

Tailler les buis dans "Maison, Jardin, Cuisine, Brocante"

REPLAY - Tailler les buis, séparer une pièce en deux, cuisiner un gigot au navets et le billet doux à chiner. C'est le programme de "Maison, jardin, cuisine, brocante" du dimanche 24 avril.



Tailler les buis dans "Maison, Jardin, Cuisine, Brocante"

Crédit Image : Flickr / Yvon-670

Crédit Média : Laetitia Nallet, Sébastien Demorand, Églantine Éméyé, Thierry Denis

Brocante : billet doux

Depuis plusieurs siècles, le billet doux un meuble. Au départ c'était une sorte de valet avec une tablette sur lequel on écrit un billet. Celui-ci est alors glissé dans une boîte à billets. Au XVIIIe c'était une sorte de paravent que l'on place devant la cheminée pour se protéger de la chaleur. Le vrai billet doux apparaît au milieu du XIXe siècle. **Il est tout fin, monté sur deux pieds.** Comme un valet justement. Mais avec un abattant qui une fois déplié, transforme votre meuble en pupitre. Il peut renfermer différents casiers contenant classeurs, papier, encrier, stylos. C'est évidemment très pratique car une fois replié il prend très peu de place. Durant le XIXe il prend différents noms dont "secrétaire en portefeuille" ou "secrétaire en paravent" par exemple. Ce meuble est peu connu, pourtant des artistes de la période art déco se sont penchés dessus et ont produit des meubles très amusants et pratiques.

Sur le haut du meuble, dans ce que vous prenez d'abord pour le contour, la tête du meuble, en passant votre doigt dans la partie intérieure de ce contour, **vous sentirez comme une petite entaille et un petit bout métallique.** Vous l'actionnez et un autre casier s'ouvre, beaucoup plus discret celui-là. C'est là qu'on cache le fameux billet doux.

On en trouve peu, ce sont des meubles qui sont un peu tombés dans l'oubli avant-guerre. Mais dans les brocantes comme en salle des ventes ou sur internet on en trouve encore. Leur prix varie bien sûr selon leur état, beaucoup ont des pièces de tissus qui ont parfois souffert. Le travail de la partie en bois compte aussi.

En gros on en trouve à **partir de 250 euros** et les prix peuvent s'envoler pour les pièces les plus anciennes mais là on est dans le domaine des antiquités.

Cuisine : le gigot au navets

Pour cette recette il va vous falloir un gigot tout juste à faire rôtir et des bouquets de navets aux fanes bien fermes et bien vertes. La température pour la cuisson du gigot, c'est 180°, donc thermostat 6, en le retournant et en l'arrosant évidemment, pendant sa cuisson. Le temps de cuisson du gigot dépend évidemment **de sa taille, de son poids**, on compte généralement **12 minutes** de cuisson par livre, pour obtenir une belle cuisson, bien rosée. Montez à **15 minutes par livre** si vous l'aimez un peu plus cuit. N'oubliez pas aussi de laisser reposer votre gigot, en fin de cuisson, de façon à ce que le sang reflue dans les chairs. Ensuite, en tranches, fleur de sel, poivre, et dégustation rapide car cela refroidit vite.

Pendant que le gigot cuit, on va s'occuper des navets. On part sur deux belles bottes de navets, pas trop gros. Vous les pelez **en fonction de l'épaisseur de leur peau**, puis vous les coupez en deux ou trois gros morceaux. Vous les mettez dans une sauteuse avec un peu d'huile d'olive, vous les faites suer tout doucement, sans les colorer, puis vous allez ajouter là encore, **du vinaigre de Xérès (pas trop, deux cuillères à soupe, suffiront amplement), du miel (comme un miel d'acacia, par exemple), un petit bâton de cannelle, deux petites pincées de cannelle en poudre**, vous salez, vous poivrez, vous couvrez et vous laissez cuire tranquillement pendant **une bonne vingtaine de minutes**, jusqu'à ce que les navets soient bien fondants. Gardez les plus petites fanes, les plus tendres, vous les rincez soigneusement, et vous allez en disposer quelques-unes ici ou là, dans vos assiettes, cela apportera un peu de fraîcheur, de verdure, de piquant.

Vous les servez avec vos belles tranches de gigot d'agneau. **Juste nappées de leur jus de cuisson**. Il y en a pour une heure de préparation au grand maximum si on est bien organisé.

