

MÉTÉO

Mercredi

MATIN



Mini : + 11
Maxi : + 22

APRÈS-MIDI



Un petit courant frais de secteur nord balaie notre région. Le ciel est généralement bien dégagé en début de matinée. Les bancs de brume, formés en fin de nuit, sont vite évaporés. En journée, des cumulus se développent mais sans conséquence.

Jeudi

MATIN



Mini : + 12
Maxi : + 22

APRÈS-MIDI



L'anticyclone s'approche de notre région et le vent est calme. La masse d'air humide favorise les formations de brume ou brouillard, au lever du jour. Ils se dissipent en cours de matinée et laissent le ciel peu nuageux. Un voile vient masquer le soleil en fin d'après-midi.

Vendredi

MATIN



Mini : + 11
Maxi : + 22

APRÈS-MIDI



La masse d'air est plus sèche, favorisant de larges éclaircies en fin de matinée. Les bancs nuageux ont tendance à s'étaler au fil de l'après-midi, puis ils se disloquent en fin de journée. Le vent faible est orienté au secteur est.

Samedi

Indice de confiance : 3



Dimanche

Indice de confiance : 3



Pour l'agriculture

Depuis le début du mois de juillet, à Rostrenen, il est tombé 3 fois la normale des pluies avec 122 mm, pour 46 mm en moyenne.



NATURE LA RUBRIQUE À MANU



Sandwich à l'écureuil

Si l'écureuil mange toute sorte de productions végétales, de la graine à l'écorce, il sert de casse-croûte à des animaux beaucoup moins végétariens que lui. Le premier d'entre eux est la martre des pins, un mustélide célèbre pour son aisance dans les hautes cimes mais aussi pour ses mœurs nocturnes.



BRETAGNE VIVANTE SEPTEMBRE

O durant la journée, à l'inverse de nombreux mammifères, et, la nuit venue, dort au plus profond de son nid. Ou plutôt d'un de ses nids puisque l'écureuil dis-

pose d'une multitude d'abris qu'il emprunte à d'autres animaux (pies, pics...) ou qu'il confectionne lui-même. A tel point que dans la Creuse, on racontait aux enfants que l'écureuil pondait des œufs !

UN RÔLE DE « SOIGNEUR »

La martre n'a donc aucun mal à surprendre l'écureuil dans son sommeil même si certains réussissent à lui échapper en se réfugiant sur les branches les plus fines ou en se laissant tomber. Ceci dit, l'étude de la martre a démontré que, sous nos latitudes, l'écureuil représente 2 % de

son régime alimentaire. Le mustélide préfère s'attaquer aux mulots et aux campagnols plutôt que de se fatiguer en des poursuites abracadabrantesques. En Scandinavie, par contre, l'écureuil peut constituer 50 % du menu de la martre... Mais comme toute prédation raisonnée, la martre assure un rôle de « soigneur » : les écureuils en bonne santé lui échappent assez facilement alors que ceux qui sont inaptes à se balancer de branche en branche finissent rapidement au fond de son estomac ou de tout autre carnivore avide de sang, de viande et de

tripes... j'en rajoute un peu mais c'est pour vous faire comprendre qu'il n'est pas facile d'être un écureuil de nos jours, avec tous ces chats qui traînent à proximité des habitations... Les Indiens considéraient le loup comme le « médecin des caribous », nous pourrions donc penser que la martre est un peu la soigneuse des écureuils, tout du moins en Scandinavie. Pour finir ma série consacrée à l'écureuil, sachez que si l'écureuil a une si grosse queue, c'est pour mieux se cacher : à l'époque où Dieu n'avait pas doté tous les animaux de tous leurs attributs, le

rongeur n'avait point de queue. Or, le jour où Eve croqua la pomme, l'écureuil était témoin de la scène et il était tellement rouge de confusion et de gêne que Dieu lui fournit une queue suffisamment touffue pour qu'il puisse se cacher derrière... Voilà vous savez tout sur l'animal et il ne vous reste plus qu'à vous connecter sur <http://www.gmb.asso.fr/>; rubrique « participez à l'atlas des mammifères terrestres », si vous avez observé des écureuils.

Mes photos naturalistes sur : <http://manuphotonature.over-blog.com>

CUISINE



Le maquereau

A la fin du mois de juin, on appelle les petits maquereaux les lisettes ou les Saint-Jean. Les lisettes sont réputées pour faire une bonne entrée, surtout au vin blanc, recette classique des marins. Comme elles sont petites, on les prépare entières, bien vidées. Mais s'il s'agit de gros maquereaux (que l'on peut faire griller entiers au barbecue, de préférence), on aura soin de lever les filets pour les préparer. Après les rillettes de maquereau (Le Poher n° 747), voici les maquereaux au vin

blanc ou plutôt au cidre aujourd'hui. On peut aussi les cuisiner à la moutarde, qui équilibre le gras du poisson. Le maquereau fumé est tout aussi délicieux, souvent enrobé de mignonnette de poivre.

FILET DE MAQUEREUX AU CIDRE

Levez les filets de maquereaux bien frais, nettoyez-les sans les laver. Salez légèrement, poivrez au poivre blanc. Disposez-les dans un plat très large et peu profond. Faites chauffer

une bouteille de cidre brut, avec des rondelles d'oignons et de carottes très fines, des fines tranches de citron, du thym et du laurier. Laissez bouillir jusqu'à la cuisson des légumes. Versez délicatement le cidre sur les filets de maquereaux, retournez-les cinq minutes après. Ajoutez les cerclés d'oignons et les rondelles de carottes et le citron. Logiquement la chaleur du liquide doit cuire les filets. Accompagnez de tartines grillées et d'un bon muscadet sur lie.

LE MAQUEREAU MONTE-AU-NEZ

Videz, lavez, séchez un maquereau par personne; faites deux entailles sur le dos; badigeonnez de moutarde de Dijon, salez et poivrez. Déposez le maquereau dans une papillote de papier alu ou mieux de papier sulfurisé. Passez au four chaud une vingtaine de minutes. Dressez sur une assiette et laissez-le ouvrir la papillote et... que les larmes lui viennent aux yeux ! Et qu'il se dise: « mais qu'est-ce qui lui prend ? » Cette recette est extraite de mon livre « La cuisine de

l'amour », (Editions Ouest-France). Elle est une variante de la soupe à la grimace ou du merlan en colère ou encore du « gâchis Parmentier », que l'on retrouve dans la dernière partie du livre au chapitre « " quand rien ne va plus, ... dans le couple ". Quand l'amour déraile,

on peut le suggérer avec les mets. Et on le cuisinera avec des mots: douce torture que voilà ».

Cette recette est proposée par *Bleuzen du Pontavice*. Site: www.latrutedequene-can.com



Ferme équestre des Chimères

L'équitation plaisir
Balades, randonnées, cours
Ethologie, équitation relationnelle

Kergustion • 56110 Le Saint
06 18 58 19 21 • 02 97 23 58 86

Sur la D769, carrefour de Bouthiry - www.domaine-des-chimeres.com