



La Clé fleurie

Société d'horticulture d'Argenteuil

www.sha.qc.ca • 450 562-0573 • s_h_argenteuil@hotmail.com

Mot de la présidente

Chers membres,

L'automne, c'est magique! En quelques semaines, la nature se transforme et déploie ses couleurs flamboyantes, tout comme le fait la Société d'horticulture d'Argenteuil (SHA) depuis sa fondation. Les arbres déroulent leurs tapis de feuilles rouges et jaunes, pour accueillir les nouveaux membres. Les grands vents nous transportent tout doucement vers le temps des Fêtes, décoré d'une douillette de neige blanche immaculée.

C'est avec plaisir que je vous présente le nouveau conseil d'administration.

- Manon Gascon, présidente
- Jean Dallaire, vice-président
- André Michaud, secrétaire
- Suzanne Girard, trésorière
- Manon Choinière, responsable de *La Clé fleurie*
- Denise Mainville, responsable des voyages
- Élise Heyeur, responsable des conférences
- Ginette Séguin, administratrice
- Sylvie Fortin, administratrice

Pour sa part, sans faire partie du CA, Carmen Deslauriers continue d'occuper le poste de responsable des cours.

La SHA a eu 20 ans cette année. Je souhaite poursuivre le travail de nos pionniers. C'est un grand honneur pour moi d'occuper le poste de présidente et je tenterai de perpétuer les traditions horticoles et amicales de la Société.

Je profite de ce bulletin pour vous souhaiter une joyeuse période des Fêtes, entourés de votre famille, de vos amis et de vos proches. AMOUR, JOIE et PAIX!

Manon Gascon
frais_i_dora@hotmail.com



Pensée fleurie

« Pourquoi les hommes devraient-ils courir alors que les plantes qui les nourrissent poussent si lentement? » — Henning Mankell

Ont collaboré à ce numéro :

Hélène Bergeron, Manon Choinière, Johanne Danis, Manon Gascon, André Michaud, Édith Parizeau, Diane Pigeon, Claire Thivierge et Nicole Villeneuve.

Je voudrais voir New York... un rêve réalisé!

À lire en page 2

Les cerfs, de la belle visite, mais à quel prix?

Les cerfs sont des herbivores assez opportunistes qui se nourrissent d'herbe, de feuillage, de ramilles d'arbustes ainsi que de fruits. Ils affectionnent tout particulièrement les bourgeons et les fruits des arbres. Ils broutent le thuya avec plaisir : une belle « haie de cèdres » est une aubaine à laquelle ils ne résistent pas longtemps. Ils adorent les hostas et les hémérocailles, et succombent aux légumes gorgés de sucre du potager. Nos pratiques agricoles, sylvicoles ou ornementales leur fournissent une nourriture additionnelle. En raison de leur facilité d'accès, ces aliments constituent un attrait majeur pour les cerfs, qui occasionnent ainsi des dommages aux propriétés.

Les répulsifs gustatifs et odorants (cheveux humains, excréments d'animaux, savon, urine de coyote, boules à mites, poivre de Cayenne, assouplissant en feuilles, détergent, sang et ammoniac) peuvent limiter les dommages, sans toutefois les éliminer. Ils ne permettent généralement pas de les réduire de plus de 50 %, et ce, s'ils sont appliqués avant que les dégâts surviennent, puisqu'il est très difficile de modifier les habitudes des cerfs. Il est donc nécessaire d'appliquer ces répulsifs périodiquement. En raison de leur coût élevé, ces produits conviennent surtout dans les cas où la pression de la déprédation n'est pas trop forte, par exemple, lorsque la présence du cerf est passagère, qu'une autre source de nourriture existe ou encore, que la superficie à protéger n'est pas trop importante. Dans des situations de famine, le cerf broutera quand même les arbres et les arbustes protégés par des répulsifs gustatifs et odorants.

Les répulsifs sonores et visuels (klaxon, sirène, banderoles, drapeaux et assiettes d'aluminium) n'ont qu'un effet temporaire, soit le temps que les cerfs s'y habituent et que ces objets perdent leur caractère de nouveauté. Les cerfs étant des animaux méfiants, ils sont effrayés au début, mais s'adaptent rapidement à la présence de bruits et de mouvements s'ils ne les relient pas à un danger. Généralement, après deux ou trois semaines, ils ne craignent plus le répulsif et s'en approchent.

