OCTOBRE

2020

🌳 Trouvez la beauté dans votre environnement

Joli costume pour la pêche à la carpe!
Lire ci-dessous à propos de Simon, avid pêcheur de carpe et le propriétaire du Moulin de Passais

🏘 LMQ NEWSLETTER

PRÉSENTATION: ROUEN

ROUEN la capitale de la Normandie, est à un peu plus de 4 heures de route de LMQ ici dans Désertines, « Ô Rouen, sois donc ma dernière demeure ! » était le cri agonisé de Jeanne de Arc comme les Anglais l'ont traîné dehors pour être brûlé vif dans la place du marché le 30 mai 1431.L'emplacement exact de son bûcher est marqué par une croix en béton et en métal devant le moderne Église Jeanne-d'Arc - et cette église étincelante et étincelante n'est qu'une des nombreuses monuments qui rendent cette ville portuaire si fascinante. Autrefois capitale du duché de Normandie, elle a été durement touchée pendant la Seconde Guerre mondiale, mais une multitude de maisons médiévales en demi-bois bordent encore les petites rues pavées du Vieux Rouen. La plus célèbre de ces rues, la rue du Gros-Horloge, entre la place du Vieux-Marché (où Joan a brûlé) et la cathédrale Notre-Dame, est agrémentée à mi-chemin d'une horloge massive et très photographiée du XIVe siècle. Bien sûr, la glorieuse cathédrale elle-même n'est rien à railler - Claude Monet l'a immortalisée dans une série mémorable de peintures. Vaut bien une visite.

LMQ LIFE 🏡

Alors que les feuilles tombent, ici au LMQ nous nous préparons pour la saison des noces du printemps en 2021. Comme nous le savons tous, cette année a lancé beaucoup de plans en l'air avec tout le monde doit mettre les événements, les jours fériés, etc. en attente. Donc, après le « OMG » initial notre équipe a eu l'idée d'aider un couple à profiter de leur mariage ici au LMQ pour *gratuit! Si vous connaissez un couple qui sont prêts à faire que engagement et veulent l'utilisation d'un lieu charmant, répandre le mot.

Lara Norris d'Altarnatives célébrants, Daniel McCaughan, Photographe, vidéaste et drone maestro sont juste un couple de notre mariage préféré partenaires afin que vous connaissiez la chance couple sera dans de bonnes mains. Les demandes doivent être envoyées à : weddings@le-moulin-quentiniere.com
*des conditions s'appliquent

SAVIEZ-VOUS QUE… 🤔

Nous sommes tous coupables de ne pas être capables de trouver le temps de lire un bon livre… ok, juste moi alors ! Une façon de combattre est de vous faire lire. Qu'est-ce que je veux dire? Pourquoi ne pas écouter un Podcast? Il y en a tellement là-bas maintenant, couvrant des sujets très variés donc vous êtes lié pour trouver quelque chose qui vous captive. Mettez vos écouteurs sur, commence avec le jardinage, l'entretien, ou les tâches ménagères, et profiter. Voici un intéressant que j'ai trouvé (clique ici 📻)

ET LE GAGNANT EST 🏆

Bravo à nos gagnants en septembre. Ces gagnants ont apprécié notre bulletin de septembre et nous leur enverrons une boîte de cadeaux pour les remercier.

Jean-Yves Martin; and
Aline de Bengy

Bien fait.

C'EST CE MOMENT… ⏰🌱

C'est le moment de retourner dans le jardin et de le ranger avant que les températures baissent et que le premier gelées. Commencez par enlever tout feuillage mourant et les plantes de l'étang. Laissez les débris de l'étang sur le côté de la étang pendant quelques jours - cela permettra le temps pour la vie de l'étang de ramper son chemin de retour dans l'eau - puis laver les débris pour enlever les créatures restantes avant d'ajouter les débris au composteur.

C'est aussi l'heure de la plantation - des bulbes à fleurs printanières devraient être plantés maintenant prêts à accueillir l'arrivée du printemps avec des fleurs exubérantes de jonquilles jaunes ensoleillées et des crocus aux couleurs vives et des jacinthes parfumées. Ou vous pouvez essayer de belles feuilles de salade; essayez une variété rustique de laitue d'été et assurez-vous de vous en occuper en couvrant avec une cloche et/ou polaire.

