

Le Mot du Président

Chers amis,

Notre printemps froid et humide nous a laissé une végétation luxuriante. La nature est maintenant superbe même si nos allées prennent des couleurs inhabituelles... L'été arrive fraîchement et s'installe. Il nous permettra de remettre tout cela en ordre.

Les ouvertures des parcs et jardins se sont effectuées dans les meilleures conditions avec en général des créneaux de beau temps juste pour les visites (!). Merci à tous ceux qui ont bien voulu ouvrir pour l'opération caritative du Neurodon et recueillir des fonds pour la recherche sur les maladies du cerveau, car cette ouverture précocée n'est pas toujours facile pour les fleurs de nos parcs et jardins. Et merci à tous ceux qui ont bien voulu venir visiter les parcs et jardins à de cette occasion. Ce soutien de nos propres membres de l'association est précieux. Cette opération dont le succès est certain dans l'Ouest, va être progressivement étendue à tout le territoire.

Les Rendez-Vous aux Jardins du ministère de la Culture se sont aussi déroulés dans de bonnes conditions. Les résultats sont variables. Mais cette manifestation qui s'adresse à tous est une façon de nous faire connaître.

Nous avons eu la chance de faire des voyages et des visites tout à fait superbes. Catherine Chatelier nous avait très bien préparé le voyage à Madère, occasion de découvrir des végétaux exceptionnels entre mer et montagne. Arrivés au moment de l'explosion des fleurs,

nous avons eu des conditions printanières très agréables pour visiter des sites remarquables. Jean Belluet et son épouse s'étaient donné beaucoup de mal pour préparer soigneusement notre voyage dans le Vexin. Nous avons tous apprécié les trois très belles journées de visite dans des cadres enchanteurs. Comme l'a souligné le président de l'association des parcs et jardins de Normandie, Bruno Delavenne, c'était l'occasion de faire vivre au travers des parcs et jardins visités, ce lien entre les membres de notre association et, au-delà de l'Anjou, avec les autres membres des associations de nos régions voisines. Quant à la visite intimiste près de Denée, merci à Alain de Perthuis et à son épouse de nous avoir chaudement accueillis et d'avoir choisi ces superbes découvertes dans le Layon.

Personne n'ayant voulu reprendre les rênes de l'association de Loire-Atlantique après le départ de Philippe des Jamonières et le retrait de Marie Canuet, notre association régionale (présidente Gaétane Durand-Lépine) a pratiquement intégré l'association de Loire-Atlantique à la demande de ses membres pour une durée non définie. Ces modifications de structure vont entraîner une évolution des statuts de l'association régionale dont nous reparlerons un peu plus tard.

Permettez à notre équipe de vous souhaiter de très bonnes vacances et des découvertes de parcs et jardins en Anjou ou dans vos voyages d'été, découvertes que j'espère vous nous ferez partager.

Jacques Bizard
Président de l'ASPEJA

Sommaire

Année André Le Nôtre	2	Théâtres de verdure	9
Nos amis racontent leurs promenades	3	Les manifestations à venir	10
Gentil coquelicot... ..	6	La loi et nous	10
Éloge du haricot	6	Entretiens... avec	11
Confiture de caviar rouge	7	Cultivons nos lectures et nos loisirs	12
Le coin des poètes	8		



Année André Le Nôtre

Le domaine national de Meudon (Hauts-de-Seine), un patrimoine de terre, de pierres et d'eau. Un passé délicat à faire revivre.

Meudon, ville d'art et d'histoire, rend hommage cette année 2013 au roi des jardiniers et jardinier des rois, André Le Nôtre. Pourtant, le magazine de la ville (Chloroville) de janvier 2013 nous délivre un curieux message subliminal : « De son passage à Meudon, il ne reste, pour ainsi dire, rien. »

De ce constat, il appartient donc de remonter la pente, celle qui va des bords de Seine à la forêt de Meudon, comme le funiculaire jadis qui partait de l'île Seguin pour arriver à Bellevue et ainsi retrouver l'empreinte d'André Le Nôtre. Meudon est à 10 km de Paris-Notre-Dame et présente une diversité de quartiers : Val-de-Seine, Val-Fleury (colline Rodin et carrières), Bellevue, Meudon centre, Meudon-la-Forêt, et, au milieu, dans un axe nord-sud, la Grande Perspective qui domine et relie l'ensemble.

L'implication d'André Le Nôtre existe bien dans l'espace vert meudonnais, mais elle est en même temps aléatoire et certifiée.

Dans la chronologie de la construction du domaine, existe un château, propriété d'Anne de Pisseleu, duchesse d'Étampes, maîtresse de François 1^{er}, qui l'agrandit. À la mort du roi, étant en disgrâce, elle le vend au cardinal de Lorraine qui construit la Grotte des Muses, édifice colossal, dessinée par Primatice (1552). En 1654, Abel Servien acquiert le domaine. Un parallèle amusant : il est surintendant des Finances comme Nicolas Fouquet à Vaux, l'un gère les sorties d'argent, l'autre les rentrées.

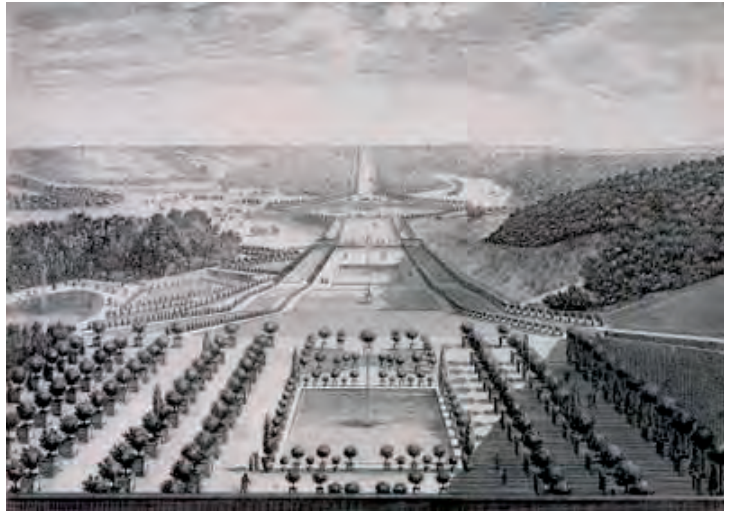
En moins de 5 ans, il multiplie les acquisitions de terres et amorce l'extension nord/sud du domaine. Un dynamisme fou, 26 marchés de chantiers en attestent. Il repousse le village à l'est. Il modifie le château. Il plante, il boise (chênes et châtaigniers), il clôt. Il creuse les terres et construit la grande terrasse qui sert d'avant-cour au château, l'orangerie, la salle fraîche

et la terrasse haute. Il fait enlever vase et roseaux de l'étang de Chalais, hexagone de 110 m de côté, future pièce maîtresse de la Grande Perspective. Il amorce le tracé de celle-ci en révélant le potentiel exceptionnel du site à flanc de coteau avec vue sur la Seine, mais, car il y a un mais, nous n'avons pour Meudon, à l'époque de Servien, aucune preuve d'une éventuelle implication de Le Nôtre.

L'aménagement des jardins de Meudon, jusqu'alors cantonné aux abords immédiats du château, touche désormais à l'échelle du grand paysage (Marie-Thérèse Herledan).

