

Le Mot du Président

Chers amis,

2012 sera une année différente de 2011, nous le savons bien sûr... Déjà l'hiver s'est montré plus irrégulier et nous voilà déjà, avec presque quinze jours d'avance, en train de commencer les travaux de jardinage des potagers malgré la période de froid bien marquée de février ! C'est le moment de valider les plans de l'année, de commencer les semis et de s'atteler à la taille des fruitiers.

Avant que les souvenirs de l'assemblée générale ne s'estompent, je souhaite remercier tous ceux qui ont bien voulu témoigner au bureau et au conseil d'administration leur confiance en ce début d'année.

Nos activités ont commencé. Les séances de formation sur la taille ont débuté. La conférence de Mme Lauvergeon aura lieu dans une quinzaine de jours.

Les préparations des journées d'ouverture des parcs et jardins pour le Neurodon les 29, 30 avril et 1^{er} mai (opération caritative pour recueillir des fonds pour la recherche sur les maladies du cerveau) et les Rendez-Vous aux Jardins du ministère de la Culture les 1, 2 et 3 juin (thème de l'année, le jardin et ses images) vont bon train. Reste à lancer dans ce domaine, les Rendez-Vous du Végétal (30 juin-15 juillet) sous l'égide de Végépolys.

Les activités de voyages et de visites vont suivre.

Mais puisqu'en début d'année il faut exprimer des souhaits, et que nous ne manquons pas d'artistes et de

plumes alertes... je vous propose d'ouvrir une rubrique sur l'art des jardins que nous pourrions mettre en avant dans notre *Feuille de Charme* et sur notre site informatique.

Nous pourrions étudier successivement différents aspects :

- Aspect historique avec l'apparition du jardin d'agrément, puis du parc qui reflète la situation sociale de son propriétaire, puis des nouveautés botaniques rapportées par les expéditions d'exploration de la terre, enfin des outils et de la mécanique.
- Aspect écologique et recherche d'un juste équilibre tenant compte des dessins initiaux, des difficultés d'entretien (finances, personnel), du développement durable, etc.
- Aspect philosophique de l'aménagement du jardin et du parc, dans un continuum de la porte de la maison jusqu'aux limites extérieures, symbolisant le parcours de la naissance à la mort.

Nous pourrions alors proposer des recommandations pour notre région : pour ou contre le parc à la française, les allées enherbées, l'utilisation des produits phytosanitaires, les topiaires taillées au laser, les haies et grillage des lotissements, l'arrivée des *open space*, etc.

Et puisque en cette période électorale, ils sont tous allés au salon (agricole bien sûr), imitons-les, sortons, et courons tous au jardin !

Jacques Bizard



Sommaire

Mon potager et moi	2	Un peu de mythologie	9
Nos amis racontent leurs promenades	3	Le coin gourmand	10
Du roi René à Végépolys	7	Manifestations à venir	11
Les saints de la météo	8	La Vie de l'ASPEJA	11
Le coin des poètes	9	Cultivons nos lectures et nos loisirs	12



Mon potager et moi

Ce n'est pas un jardin remarquable. Il ne le sera jamais. Ce n'est pas non plus un lieu de visite. Il n'a pas été suffisamment pensé, mais je l'aime, c'est mon jardin. Il doit aussi subvenir aux besoins ou au désir de légumes, de huit à dix personnes à l'année.

Aujourd'hui, j'ai choisi trois thèmes, qui peut-être, ont un certain intérêt : expérience de la culture des tomates et des pommes de terre, récoltes d'hiver et surveillance du potager, premières plantations de printemps.

La production de tomates et de pommes de terre en quantité suffisante nécessite un travail « en plein champ ». Nous ne sommes pas, hélas ! à La Bourdaisière chez « le Prince Jardinier », mais un certain délire de tomates me saisit chaque année : 120 pieds s'alignent sur 2 rangs immobiles pendant 6 mois. Voici mes préférées : en tête, la Cornue des Andes, hybride à chair fondante, sans pépins. Pyros et Ferline sont assez résistantes au mildiou. Cœur de Bœuf est une belle italienne bien charnue. La Saint-Pierre traditionnelle est toujours présente. Je n'apprécie guère les tomates dites cerises que l'on retrouve chroniquement en été sur les plateaux d'apéritif : goût insipide, maturité douteuse, absence d'originalité. Une seule mérite d'être regardée et appréciée, la Yellow Pearshaped jaune en forme de poire.

Que choisir parmi les centaines de variétés de pommes de terre ? Belle de Fontenay et Amandine, fermes et d'un goût délicat, sont parmi les précoces, les plus appréciables, Charlotte, Chérie, Mona Lisa suivront quelques semaines plus tard, mais deux reines à maturation lente méritent la médaille d'or : la Ratte (Robuchon conseille 250 gr de beurre et 1 kg de Ratte dans sa célèbre purée) et l'Institut de Beauvais aussi reine des purées.

La récolte des pommes de terre est une fête. Elle doit être terminée avant la rentrée scolaire : une cohorte d'enfants, petits-enfants et amis de ceux-ci âgés de plus de 3 ans se précipitent sur les tubercules, soulevés par une machine archaïque mais efficace, ramassent, trient, chargent la production sur le plateau d'un tracteur avant la répartition des 400 kilos de cette intéressante récolte.

Au potager, l'hiver n'est pas une saison de tout repos. Les récoltes continuent : endives à arracher, puis à placer à la demande en caisses afin de récolter les chicons, poireaux, choux divers, mâche, carottes de Colmar que j'ai omis de rentrer en lieu sûr, poirées qui veulent survivre à l'hiver, épinards et choux-fleurs en attente de printemps. Pot-au-feu, bœuf aux carottes, tête de veau et autres plats solides trouvent donc leur accompagnement.

N'oublions pas aussi de surveiller la croissance de l'ail et de l'échalote qui doivent être impérativement mis en terre avant la Toussaint. L'ail rose est de meilleure conservation. Au IX^e siècle, Charlemagne faisait déjà cultiver l'échalote dans son potager, Cuisse de poulet ou Griselle, je ne sais... Il n'y a pas de beurre blanc sans Griselle.

