

A lire

Hauts-de-France

Les habitants des Hauts-de-France sont les premiers à rire de leurs caricatures et aiment prendre le contre-pied des préjugés sur leur région. La région est trop plate ?



C'est pour mieux apercevoir à des kilomètres à la ronde les majestueuses cathédrales d'Amiens et de Laon ! La région est terne avec ses briques sombres et ses terrils noirs ? On s'inscrit en faux ! Tout d'abord parce que l'identité minière est une richesse et une fierté. Les arbres généalogiques regorgent de courageux miniers. Allez donc visiter le centre historique de Lewarde ou découvrir l'environnement étonnant des terrils classés au patrimoine mondial !

Ensuite, sachez que la région regorge de couleurs : le blanc des hautes falaises, de la dentelle de Calais, de la nacre de Méru et des carrières de Saint-Maximin. Nous avons aussi de vrais poumons verts, allez donc par exemple traverser la majestueuse forêt de Compiègne, perdez vous dans les dédales des marais de Saint-Omer et des Hortillonnages d'Amiens ou passez des nuits dans les cabanes perchées dans les arbres. Si vous préférez le jaune, régaliez vous sur les interminables plages et dunes de la Côte d'Opale. Ici pas de plages bondées, même en été. Chacun peut étendre sa serviette sans gêner son voisin. La touche de bleu, c'est évidemment la mer, bien plus azurée que dans l'imaginaire commun. Si vous voulez des mélanges de couleurs, rendez-vous donc dans le quartier Saint-Leu d'Amiens ou dans le magnifique village fleuri et coloré de Gerberoy. On s'ennuie vite, non ? Quelle drôle d'idée ! Il y a bien sûr les festivités (le Carnaval de Dunkerque, les Braderies de Lille et d'Amiens, sans oublier les nombreux festivals de l'été) et les parcs à thème (le plus grand aquarium d'Europe à Nausicaa et l'incontournable Parc Astérix). On apprécie aussi un panel culturel plus qu'enviable (le Louvre-Lens, la piscine de Roubaix et évidemment d'élégants châteaux comme à Chantilly ou Pierrefonds). Pour les sportifs, testez le char à voile, le kayak de mer, les sorties équestres ou les courses à pied originales (Transbaie, Frapadingue, 14-18...). Et vous avez des spécialités ? Bien sûr ! Nous aimons la simplicité en partageant une bonne bière du Nord ou de Picardie, des moules-frites, une flamiche au maroilles ou un potjevleesch. Plongez donc dans cette ambiance en vous attablant à un estaminet typique. Mais si vous aimez le raffinement, nous savons aussi vous le proposer et sachez que 10 % du champagne est produit dans l'Aisne !

Cette Nouvelle édition vous rassurera sans nul doute sur la variété et la richesse des Hauts-de-France. Si les attraits sont légion, le principal atout de cette région est sans doute son authenticité. Celle des femmes et des hommes qui la composent. Celles et ceux qui parlent le ch'timi ou le picard, et qui savent des plaisirs simples. Ressourcez-vous, découvrez les Hauts-de-France !

Prix : 9,95 euros  
Vendu en librairie

Conférences animations, sorties nature de Géodomia

**Les champignons de nos forêts, le 12 octobre de 9 h 30 à 12 h 30**  
Avec la Société Mycologique de Château-Thierry et de l'Omois et Les Amis de Vauclair

Apprenez à reconnaître les champignons comestibles, toxiques ou mortels dans un cadre magique : l'abbaye de Vauclair ! Prévoir des chaussures de marche. 30 personnes maximum - Sur inscription.

**Habitat : chauffage au bois et énergies renouvelables, le 19 octobre de 10 h 30 à 12 h**

En partenariat avec SOLIHA Aisne  
SOLIHA propose d'échanger sur le chauffage au bois mais aussi sur les différentes manières de chauffer son logement et/ou son eau chaude sanitaire grâce aux énergies renouvelables.  
30 personnes maximum - Sur inscription.

**A la découverte du bocage de Thiérache, le 6 novembre de 14 h à 16 h**

En partenariat avec le CPIE Pays de l'Aisne  
La randonnée est proposée autour du bocage et constitue une boucle de 4,8 km empruntant routes et chemins de Thiérache, idéal pour s'évader !