Jardin : la bonne taille des buis

Afin de bien tailler les buis, il faut respecter **la règle des deux A**. Le premier A, c'est A comme avril. Le second, c'est A comme août. La règle des deux A, c'est qu'on ne taille jamais ses buis avant avril. Et jamais après août car quand vous taillez un buis, vous le blessez. Un coup de sécateur, ce n'est pas innocent. Une branche que vous avez coupée, elle saigne. **Il faut absolument qu'elle cicatrise après**. Mais pour cicatriser, la branche doit pousser, pour fermer la blessure. **Or, en automne ou en hiver, le buis ne pousse pas**. Il est au repos. Donc si on le coupe à ce moment-là, il ne cicatrise pas. En avril, le buis commence à pousser. Les plaies sont donc vite refermées. Bien sûr, il faut adapter la règle des deux A en fonction du climat. En Bretagne, on peut tailler dès le début avril car les buis poussent déjà. Mais dans le Morvan par exemple, il vaut mieux attendre la fin avril, **parce que les buis se réveillent plus tard**.

S'ils repoussent trop vite vous pouvez les tailler à nouveau, autant de fois que vous le souhaitez jusqu'à la fin août. Ils cicatriseront dans la foulée, car la pousse continue. Après août, en revanche, on ne coupe plus. Ce ne serait prudent parce qu'après la taille, **les nouvelles pousses sont tendres pendant un mois**. Qui dit tendre, dit sensible au froid. Taillé en septembre-octobre, **le buis n'a plus le temps de s'endurcir avant les premières gelées**. Il risque de griller avec le froid. En revanche, taillé en août, **un buis a le temps de s'endurcir avant le gel**.

Pour les plus férus de jardinage et de potager, *Le potager perpétuel* est un livre de **Bernard Bureau et Philippe Colignon**, consacré aux légumes vivaces, ces drôles de légumes qui repoussent d'année en année. On les plante une fois pour toutes et on a une récolte tous les ans. Comme le poireau perpétuel, l'oignon rocambole ou le chou d'Aubenton. Bernard Bureau est un pépiniériste comme on en fait plus. Un puit de sciences et un maître des légumes. Son livre fourmille d'infos sur ces légumes atypiques. **Le potager perpétuel est édité chez Ulmer et coûte 22 euros**.

Maison : séparer une pièce en deux

[Visualiser l'article](#)

Vous avez besoin d'un bureau, d'une chambre pour bébé, d'une salle télé, vous souhaitez diviser une pièce, vous allez donc devoir monter une cloison. La nouveauté, c'est que l'on va utiliser **des plaques de plâtres prêtes à poser** mise au point par Placo. Les plaques sont déjà décorées, peintes, même avec des motifs si cela vous tente, elles viennent toujours se positionner dans les rails, mais on les pose bord à bord, c'est donc un bricolage beaucoup plus rapide et complètement propre : la cloison sera montée en une journée. **Pas d'enduit pas de ponçage, pas de peinture, pas de poussière et pas d'odeurs.** Ces plaques s'appellent Ikebana, elles débarquent 70 ans après la technologie de plaque de plâtre.

Il suffit d'un coup de cutter au dos en ensuite elles se cassent à la main. C'est une bonne idée pour isoler votre maison par l'intérieur. Il suffira de rajouter **un isolant entre les plaques**. Pas mal aussi si vous avez un mur très abîmé. Le problème sera résolu facilement. Côté décoration, on peut associer une plaque en bois et une plaque de couleur, pas mal d'alterner et de ne pas faire tout le mur avec une seule couleur. Le seul problème c'est qu'**on ne peut pas les repeindre** car elles sont recouvertes d'un fil décoratif. Mais vous pouvez toujours changer les plaques. **Il existe 42 coloris et 18 motifs, vous avez le choix.**

Une plaque de BA 13 standard, c'est environ 4 euros le mètre carré, et là c'est plutôt **25 euros**, mais on ne rajoute rien, pas d'enduit, pas de peinture, pas de sous souche, pas de ponceuse, on réduit la main d'œuvre puisque le même bricolage se fera en une journée au lieu de quatre jours. Vous pouvez les trouver sur le site manomano.fr.

Video : www.rtl.fr/culture/lifestyle/tailler-les-buis-dans-maison-jardin-cuisine-brocante-7782945830

Maison : séparer une pièce en deux Les plaques Ikebana

Crédits : Placo