Bonjour mon voisin

Bonjour, je m'appelle Simon et je suis aussi propriétaire d’un moulin à proximité de LMQ et j'ai également passé un séjour en famille dans cette belle propriété. Mon travail se situe en grande partie au Moyen-Orient et j'utiliserais un dicton du désert pour décrire ma propriété et ma vie en France par rapport au LMQ… «la même chose, toujours la même chose mais différent!’

Notre Moulin surplombe un bel étang que nous avons transformé en étang de pêche à la carpe au cours des 10 dernières années, qui marche plutôt bien. Tout comme LMQ, nous avons beaucoup de clients fidèles qui adorent cette belle partie de la France et apprécient l'expérience unique que nous nous efforçons d'offrir.

Nous avons initialement acheté notre Moulin via Internet et après 15 ans passés à travailler pour une grande banque américaine, ma femme m'a gentiment permis de poursuivre mon rêve de développer un étang de pêche et assouvir mon obsession de la pêche. Pendant les premières années, nous avons eu quelqu'un sur place pour nous (qui est devenu plus tard mon beau-frère mais c'est une autre histoire) mais début 2011, ma femme et mes trois enfants ont déménagé en France et sont venus vivre dans la propriété. Nos enfants ont été scolarisés localement et ont appris une deuxième langue et les manières décentes, propre à leur époque, de la culture française. Malheureusement, je n'ai jamais pu vivre dans la propriété en raison de mon travail mais qui sait, un jour…

Nous écrirons un jour un livre sur nos aventures en France et plus particulièrement sur cette propriété. Nous avons eu une voiture retournée sur le chemin à 5 heures du matin, une inondation qui nous a fait passer à la télévision nationale, des chauves-souris dans la chambre, un serpent dans le mur, deux obus non explosés de la Seconde Guerre mondiale, des larmes, des rires et un compte bancaire définitivement vide. Nous n’échangerions pour rien au monde cette vie riche de cette expérience d’avoir été accueillis en France.

Dix ans passent vite et nous attendons toujours le jour où nous ferons des bénéfices ! Je dis toujours à nos clients qu'acheter et exploiter un étang en France est un choix de style de vie et certainement pas un programme pour s'enrichir rapidement 😊 Bien qu'il y ait toujours beaucoup à faire, posséder et gérer un étang à son niveau le plus élémentaire, c'est comme garder un poisson dans un aquarium. Au fond, nous prenons soin de l’eau et c’est l’ingrédient le plus important pour un étang de pêche sain.

Dix ans passent vite et nous attendons toujours le jour où nous ferons des bénéfices ! Je dis toujours à nos clients qu'acheter et exploiter un étang en France est un choix de style de vie et certainement pas un programme pour s'enrichir rapidement 😊 Bien qu'il y ait toujours beaucoup à faire, posséder et gérer un étang à son niveau le plus élémentaire, c'est comme garder un poisson dans un aquarium. Au fond, nous prenons soin de l’eau et c’est l’ingrédient le plus important pour un étang de pêche sain.

TOUT EST DANS LE… fizz au gingembre non alcoolisé 🍏🍹

Pas tout le monde veut boire de l'alcool, mais que diriez-vous de quelque chose un peu plus intéressant que le jus? essayez ce cocktail zingy

Sirop de gingembre:
100 g de sucre moulé
120ml d'eau
50g de gingembre frais, finement râpé

Pour le Gingerade:
1/2 lime, jus seulement avec une tranche pour garnir
1-2 cuillères à soupe de sirop de gingembre (j'utilise le mien d'un pot de gingembre tige dans le sirop)
150ml de jus de pomme gazeux
Glace à servir

Faire le sirop de gingembre en plaçant le sucre dans une poêle résistante à la chaleur. Dissoudre le sucre à feu doux/moyen puis retirer du feu et ajouter le gingembre râpé. Laisser infuser et laisser refroidir au moins une heure/de préférence toute une nuit.
Pour préparer le cocktail, ajouter tous les ingrédients dans une grande cruche et mélanger. Pour servir, ajouter de la glace à un grand gobelet et verser. Décorer avec une tranche de citron vert (et un parapluie si vous voulez être chic, lol)
Ajustez la saveur en fonction - plus de gingembre râpé ou plus de pomme pétillante.
Profitez !