Tout est prêt pour l'intervention de Le Nôtre. Mais il faudra attendre 20 ans. Après la mort de Servien, son fils vendra le domaine en 1679 à Louvois, secrétaire d'état à la guerre qui fera appel à Le Nôtre, alors âgé de 66 ans. Nous entrons dans le temps des châteaux-miroirs entre la ville et la cour, Paris et Versailles. Ne faut-il pas être à l'image du roi ? Louvois fait remanier le château par Jules Hardouin-Mansart. Le domaine, déjà considérable, est agrandi et devient un parc à la française sous la direction de Le Nôtre de 1682 à 1688. Ce dernier réalise un nouvel aménagement du parterre de la grotte en broderies et bassins avec jets d'eau en symétrie parfaite. Il travaille surtout sur la Grande Perspective qui va partir de l'avenue du château (920 m) pour emprunter la grande terrasse (450 m), dépasser le château vieux, plonger sur l'orangerie avec son carré d'eau, continuer en droite ligne vers l'étang de Chalais (950 m) et remonter par le Tapis Vert au carrefour des Arbres Verts (900 m).

Nous avons là un effet à double détente : une montée,



*Vue de la Grande Perspective depuis le haut de l'Orangerie.
Gravure d'Israël Silvestre, fin du XVII^e siècle.*



Vue aérienne de la Grande Perspective à partir de l'entrée principale de la Grande Terrasse jusqu'au carrefour des Arbres Verts en haut du Tapis Vert.



un plat, une descente et une remontée sur 4 km de long. Il y a donc des jardins hauts et des jardins bas et surtout une grande variété de bassins : demi-lune, octogone, grand ovale, fer à cheval, le pont d'eau et enfin le phénomène d'anamorphose (le bassin rectangulaire qui, de loin, paraît être carré).

On doit à Le Nôtre tous les aménagements hydrauliques : rigoles, aqueducs, réservoirs, tuyaux de fonte conservés en grande partie. À Villebon, deux moulins à eau actionnent des pompes qui élèvent les eaux jusqu'à un réservoir de plomb, lequel se déverse dans un autre réservoir, comme d'ailleurs à Versailles et à Chantilly.

Louvois meurt en 1691. Louis XIV échange le domaine de Choisy contre celui de Meudon pour son fils le Grand Dauphin. Le Nôtre le complimente de cet échange. Soulignons que Louis XIV en 1706 va démolir la grotte pour construire le château neuf qui logera les invités du Grand Dauphin. Le Nôtre ne verra rien de ces transformations puisqu'il meurt en 1700.

Le Nôtre va prendre sa retraite en 1693 à l'âge de 80 ans, mais va continuer à apporter sa contribution à l'amélioration de l'art des jardins de Meudon. Il va créer le vertugadin et la salle des Marronniers.

Ce jardin devient une passion pour Louis XIV : comme il l'a fait, un an plus tôt pour Versailles, il dicte une « **Manière de montrer Meudon** » selon un itinéraire obligé. Il s'y déplace souvent en « roulette », voiture légère mue à bras d'homme. Monseigneur l'accompagne, soit assis, soit en marchant à côté de la voiture. Ce mode de locomotion est bien adapté à l'immensité des jardins qui, à la différence de ceux de Versailles, comportent de nombreux dénivelés. Et puis c'est la désolation : le Grand Dauphin meurt à Meudon en 1711 à 51 ans. Meudon va être oublié. Ce ne sera plus une demeure de souverain, mais une résidence de second ordre.

Un bilan

Les deux châteaux ont brûlé respectivement en 1795 et 1871, la grotte est démolie, la grande perspective est tronquée par une route, un stade, le hangar Y, la grande soufflerie, l'Onera, les immeubles construits par Pouillon en 1962 à Meudon-la-Forêt.

On n'accède plus à l'étang de Chalais, loué à une société de pêche.

En revanche, des associations, comme le comité de Sauvegarde des sites de Meudon, mènent des actions constantes pour réhabiliter la Grande Perspective en s'appuyant sur l'étude de Michel Jantzen, architecte en chef des monuments historiques. Ainsi ont pu être rénovés l'avenue du Château, l'orangerie et son parterre.

À l'heure actuelle, les promeneurs, en s'avançant sur la terrasse, découvrent la coupole de l'observatoire posée sur ce qui reste du château neuf et la statue de l'astronome Jansen, face à la Grande Perspective. Incongruité inouïe ! On aurait préféré en effet la statue d'André Le Nôtre.

Toutefois on peut en sourire, puisque la coupole est là pour étudier les astres dans l'orbite du « **SOLEIL** ».

Maylis Thuret

Nos amis racontent leurs promenades

Voyage à Madère du 7 au 10 mai, organisé par Catherine Chatelier et Monique Astié

Mardi 7 mai. Dès 8 h 15, Marla, notre charmante guide, nous entraîne vers le centre de **Funchal** par les avenues bordées de jacarandas violets. Notre première étape sera le jardin de Saint-François, réalisé au début du xx^e siècle à la place du couvent des Franciscains. Tout de suite, le contact botanique s'établit entre Monique et Marla pour le plus grand plaisir des participants au voyage, qui découvrent successivement *Brunfelsia* bleu, *Macfadyena*, jaune avec sa fleur en trompette, *Chorisia speciosa*, etc. Caroline prend des idées pour ses sculptures.

Puis nous sautons dans le car pour escalader les collines vers la Quinta Palmeira, où une bonne grimpe à pied nous attend encore, égayée de capucines et grands lis sauvages. La Quinta domine le site de Funchal et l'océan : une belle maison de maître au milieu de huit hectares de jardins bien arborés, avec des plantes de tous les continents. Comme bien d'autres propriétés à Madère, la Quinta a été créée par des Anglais, mâtinés de Néo-Zélandais, dont la postérité est toujours sur place.

Sans transition, nous partons pour la haute montagne madérienne, à proximité immédiate des sommets les plus élevés de l'île, battus par les vents, à plus de 1 800 mètres d'altitude, où l'hiver la température peut exceptionnellement descendre jusqu'à 2°C. Les routes qui y conduisent longent des à-pics impressionnants qui donnent le vertige à Françoise. Bravant le vent froid, Marie-Hélène s'engage sur les chemins de randonnée à la recherche de la flore d'altitude.

Mais il faut déjà redescendre vers Ribeiro Frio, où nous découvrons une « levada » (canal d'irrigation descendant des sommets montagneux) doublée de son étroit sentier. C'est dans ces parages que se révèlent à nous les



premières vipérines de Madère à l'état sauvage, avec leurs grandes fleurs bleues, un des buts du voyage. Nous avons donc enfin mérité notre déjeuner, les quatorze heures allègrement dépassées et gagnons une auberge de charme dans le voisinage (auberge de Cha).

Gilles et Chantal d'Ambrières

Mercredi 8 mai. Funchal et ses jardins

Nous commençons notre journée par la visite des jardins botaniques (Botanical Gardens) qui se trouvent à Quinta do Bom Sucesso sur le flanc de la montagne dominant Funchal. D'une surface totale de 8 ha, les terrasses s'accrochent aux flancs de la montagne et sont dissimulées sous les plantes les plus exceptionnelles, locales ou venues du monde entier.