Le jardinier est un optimiste. Il se projette dans le temps. Ses rêves deviendront réalité. Le printemps approche, il faut déjà planifier les travaux. Fin février, je planterai les oignons blancs de Vaugirard ou jaune paille des Vertus, ou de Mulhouse ; je sèmerai les fèves et les radis. Les petits pois prendront place aussi, Kelmerveil, variété naine et Téléphone, grimpant dans un sol riche.

Ce soir, le potager est sous la neige et le froid enfin venu. Au dégel, plein d'espoir, je reprendrai le chemin du jardin.

Luc Larget-Piet, février 2012

Que faire de tous ces légumes ?

Voici quelques propositions de « ma cuisinière »

- Quelques Belles de Fontenay ou Amandines seront parfaites pour réaliser, par exemple, une salade :

Faire bouillir les pommes de terre avec leur peau 15 à 20 minutes suivant grosseur – les éplucher – les couper en rondelles – les enrober, encore chaudes, dans une vinaigrette d'huile d'olive, de vinaigre balsamique, avec des rondelles d'oignons. Ajouter à ce mélange des gros morceaux de filets de harengs fumés. À consommer tiède.

Variante de salade : mettre les rondelles de pommes de terre avec un mélange d'aïoli et de lamelles de poulpes cuites au préalable dans l'eau salée ou au court-bouillon.

Ces pommes de terre sont également recommandées pour une soupe paysanne où tous les légumes (carottes, céleri, poireaux, pommes de terre) seront coupés en petits dés, mijotés dans un peu de beurre, puis cuits dans du bouillon ou de l'eau salée.

Ne pas jeter vos fanes de radis : après les avoir lavées, les faire suer dans un faitout, dans du beurre, à feu doux, avec quelques morceaux de pommes de terre farineuse (Institut de Beauvais par exemple). Couvrir d'eau salée ou de bouillon, puis mixer.

- Parmi les tomates, la Cornue des Andes est une merveille à déguster crue.

Laisser mûrir sur son pied, elle s'épluchera très facilement. La couper en lamelles à déposer sur un pain de campagne garni de beurre salé de Guérande... un délice !

En salade, la couper en morceaux, l'assaisonner d'huile d'olive, de quelques gouttes de velours de balsamique, un peu de basilic ciselé ; y ajouter, suivant ses envies, olives grecques, filets d'anchois à l'huile d'olive, œufs durs...

- Les endives

Pour avoir des endives bien tendres, les cuire à la vapeur une vingtaine de minutes avant de les braiser dans une poêle beurrée. En fin de cuisson, ajouter dans la poêle une cuillerée de miel ou saupoudrer d'un peu de sucre.

Confire des endives finement tranchées avec un peu de jus d'orange ; utiliser cette préparation pour entourer des noix de Saint-Jacques saisies au beurre, et arrosées d'un beurre d'agrumes.

- Pour garder aux betteraves toute leur saveur, les cuire au four dans une croûte de sel.

- Pour sublimer votre crème de potiron, y ajouter des moules (soit un bocal de moules au naturel, soit, encore mieux, des moules fraîches préparées pendant la cuisson du potiron). Parsemer d'un peu de cerfeuil.

Annick Larget-Piet



Nos amis racontent leurs promenades

Voyage dans le Valois du 6 au 8 septembre 2011,
organisé par Bernard et Michèle du Jonchay

Valgenceuse. À 1 km de Senlis, à droite de la route de Nanteuil, le château de Valgenceuse s'élève, délicieusement posé au bord de la Nonette, affluent de l'Oise. M. Jean-Paul Amiaud, le propriétaire, nous accueille chaleureusement et nous guide à travers le parc de 8 ha.

L'agencement de ce parc attribué à Le Nôtre, est créé au XVII^e siècle. Le propriétaire de l'époque, Jean Crochet, était conseiller du prince de Condé lorsque Le Nôtre travaillait à Chantilly. C'est un miracle qu'un paysagiste ait su, dans un terrain limité, donner une telle impression de grandeur, créer un parc où existent un tel rythme et une telle cadence.

À Valgenceuse, l'architecture végétale et l'architecture de pierre se confondent et s'unissent en un heureux mariage.

Le parc est constitué d'une grande allée verte, bordée de tilleuls centenaires. Elle a la particularité de faire 12 m de large au départ et se rétrécit pour n'en plus faire que 6 afin d'augmenter la perspective. Elle longe d'abord la pièce d'eau, jouxtant la Nonette, pour ensuite monter par des marches vers le bois, s'allongeant ainsi sur une longueur de 1000 m. Des allées transversales, souvent bordées de hauts buis bicentenaires la coupent régulièrement. Des arbres remarquables ornent ce très bel endroit. Le parc est agrémenté de ponts, d'îlots, de sculptures, de vases et d'une glacière (10 m de profondeur et 4 m de diamètre). Au bout du miroir d'eau longeant la Nonette, une terrasse bordée de balustres domine les jardins et accède à une pièce d'eau par l'intermédiaire d'un embarcadère.

Tout cet ensemble, dans une harmonie totale, forme bien l'un de ces jardins commandés par l'homme et son génie que Lucien Corpéchet a si justement nommés les Jardins de l'Intelligence.

L'orangerie servit de théâtre pendant plus de 50 ans, car à Valgenceuse, le salon littéraire de Mme de Junquières et Mme de Giac attiraient les grands esprits de l'époque.

Alexandre Dumas père et fils, Alfred de Vigny et Gérard de Nerval en furent les hôtes assidus, et y donnaient leur spectacle en avant-première.

Sur l'album de Mme de Junquières, on lit encore ces vers (août 1855), attribués à Vigny :

« Valgenceuse, oasis embaumée, solitaire,
Remplie d'ombres, d'échos et d'invisibles voix,
Dédale sinueux d'amour et de mystère,
Prête à mon front rêveur l'égide de tes bois.
De ta verte forêt, la jeunesse éternelle
M'offre, de mon printemps, image et souvenir.
Ah ! Le lac endormi, ces fleurs, cette nacelle,
Me présageront-ils le calme à l'avenir ?
Notre âme par deux voies au présent se rallie,
Prête moi le concert de leurs tendres accents,
Des échos du passé viens embellir ma vie,
Mais laisse aussi l'espoir me bercer à ces chants ! »



Mme Amiaud nous fait, à son tour, visiter son jardin potager si joliment ordonné ainsi que sa roseraie.