20 personnes maximum - Sur inscription.  
Renseignements et inscriptions : 03.23.80.32.20.  
geodomia@aisne.fr - www.geodomia.com

7<sup>ème</sup> fête des légumes anciens

Samedi 12 octobre de 10 h à 17 h à Rocourt-Saint-Martin.  
Présentation de légumes anciens, marché bio, artisans, associations, animations pour petits et grands... Restauration sur place.  
www.vie-et-paysages.org www.facebook.com/LaGenevroye

Courses hippiques

**Laon :**  
Dimanche 20 octobre «la pomme et son jus».

**La Capelle**  
Dimanche 27 octobre, dimanche 3 novembre, lundi 11 novembre, journée de clôture.

Octobre rose

Les agricultrices de l'USAA aussi se mobilisent et marchent !  
Samedi 19 octobre. rassemblement sur la place de l'église de Pierrepont à 9 h 45 pour une marche de 5 ou 10 km.  
Venez en famille, entre amis... avec vos baskets ou vos vélos... !  
L'intégralité des dons sera reversée à l'association «Le cancer du sein parlons-en !».  
Inscription avant le 16 octobre au 03.23.22.50.74  
ou agricultrices@ma02.org

CUISINE

Tartare de veau à la crème de thon, arrosé d'une eau de tomates green zebra parfumée à l'huile d'olive



Ingrédients

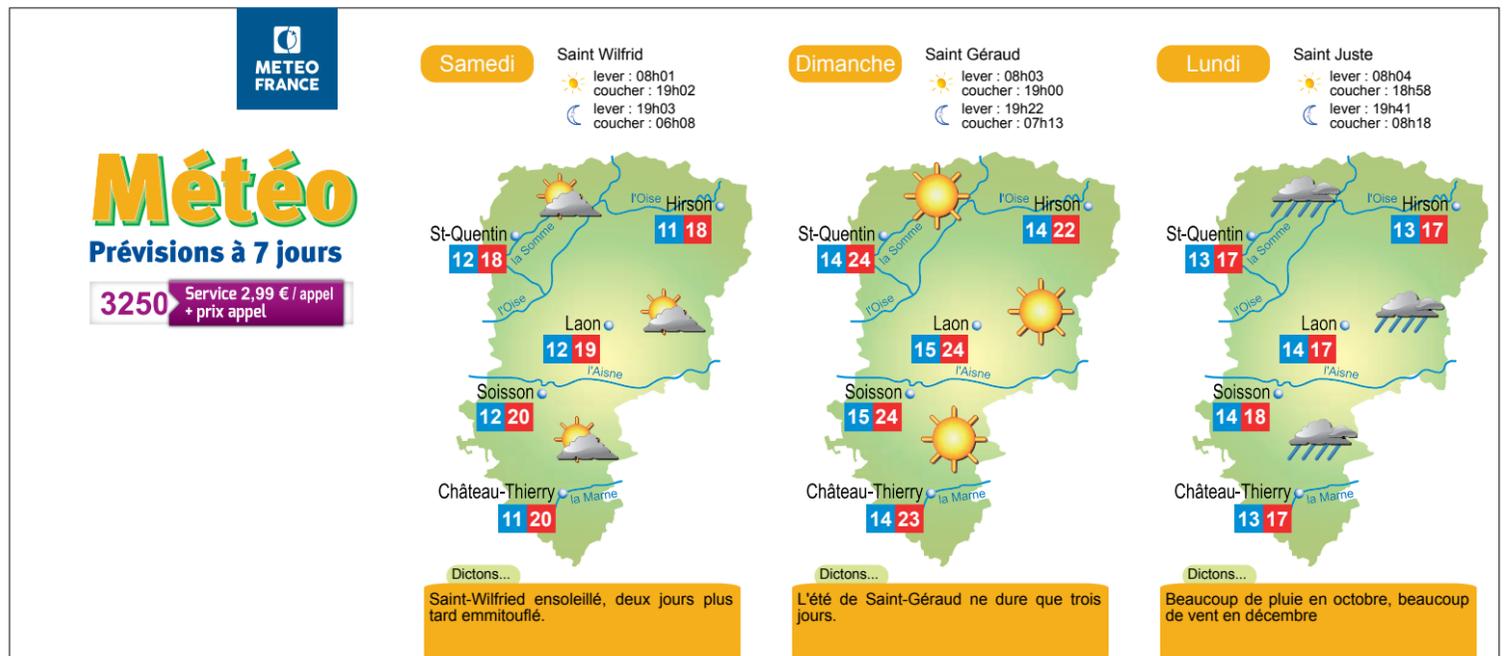
500 g de noix ou de pavé de veau  
Pour l'eau de tomates :  
8 pièces de tomates Green Zebra  
Une pincée de piment d'Espelette en poudre  
Sel  
Pour la sauce au thon :  
100 g de thon fumé  
3 filets d'anchois  
20 g de câpres  
2 jaunes d'oeufs  
15 cl d'huile d'olive  
5 cl de vinaigre de Barolo ou de Xéres;