La vipérine, emblème de Madère
Photo M.H. de Fleurieu

La grande terrasse face au sud avec la vue remarquable sur la ville et le port de Funchal est égayée par une magnifique tapisserie florale. Un jardinier est attaché à son entretien. Assis sur un petit tabouret trois pieds, sous son chapeau contre les ardeurs du soleil, il navigue dans les entrelacs de couleur arrachant un à un les brins d'herbe sacrilèges. Il lui faut la semaine pour faire le tour de la tapisserie. C'est-à-dire juste le temps pour reprendre sa tâche au point de départ, car en une semaine l'herbe a déjà commencé à repousser !

Nous cheminons au gré de notre guide de plante en plante, admiratifs et étonnés par le chatolement des couleurs et la variété des formes. Nous nous émerveillons de l'adresse et de la dextérité de Monique qui tout en discutant du beau temps, des nuages, du nouveau nom des plantes, des nouvelles des uns et des autres, prend les photos des plantes remarquables et note soigneusement et imperturbablement, les références sur son petit carnet.

Quelques minutes de navigation adroite dans des ruelles bordées de hauts murs resserrés et blanchis à la chaux nous conduisent au jardin des orchidées chez Mme Gordon. Horreur et damnation ! La tempête a arraché les toiles de plastique de couverture d'une partie des grandes serres. Des lots entiers de la collection ont « brûlé » par manque de protection. Heureusement il en reste encore. Et quelles merveilles : éclatantes fleurs de cattleyas, délicats sabots de Vénus, etc. Mme Gordon nous accueille avec un charme britannique à nul autre pareil. Quant à son fils, très attentif à répondre à toutes nos questions, il captive son auditoire et les regards de nos charmantes admiratrices.

Mais l'heure tourne. Il faut redescendre sur terre ! C'est alors une rapide promenade dans le marché de la vieille ville. Les étals multicolores de fruits et légumes nous captivent. La foule nous fait tanguer. Nous voudrions goûter tous les produits d'artisanat local. Les odeurs fortes de la halle aux poissons nous saisissent à la gorge. Les grands congros gisent le gueule ouverte. Les gros thons rouges sont débités grâce à un coutelas-machette très impressionnant. En quelques minutes, nous voilà saoulés de bruits et de parfums puissants.

Nous quittons le marché, étonnés et ravis, et partons avec joie dans un petit restaurant goûter à la fort bonne cuisine locale.

Basilique de Monte et Jardin tropical de Monte Palace.

Au début de l'après-midi, le car grimpe allègrement les 500 m de dénivelé au-dessus de Funchal, en direction de la basilique de Monte (autrefois reliée par un funiculaire et maintenant par un téléphérique dont les œufs se balancent au-dessus de la ville-montagne). La vue sur la baie est à couper le souffle. C'est un lieu très ancien de pèlerinage, qui abrite également le tombeau de l'empereur Charles 1^{er} d'Autriche. Au pied du parvis, nous admirons les valeureux (et inconscients) touristes lancés sur des luges en osier, dans une vertigineuse descente au bas de la ville, poussés et freinés dans les virages par de solides gaillards en canotiers. Sensations fortes que seules nos deux charmantes américaines ont affronté le lendemain de notre départ de Madère.

Les sept hectares du Jardin tropical de Monte Palace créé au XVIII^e siècle, restaurés et embellis par l'actuelle fondation Berardo, dégringolent en pente forte et dévoilent une multitude de plantes et arbres tropicaux exotiques : cycas d'Afrique, proteas et clivias d'Afrique du Sud, séquoias d'Amérique, acacias d'Australie, oliviers millénaires, etc. Ce jardin abrite aussi des plantes caractéristiques de la Laurisilva (forêt laurifère) inscrite en l'an 2000 au patrimoine naturel mondial de l'Unesco. Nous descendons au travers des jardins orientaux qui font référence à la culture chinoise et japonaise. Nous cheminons le long de deux belles collections d'azuleros créés du XV^e au XX^e siècle. Ils décorent les murs de verdure en des sortes de grands tableaux qui représentent des



événements religieux, sociaux et culturels de l'histoire du Portugal. De loin, on croirait apercevoir une suite de tapisseries, mais il s'agit de carreaux de terre cuite vernissés peints, magnifiques (art typique du Portugal qui décore aussi bien maisons que jardins). Presque en bas, nous longeons un lac et sa cascade et un ancien palais romantique, où, dit-on, venait se promener Sissi l'Impératrice. Envoûtés par l'évocation de son souvenir, nous y flânons tranquillement, en attendant d'être reconduits tout en haut en voiture, sauf pour quelque intrépide sportif. À proximité de l'entrée, un musée accueille une exposition de sculptures en pierre, du Zimbabwe, réalisées par une génération d'artistes du pays (cherchant à se reconvertir après la fermeture de plantations par des Anglais) et une exposition de minéraux et de pierres précieuses aux formes et couleurs étonnantes. Dans ce jardin, nous avons voyagé dans le temps et dans l'espace. Notre guide est assailli de nos questions multiples auxquelles elle répond avec netteté, précision et gentillesse.

Françoise Bizard

Jeudi 9 mai

Pas de quintas ni de jardins au programme cette journée, mais nous partons à la découverte des beautés naturelles de la partie occidentale de l'île.

Nous longeons la côte sud au-dessus du pittoresque petit port de pêche de Camara de Lobos où Winston Churchill exerça ses talents de peintre amateur. Puis nous nous élevons dans les nuées – c'est le jour de l'Ascension – vers les grandioses falaises de Cabo Girao qui surplombent l'océan de 580 m. Le panorama est magnifique. Nous redescendons ensuite, au milieu des minuscules jardins en terrasses cultivés à la main, vers la station balnéaire de Ribeira Brava : vus d'en bas aussi, les escarpements des côtes de Madère sont admirables.



Jardins en terrasse
Photo M.H. de Fleurieu

Près de Ponta del Sol, nous nous intéressons alors à la principale production agricole de l'île dans une bananeraie irriguée par l'eau des montagnes grâce aux levadas.

Puis par une route très sinueuse, cap vers le nord, à travers la forêt « primaire » d'eucalyptus pour atteindre le haut plateau de Paül da Serra à 1 500 m d'altitude, vaste lande où nous nous promenons au milieu de lauriers fétides centenaires aux racines extravagantes, non loin d'un troupeau de vaches qui nous contemplent paisiblement. Par une route de crête très panoramique, nous plongeons alors vers la côte nord et le village de pêcheurs de Porto Moniz, lieu de notre déjeuner, où nous admirons les piscines naturelles d'eau de mer creusées dans les rochers de basalte noir. Nous suivons ensuite la route littorale septentrionale de l'île d'où la vue sur l'océan est splendide, jusqu'au joli petit village de Sao Vicente. Nous en parcourons les ruelles en escalier, aux marches pavées, et y visitons l'église baroque. La découverte sur un talus de beaux spécimens de joubarbe (*Aeonium glandulosum*) nous émoustille. Nous traversons l'île à nouveau par une route différente en passant par le col de d'Encumeada à 1 000 m d'altitude. Et non loin de là, le spectacle et le bourdonnement jubilatoires d'essaims d'abeilles butinant de magnifiques vipérines nous causent à nouveau une sensation botanique forte. De retour



à Funchal, à la cathédrale nous suivons l'office de ce jeudi de l'Ascension : après les transports terrestres, les transports célestes. Nous avons le TGV, ils ont la MGV : Messe à Grande Vitesse. Cela nous laisse le temps de flâner ensuite, avant le dîner. C'est la fête des fleurs : l'avenida de l'Infante est décorée de tapis somptueux de végétations multicolores et un salon floral extraordinaire nous présente plusieurs espèces de fleurs de Madère.