Les clôtures constituent la seule protection vraiment efficace. Mais pour qu'elles fassent l'effet escompté, elles doivent être suffisamment hautes pour que les cerfs ne puissent pas les franchir, suffisamment solides pour qu'ils ne puissent pas les percer ou les arracher et suffisamment bien fixées au sol pour empêcher les animaux de ramper en dessous. On trouve sur le marché de telles clôtures faites de différents matériaux. Elles peuvent servir à protéger la totalité ou la partie d'un terrain, ou seulement comme protection individuelle.

Pour en savoir davantage

FONTAINE, Luc, Florent LEMIEUX et André PETTIGREW. *Guide à l'intention des propriétaires subissant des dommages causés par le cerf de Virginie.*

www.agrireseau.qc.ca/grandsgibiers/documents/Guide%20propri%C3%A9taires%20dommages%20Virginie.pdf

CUSSON, Mariane. 2004. *Le cerf de Virginie — Comment faire face aux dommages qu'il peut causer dans la région de la Chaudière-Appalaches :*

- Le cerf. Fascicule 1. www.mern.gouv.qc.ca/Chaudiere-appalaches/pdf/Fascicule_1.pdf
- Des pratiques qui aident à réduire les dommages. Fascicule 2. www.mern.gouv.qc.ca/Chaudiere-appalaches/pdf/Fascicule_12.pdf
- Des moyens techniques. Fascicule 3. www.mern.gouv.qc.ca/Chaudiere-appalaches/pdf/Fascicule_3.pdf
- Des pratiques à éviter. Fascicule 4. www.mern.gouv.qc.ca/Chaudiere-appalaches/pdf/Fascicule_4.pdf
- Les programmes d'aide financière. Fascicule 5. www.mern.gouv.qc.ca/Chaudiere-appalaches/pdf/Fascicule_5.pdf

André Michaud



Desjardins
Caisse d'Argenteuil

570, rue Principale, Lachute (Québec) J8H 1Y7
Téléphone : 450 562-8888
www.desjardins.com/caisseargenteuil

GUICHETS AUTOMATIQUES 24 HEURES SUR 24 (7 JOURS / SEMAINE)



380, rue Principale
Lachute (Québec) J8H 1Y2

Tél. : 450 562-3181

ville.lachute.qc.ca



RÉGIE INTERMUNICIPALE
Argenteuil Deux-Montagnes

L'ENVIRONNEMENT AU COEUR DE NOS VIES

380, rue Principale, Lachute (Québec) J8H 1Y2
Téléphone : 450 562-3786 Télécopieur : 450 562-8482
Courriel : info@riadm.ca • Site web : www.riadm.ca



Je voudrais voir New York... un rêve réalisé!

Voyage à New York, du 15 au 18 août 2014

Denise Mainville et Suzanne Girard, en collaboration avec le Groupe Voyages Québec, nous ont permis de vivre des moments privilégiés. En voici le récit...

Nous quittons Lachute en direction du centre commercial Place Versailles, où d'autres voyageurs, provenant de la région de Québec, de Longueuil et de Montréal, complètent le groupe. Nous faisons une courte pause avant de reprendre la route avec Larry Hodgson, notre guide.

Nous arrivons rapidement au poste de douane de Saint-Bernard-de-Lacolle. Il est 11 h, le soleil brille, tout va bien. Nous avons le temps de visionner de très belles vidéos sur les oiseaux-mouches, les jardins botaniques de Longwood Gardens et un voyage au Costa Rica, et ce, entrecoupées de courtes marches pour nous dégourdir les jambes durant notre attente à la douane. Eh bien, croyez-le ou non, nous faisons maintenant partie des records de M. Hodgson, avec plus de cinq heures d'attente!

Nous quittons finalement le Canada. Après un « diner souper » rapide à Plattsburgh, nous filons vers notre hôtel à Secaucus, dans le New Jersey, tout près de New York.

Très tôt le samedi, une guide francophone monte à bord de notre autobus. Juliette est passionnée, passionnante, et... un peu gendarme. Elle met rapidement notre petite armée au pas. Juliette désire partager ses nombreuses connaissances avec nous. C'est ainsi que nous parcourons les jardins de High Line, aménagés sur une ancienne voie ferrée surélevée, de plus de deux kilomètres de long, qui traverse le quartier Meatpacking District. Les appartements d'une chambre à coucher s'y louent facilement 5 000 \$ par mois. Nous marchons ensuite sur l'impressionnant complexe du World Trade Center. Une nouvelle tour y a été érigée et deux immenses bassins, dont les larges rebords portent l'inscription du nom des disparus, nous rappellent la destruction des tours jumelles en 2001.