À l'entrée du parc de Valgenceuse, dans un ancien pigeonnier récemment restauré, Mme Amiaud a rassemblé un nombre incroyable d'outils achetés au détour des brocantes. C'est une collection remarquable qui a donné naissance au musée Saint-Fiacre.

Nous sommes repartis enchantés par cette douce promenade romantique.



Valgenceuse – Illustration Guy Houbart



Le potager des Princes
Illustration Guy Houbart

Le Potager des Princes à Chantilly

Le mercredi 7 septembre, par un beau soleil, Yves Bienaimé accueille l'ASPEJA en son « Potager des Princes » à Chantilly.

Fort de sa devise : « Pour réussir, il ne faut rien faire qui existe déjà, et entreprendre ce que les autres n'osent pas. » D'un jardin en friche, Yves Bienaimé fit « un jardin remarquable » et de La Faisanderie, un domaine délicieux.

Notre hôte nous emmène visiter ses 23 jardins différents, son potager fleuri, le théâtre de verdure dont la scène s'ouvre sur l'étang aux carpes, ce qui permet aux acteurs d'arriver en barque ! Puis nous visitons le labyrinthe des Bambous aux 7 dictons, le guignol, le cabinet de Treillage, le théâtre des Poules cantilènes, la cascade romantique italienne dominée par son cheval cabré, un cerf magistral en plein brame nous comble de plaisir.

Par le verger, la treille aux raisins sucrés, nous arrivons à la Faisanderie du XVIII^e siècle dont l'aile gauche est due à Viollet-le-Duc. Dans ce nid familial, Yves Bienaimé a repris toutes les peintures murales et les plafonds décorés de fleurs et d'oiseaux.

La visite se termine par le musée « Panafieu » où ce gendre « extraordinaire » expose les œuvres peintes de sa belle-mère et les céramiques de sa dernière fille.

Un peu fatigués mais comblés, nous sommes très reconnaissants à Yves Bienaimé de nous avoir accordé trois heures de son temps si précieux.

Chantal Damourt-Fessart et Chantal de Joannis Robin

Chantilly : de la Grande Singerie aux perspectives de Le Nôtre

Nous déjeunons à la Capitainerie, restaurant à l'intérieur même du château. Claude Charpentier, vice-président des Amis du musée Condé, nous dit la mise en valeur récente des œuvres (Clouet, Fouquet, notamment). Chantilly est le deuxième musée français de peintures anciennes après le Louvre.

En 2005, l'Institut de France, légataire du duc d'Aumale, donne pour 20 ans la gestion de son patrimoine à la Fondation pour la Sauvegarde et le Développement du Domaine de Chantilly, créée à l'initiative du prince Karim Aga Khan. Elle dispose de 70 millions d'euros dont 40 fournis par le prince, le reste apporté par l'État, l'Institut et les collectivités locales. C'est une grande chance pour Chantilly. La Fondation travaille actuellement aux Grandes Écuries, prestigieux monument construit par Jean Aubert, disciple de Mansart, entre 1719 et 1735, vu avant le déjeuner.

Nous visitons les appartements et particulièrement la Grande Singerie, joyau du XVIII^e siècle, restauré par la Fondation en 2007. C'est un salon peint de chinoiserie peuplé d'une multitude de singes. Le décor complexe et foisonnant de Christophe Huet évoque les quatre parties du monde avec ses animaux (crocodile, éléphant, lion, cheval), les sciences et les arts (l'alchimiste qui fait de l'or dans ses cornues) et la chasse (daim, cerf, chevreuil, sanglier).

Le petit train nous fait découvrir le parc. Le Grand Condé avait fait appel à Le Nôtre. Nous revenons à pied pour mieux apprécier le travail de Le Nôtre. Il lui a fallu assécher un marécage, combler, raboter, dessiner des parterres qui étalent d'immenses miroirs d'eau dans une parfaite symétrie, imaginer des lignes de topiaires et des broderies de buis, des chambres de verdure dans une perspective décalée par rapport au château. Surtout, des perspectives lointaines, notamment celle du Grand Canal, en domestiquant la Nonette, rivière que nous avons vue hier à Senlis. Le Grand Canal dépasse de 830 m celui de Versailles... Chantilly restera l'œuvre préférée de Le Nôtre.

Le XVIII^e siècle amputera les parterres de Le Nôtre pour installer un jardin à l'anglaise, et le XIX^e, un jardin anglo-chinois. La Fondation restaure actuellement le jardin à l'anglaise. Puis, ce sera le tour du jardin anglo-chinois. Les parterres de Le Nôtre, eux, ont déjà été restaurés.

Venez à Chantilly, c'est vraiment un domaine exceptionnel.

François Lecoq-Vallon



Chalis

Une captivante et riche matinée nous attend ce jeudi 8 septembre à Fontaine-Chalis. L'ancienne abbaye cistercienne de Chalis fondée en 1137 par Louis VI le Gros fut léguée à l'Institut de France en 1912 par Nélie Jacquemart-André, avec toutes ses collections artistiques et toutes les dépendances du domaine.

Les restes de l'église abbatiale terminée au début du XIII^e siècle témoignent de la perfection technique du premier gothique, dit gothique primitif francilien : des dimensions de cathédrale (92 m x 46 hors tout) et une nef de douze travées couvertes des toutes premières voûtes sexpartites. L'abbaye fut vendue comme bien national en 1793 à un acquéreur qui en arracha d'abord tout ce qui était monnayable avant d'en tirer profit pierre par pierre à douze sous le tombereau. Furent épargnés le croisillon nord, sa tour de guet de 34 m de haut et une seule des quatorze chapelles du transept.