Pierre de Fleurieu

Lauriers fétides
Photo M.H. de Fleurieu

Gentil coquelicot, Mesdames, gentil coquelicot, Messieurs

Le **coquelicot** est gentil et prévoyant : en effet il produit au moins 50 000 graines par an et par pied. Si l'été vient à être trop sec ou trop humide, les graines sont engrangées et attendent 5 ans pour germer !

Le gentil et prudent coquelicot a une sociabilité sélective : en effet, il n'aime pas le blé. Si vous arrosez du blé avec une décoction à base de racines de coquelicot, vous obtenez un résultat sans appel : la croissance du blé est moindre, tant celle des tiges que celle des racines.

Mais, nous aimons le coquelicot, cette petite fleur rouge et sauvage qui envahit les champs de céréales au début de l'été et dont Monet s'est inspiré dans ses peintures. Giverny et les champs alentours en sont parsemés.

L'origine de son nom est liée à la teinte rouge de la crête du coq. Serait-ce une fleur typiquement gauloise ?

Hélène Polovy



Extrait du recueil Paroles de fleurs de Raphaële Vidaling et Michel Maïofiss :

« On fréquente aujourd'hui du pavot ses formes les plus inoffensives : le coquelicot des champs ou encore les graines bleutées sur le pain. Mais ce qu'évoque aussitôt le nom de « pavot », ce sont bien sûr les « paradis artificiels » de Baudelaire : de cette plante on extrait un latex blanc à forte concentration de morphine.

« Les premiers pavots représentés date du 11^e millénaire av. J.-C. Ils figurent sur des bas-reliefs du temple d'Amon, en Égypte, au titre de plante médicinale. Dans le papyrus d'Ebers (environ 1552 av. J.-C), il est écrit qu'on l'utilise pour éviter que les bébés crient. Dans la mythologie grecque, les fleurs de pavot ornent les dieux du sommeil (Hypnos), de la mort (Thanatos) et de la nuit (Nyx). Morphée (dont le nom donnera, bien sûr, « morphine ») secoue chaque soir sur les mortels des fleurs de pavot pour les endormir.

« Les mortels en question ne seront pas en reste : ils comprennent vite quel usage narcotique peut être fait de la plante. Apparue dans le bassin méditerranéen, la culture du pavot destinée à être transformé en opium gagne le monde arabe puis, à partir du VII^e siècle, se diffuse en Inde et en Chine. En Europe, le pavot est interdit par l'Église, mais il reste la fleur secrète des sorciers. Il reviendra sur le marché des produits médicaux à la faveur des croisades.

« Le XVIII^e siècle marque un tournant important : on découvre en Chine l'usage fumé de l'opium. Très vite, la culture du pavot bat son plein, à tel point que l'empereur, effrayé par l'ampleur de cette nouvelle toxicomanie, en interdit la consommation en 1729. La couronne britannique s'empare aussitôt du trafic, qui devient l'une de ses principales ressources en Asie. En un siècle, ce commerce, aussi florissant qu'illégal, prend de telles proportions qu'il est à l'origine des guerres de Chine. Et pendant ce temps, en Europe, les artistes se pâment littéralement sous les effets des drogues orientales chantées par Lautréamont, Gautier, Nerval et autres adeptes du Club des Haschichiens. » Gentil coquelicot, Mesdames, mais redoutable pavot, Messieurs...

NDLR : coquelicot (*Papaver rhoeas*) et pavot somnifère ou pavot à opium (*Papaver somniferum*), tous deux de la famille des Papavéracées, du genre *Papaver*.

Éloge du haricot

23 mai 2013, Saint-Didier, froid, tempête : Alain Rémond (chroniqueur au journal La Croix) donne ce conseil pour votre potager :

« Si vous ne savez pas quoi faire aujourd'hui, suivez mon conseil : semez des haricots. C'est en effet la Saint-Didier. Or, dit un vieux dicton, « Haricot semé à la Saint-Didier en rapporte un demi-setier », soit 120 livres. Pas mal, pour un seul haricot semé. Attention ! Le haricot est très sensible au froid : le feuillage gèle à partir de -1°C. C'est pourquoi il faut attendre la mi-mai, après les saints de glace, pour semer les haricots. Un petit 15°, c'est parfait. Attention (bis) ! Il ne faut pas non plus qu'il fasse trop chaud. Au-delà de 32°C, les haricots sont carbonisés. Vous allez me dire qu'au train où vont les choses, ça ne risque pas d'arriver. Bref : à la Saint-Didier, normalement, c'est parfait. Il ne reste plus qu'à prier pour qu'on ne soit pas attaqué par un coup de gel en traître. Parce que là, ce serait vraiment la fin des haricots.

27 juin 2013, Saint-Fernand : compte tenu du mauvais temps de ce printemps, peut-être qu'il n'est pas trop tard pour semer nos haricots ? Consolons-nous de toute cette froidure en reprenant les proverbes d'autrefois : « mai frileux, an heureux, mai pluvieux rend le laboureur heureux, mai frais et venteux fait l'an plantureux, tant que mai n'est pas au vingt-huit, l'hiver n'est pas tout-à-fait cuit » (NDLR).

Confiture de caviar rouge

Cette surprenante recette a enthousiasmé Marie-Antoinette, Victor Hugo, Alfred Hitchcock, Raymond Poincaré, natif de Bar-le-Duc, qui l'a introduite à la table de l'Élysée...



« À première vue, Bar-le-Duc, dans la Meuse, n'est pas une ville où les touristes se bousculent. Pourtant cette ancienne capitale du duché barrois, niché au cœur de la Lorraine, révèle dans sa ville haute, l'un des plus remarquables ensemble Renaissance de France. Mais ce n'est pas tout ! C'est aussi le seul endroit où l'on produit encore de façon artisanale une délicieuse confiture de groseille conservée dans de jolies petites verrines à facettes. Ce nectar sucré est à distinguer de la classique gelée, car les petits fruits cuits, bien rebondis, semblent intacts même s'ils ont été débarrassés de leurs pépins, grain par grain, à la main.

