

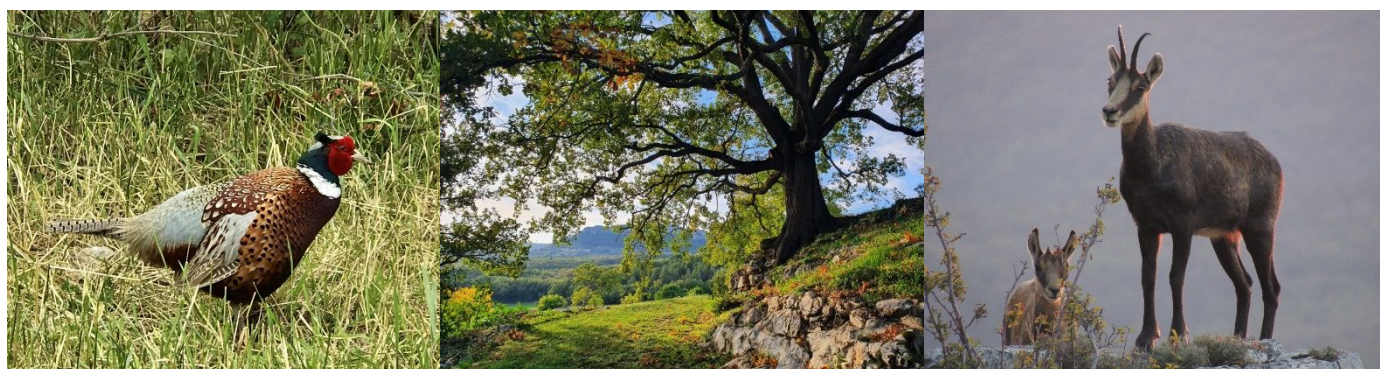
Bonjour à tous et toutes,

La chaleur laissant peu à peu place aux couleurs automnales nous prenons le temps de vous donner **quelques nouvelles de notre petit coin de Drôme**.

C'est sous le signe de l'émerveillement que s'installe un nouveau rythme, avec l'accueil salubre de quelques pluies (ouf !) mais aussi d'une autre lumière, plus douce... Nous sommes ainsi aux premières loges pour écouter le brame du cerf à la nuit tombée, faisant écho dans le vallon.

Les animaux sont en effet les premiers à nous rappeler le changement des saisons : un ballet d'hirondelles au-dessus de l'Amandier se préparant au départ pour d'autres contrées, des vautours qui survolent la terrasse, les « cris » d'un couple de circaètes ou encore le retour des chamois dans la combe voisine... Nous sommes gâtés.

Mais surtout, depuis le printemps dernier, nous avons la chance de compter dans le hameau un nouvel habitant, un magnifique faisan à tête rouge qui chante bien régulièrement et dont tout Lozeron suit les amours et les déplacements. Nous l'avons baptisé Pavarotti, il est la mascotte des lieux et chacun croise les doigts pour que les chasseurs l'épargnent.



Nous continuons de nous émerveiller de cette belle nature et de sa générosité dont les cueillettes d'amandes, de pommes, de noisettes, de figues ou de mures ponctuent les randonnées. Nous nous émerveillons aussi des relations humaines qui se tissent un peu plus chaque jour dans ce petit hameau grâce à l'arrivée de nouveaux enfants qui amènent la vie par leurs gazouillis...

« Quand l'œil déborde, c'est l'âme qui s'abreuve. Et dans la naissance d'un bourgeon, je vois que la vie, depuis qu'elle est sur terre, mène une guerre qu'elle ne perd jamais. » Edouard Cortes (Par la force des arbres)

Oui s'émerveiller, c'est admirer ce qu'il y a de beau et de majestueux en nous et autour de nous, c'est prendre le temps de contempler des paysages ou des êtres vivants. Nos curistes à l'Amandier en savent quelque chose, eux qui savourent cet émerveillement dans la simplicité, sans partir à l'autre bout du monde. Simplement en étant là, présents. Une musique un matin qui vient procurer des frissons, un mot qui éveille un souvenir, un geste spontané dont on est le témoin et voilà que les yeux se remplissent d'étoiles.



Cette émulation qui se dégage de l'émerveillement permet de surmonter nos peurs, appréhensions ou nos doutes. S'émerveiller apparait comme une solution pour garder un bon moral !

Et vous, avez-vous envie de vous émerveiller avec nous ?!



Nous vous attendons sur nos cures d'automne pour passer du temps dans la nature, marcher, méditer, échanger et profiter de la douceur bienveillante de l'Amandier et de son équipe.

Il reste à ce jour :

- 2 places en chambres individuelles et 2 places en chambre double sur la cure **du 7 au 13 octobre**

- 3 places en chambres individuelles et 2 places en chambre double sur la cure **du 4 au 10 novembre**

N'hésitez pas à nous contacter 04-75-76-40-89 !

De même, le calendrier 2024 est en ligne. Nous vous donnerons bien entendu plus de détails sur cette programmation dans les mois à venir.

Et pour terminer en douceur, voici une **savoureuse recette de curry d'aubergines**, même si l'été touche à sa fin on trouve encore des aubergines sur le marché.

Pour 4 personnes

- 5 aubergines, 2 oignons, 2 tomates ou 200 gr de pulpe
- Un bâton de cannelle, 1 anis étoilé, 2 c à s de curry, 1 citron vert, 1 yaourt à la grecque
- De la coriandre fraîche.

Laver les aubergines sans les éplucher (sauf si la peau est trop dure, alors éplucher une bande sur deux) puis les couper en cubes et les faire cuire 3 mn à la vapeur.

Faire blondir les oignons dans la sauteuse avec de l'huile. Y ajouter le bâton de cannelle et l'anis étoilé pendant 5 mn puis saupoudrer de curry et faire cuire 1 mn.

Puis rajouter les aubergines, et la pulpe de tomate ou les tomates.

Mélanger. Sel plus poivre.

Et laisser mijoter à feu très doux environ 30 mn.

Puis mélanger le yaourt (de soja ou de brebis ou autre) avec un jus de citron sur les aubergines, mélanger, et laisser encore mijoter 5 mn. Avant de servir parsemer de coriandre ciselée.

A servir avec du riz... Bon appétit !



Bon début d'automne à tous et toutes !

A très vite pour vous annoncer les nouveautés à venir sur 2024

Prenez soin de vous et au plaisir de vous retrouver,

Bien amicalement,

Dominique, Pierre,

Perrine, Federico et toute l'équipe de l'Amandier