Deux pavillons édifiés en 1770, aujourd'hui accueil et cafétéria aux élégantes toitures à la Mansart, encadrent l'entrée de l'abbaye royale.

La chapelle Sainte-Marie, construite sous saint Louis en 1260, petit joyau du gothique rayonnant, présente quelques similitudes avec la Sainte-Chapelle de Paris ; ses voûtes sont décorées des fastueuses peintures du Primatice (1547) ; en outre, elle abrite le tombeau de Nélie Jacquemart, conformément à ses dernières volontés.

L'unique aile du nouveau cloître inachevé, œuvre de Jean Aubert (1741) fut transformé en 1854 par Rose Pamela de Vatry en demeure aristocratique dite « le château » et les cellules des moines en chambres d'invités. La nouvelle propriétaire Nélie Jacquemart y installa ses nombreuses et inestimables collections artistiques. À son décès, le château devint musée et la mise en scène de ses objets fut respectée.

La roseraie. Partant de l'entrée de la propriété, on y accède en suivant l'allée principale, laissant sur sa gauche le château-musée, puis sur sa droite l'abbatiale et la chapelle. Barrant l'allée, un mur crénelé construit en 1546 par Sebastiano Serlio comportant un imposant portail à la romaine s'ouvre sur la roseraie recréée en 1998 par le jardinier-paysagiste André Gamard. Passé le porche, un jardin carré à la française, traversé par deux allées médianes en croix, nous offre ainsi quatre grandes plates-bandes bordées d'arceaux ou de tonnelles. S'y succèdent en bordure, des roses mêlées à des espèces vivaces souvent aromatiques, composant d'admirables « scènes jardinées » de même couleur. Au croisement central, l'élégante vasque Renaissance de Nélie Jacquemart-André a retrouvé sa place romantique.

Parmi les rosiers, nous avons remarqué dans les arcades et gloriottes : des grimpants à petites fleurs roses très fournies (*Marieta sylva tarouca*) ; aux premiers plans : Rush à fleurs d'églantine aux pétales bicolores, blancs à l'intérieur et roses à l'extérieur ; le long des murs : des Ghislaine de Féligonde, blanc et jaune ; ça et là : des rosiers tiges ou buissons à grosses fleurs (*Christophe Colomb orange*), *Westerland orange*, rosiers Salet double rose très remontants et très parfumés ; dans les rosiers anciens : les Galliques non remontants réintroduits pour leur parfum intense.

Chez les vivaces, dans les bordures : des buis bien taillés ; aux angles : des sauges en feuillage pourpre (*Salvia officinalis purpurea*) ; ailleurs : des touffes d'alchemille (*Nepeta mucini*) et puis des hellébores, euphorbes, artémises, phlomis, *perovskia*, heuchera...

Enfin dans ce clos serein de 3 500 m² et de 850 m d'allées, diverses autres roses séduisantes ont accroché nos regards : roses jaunes (*Graham Thomas*), petits rameaux de roses roses (*Professor Siber*, *Ballerines*), rosiers grimpants enroulés sur leur support (*Phyllis bride*), roses blanches (*Mémoire*).



Chalis
Illustration Guy Houbart

René Combres

Madère, l'île aux fleurs, conférence du 19 novembre 2011

Remercions notre amie Monique Astié qui nous a fait le plaisir de nous réserver la primeur de cette conférence, après trois voyages à Madère, d'où elle a rapporté plus de 3 000 photos ! Elle nous a déclaré être éventuellement prête à accompagner un groupe de l'ASPEJA pour la découverte de ses jardins et de sa flore. Bravo !

Quelques bonnes cartes campent tout d'abord l'île volcanique de Madère (située au sud-ouest du Portugal) dans son exposé : sa taille réduite, 57 km de long sur 23 de large, essentiellement montagneuse et culminant à 1 861 mètres, beaucoup d'eau, de cascades, de rivières. Climat méditerranéen, végétation méditerranéenne et semi-tropicale.

Surgie des flots de l'Océan Atlantique voilà près de 5 millions d'années, lors d'une éruption volcanique (approximativement aux coordonnées supposées de l'Atlantide), cette île est devenue, depuis sa découverte en 1418 par le navigateur portugais Joao Gonçalves Zarco, successivement portugaise, espagnole, anglaise, puis à nouveau portugaise. Depuis 1986, l'île de Madère a le statut de « territoire autonome » et a rejoint l'actuelle union européenne.

La végétation de Madère peut être répartie en trois grands types :

1. La végétation côtière à climat subtropical riche en marguerites de Madère, en immortelles, en vipérines, en giroflées de roche ; on y rencontre aussi des ficoïdes cristallines, un chardon si épineux qu'il porte le nom de « féroce », des jubarbes « plateau », des jubarbes glutineuses, la campanule de Madère et quantité d'autres plantes...

2. La Laurisilve, forêt de lauriers (Lauracées) qui couvrait l'île avant sa colonisation et lui a donné son nom : Madeira signifie « bois » en portugais. Elle fut presque entièrement brûlée par les premiers colons. La forêt a repoussé depuis et des essences européennes et tropicales cohabitent avec des espèces endémiques. Cette forêt subtropicale humide représente 20 % de l'aire totale de l'île, et constitue un grand intérêt sur le plan mondial de par son caractère endémique. L'UNESCO a d'ailleurs classé cette laurisilve au patrimoine mondial en 1999.

Ce type de forêt comprend une laurisilve sèche en zone ensoleillée, avec le faux olivier des Canaries, le myrte des Açores, la vipérine de Madère.

La laurisilve humide est présente dans les zones à ensoleillement réduit riche en fougères, en digitales de Madère, en arbre à muguet, en bruyères, en myrtilles de Madère.

3. Les formations d'altitude au-dessus des limites de la forêt, avec la magnifique flore du Pico Areeiro par exemple.

Notre conférencière souligne l'importance et l'originalité du système d'irrigation, « les levadas ». Les levadas répondaient à la nécessité d'acheminer d'importantes quantités d'eau du versant nord-ouest de l'île, plus arrosé, vers le versant sud-est, plus sec, mais plus propice à l'habitat et à l'agriculture. La première levada date de 1461. L'île en compte maintenant plus de 2 000 km. Certaines sont creusées directement dans la roche. Ce travail de titan accompli par les habitants, les esclaves, les forçats, a permis d'irriguer les plantations, puis de produire l'électricité.

