

# Voyage sous la croûte de l'écorce terrestre,

Enfin nous n'avons pas pu rejoindre Marseille jeudi soir, nous sommes tombés dans un trou noir et avons visité les dessous de nos terres. Intéressant mais difficile, il y a aussi de la mauvaise herbe dessous (les racines). Il y a de sympathiques vers de terre, mais aucun coopérateur, moins que dessus encore.

Ceci pose quand même une question : comment est-ce possible au moment où il fait beau, températures agréables à chaudes, profusion de fruits, légumes et autres productions locales, que beaucoup d'habitants de la région émigrent vers des endroits plus ou moins lointains pour changer d'air, vacancer etc.

On nous répondra sans vergogne que : voyons braves, c'est les vacances scolaires, les vacances de l'école. Mais que diable celle qui devrait nous apprendre des choses met les vacances au moment où il n'y a presque qu'à se baisser pour avoir de quoi se nourrir et peu de vêtements à avoir, une vie un peu plus facile quoi. Les vacances pourraient être en novembre, en janvier par exemple que l'on puisse profiter d'aller au sud de l'Europe en vélo dire bonjour à nos copains qui ont des températures plus clémentes et un peu d'eau à ces époques. (si quelqu'un peu transmettre à Charles...)

Si quelqu'un a des infos sur l'origine des vacances en d'été (travail des enfants aux champs ou autres raisons) ce serait sympa de nous faire parvenir cette histoire.

M'enfin entre temps tout pousse sauf les courgettes qui nous font une crise de jalousie car elles sont exposées à la bise, en pente et moi soumise au regards, donc moins convoitées. En plus on a choisi une variété totalement pure, pas hybride donc moins productive, ça nous apprendra à être "purs".

Elles sont par contre agréablement remplacées par les concombres qui se cuisent comme elles presque. On cuisine de suprêmes gaspachos, il y en a autant de recettes que de concombres. La base : des concombres, des tomates, un piment, sel et poivre, du pain sec, le tout mixé ou râpé, mis au frigo et servi froid. Plus on met de pain sec, plus le repas est complet.

Un petit truc sans légumes quand on a une petite faim et besoin de deux, trois calories. Emitter un peu de pain presque sec ou sec, ajouter des raclures de parmesan, de l'huile d'olive. Un délice si les produits sont d'une qualité certaine.

Nous regardions nos tomates vertes en nous posant des questions, aujourd'hui c'est fini, elles mûrissent, il y en a beaucoup de très bonnes, souvent à trier rapides, c'est la rançon du goût.

Si vous passez au jardin, il y a des fleurs à cueillir et des tomates à goûter... on a fait une quinzaine de variétés même 20 avec les cerises différentes, mais pas toujours en quantité livrable, soit parce qu'on préfère essayer avant d'en faire des séries de 2-300 pieds, soit parce qu'on ne trouve pas les graines et qu'il nous faut faire de la graine d'abord.

Il y aura pas mal de haricots, profitez ça ne dure pas longtemps, les côtes continuent, va falloir qu'on les coupe, et les aubergines vont bien et si il vous manque des poivrons tant pis, vous en voulez moins. Pour les concombres et les côtes de bette et à tondre l'enfer vert continue mais les recettes sont là. Il nous manque cruellement de livreurs pour les semaines à venir car les cornets sont plus lourds que prévu (entre 10,5 et 11kg pour la grande part jeudi passé). Plus on est moins c'est lourd

Bises féminines et masculines du jardins.