

In fo-P ensée

Bulletin no 8

13 Avril 2005

Sommaire :

- *Sujet de la conférence de ce soir*
- *En vrac*
- *Prochaine conférence*
- *Conférences de la prochaine saison*
- *La recette à Nicole*
- *Mot d'enfant*
- *Pré-inscription 2005-2006*
- *Site web, Nous contacter*
- *Partenaires*

En vrac:

- *Le concours des tournesols nous revient! (réservé aux membres)*
- *Visitez notre site web régulièrement, nous y déposerons bientôt un bref aperçu des conférences de la nouvelle saison!*

Conférence:

Les Jardins Anciens

Conférencière: **Mme Hélène Michaud**

Jardins anciens et jardins contemporains, ces derniers nous attirent par leur originalité et leurs nouveautés et les plus anciens nous charmeront toujours pour leur côté prestigieux et riche. Nous nous attarderons ce soir à ces jardins anciens qui dominent par leur prestance et leur beauté.

La nouvelle saison estivale fait resurgir le concours des tournesols... Vous aurez plus de détails durant la conférence.

Nous vous souhaitons une
Belle Soirée
et
Bonne Conférence !



MERCI à nos Partenaires

- ⇒ Ferme **S M A**, 667-0478, 222 d'Estimauville; Beauport
- ⇒ Centre Jardin **HAMEL**, 872-9705, 1350 boul. Des Chutes; Beauport
- ⇒ **Ferme Bédard & Blouin**, 666-5518, 335-A boul. Rochette; Beauport
- ⇒ **Canadian Tire**, 663-4334, 771 rue Clémenceau; Beauport
- ⇒ **Garant—outils de jardinage**, (internet: <http://www.garant.com/>)

Nous vous invitons à notre
prochaine conférence:

« **Les Pivoines** »

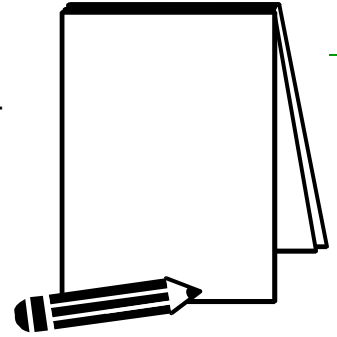
Par **Mme Mano Capano**

Mercredi

11 mai 2005

19:30 h

Notes: _____



Aperçu des Conférences de la prochaine saison

Date	Conférence	Conférencier(ère)
14 sept. 2005	Jardinage Écono-logique Association de l'Écologie et de l'Économie	Lily Michaud
12 oct. 2005	Encan Et Assemblée générale annuelle	Lucien Bilodeau
9 nov 2005	aménagement paysager – principes de base	Antoine Deschênes
14 déc. 2005	Atelier de Noël	Denis Thibodeau
11 janv. 2006	Trucs et astuces pour le jardin	Larry Hodgson
8 févr 2006	cactus et plantes grasses	Luc Carrier
8 mars 2006	les nouveautés horticoles	Rock Giguère
12 avril 2006	Les petits jardins urbains : quand l'utile se joint à l'agréable	Chantal Gauthier
10 mai 2006	Les boîtes à fleurs, balconnières et jardinières	Anne-Marie Tremblay
14 juin 2006	échange de végétaux	n/a

CASSEROLE DU PÊCHEUR

2 c. à table de beurre
 1 tasse de riz à grains longs
 ¼ de tasse d'échalotes hachées
 ¼ de tasse de beurre
 12 petits oignons en quartiers
 2 gousses d'ail broyées
 2 piments verts en allumettes
 6 carottes moyennes en allumettes
 2 branches de céleri coupés en diagonale
 1 c. à table de farine
 1 c. à thé de basilic

½ c. à thé d'origan
 1 ½ c. à thé de sel et de poivre
 Eau
 Jus de citron frais
 Sel et poivre
 2 lbs de filet de doré frais ou filet de sole
 Fromage mozzarella
 3 c. à table de beurre
 1 c. à table de beurre (en surplus)
 1 c. à table de jus de citron
 2 c. à table de persil haché