L'une des levadas les plus célèbres est la levada do Caldeirao Verde, prolongée par la levada Caldeirao di Inferno, de 40 km au total. La levada do Caniçal comprend une douzaine de km, surnommée « la levada aux mimosas » en raison des nombreux acacias présents sur le parcours.

La capitale, Funchal (dont le nom vient du fenouil), port de la côte sud de l'île, nous propose son jardin exotique et botanique et de nombreux jardins à proximité. Pour toutes ces raisons, après la canne à sucre, le vin, la richesse de l'île repose essentiellement sur le tourisme.

Mais ne développons pas trop le sujet, et laissons le soin à Monique Astié (qui m'a bien aidée pour ce compte rendu !) de nous faire découvrir toutes ces merveilles à l'occasion d'un de nos prochains voyages à l'étranger.



Strelitzia reginae ou Oiseau de Paradis



Du roi René à Végépolys, pistes pour des partenariats avec l'ASPEJA



Nous reproduisons, ci-dessous, l'exposé de M. Gagnard, lors de notre Assemblée générale, qui permet de comprendre la future collaboration entre Végépolys et l'ASPEJA lors des prochains Rendez-Vous du Végétal du 1^{er} au 14 juillet 2012

Le Roi René, les Colporteurs de l'Oisans, le port de Nantes, André Leroy, des hommes et des voies qui ont « importé » des plantes en Anjou. Un Anjou à la géologie très riche, à la rencontre du Massif Armoricaïn et du Bassin Parisien, traversé par la Vallée de la Loire, induisant des paysages tapissés de cultures végétales spécialisées : vigne, arbres fruitiers, légumes, semences, pépinières, horticulture ornementale, plantes médicinales et aromatiques, champignons, tabac... qui se sont installées dans un territoire aux conditions pédoclimatiques* favorables.

Au xx^e siècle, les entreprises se sont professionnalisées, des techniques et des innovations ont été développées, et l'Anjou s'est affirmé au niveau de l'horticulture. La recherche s'est installée dès 1902 avec un laboratoire d'œnologie qui a rejoint l'INRA en 1946. Des hommes ont poursuivi : Edgar Pisani qui a voulu faire de l'Anjou « la petite Hollande française » ; Jean Turc, Robert Minier, André Briant et des chercheurs de l'INRA qui ont commencé à coopérer dès 1970. Période où la recherche et l'enseignement supérieur se sont installés à Angers avec l'Université d'Angers, l'ENITH devenue Agrocampus Ouest et le Centre INRA qui a pris de l'ampleur. Le GEVES s'est installé en Anjou à partir des années 80.

En 1980, la CCI d'Angers met en place le Pôle Recherche et Industrie d'Angers (PRIA) qui compte un pôle végétal, démarche poursuivie par Angers Technopole. Lorsque le Gouvernement Raffarin lance, fin 2004, l'appel à projet « Pôle de compétitivité », le pôle qui avait été reconnu par le CIADT de décembre 2003, pose sa candidature. Le pôle est alors labellisé Pôle de compétitivité à vocation mondiale en 2005 : Végépolys est né.

Aujourd'hui le pôle est le rassemblement de la recherche (450 chercheurs, ingénieurs et techniciens), l'enseignement supérieur (25 formations avec 2 500 étudiants) et les entreprises avec 30 000 emplois en Pays de la Loire. Le pôle étend son activité dorénavant sur la région Centre. De nombreux projets coopératifs de recherche sont montés depuis 6 ans, amenant de nouveaux moyens pour la recherche, pour les innovations que développent les entreprises pour qu'elles se situent sur le marché européen, voire mondial. Des activités indirectes sont développées grâce au pôle, en particulier le tourisme d'affaires et le grand public avec Terra botanica. Terre des Sciences et Végépolys développent un travail en direction des jeunes avec l'École du végétal® pour mobiliser les jeunes sur les métiers et formations du végétal.

Terre des Sciences et Végépolys s'adressent également aux Ligériens et aux touristes pour qu'ils s'approprient le végétal et ses produits, pour qu'ils en deviennent des consommateurs et des ambassadeurs. Les adhérents de l'ASPEJA sont associés à ce travail avec Végépolys en fête, les Rendez-vous du végétal. Toute une dynamique nouvelle pourrait être développée entre les parcs et jardins, les entreprises adhérentes à Végépolys pour associer, biodiversité, tradition et innovations. Une route du végétal® est en cours de création par le Pays des Vallées d'Anjou, avec des entreprises. Elle pourrait associer des parcs et jardins. Tout un partenariat nouveau serait à mettre en œuvre entre Végépolys, Terre des Sciences et l'ASPEJA pour valoriser toujours plus le végétal en Anjou.

Jean-Luc Gagnard, ingénieur de recherche INRA, directeur Terre des Sciences, janvier 2012

* : du grec *pedon*, sol



Les Saints de la météo et de nos parcs et jardins

Les saints de Glace : saint Mamert, saint Pancrace, saint Servais et saint Urbain (11, 12, 13 et 25 mai)

Voici ce que Wikipédia nous indique :

« Basé sur une vieille croyance reposant sur des observations dans les champs et les vignes, il est, tous les ans, une question qui revient et fait référence aux saints de Glace et aux variations climatiques de cette période.

Il s'agit des 11, 12 et 13 mai, dates de mauvaise réputation pour toutes les « mains vertes » qui ne jardinent jamais avant le passage de ces journées annonciatrices d'un retour tardif des gelées, capables de réduire à zéro le travail des téméraires qui auraient osé planter avant cette échéance.