VENEZ CUISINER 👩🏾‍🍳👨🏻‍🍳

Pendant les mois d'hiver, tout est question de nourriture réconfortante et chaude. Ajoutez une touche d'épices et, WOW, le paradis dans une assiette. 😋

Curry de poulet sucré
sert 3 à 4

Faire dorer 8 cuisses ou pilons de poulet

Faire la pâte d'épices en faisant blitzing ce qui suit dans un robot alimentaire:
1 poivron
1 c. à thé de curcuma
2 c. à thé de curry en poudre
1 cube de bouillon de poulet
1 oignon, haché grossièrement
Petite poignée de tiges de coriandre
1 piment rouge (désossé)
5 cm de gingembre frais
1 c. à table de miel
4 gousses de l'ail

Puis hacher et frire grossièrement:
1 poivron
1 oignon
1 piment

Ajouter 1 c. à soupe de purée de tomates et cuire environ 5 minutes à feu moyen. Ajouter 1 c. à soupe de vinaigre de vin rouge, le mélange aux épices, un demi-litre d'eau et une boîte de pois chiches.
Mettre le poulet dans la poêle et porter le cari à ébullition. Mettre au four préchauffé à 180 ºC pendant 45 minutes.
Servir avec du riz.

Eh bien, je ne l'aurais jamais deviné! 😲

Eh bien, je ne l'aurais jamais deviné!
Je m'aime personnellement un bon film Bond. Cependant, personne, et je le souligne, personne ne veut voir un Bond gériatrique! Avec cela dans
Quand le vieux Dan (alias Daniel Craig) avec sa femme avec ses chaussons de tapis après avoir terminé « No time to Die », je suis curieux de savoir qui va remplir ses bottes.
Les rumeurs sont que Idris Elba a une chance - pas dans mon livre! Alors, qui d'autre pourrait être dans la course?

Votez ci-dessous…
Tom Hiddleston ?
Richard Madden ?
Tom Hardy ?
Lashana Lynch ?

Retomber amoureuse 😍

La mode va et vient, mais ce pull préféré continue de donner… ou est-ce le cas? Certains d'entre nous sont coupables d'en arriver à un point où nous pourrions avoir porté ce pull / robe / pull / paire de pantalons au point de ne pas revenir mais que faire? Sortir et acheter un nouveau? Non! Pourquoi ne pas tomber en amour avec cet article de vêtements à nouveau par upcycling il? La plupart d'entre nous n'ont pas besoin d'en être informés, mais il existe un mouvement qui nous encourage tous à cesser de chercher la "solution facile " qui consiste à jeter quelque chose et à en acheter de nouveaux. Consultez le site Web suivant et inspirez-vous - https://slowfashionbus.co.uk

Juste pour le plaisir…

Avec la fête de la récolte au coin de la rue, le thème est les légumes 🥬🥔

B	H	A	P	H	G	U	O	D	P	U	O	S
I	I	L	O	L	O	R	B	Z	O	T	C	H
E	B	G	I	L	Z	A	R	I	M	B	H	O
R	A	E	V	W	C	H	G	A	M	K	O	F
B	S	H	R	T	M	N	I	O	E	W	U	G
M	K	N	O	C	O	S	Z	I	D	A	E	R
O	B	R	N	E	N	I	G	R	E	B	U	A
C	A	I	L	U	D	S	A	T	T	S	E	N
N	A	C	U	N	D	N	R	E	E	T	A	A
O	C	O	T	A	I	B	V	S	R	P	L	R
C	R	T	E	P	A	A	L	A	R	C	O	Y
L	T	R	E	E	N	Q	E	S	E	T	D	S
L	B	C	A	R	O	T	T	E	K	B	G	S

ail
aubergine
brocoli
carotte
chou
concombre
epinard
haricot
mais
oignon
poivron
pomme de terre
navet

That's all for this edition, hope you enjoyed it.

Sources: la Connexion, the Independent, Good Housekeeping, BBC food

https://www.le-moulin-quentiniere.com
+33 768 821 000