

Pelles et râteaux sont souvent de sortie en ce moment !



sous le regard curieux du *vari roux*



mais c'est aussi la période des ramassages de châtaignes et de noix.



Il y en a vraiment beaucoup.

On a pesé les noix : 9 kg !



Les noix sèchent à l'abri et au soleil.



Les châtaignes sont épluchées





Elles sont délicieuses, grillées au feu de cheminée dans la poêle à trous (chez nous on appelle ça une arrassoire, mais je ne trouve pas ce mot dans le dictionnaire).

Pour les confitures, la recette est simple: des châtaignes, du sucre et un peu de vanille... ce sera parfait pour mettre sur les crêpes cet hiver !





Bain de soleil avec le maki kata.



Les jeux de société avec des cartes nous apprennent à connaître les animaux.



On range le tas de bois



Après la corvée de bois du matin, on peut même profiter des derniers spectacles de volerie avant qu'ils ne s'arrêtent pour l'hiver



Les singes *capucins* apprécient les noix.

Elodie, la responsable des soigneurs, nous a donné l'autorisation de les leur donner.



Il faut bien viser pour que chacun en ait. Ils adorent ça et ne sont pas partageurs.



On observe bien notre trouvaille du jour: un bébé couleuvre à collier. On le remet délicatement sur le muret de la douve.



Alex et Samuel sont soigneurs du zoo. Ils sont venus manger avec nous au Toutounier. Nous les avons invités.

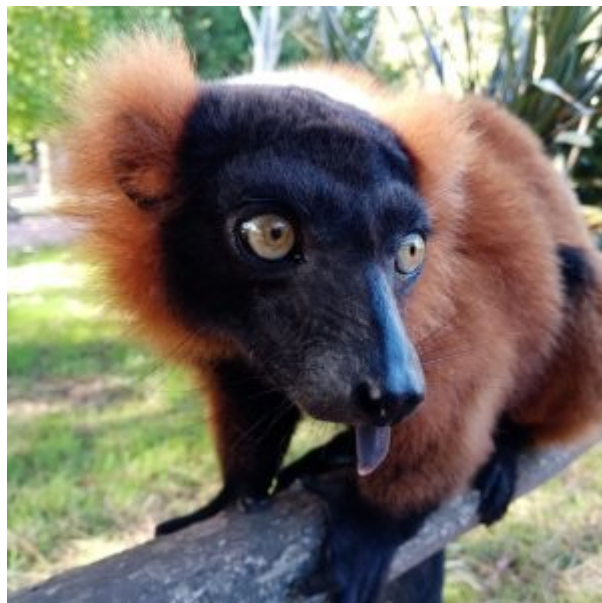
et puis Illena, qui travaille à la volerie ...



Cassandra aussi, et puis Delphine, qui travaillent au chenil ... et puis Carolina, du restaurant et Nathalie la secrétaire, ... et puis Benoit le jardinier ... et puis encore Ronan le fauconnier ... et puis c'est pas fini ...



Il faut dire que quand c'est pour des invités, on coupe les tomates avec un sourire jusqu'aux oreilles !



On doit faire des envieux ! ... non ?