Sur le calendrier, ces saints ont été remplacés par sainte Estelle, saint Achille, sainte Rolande, sainte Sophie et saint Romuald pour saint Servais. Cette substitution fut terminée lors du dernier concile de l'Église en 1960 qui enleva du calendrier tous les personnages donnant lieu à des pratiques rituelles peu conformes avec la liturgie et considérées comme entachées de fond païen. »

Les trois saints de Glace (période de la lune rousse), comme les trois Mousquetaires, étaient quatre :

Saint Mamert : évêque de Vienne, en Dauphiné en 474
Le premier des saints de glace, souvent tu en gardes trace.

Saint Pancrace : martyr à Rome, mort en 304
Saints Pancrace, Servais et Boniface, apportent souvent la glace.

Saint Servais (saint Gervais souvent cité en lieu et place de saint Servais) : évêque de Tongres, en Belgique, mort en 384

Avant Saint-Servais : point d'été. Après Saint-Servais : plus de gelée.

Quand il pleut à la Saint-Servais, pour le blé, signe mauvais.

Saint Servais quand il est beau, tire saint Médard de l'eau.

Saint Urbain : pape de 222 à 230

Quand la Saint-Urbain est passée, le vigneron est rassuré.

Mamert, Servais, Pancrace sont les trois saints de Glace, mais saint Urbain les tient tous dans la main.

Les Conseils du jardinier

Un jardin, quelques pins, de nombreux cocons filamenteux blancs ? (suite)

À la suite de l'article de Jean-Pierre Gentilhomme, paru dans notre dernier bulletin, voici un complément d'information que nous adresse M. Messenger (qui vient régulièrement faire des cours de taille dans les parcs et jardins de l'ASPEJA) pour l'élimination des chenilles :

« Le produit (voir photo ci-contre) est vendu sous la forme d'une poudre contenant spores et cristaux protéiniques de la bactérie *bacillus thuringiensis*, une maladie naturelle des chenilles ; on le pulvérise sous forme de bouillie sur les plantes attaquées :

- brocoli, chou de Bruxelles, chou-fleur et persil : ce produit permet de lutter contre la fausse-arpenreuse du chou, la chenille et la fausse-teigne des crucifères et la piéride importée du chou ;
- céleri, chou frisé, laitue, pommes de terre, épinards et tomates : on peut l'utiliser contre le sphinx de la tomate.

Cet insecticide peut être utilisé dans les jardins jusqu'au moment de la récolte, pourvu que les légumes soient bien lavés avant d'être consommés.

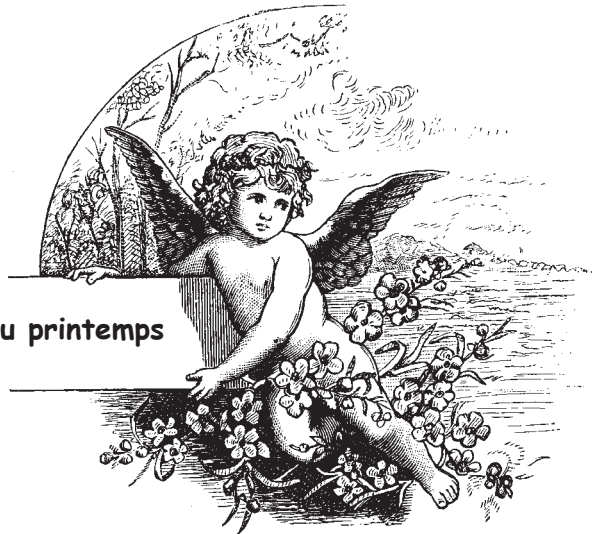
Contrairement à la plupart des insecticides pour le potager, le *bacillus thuringiensis* est un produit très sélectif. Il agit seulement sur certaines chenilles et ne doit être appliqué que sur les cultures dont elles se nourrissent.

Il est également utilisé pour les chenilles des pins et autres conifères. »



Le coin des poètes

Voici le poème que nous propose Michelle Gailly,
extrait du livre de Daniel Gélin
Cent poètes côté jardin



Premier sourire du printemps

Tandis qu'à leurs œuvres perverses,
Les hommes courent haletants,
Mars qui rit, malgré les averses,
Prépare en secret le printemps.

Pour les petites pâquerettes,
Sournoisement lorsque tout dort,
Il repasse des collerettes
Et cisèle des boutons d'or.

Dans le verger et dans la vigne,
Il s'en va, furtif perruquier,
Avec une houpe de cygne,
Poudrer à frimas l'amandier.

La nature au lit se repose ;
Lui, descend au jardin désert
Et lace les boutons de rose
Dans leur corset de velours vert,

Tout en composant des solfèges,
Qu'aux merles il siffle à mi-voix,
Il sème aux prés les perce-neiges
Et les violettes aux bois.

Sur le cresson de la fontaine
Où le cerf boit, l'oreille au guet,
De sa main cachée, il égrène
Les grelots d'argent du muguet.

Sous l'herbe, pour que tu la cueilles,
Il mets la fraise au teint vermeil,
Et te tresse un chapeau de feuilles
Pour te garantir du soleil.

Puis, lorsque sa besogne est faite,
Et que son règne va finir,
Au seuil d'avril tournant la tête,
Il dit : « Printemps, tu peux venir ».

Théophile Gautier
1811-1872



Une peu de mythologie...