Préparation : 1 h pour 4 personnes

Parer la noix de veau et la couper au couteau en petits dés d'environ 0,5 cm afin d'obtenir un joli tartare.  
Pocher le thon fumé dans l'huile d'olive pendant 20 minutes à

60°C (huile tiède).

Mixer dans un blender tous les ingrédients pour réaliser la sauce au thon.  
Mélanger un peu de sauce au thon avec le tartare de veau selon votre convenance, et réserver.  
Ebullitionner les tomates pour les émonder puis les mixer entières avec un peu de sel et le piment.  
Dans une casserole, porter à ébullition les tomates mixées. Stopper la cuisson dès qu'elles commencent à bouillir.  
Filtrer à l'aide d'un linge ou d'un chinois pour ne récupérer que l'eau de tomates.  
Rectifier l'assaisonnement de l'eau obtenue avec du vinaigre de Barolo ou de Xéres.  
Dresser le tartare en cercle dans une assiette creuse, puis verser l'eau de tomates autour.  
Perler légèrement avec quelques gouttes d'huile d'olive.



Observations relevées la semaine dernière...

	Aulnois-sous-Laon			Blesmes			Braine			Chauny			Fontaine-les-Vervins			La Selve			Saint-Quentin									
	Température mini	Température maxi	Pluvio	ETP	Température mini	Température maxi	Pluvio	ETP	Température mini	Température maxi	Pluvio	ETP	Température mini	Température maxi	Pluvio	ETP	Température mini	Température maxi	Pluvio	ETP								
02/10/19	8.6	15.1	0.2	2.1	9.4	15.5	0.0	2.5	10.2	16.0	0.0	2.4	8.2	15.8	0.0	2.0	8.2	14.4	0.4	2.2	9.0	15.3	0.0	2.4	8.1	14.6	0.0	2.1
03/10/19	1.7	12.8	1.8	1.1	1.7	11.8	1.4	1.1	0.9	13.2	1.2	1.0	1.4	13.2	1.8	1.0	2.2	11.8	4.0	1.0	0.4	13.2	2.2	1.0	1.2	12.3	2.4	1.0
04/10/19	8.4	17.6	5.0	1.4	8.1	14.9	1.0	1.0	8.3	18.0	0.4	1.5	8.3	17.9	4.4	1.3	8.0	15.6	5.6	1.0	7.5	17.3	2.4	1.1	7.8	17.2	1.4	1.3
05/10/19	10.6	15.9	0.8	0.9	11.5	15.9	3.6	1.1	11.6	17.3	2.0	1.2	8.2	16.0	0.4	0.6	11.1	16.2	1.8	1.2	11.6	16.2	5.2	1.2	9.1	15.7	0.6	0.8
06/10/19	12.5	16.6	7.0	1.5	12.0	17.0	1.2	1.9	13.5	17.2	2.4	1.8	12.9	17.2	6.8	1.7	11.0	15.5	6.2	1.2	11.7	15.8	5.2	1.0	12.3	16.6	3.6	1.8
07/10/19	11.7	16.0	5.6	1.6	10.6	15.1	6.2	1.5	12.1	16.3	4.2	1.7	11.9	16.2	6.0	1.7	8.9	14.4	8.2	1.0	11.6	15.4	9.4	1.2	11.6	16.2	5.2	1.8
08/10/19	12.0	14.8	4.8	0.7	10.7	14.5	11.6	0.5	12.1	15.2	5.4	0.7	12.0	14.8	3.0	0.8	10.7	13.8	6.6	0.5	11.4	14.7	6.4	0.5	12.0	15.2	1.8	1.1