« C'est au moment de la cueillette, en juillet, qu'il faut sillonner les routes de la Meuse pour découvrir ce travail minutieux et laborieux (...). Autour de Bar-le-Duc comme dans les jardins de particuliers, les arbustes fruitiers touffus et buissonnants abondent. De la famille des *Grossulariacées*, le groseiller à grappes (ou gadelle ou gadelier) fait partie du genre *Ribes*, qui comporte environ 120 espèces. Ici, c'est la variété 'Versaillaise' qui est utilisée pour réaliser cette confiture unique (...). En juillet, les groseillers sont passés au peigne fin par des saisonniers (un pied fournit jusqu'à 4 kg de fruits). Les grains sont apportés chez les « épépineuses ». Le tour de main demande un long apprentissage, et beaucoup de patience. Les grains sont lavés à l'eau claire avant d'être saisis un à un entre le pouce et l'index. Puis, à l'aide d'une plume d'oie taillée en biseau, la peau du fruit est percée d'un geste chirurgical, et les pépins sont extraits sans endommager la pulpe. La peau est ensuite rabattue. Aucune machine ne peut reproduire ce geste délicat... Les fruits sont ensuite plongés dans un sirop de sucre brûlant, où ils cuisent quelques minutes avant d'être conditionnés dans des pots de verre à facettes de 85 g, contenant 50 % de fruits, 50 % de sucre. Seule la famille Dutriez, avec son entreprise « À la Lorraine », poursuit la fabrication de ce produit artisanal sans en avoir modifié la recette ancestrale : des registres datant de 1339 en mentionnent déjà la vente ! Cette entreprise transforme 500 kg de groseilles par saison, de quoi remplir 60 000 verrines qui iront garnir les vitrines des épiceries fines de Paris, des États-Unis, et bientôt du Japon. »

Confitures « À la Lorraine » Maison Dutriez, site www.groseille.com

NDLR. Si vous ne souhaitez pas suivre la séance de projection d'un film sur la fabrication de la confiture de groseille sans pépins et une démonstration d'épépinage à la plume d'oie, voici la recette de la confiture de groseilles avec pépins... (site www.marmiton.com) :

1 kg de groseilles – 750 g de sucre cristallisé. Laver les groseilles, les verser dans un faitout avec un petit verre d'eau. Faire chauffer et écraser les baies. Lorsque les groseilles ont éclaté, retirer le faitout du feu. Passer les groseilles dans un moulin à légumes (les pépins et les tiges restent sur la grille). Peser le jus obtenu, remettre dans 1 casserole et ajouter le sucre à raison de 750 g de sucre pour 1 kg de jus. Porter à ébullition, remuer jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de mousse en surface, verser dans des pots, couvrir immédiatement. La confiture durcit en refroidissant.

Pour reparler de Madagascar...



Un papillon, ça trompe énormément... ou le sphinx et l'orchidée

Lors de notre conférence sur « l'île rouge », Paul Collen nous apprenait qu'il existe d'énormes papillons endémiques. C'est vrai ! Nous avons pu le vérifier en découvrant l'article paru dans la revue « Jardins de France » 2009 de la SNHF, que nous reproduisons sans vergogne ci-après :

« Une intuition de génie : En 1862, Charles Darwin avait reçu un échantillon de la part de William Bateson, biologiste britannique, des fleurs d'*Angraecum sesquipedale* (1). L'observation du très long éperon nectarifère lui fit écrire : *À Madagascar, il doit y avoir des papillons avec des trompes capables d'une extension d'une longueur comprise entre 10 et 11 pouces*. C'est avec dérision que cette assertion fut d'abord accueillie... mais le papillon fut trouvé et décrit en 1903 par Lionel Walter Rothschild, zoologiste britannique, et Karl Jordan, entomologiste allemand, sous le nom de *Xanthopan morgani praedicta* (2) », nommé en l'honneur de Charles Darwin, décédé en 1882, pour sa prédiction.

(1) Appelée maintenant « l'orchidée de Darwin »

(2) Il s'agit d'un sphinx (famille des lépidoptères)

Le Coin des poètes

Seriez-vous familiers du cheik Muslihuddin Saadi Shirazi ? Sans doute le nom de Saadi vous rappelle-t-il le célèbre poème de Marceline Desbordes-Valmore, *Les Roses de Saadi* ?

La réédition du livre, *Le Jardin de roses*, nous fait découvrir Saadi « comme l'un des maîtres soufis les plus célèbres et les plus respectés. Son enseignement, né de la plus pure tradition et enrichi de l'expérience de multiples voyages (de la Chine au Maroc, de la Turquie à l'Abyssinie), demeure l'un des joyaux de la mystique persane médiévale. » (...)

Le Gulistân ou *Le Jardin des roses*, est son œuvre majeure. Cette somme philosophique en vers et en prose poétique, écrite dans un style tour à tour naïf, lyrique, tendre et parfois même humoristique, initie le lecteur à une perception plus fine de la réalité.

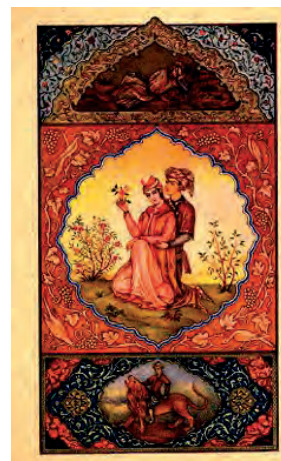
Dans l'introduction de son livre, Saadi nous relate le conte suivant :

« Un soufi était plongé dans une profonde méditation sur l'Être divin ; au sortir de sa rêverie, ses compagnons lui demandèrent quels dons miraculeux il leur avait rapportés du jardin de la contemplation où il s'était transporté. Il répondit : « J'avais l'intention de cueillir pour vous des roses plein ma robe, mais quand je me suis trouvé devant le rosier, le parfum des fleurs m'a enivré à tel point que je n'ai pu faire un geste. »

Quel est le rapport entre l'enseignement de Saadi et les roses ? Reprenons son introduction (...):

« Plus tard, après que nous nous fûmes promenés dans les jardins, il cueillit des fleurs et je lui dis : « Il n'y a pas de permanence dans les fleurs ; ce qui ne dure pas ne mérite pas la dévotion. » Il demanda : « Que dois-je faire ? » et je répondis : « Je vais composer un livre, *Le Jardin des roses* qui, lui, ne périra pas. »

« Emporte une rose du jardin ;
Elle durera quelques jours.
Emporte un pétale de mon *Jardin de roses*,
Il durera l'Éternité. »



Saadi (1207-1291) fut l'un des trois poètes (avec Ferdousi et Hâfiz) unanimement reconnus comme les plus grands de l'Iran. Il épanouit son talent à l'époque de la domination mongole. « La prose du *Gulestân* (ou *Jardin des roses*), ornée, fluide et captivante, est le meilleur type de prose littéraire. Ses œuvres de prose ou de poésie servirent de modèles à de nombreux auteurs, iraniens ou étrangers ; ainsi parmi les exemples les plus frappants du *Gulistân* sur la littérature occidentale, on peut citer Cervantès, La Fontaine, Voltaire, Victor Hugo qui ouvre ses *Orientales* par une citation de Saadi, etc. (1)

Shirâz est un lieu de pèlerinage important pour les musulmans chiites. Hélas nous ne pourrions visiter le jardin-qui-séduit-le-cœur précédant le mausolée de Saadi, interdit aux non-musulmans, mais cela ne nous empêchera pas de rêver à Shirâz, au nom si doux, ainsi que l'a fait Anna de Noailles...