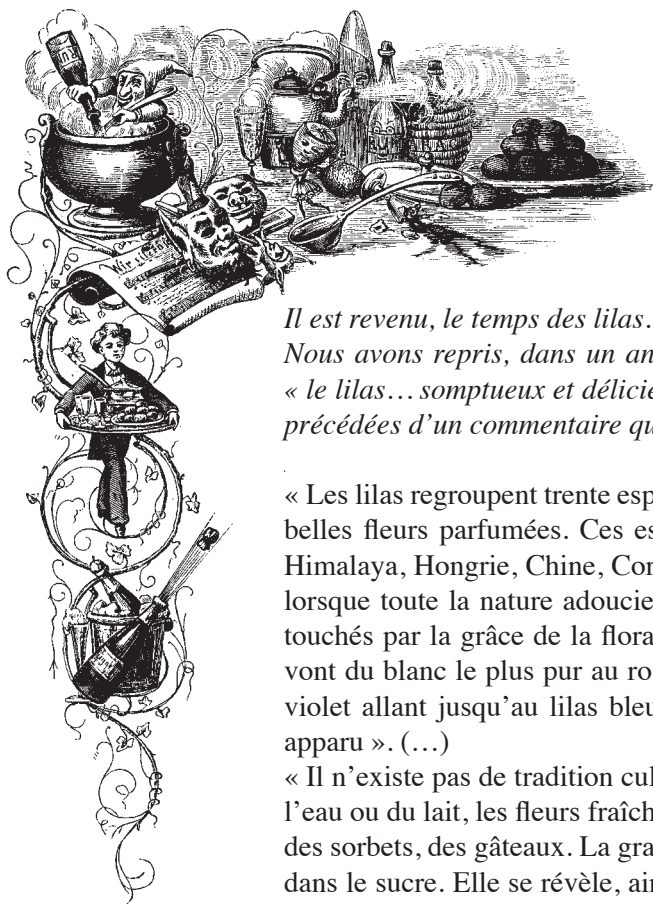
La véritable histoire de Proserpine¹, la déesse romaine du printemps

Cérès, la déesse des moissons (d'où nous vient le mot « céréales ») avait une fille unique d'une étincelante beauté, Proserpine, la vierge du printemps. Or, un jour que Proserpine s'était attardée à cueillir des narcisses, Pluton, le dieu des Enfers, avait saisi la jeune fille par le poignet et l'avait emportée dans son empire souterrain pour l'épouser. Cérès, qui avait entendu ses cris déchirants, était alors partie à sa recherche ; éperdue de douleur, elle avait refusé ses bienfaits à la terre, qui était devenue une étendue stérile : aucune semence ne germait, c'était l'hiver perpétuel. L'espèce humaine risquait l'extinction et il avait fallu que Jupiter² intervienne auprès de Pluton pour que Proserpine puisse retourner sur terre. Un accord avait été trouvé : le royaume de l'ombre garderait Proserpine pendant les quatre mois d'hiver et, tous les ans, elle irait retrouver et consoler sa mère quand arriverait le printemps. Cérès, bien que désolée de perdre sa fille pendant quatre mois de l'année, avait accepté le compromis : la « Bonne Déesse » allait faire reverdir les champs et regarnir les vergers.

1. À rapprocher de Perséphone, la déesse de la mythologie grecque du printemps.
2. Père de Proserpine et frère de Pluton.



Le coin gourmand



Il est revenu, le temps des lilas... et de quelques délicieux desserts.

Nous avons repris, dans un ancien numéro du bimestriel Fleurs & Jardins, un article sur « le lilas... somptueux et délicieux lilas ». Il nous propose quelques recettes très originales, précédées d'un commentaire que vous apprécierez sans doute :

« Les lilas regroupent trente espèces d'arbustes et de petits arbres rustiques, aimés pour leurs belles fleurs parfumées. Ces espèces ont trouvé leur origine en Afghanistan, au Tibet, en Himalaya, Hongrie, Chine, Corée et en Europe orientale. C'est par une journée ensoleillée, lorsque toute la nature adoucie révèle les plus beaux de ses ornements, que nous sommes touchés par la grâce de la floraison des lilas. Leurs thyrses de fleurs, au parfum pénétrant, vont du blanc le plus pur au rose délicat, du rose fuschia au rouge presque violet, du bleu-violet allant jusqu'au lilas bleuté, et se détachent sur le frais et vert feuillage récemment apparu ». (...)

« Il n'existe pas de tradition culinaire, mais je vous conseille de la créer en infusant dans de l'eau ou du lait, les fleurs fraîches destinées à réaliser des crèmes, des entremets, des glaces, des sorbets, des gâteaux. La grappe entière de lilas, ou ses petites fleurs isolées, se cristallise dans le sucre. Elle se révèle, ainsi, du plus bel effet. J'associe, également, les fleurs de lilas à d'autres plantes pour aromatiser des vins et des alcools de fleurs ; à des fruits pour des confitures ou des gelées. Les fleurs s'utilisent fraîches ou cristallisées pour parfumer une pâte à gâteau, des petits pains sucrés, une brioche. Vous pouvez également les infuser, séchées dans l'eau bouillante pour une délicieuse boisson, en ajoutant une étoile d'anis, et un peu de miel pour sucrer la boisson. »

Nous avons retenu pour vous la Cristallisation d'une grappe de lilas et le dessert Coco, choco chaud. Michèle du Jonchay tient à votre disposition la recette de trois autres délicieux desserts : Papillon aux fleurs de lilas violet et blanc, le Paradis vert aux marrons glacés et lilas blanc, la Mousse au chocolat noir et lilas blanc.

Cristallisation d'une grappe de lilas

Battre un blanc d'œuf à la fourchette dans un grand bol. Disposer une couche de sucre en poudre sur une grande assiette plate. Tremper la grappe de lilas dans le blanc d'œuf. Couvrir la grappe de sucre en poudre. Veiller à ce que toutes les parties soient bien couvertes. Laisser sécher à l'air libre si les fleurs sont utilisées le lendemain. Si on est pressé, la sécher au four (80°C, porte ouverte pendant trente ou quarante minutes environ). Lorsque les fleurs sont bien sèches, les détacher de la branche si on désire les utiliser de façon isolée. Variante : chaque petite fleur d'une grappe peut être cristallisée.

Coco, choco chaud 25 mn, cuisson 10 mn

1 litre de lait, 1 pincée de cannelle, 1 cuillerée à café de pâte de noix de coco, 100 g de sucre en poudre, 6 cuillerées à soupe de cacao, 1 grappe de lilas violet fraîche, les fleurs cristallisées d'une deuxième grappe.

Préparation. Chauffer le lait, l'amener à ébullition. Le mettre ensuite, hors du feu, en y trempant la grappe de lilas. Laisser macérer les fleurs pendant une heure environ. Filtrer le lait. Délayer le cacao dans un peu d'eau froide. L'ajouter au lait ainsi que le sucre, la noix de coco et la cannelle. Le remettre à chauffer douze minutes avant de le servir. Cuire le chocolat pendant 10 mn pour libérer l'arôme du cacao. Servir dans des tasses individuelles accompagnées des fleurs de lilas comme confiserie.