Chauffer 2 c. à table de beurre dans une casserole. Y cuire le riz et l'échalote à feu doux, en remuant jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Ajouter de l'eau et le sel dans les proportions indiquées sur la boîte de riz et finir la cuisson. Chauffer le four à 400* degré F. Beurrer un grand plat allant au four (15 x 18). Disposer le riz d'un bout à l'autre du plat de chaque côté en laissant le centre libre. Chauffer ¼ de tasse de beurre dans une casserole. Y faire dorer les oignons, l'ail, les piments, les carottes et le céleri et cuire à feu doux en brassant pendant 10 minutes. Ajouter la farine, le basilic, l'origan, sel et poivre. Ajouter suffisamment d'eau au jus de citron pour avoir 1 ½ tasse de liquide et ajouter à la préparation. Bien mélanger. Chauffer jusqu'à ébullition, couvrir et faire mijoter 10 minutes. Saler et poivrer les filets de poisson, les couper en portions. Disposer les morceaux de poisson et de fromage sur le riz en alternant (poisson, fromage, poisson, fromage, etc). Faire fondre 3 c. à table de beurre et y ajouter 1 c. à table de jus de citron. Arroser le poisson avec ce mélange. Verser la préparation de légumes au centre du plat. Parsemer le tout de persil.

Couvrir de papier d'aluminium et cuire au four 15 minutes. Découvrir le plat et continuer la cuisson 10 minutes. Servir immédiatement.

Poème

Mon coeur,
 mon coeur peut être rouge et plein de vie,
 mon coeur peut être petit et en mille miettes,
 mon coeur est fragile.

Il peut être dans le néant,
 ou dans l'océan,
 sur la grande muraille de Chine,
 ou simplement ici,
 chez moi, avec moi.

Mon coeur est infini,
 il te voit et pense à toi.

Corinne – 11 ans



Pr é-inscr iption 2005-2006

Vous pouvez déjà vous pré-inscrire pour la saison 2005-2006 et ainsi éviter l'attente à l'accueil lors de la première conférence de la saison.

L'abonnement annuel vous permet entre autres d'assister gratuitement à toutes nos conférences qui se donnent de septembre à juin, de participer à l'échange de plantes, de participer à certains concours, d'avoir un(e) invité(e) qui assiste gratuitement à une de nos conférences une fois

dans l'année. Pour vous pré-inscrire, remplissez le coupon suivant et apportez-le à une prochaine conférence accompagné d'un chèque post-daté au 1er septembre 2005 au montant de 15 \$ (individuel), 20\$ (2 personnes demeurant à la même adresse) au nom de la « Société d'Horticulture de Beauport ». À la conférence de septembre, nous vous remettrons la carte de membre officielle de la Société.

Société d'Horticulture de Beauport (organisme affilié à la FSHEQ)

Pré-inscription - membre 2005-2006

M. Mme: _____

2^e pers.: _____

Date d'échéance: 13 Septembre 2006

(signature autorisée—administrateur(trice) du C.A.)

Reçu à conserver—Payé: _____ \$

Société d'Horticulture de Beauport Pré-inscription - membre 2005-2006

M. Mme: _____

2^e pers.: _____

Adresse : _____

Ville : _____ Code postal: _____

Tél.: _____ Payé le : _____

individuel (15\$)

2 personnes (\$20)

chèque

argent

Partie à remettre

RETROUVEZ-NOUS SUR LE WEB:

www.shb.ca

Courriel: info@shb.ca

SOCIÉTÉ D'HORTICULTURE DE BEAUPORT

Centre municipal Mgr-Laval
2, rue du Fargy
Beauport, Qc G1E 5A9

MERCI à nos Partenaires

- ⇒ Centre Jardin **Bourbeau, 623-5401**, 8285 1^{ière} avenue; Charlesbourg (10% sur achat avec carte de membre)
- ⇒ Les Centres Jardins **Paradis, 626-4000**, 1100 boul. St-joseph; Charlesbourg (10% sur achat avec carte de membre)
- ⇒ **Aqua Plantes, 878-4923**, 221 Liverpool (parc industriel); St-Augustin-de-Desmaures
- ⇒ **Marché IGA** du Vieux Beauport, **661-9181**, 771 chemin Royal; Beauport
- ⇒ Les **engrais Acadie** (internet: [http:// www.distrival.qc.ca/](http://www.distrival.qc.ca/))
- ⇒ Le Regroupement des Organismes Sportifs et de Plein-Air de Beauport (**ROSPAB**)
- ⇒ Les **Jardins d'Antoine**, Paysagiste
- ⇒ **MAXI** Beauport, **661-0155**, 699 Clémenteau; Beauport