Enfin, voici la traduction d'un poème de ce grand philosophe et poète que fut Saadi, qui se trouve à l'entrée de l'immeuble de l'O.N.U. à New York :

« Les hommes sont les membres d'un même corps, ils furent créés à partir de la même essence.
Si le destin venait à faire souffrir l'un d'eux, les autres membres ne connaîtraient pas le repos.
Toi que le malheur des autres laisse indifférent, tu ne mérites pas d'être appelé Homme. »

Michèle du Jonchay

(1) Et puis, plus près de nous,

- Lazare Carnot, grand admirateur de Saadi, a fait porter ce prénom à son petit-fils, le président Sadi Carnot,

- Le président Barack Obama a cité les deux premiers vers de ce poème dans sa déclaration au peuple iranien pour le nouvel an iranien de 2009.

NDLR. Pour en savoir plus : *Le Jardin des roses*, Albin Michel, Ed. Poche 1991, et « *Saadi-Boustan* (ou *Le Verger*) Seghers, qui reproduit 28 précieuses miniatures, entièrement inédites, des collections du musée de Téhéran.

La Société d'Horticulture d'Angers

Fondée en 1864, héritière du Comice Agricole créé en 1838, affiliée à la Société Nationale d'Horticulture de France, la Société d'Horticulture d'Angers va fêter son 150^e anniversaire l'an prochain !

Orientée plus particulièrement vers la botanique, la SHA regroupe professionnels, scientifiques et amateurs qui se retrouvent chaque premier samedi de chaque mois, de septembre à juillet, pour suivre des conférences faites par des spécialistes, pour des informations intéressantes les différentes branches de l'horticulture, ou pour des présentations de végétaux rares ou à identifier.

Une riche bibliothèque, ouverte le jeudi de 14 h à 18 h, est à la disposition des sociétaires qui peuvent consulter au siège (9, rue du Château-d'Orgemont à Angers) de nombreux ouvrages horticoles ainsi que des revues anciennes ou actuelles.



Théâtres de verdure

Lieux de rencontre uniques entre l'univers du jardin et celui des arts de la scène, les théâtres de verdure, les concerts et opéras en plein air occupent une place à part dans l'art paysager ; figures ornementales tout autant que salles de spectacle de plein air, ces lieux privés et magiques attirent de plus en plus l'attention.

Les premiers théâtres de verdure apparaissent en Italie, au XVII^e siècle, sous l'influence du mouvement baroque. Mais c'est au XVIII^e siècle, en Europe, en lien avec l'esthétique rococo et la mode du théâtre en société, que le théâtre de verdure connaît son âge d'or. Citons quelques exemples : le palais de Mirabell en Autriche, le parc de Leewergen en Belgique, les planches préparatoires pour les jardins du Trianon à Versailles ou pour le château du Touvet en Isère.

Au XIX^e siècle, l'architecture du théâtre de verdure s'est diversifiée : amphithéâtres à l'antique, théâtres de plain-pied. Les structures minérales cohabitent avec la traditionnelle forme à l'italienne en topiaires.

Certains créateurs, tels Russel Page (château de Monvoisin), ou Adolphe Alphand (jardin Shakespeare dans le bois de Boulogne) se sont essayés à cet exercice de style avec succès. Arrêtons-nous un instant au théâtre du Pré-Catelan du jardin Shakespeare. Le livre, que nous vous recommandons à nouveau *Paris, 100 jardins insolites, et 100 restaurants dans la verdure*, de Christine Bonneton, nous en rappelle l'histoire :

« À l'origine, sous Napoléon III, se tenait le célèbre Théâtre des Fleurs où l'on donnait, aux beaux jours, des représentations ou des concerts très courus. Il ferma après la Première Guerre mondiale pour ne revoir le jour qu'en 1953, grâce à l'initiative conjuguée de M. Joffret, conservateur en chef des Jardins de Paris, et d'une association anglaise, les Amis de France. Ils eurent l'idée d'un théâtre de verdure où les végétaux illustrent des passages ou le cadre de cinq pièces de Shakespeare. Nous vous laissons le soin de découvrir vous-mêmes sur place (Route de la Reine Marguerite)

- *Comme il vous plaira*, une forêt fantastique dans les forêts d'Ardenne (ardenne vient du celte et veut dire chêne),
- *La Tempête* et une végétation méditerranéenne (palmiers, arbousiers, romarin)
- *Hamlet* et les bruyères des pays du Nord. Le petit bassin rappelle la noyade d'*Ophélie*
- *Le Songe d'une nuit d'été* et les figuiers, cyprès et acanthes de la Grèce. Cette pièce est certainement celle où l'on mentionne le plus de plantes
- *Macbeth*, qui se déroule en Écosse (bruyères, ifs). Plusieurs carrés de rhubarbes illustrent la réplique : « *Quelle rhubarbe pourrait nous débarrasser de ces Anglais !* »

Des spectacles pour enfants sont à nouveau proposés cet été.

Un réseau des théâtres de verdure est né en 2010. Ses actions portent sur trois grands axes : la connaissance, la protection, et l'animation.

Son objectif est également de mettre en contact les professionnels du spectacle, les spécialistes des jardins et les propriétaires (site : www.reseautheatreverdure.com)

Un lieu en voie de réalisation...

Le dernier projet en date d'un théâtre de verdure est en cours d'achèvement dans les jardins de la **Chatonnière** (Indre-et-Loire) que nous avons eu le plaisir d'admirer :

« Pareil à un cocon blotti contre une tour médiévale », le petit amphithéâtre, imaginé par Béatrice de Andia, propriétaire des lieux, a été creusé à même le roc, dans une zone de fort dénivelé. Le théâtre, ceinturé d'une palissade de charmes, se compose de six gradins semi-circulaires et de deux entrées pour les visiteurs. Une troisième entrée secrète destinée aux artistes, menant de la scène à une salle végétale, est aménagée dans la haie de charmes. Cette réalisation devrait être opérationnelle dès juin prochain avec la représentation de **Faust**, pièce inédite d'Edmond Rostand, le 28 juillet et jusqu'en novembre, et aussi **Les Deux Gentilshommes de Vérone**, le 10 août (W. Shakespeare) à vérifier sur la toile, (www.lachatonnier.fr/Tarifs2013).

Un lieu que certains d'entre nous ont eu aussi le plaisir de connaître...

Le théâtre de La Faisanderie (Potager des Princes, 17, rue de la Faisanderie, Chantilly, du 13 juillet au 22 septembre, www.theatredelifaisanderie.com).

« Ce ravissant théâtre en bois a été imaginé et réalisé par Yves Bienaimé. Les gradins en treillage de décoration rappellent les artifices du XVIII^e siècle. La scène s'ouvre sur l'étang et les entrées et sortie des comédiens se font sur l'eau. » Yves Bienaimé, créateur du musée du Cheval, de la remise en état et de l'agrandissement du Potager des Princes, qui a obtenu le label « jardin remarquable », nous propose la 6^e édition du Festival « La Scène au Jardin » : « Le jardin est un espace scénique. Au gré des saisons, la nature change le décor et les végétaux changent de costume, comme au théâtre ».

Hélène Polovy

NDLR. Un dossier spécial « Théâtre de verdure » est édité dans le dernier numéro « Côté Jardins » de la revue *Demeure Historique*. Voir aussi le site www.operaenpleinair.com.



