes-randonnée le week-end. Nous sommes notamment partis randonner sur le [chemin d'en Jannet Carreau](#), à Aurimont (Gers), au tout démarrage du printemps. Entre les haies et les paysages campagnards, les premières jonquilles et muscarii sont venus mettre de la fantaisie et de la gaieté dans cette randonnée nature.



Avril > La Ruhne

Avec les congés de printemps est venu une courte période de vacances en famille, au pied des montagnes des Pyrénées basques. Si la famille en a largement profité pour les grasses matinées, j'en ai très largement profité (avec le chien :)) pour de longues et exigeantes randonnées matinales. Je me souviens encore de l'ascension matinale [de la Ruhne par les chemins détournés](#). Ce fut près de 4H d'efforts mais des paysages à couper le souffle en haut et la satisfaction des efforts accomplis. Vous avez pu retrouver les photographies sur le blog peu après. :p



Mai > Rhubarbe du jardin

Après des années à « galérer » dans mon jardin pour installer de la rhubarbe (Il fait trop chaud dans le Gers...), l'année 2025 a enfin permis à mes pieds de produire de généreux pétioles. L'occasion était trop belle pour ne pas les cuisiner et vous proposer une recette. Ce fut le cas avec ce savoureux [crumble fraise-rhubarbe](#), que j'aurais plaisir à itérer l'année prochaine.



Crumble rhubarbe fraises

Juin > Classiques de l'été

Alors que la fin de printemps/début d'été sont arrivés sur juin, ce fut l'occasion de ressortir quelques recettes classiques de l'été toujours très appréciées. J'ai notamment pu partager avec vous la recette de la [quiche aux courgettes et chorizo](#), qui est une des valeurs sûres de la maison, et que j'itère tous les étés.



Quiche courgettes chorizo

Et comme chaque année, c'est en juin que vous avez pu retrouver le traditionnel billet des [50 nuances d'orchis](#), clôturant une saison de chasse aux orchidées sauvages ☐

Juillet > Voir la vie en rose

Fin juillet, je me suis bien amusée à vous emmener en [balade botanique voir la vie en rose](#), avec toutes les fleurs roses de la saison et prendre une bouffée de bonne humeur. Vous ne l'avez pas su sur le moment, mais c'était un pied de nez à mes enm### professionnelles en démarrage. On s'amuse aussi comme on peut quand on tient un blog ☐



Août > Les tartines aux mirabelles

Alors l'été s'étirait (avec ses canicules), les recettes du blog se sont teintées de simplicité. Je me souviens encore de cette de recette de [Tartines aux mirabelles](#) que j'avais posté « au hasard » et que vous avez été beaucoup à réaliser et apprécier. Comme quoi on peut se régaler d'une recette à 4 ingrédients. On la retrouvera avec plaisir en 2026 ☐



Tartines mirabelles, chèvre, miel

Septembre > Au jardin d'Entéoulet

La fin septembre marque le début des foires d'automne dans le Sud Ouest et des sorties en famille. Nous avons profité d'un week-end de portes ouvertes jardins et pépinière pour visiter le (célèbre !) [jardin d'Entéoulet](#) (dans le Gers). Entre les teintes de fin d'été, le bal des miscanthus et des asters d'automne, ce fut le moment de rêver qu'un jour, mon jardin y ressemble. Les photos de cette balade sont venues agrémenter un nouveau billet sur le blog



Octobre > Le Mont Mézenc par beau temps

Les vacances d'automne fin octobre ont été une nouvelle occasion pour ma famille de partir une semaine en Haute Loire, dans ces magnifiques paysages de moyenne montagne. Vous vous doutez que j'en ai largement profité le matin, partant au lever du soleil pour revenir en fin de matinée. Parmi toutes les randonnées, [l'ascension du Mézenc](#) par jour de beau temps reste une des plus marquantes. Elle révéla un paysage à couper le souffle et des jolies photos que j'ai pu partager avec vous.



Novembre > Cake aux coings et épices

Novembre à vu le retour des mauvais jours, de la pluie, du froid.. et des recettes réconfortantes ! Parmi mes bonnes réalisations se trouve le [Cake aux coings et aux épices](#), comme un avant goût des fêtes.



© Au Fil du Thym
Cake aux coings et épices

Décembre > Rochers chocolat amande

Décembre a été très compliqué de mon côté et j'ai eu peu de temps pour préparer les fêtes à la maison comme sur le blog. J'ai néanmoins eu le temps de tester et publier la recette des [rochers chocolat amande](#). Ces petites bombes de gourmandise ont été très appréciées par mes proches et par vous. ☐



Rochers chocolat amande

Et voilà, une rétrospective 2025 (rapide) de l'année sur Au Fil du Thym. En l'écrivant, je me dis que nous nous sommes bien baladé, avons vu plein de fleurs et de paysages, nous sommes aussi bien régalez avec des nouvelles recettes... Donc au final l'année a quand même eu de nombreux côtés « chouette ». ☐

J'espère qu'il en sera de même sur 2026 et que nous aurons tout autant d'occasions de nous amuser, dépayser, cuisiner !

Sur ce, je vous souhaite un bon réveillon du 31.. et à l'année prochaine !