Nous continuons notre visite de la ville. Très bien préparée, Juliette nous décrit plusieurs bâtiments historiques, églises et immeubles à logements d'apparence plutôt ordinaire qui abritent des personnalités connues. L'achat de chacun de ces appartements de type condo est soumis à un comité de sélection. Un d'eux aurait même refusé l'offre d'achat de Madonna à une certaine époque. Ces petits trésors coûtent plusieurs millions de dollars puisqu'ils offrent une vue imprenable sur Central Park. Nous avons la chance de fouler le sol du magnifique jardin qu'est ce parc. Lorsqu'on circule dans cet espace incroyable aménagé de grands arbres matures, de fontaines et de fleurs, on oublie qu'on se trouve au beau milieu d'une ville si turbulente.

Juliette nous entraîne ensuite au Chelsea Market, qui occupe l'espace d'anciennes usines. Deux yeux ne suffisent pas pour tout voir : fromageries, pâtisseries, poissonneries, charcuteries, chocolateries, mets fins, restos exotiques... Nous n'avons malheureusement pas le temps de nous y arrêter. Juliette ayant réussi à nous arracher du marché, nous parcourons Manhattan, Madison Square Garden, Wall Street et plus encore. Puis, nous quittons la volubile Juliette, toute émue de la sympathie que lui témoignent les Québécois.

Pensons-nous nous reposer après cet avant-midi époustouflant? Non, non, non, car M. Hodgson prend la relève. Nous traversons les quartiers chinois et italien, puis visitons le jardin communautaire de Liz Christy, qui recouvre un ancien dépôt. L'autobus se fraye un chemin parmi des centaines de véhicules de tous genres, emprunte un tunnel, puis une voie rapide, et nous voilà rendus au jardin botanique de Brooklyn (Brooklyn Botanic Garden). Nous dînons rapidement et parcourons ses différentes plates-bandes.

De retour à Times Square, M. Hodgson propose que nous fassions une marche « rapide » pour découvrir quelques jardins de poche et la Cinquième Avenue (Fifth Avenue). Nous marchons jusqu'au Rockefeller Center et y contemplons de petits et grands murs d'eau ainsi qu'un jardin intérieur. Nous sommes devant la tour Trump, les vitrines de Versace, Prada, Rolex... Encore une fois, les mots nous manquent.

Nous avons la soirée libre. Nous faisons une balade sur la 42^e Avenue, dans Times Square. Oups! On se sent rapidement emporté par la foule et tout ce qui y grouille : trois habitants au pied carré, des musées, des restos et des trottoirs illuminés comme on ne peut se l'imaginer. L'autobus nous attend à Bryant Park et, de retour à notre hôtel, nous sombrons rapidement dans les bras de Morphée.



2370, rue Principale, St-Michel QC J0L 2J0
Tél. : 450.454.2088 • Téléc. : 450.454.5772



545, AVENUE D'ARGENTEUIL
LACHUTE (QUÉBEC)
J8H 3R8

TÉL. : 450 409-3220
FAX : 450 409-3400
info@jardissimo.ca

Notre destination du dimanche est le nord du Bronx, avec une visite du très beau jardin de Wave Hill en avant-midi. À notre grande surprise, nous apprenons que la résidence appartient à la famille de Mme Cabot, qui est également propriétaire des Jardins de Quatre-Vents, situés dans la région de Charlevoix. Nous remarquons une certaine similitude avec celui-ci, mais en beaucoup moins grand. Nous nous dirigeons ensuite vers l'immense jardin botanique de New York. Les arbres y sont majestueux et les rosiers, superbes. Heureusement, nous avons accès à une navette pour nous déplacer. Soirée libre dans Times Square : un bain de foule moins dense en ce dimanche soir, soit deux habitants au pied carré!

Lundi, nous partons très tôt vers Hyde Park où un guide nous attend. Le chauffeur emprunte une voie rapide, et surprise et malheur... une remorque pleine à ras bord d'essuie-tout y a complètement brûlé. Résultat : deux petites heures d'attente. M. Hodgson communique avec le guide du jardin et convient d'une autre heure pour notre rendez-vous. Nous visitons une « modeste » demeure de la famille Vanderbilt et ses jardins. Nous dînons à Rhinecliff, un petit village tout à fait pittoresque où nous aimerions passer des heures, mais...