Les Manifestations à venir

Les jardins du château des Vaults (audrey@savennieres-closel.com, 02 41 72 81 00)

1 place du Mail 49170 Savennières

- Jeudi 25 juillet, 10 h 30 : Rendez-vous du végétal, visite guidée, dégustation
- Vendredi 23 août, 18 h : Rencontre gourmande, visite guidée, apéritif vigneron

Réservation 02 41 23 50 00 www.angersloiretourisme.com

- Samedi 7 septembre : Vignes, vins et randos, 10^e édition des randonnées dans les vignobles (Interloire 0811.11.95.40 www.vignesvinsrandos.fr)
- Journées du Patrimoine : samedi 14 et dimanche 15 septembre, de 10 h à 19 h, visite et dégustations
- Samedi 5 octobre, à partir de 12 h 30 : le secret des vendanges, initiation aux vendanges manuelles, par tris, foulage des raisins aux pieds, pressurage comme autrefois (secretdesvendangesasavennieres.jimdo.com)

Parc et jardins du château de Montriou (chateau-de-montriou@wanadoo.fr), 02 41 93 30 11, 49460 Feneu

- Les peintres en scène : dimanche 25 août : les peintres sont invités à venir peindre dans les jardins (10 h à 19 h)
- Journées du Patrimoine : samedi 14 et dimanche 15 septembre
- Flânerie d'automne à Montriou : samedi 12 et dimanche 13 octobre – dernière ouverture de la saison et vente de la culture des cucurbitacées : si votre récolte n'est pas à la hauteur de vos espérances, Nicole de Loture propose à la vente sa collection de dicotylédones. Il est toutefois prudent de vous informer auparavant si la récolte de Montriou n'a pas souffert du climat peu clément de cette année.

Jardins du château du Pin (jardin.chateaudupin@sfr.fr) 06 11 68 61 81

- Fête des plantes, artisans, brocante les 29 et 30 septembre

Château de Brissac (www.chateau-brissac.fr)

Journées du Patrimoine 14 et 15 septembre, Grand Marché de Noël, 23 et 24 novembre

Parc de Lathan : Fête de la Chasse le 25 août

Parc oriental de Maulévrier (contact@parc-oriental.com) 02 41 55 50 14

Promenades musicales et poétiques jusqu'en septembre

Visite intimiste à prévoir en septembre.

Bourse aux plantes d'automne, samedi 9 novembre chez Marie-Françoise de Béru



La loi et nous

Réglementation sur le brûlage des déchets végétaux

(selon l'arrêté préfectoral n° 2013 – 012 du 21 février 2013)

Extrait de l'arrêté – article 3

Le brûlage à l'air libre ou dans des incinérateurs de tous les déchets verts issus des parcs, jardins, espaces verts, par des particuliers, les entreprises d'espaces verts, les communes et leurs groupements est interdit, sauf sous réserve des dérogations indiquées aux articles 4 et 5 du présent arrêté :

Extrait de l'arrêté – article 4

Le brûlage à l'air libre par les agriculteurs des résidus végétaux générés par les activités agricoles ainsi que par l'entretien et la taille des haies bocagères, est autorisé lorsque des raisons agronomiques ou sanitaires l'exigent, en particulier pour la destruction des produits issus de la taille et de l'arrachage des vignes et des arbres fruitiers susceptibles d'être porteurs de maladies, telles que esca, exoriose, pourridié, feu bactérien. Cette autorisation est limitée pour la période allant du 16 octobre au 15 mai entre 7 h et 17 h.

Extrait de l'arrêté – article 5

Le brûlage à l'air libre par des particuliers, des déchets végétaux secs issus d'une production personnelle sans intervention d'une entreprise d'espaces verts ou d'un paysagiste, est toléré en dehors des zones urbaines à condition qu'il ne cause pas de nuisance directe au voisinage et sous réserve du respect des dispositions de l'article 9 du présent arrêté (respect de la distance de sécurité inférieure à 30 m d'une habitation, route ou autoroute, ligne aérienne, d'électricité et de téléphone). Cette tolérance n'est accordée qu'entre 11 h et 15 h 30 durant les mois de décembre, janvier et février, et de 10 h à 16 h 30 les autres mois, hors mois faisant l'objet d'interdiction notamment au titre du risque incendie.

L'intégralité de l'arrêté est consultable sur le site de la préfecture www.maine-et-loire.pref.gouv.fr.



Entretiens... avec Gérard Gailly

Les moulins et les plantes

FDC. Cher Gérard, si je comprends bien, votre passion de l'architecture, c'est aussi celle que vous avez pour les moulins ?

Oui, j'ai fait partie depuis 1977 de la FFAM (Fédération française des Amis des Moulins) puis j'ai été président de l'ARAM de Beauce (Association régionale des Amis des Moulins) jusqu'en 1996, date à laquelle ma femme et moi sommes arrivés en Anjou.

Quel est le but de cette Fédération ?

Elle regroupe les Associations régionales qui recensent les anciens moulins. Compte tenu de l'importance que représentaient les moulins en France, surtout en Anjou et à partir du Moyen Âge, leur recensement, leur remise en état ainsi que leur ouverture au public amènent ces associations à être de plus en plus actives.

Pouvez-vous nous parler particulièrement des moulins concernant les plantes ?

Je commencerai par le moulin céréalier : le moulin farinier, dit « moulin blanc » de notre enfance ; c'est celui que les enfants connaissent, celui des fables et des comptines, puisqu'il a été le maillon indispensable entre le blé et le pain pour la nourriture ; en effet, jusqu'au XIX^e siècle, la presque totalité de la nourriture des hommes était à base de farines provenant de céréales écrasées par les meules, comme le blé, le seigle, le froment.

Ces moulins à farines étaient donc très nombreux en Anjou ?

Oui, au XIX^e siècle, il y avait beaucoup de moulins ; toutes catégories confondues, on en dénombrait 1200 (à vent) et 700 (à eau) ; il en reste peut-être 196 aujourd'hui.

Et en dehors du « moulin blanc » ?

Il y avait aussi le « moulin à chanvre » appelé également battoir à chanvre, moulin à gauchir le chanvre, qui permettait d'extraire les fibres de cette plante servant aux fameux et rugueux draps de chanvre, et surtout de fournir les corderies. Aux Ets Bessonneau, « Société anonyme des Filatures, Corderies & Tissages d'Angers » (1) on chantait la « chanson du chanvre » :

*Déjà le moulin fait son œuvre,
Il accomplit dans sa manœuvre,
Le joli textile angevin (bis)*

Quelques personnes de la génération de nos grands-parents la connaissaient peut-être...

Sûrement ; tous les Angevins se souviennent de cette grande entreprise qui, pendant près de 130 ans, sur 60 ha, on l'appelait « une ville dans la ville », a été la première industrie française pour la transformation et la commercialisation du chanvre et de ses dérivés.

L'Anjou était donc un grand producteur de chanvre ?

Oui, au XIX^e siècle, l'Anjou est le pays qui produisait les plus beaux chanvres de France ; sa situation exceptionnelle, près de la Sarthe et de la Touraine lui assurait une



Aquarelle de Jean-Adrien Mercier
avec l'aimable autorisation de Sylvie Mercier de Flandre

abondante production de *Cannabis sativa L.* L'Anjou, la Touraine et la Sarthe fournissaient les 7/8^e de la récolte du chanvre en France.