Et nous voilà déjà sur le chemin du retour. Appréhendant le passage au poste de douane, nous sommes heureux de constater que trois autobus nous devancent et que onze autres sont derrière nous. Cette fois-ci, il suffit d'une heure trente d'attente avant que nous puissions rentrer au Québec.

Nous avons fait de belles rencontres, visité de beaux jardins sous un ciel radieux et appris beaucoup sur l'histoire de New York. Nous avons eu la chance de voyager avec un chauffeur et un guide compétents. Très bien documenté du début à la fin, M. Hodgson a su meubler les longs temps d'attente avec ses vidéos intéressantes et ses anecdotes de voyages aussi nombreuses qu'amusantes.

Que de bons souvenirs!

Diane Pigeon, avec la collaboration d'Hélène Bergeron et Édith Parizeau

Brownies à la courge avec glaçage fouetté au chocolat

Faire manger des légumes aux enfants n'aura jamais été aussi simple. Le chocolat fait ressortir la saveur sucrée de la courge, qui, de son côté, aide à garder les brownies moelleux pendant des jours.

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes

Portions : 24

Ingrédients

Glaçage fouetté au chocolat

- 4 oz (125 g) de fromage à la crème à la température ambiante
- 2 c. à soupe (25 ml) de sucre
- 1 œuf
- ½ c. à thé (2 ml) de vanille
- 1 tasse (250 ml) de pépites de chocolat

Préparation

Glaçage fouetté au chocolat

Dans un petit bol, battre en crème le fromage, le sucre, l'œuf et la vanille, puis ajouter les pépites de chocolat. Mettre de côté.

Brownies

Dans un grand bol, mélanger la courge, la cassonade, le babeurre, l'huile, les œufs et la vanille. Mélanger ou tamiser la farine, la levure chimique, la cannelle, le gingembre, le bicarbonate de soude, la muscade et le sel, puis incorporer la courge. Ajouter les noix. Étendre dans un moule graissé de 22 par 33 cm (13 par 9 po).

Déposer le glaçage au chocolat à la cuillère sur la préparation de brownies. Mélanger grossièrement avec un couteau. Cuire au four à 180 °C (350 °F) pendant 35 minutes ou jusqu'à ce qu'une sonde à gâteau en ressorte propre. Laisser refroidir et couper en portions selon la grosseur désirée.

Source : www.ontario.ca/fr/terre-nourriciere/recettes



La Clé fleurie

Société d'horticulture d'Argenteuil

L'agenda

Cours et ateliers

À la salle communautaire Louis-Renaud
270, route du Canton, Brownsburg-Chatham

Information

Carmen Deslauriers : 450 562-0573 (boîte vocale)
shacours@hotmail.com ou shaateliers@hotmail.com

Atelier de vannerie – Noël

3 heures avec Nathalie Levasseur

Le samedi 29 novembre 2014, de 9 h à 12 h et plus
Apprentissage de la technique de vannerie et fabrication
d'un panier en feuilles de quenouilles

Coût : 20 \$ membre • 25 \$ non-membre

Conseils pour réaliser un potager bio

3 heures avec Yves Gagnon

Le mardi 17 mars 2015, de 18 h 30 à 21 h 30

Trucs et conseils pour bien réussir son potager

Coût : 15 \$ membre • 20 \$ non-membre

Plantes printanières de nos sous-bois

6 heures avec Diane Bariault

Le mardi 14 avril 2015, de 18 h 30 à 21 h 30

Date à déterminer pour l'exploration en forêt

Information sur les diverses espèces que l'on retrouve dans
les sous-bois québécois

Coût : 15 \$ membre • 20 \$ non-membre

Conférence

À la Maison de la culture
378, rue Principale, Lachute

Gratuit pour les membres
5 \$ pour les non-membres

Pour information

Élise Heyeur : 450 562-0573 (boîte vocale)
shaconferences@hotmail.com ou www.sha.qc.ca

La bande riveraine, un ruban de vie pour nos lacs

de Benoit Bertrand

Le mercredi 26 novembre 2014, 19 h

Sensibilisation à la fragilité de nos lacs et aux façons de les protéger
L'aménagement d'une bande de protection riveraine peut être à la
fois fonctionnel, esthétique et peu coûteux.

Mes 40 trucs et recettes maison pour contrôler insectes, animaux et maladies

de Denis Bernard

Le mercredi 25 février 2015, 19 h

Recettes pour éliminer des problèmes ponctuels

Ensemencement à la volée de plates-bandes et de champs fleuris

de Christine Landry

Le mercredi 25 mars 2015, 19 h

Manière différente de réaliser une plate-bande ou un champ fleuri

Recette de compote de citrouille de Manon Gascon

Ingrédients

- 6 tasses de purée de citrouille
- 1 tasse de mélasse
- 1 ¼ tasse de cassonade
- 1 cuillerée à thé de muscade
- 1 cuillerée à thé de cannelle
- 1 cuillerée à thé de sel

Porter à ébullition et cuire à feu
doux pendant 2 heures.

Cette recette peut-être congelée
pour conserver et savourer la
compote à l'année.

Succulente en tartinaade!



541, rue des Érables
Brownsburg-Chatham
(Québec) J8G 2Y2
Tél. : 450-533-6946
Télééc. : 450-533-5628
www.brownsburgchatham.ca

Garage Pierre Perreault

1121, ch. Sandy Hill
Hawkesbury (Ontario) K6A 2R2
Tél. : 613 632-1580

Attention!

Les membres de la SHA peuvent obtenir un rabais de 10 % chez les marchands suivants : Botanix • Centre de jardin Deux-Montagnes
Le jardin de Lachute • Pépinière Éco-verdure • Bakx Nursery Landscaping • Centre de Jardin Bellefeuille • Les Plantations Létourneau

Le savoir-faire de mes grands-parents

Quand j'étais enfant, dans notre petit village, mes grands-parents semaient des citrouilles.

Des potirons, des courges, des zucchini... Des quoi? Pépère et Mémère les connaissaient peut-être, mais il n'y en avait ni dans leur potager ni dans leur champ. Cependant, on pouvait à coup sûr y trouver des citrouilles!

Parées de leur couleur jaune-orangé caractéristique, les citrouilles grossissaient selon le gré de l'été, sans se soucier de la pollinisation, des conditions climatiques, de la moisissure, des insectes, ni des mauvaises herbes.

Je me souviens du temps de la récolte, à la fin de septembre. Pépère attelait Barney au tombereau et se rendait au champ, en empruntant le chemin des vaches. Avec précaution, il y empilait ces gros fruits dodus et les rapportait à la maison. Une fois dans la chaumière, Mémère, de son œil avisé, choisissait les plus belles; ni trop grosses, ni trop petites. De toute façon, mes grands-parents ne cherchaient pas à avoir des citrouilles de taille exceptionnelle ni de récoltes trop abondantes, juste assez pour se suffire. L'autarcie était mise en valeur en ces temps austères.

Quelques citrouilles allaient à la cave fraîche de la maison pour passer l'hiver. Les autres seraient cuisinées et servies en soupe, en compote, en galettes et en tartes. Mémère faisait aussi griller au four les graines lavées et arrosées de sirop d'érable sur une plaque.

Pépère préparait les dernières citrouilles en les coupant en morceaux et les offrait aux cochons, qui en raffolaient. Les poules, quant à elles, se délectaient des restes.

C'était il y a 70 ans...

Nicole Villeneuve

N'oubliez pas que vous pouvez assister aux conférences des autres sociétés membres du RSHN, et ce, gratuitement. Consultez l'agenda de la section Activités chez nos membres sur le site Web de la Fédération au www.fsheq.com.

Soupe à la citrouille tirée du calepin de recettes de Mémère

Ingrédients

- 1 citrouille
- 3 patates coupées en morceaux
- 2 carottes coupées en tronçons
- 1 oignon coupé en quartier
- 12 tasses de bouillon de poulet
- 1 tasse de crème 15 % réduite : moitié crème, moitié eau

Préparation

- Choisir une belle citrouille et la découper en quartiers avec un gros couteau.
- Enlever les graines et les fils, puis retirer l'écorce.

- Couper la chair en cubes.
- Dans un gros chaudron, verser le bouillon de poulet et ajouter la chair de la citrouille, les patates, les carottes et l'oignon.
- Mijoter pendant 30 minutes.
- Égoutter dans une passoire et écraser en purée.
- Pour une purée plus onctueuse, utiliser un batteur à œufs ou passer au robot culinaire.
- Ajouter la crème.
- Saler et poivrer.
- Servir chaud avec des croûtons.