Pour apporter de l'eau à votre moulin... sachez que les Pays de la Loire ont reconquis leur place de leader national pour les semences potagères, florales et issues du chanvre, d'après Végépolys.

Oui et on recommence à utiliser le chanvre qui, mélangé à la chaux assure une bonne isolation thermique.

Vous me dites que le chanvre, c'est le cannabis. S'agit-il de la plante hallucinogène que nous connaissons ?

Non, le chanvre cultivé est pauvre en THC (2), donc faible en effets psychotropes.

Quelles autres plantes alimentaient les moulins ?

L'Anjou, riche en noyers, possédait aussi des moulins à huile, appelés « moulins noirs » par opposition au « moulin blanc » ; grâce à leur meule, ces moulins concassaient aussi graines et fruits pour en extraire l'huile, tels que chènevis (a), faïnes (b), œillette (c), lin, et enfin trois plantes très voisines : colza, navette, rabette ou navette dauphinoise.

Comme tous ces noms fleurent bon la campagne... Et pour les plantes tinctoriales ?

Seules les villes de la Flèche et du Mans, dont les industries de teinture étaient célèbres, ont possédé ces « moulins à couleurs ». Pastel ou guède, puis plus tard l'indigo (colorant bleu), tournesol des teinturiers (colorant bleu-pourpre), gaude ou réséda jaunâtre (colorant jaune vif), safran (colorant jaune orangé), garance (colorant rouge) sont les principales plantes qui servaient à la teinture des draps.

Rappelez-nous comment les moulins étaient utilisés pour le tannage du cuir.

Le tan végétal était produit à partir des écorces de chêne, de châtaignier, de pin et d'osier dans le « moulin à tan ». La poudre obtenue après le broyage des écorces allait ensuite dans les tanneries, chamoiseries, mégisseries ou corroieries. Tout était utilisé, jusqu'au tan usé, qui ressemble à du marc de café et servait de combustible « pour tenir le feu ».

Propos recueillis par Michèle du Jonchay

(1) Nous recommandons le livre de J. Bouvet « Bessonneau Angers » (Sté des Études angevines) et le livre de M. Poperen sur l'historique de la culture du chanvre en Anjou : *Filassiers, cordiers et toiliers d'Anjou*, (Imprimerie Angevine)

(2) THC : Tetrahydrocannabinol, principale molécule active du *Cannabis sativa L.*

Un scoop : Nous vous informons que cette année le thème du chanvre a été retenu par l'Association « Mystère de Loire » : les étudiants des Beaux-Arts d'Angers présenteront leur œuvres créées à cette occasion, jusqu'en septembre (La Ménitrie, Port de Saint-Maur, île de Baur), site : www.ot-loire-authion.fr

(a) graine de chanvre (b) fruit du hêtre (c) graine d'un pavot : *Papaver somniferum* variété botanique album (fleurs blanches maculées de noir).



Cultivons nos lectures et nos loisirs

À lire

Le Peintre d'éventail, de Hubert Haddad, éditions Zulma à Honfleur.

Carnet de travail d'un jardinier paysagiste, d'Hugues Peuvergne, éditions Ulmer.

Revue trimestrielle n° 17 de *l'Art des Jardins* (été 2013) qui vient de paraître : *Dans le secret des plus beaux jardins*.

À voir

22^e Festival International des Jardins de Chaumont s/Loire, du 24 avril au 20 octobre. Thème 2013 : « Jardins des sensations » www.domaine-chaumont.fr

30^e Festival des Plantes de Courson les 18, 19 et 20 octobre www.domaine-de-courson.fr

30^e Fête des Plantes, Fruits et Légumes de Saint-Jean-de-Beauregard les 21, 22 et 23 septembre info@domsaintjeanbeauregard.com

Les expositions

- Galerie des Gobelins : 4, avenue des Gobelins 75014 Paris, 01 44 08 53 49, du 9 avril 2013 au 19 janvier 2014 « Gobelins par Nature, Éloge de la Verdure, du xvi^e au xxi^e siècles : « Le thème de la fleur est particulièrement en faveur dans la production des tapisseries du Moyen Âge. Au fil du temps, la représentation du monde végétal va s'exprimer sous différentes formes : mille-fleurs, légumes, cycle des mois et des saisons, paysages... » www.mobiliernational.fr

- Et toujours, les expositions pour commémorer le 400^e anniversaire de la naissance d'André Le Nôtre à Versailles (www.chateauversailles.fr), Chantilly (www.domainedechantilly.com), Saint-Germain (www.saintgermainenlaye.fr), Sceaux (domaine-de-sceaux.hauts-de-seine-net/), Vaux-le-Vicomte (www.vaux-le-vicomte.com), Meudon (www.meudon.fr)

- Au muséum d'Histoire naturelle d'Angers, 43, rue Jules Guitton : exposition « Alarme et Camouflage » : « Les apparences des êtres vivants sont parfois trompeuses : elles dissimulent une multitude d'artifices, de faux-semblants et d'avertissements qui sont autant de ruses pour la survie », jusqu'au 15 septembre 2013.

Un livre... Rosa candida

Le jeune Arnljotur va quitter la maison, son frère jumeau autiste, son vieux père octogénaire, et les paysages crépusculaires de laves couvertes de lichens. Sa mère a eu un accident de voiture. Mourante dans un tas de ferraille, elle a trouvé la force de téléphoner aux siens et de donner quelques tranquilles recommandations à son fils qui aura écouté sans s'en rendre compte les dernières paroles d'une mère adorée. Un lien les unissait : le jardin et la serre où elle cultivait une variété rare de *Rosa candida* à huit pétales. C'est là qu'Arnljotur aura aimé Anna, une amie d'un ami, un petit bout de nuit, et l'aura mise innocemment enceinte. Contre toute attente, il assistera à la naissance de sa fille. Ils l'appelleront Flora Sol. Arnljotur part pour un monastère perdu quelque part où il doit remettre en état une roseraie célèbre que les moines ont abandonnée depuis de nombreuses années. Là-bas, dans cet Eden, oublié du monde, aidé par frère Thomas, cinéphile passionné, il retrouvera Anna et Flora Sol.

J'ai beaucoup aimé ce livre original. Il ne vous apprendra rien sur la création de la *Rosa candida* à deux fois huit pétales. Cependant elle sera le fil d'Ariane qui verra Arnljotur très adolescent se transformer en homme adulte.

Agnès Lecoq-Vallon

Rosa candida, d'Audur Ava Olafsdotir, traduit de l'islandais par Catherine Eyjolfsson, Éditions Zulma, 20,30 €.

« Elle m'embaumait et elle m'éclairait (...) Les fleurs sont faibles, elles sont naïves (...) Elles se croient terribles avec leurs épines. » Antoine de Saint-Exupéry, *Le Petit Prince*.

Rédacteurs en chef, adjoints et petites mains :

François d'Authéville, Marie-Françoise de Béru, Noémie de La Selle, Agnès Lecoq-Vallon, Hélène Polovy, Maÿlis Thuret, Michèle du Jonchay, coordinatrice

Les termes botaniques ont été vérifiés par Monique Astié et Paul Collen.