*NDLR. Le printemps nous apportant d'autres fleurs en grappes et clochettes, pourquoi ne pas appliquer ce procédé de « cristallisation » sur les fleurs de glycine ou d'acacia : **attention ! seules les fleurs sont comestibles.** Quant au muguet, très toxique mais, gage de porte-bonheur, il vaut mieux l'offrir ou se le faire offrir...*

Les Manifestations à venir

Bourse aux plantes : samedi 21 avril à 14 h 30

Chez Florence de Gatellier, la Génellerie à La Meignanne

NEURODON : 29, 30 avril et 1er mai

Onze parcs et jardins de l'ASPEJA y participent !

Voyage découverte en Normandie : du 24 au 26 mai

Il reste une place, mais avec les éventuelles annulations à venir, inscrivez-vous sur la liste d'attente !

Rendez-Vous aux Jardins : 1er, 2 et 3 juin

Vingt-neuf parcs et jardins de l'Aspeja ouvrent leurs grilles.

Voyages découverte des Malouinières : 19 et 20 juin

Il reste quelques places.

Visite intimiste : 25 juin

Du côté de Saint-Georges-sur-Loire – Ingrandes. Vous recevrez l'invitation un peu plus tard.

Visite intimiste : 3 juillet

Sud-Loire – Vendée. Vous recevrez l'invitation un peu plus tard.



La Vie de l'ASPEJA

Nous sommes heureux d'accueillir les nouveaux membres de l'Association :

Mme de Laage, d'Angers, secteur 2

M. et Mme Arnaud de Chitray, de Chatelain, Mayenne, secteur 3

M. et Mme Vincent Strauss, de Rablay-sur-Layon, secteur 7

M. et Mme Ghislain de Beaumont, de Noyant, secteur 5

M. et Mme François Caillault, de Vihiers, secteur 8

Le Conseil d'administration du 30 janvier 2012 a voté pour élire son bureau. Ont été reconduits à l'unanimité :

Président : Jacques Bizard
Vice-Président : François d'Authéville
Trésorier : Hubert de Lamotte
Secrétaire général : Noémie de La Selle
Conseiller du président : Michèle du Jonchay

Les délégués de l'association :

Secteur 1 - Ouest Sud-Loire : M. de Perthuis (02 41 78 72 01 – alain.deperthuis@worldonline.fr)
Secteur 2 - Ouest et Angers : Mme Maureau (02 41 39 41 94 – jacquesmaureau@orange.fr)
Secteur 3 - Nord-Ouest et Mayenne : M. de Vitton (02 41 92 85 03 – domainevitton@wanadoo.fr)
Secteur 4 - Nord-Est et Sarthe : Mme de Savignac (02 41 95 48 08 – solange.desavignac@laposte.net)
Secteur 5 - Est : Mme d'Oysonville (02 41 82 22 56 – chrysteldoysonville@voila.fr)
Secteur 6 - Sud-Est : M. d'Authéville (02 41 38 49 33 – dautheville.f@wanadoo.fr)
Secteur 7 - Est Sud-Loire : M. Belluet (02 41 57 05 35 – grandlaunay@wanadoo.fr)
Secteur 8 - Sud-Ouest : M. et Mme de Saint-Seine (02 41 55 02 01 – gonzague@desaint-seine.net)

Coordinatrice : Mme de Béru (02 41 39 13 24 – tmfbenau@yahoo.fr)



Cultivons nos lectures et nos loisirs

Fleurs et fruits d'écrivains, charmant ouvrage d'Isy Ochoa, éditions du Chêne.

En voici la présentation par l'éditeur : « Venus du Japon, d'Inde, du Chili ou de France, fabulistes romanciers, poètes antiques ou d'aujourd'hui célèbrent ici ensemble les fleurs et les fruits. En accord avec les toiles éclatantes d'Isy Ochoa, ils nous invitent à une délicieuse promenade littéraire à travers la nature. »

L'Institut Municipal d'Angers (www.angers.fr/institutmunicipal - tél. 02 41 05 38 80) nous propose une série de conférences gratuites, par Olivier Rialland, (dans la limite des places disponibles, les dates sont données sous réserve de modifications, prière de vérifier),

Le mercredi de 9 h 30 à 11 h, sur l'histoire des jardins en Europe : **le 21 mars** (jardins pittoresques), **le 28 mars**, (jardins paysagers), **le 4 avril** (jardins éclectiques)

Le mercredi de 11 h 15 à 12 h 45, sur les parcs et jardins des châteaux angevins : **le 21 mars** (les parcs paysagers du XIX^e siècle), **le 28 mars** (le retour du jardin « à la Française »), **le 4 avril** (les jardins éclectiques du début du XX^e siècle).

Note pour « les anciens », nous avons par ailleurs demandé à M. Rialland de nous présenter cette dernière conférence à Angers, il y a quelques années et peut-être a-t-il encore un livre sur cette présentation...

La Nef des Livres : nous vous rappelons cette librairie spécialisée en botanique et ethnobotanique (26, avenue de la Havane 44600 Saint-Nazaire, tél. 02 40 70 01 71, site www.librairielanefdeslivres).

Parmi les nouveaux titres relevés dans les catalogues, notons :

La Théorie et la Pratique du jardinage, d'Antoine-Joseph Dezallier d'Argenville.

Cette réédition d'un ouvrage majeur est sans conteste le plus original et le plus complet des ouvrages du début du XVIII^e siècle consacrés à l'art des jardins et aux jardins de plaisance dans le style à la française.

Dans la partie « Écrits des anciens », relevons :

Instruction pour les jardins fruitiers et potagers, avec un traité de la culture des orangers, suivi de quelques réflexions sur l'agriculture, de Jean-Baptiste de la Quintinie

Duhamel du Monceau, biographie de Bruno Dinechin : savant exemplaire au Siècle des lumières ; il s'agit de l'ami de Roland-Michel Barrin de La Galissonnière, que nous a présenté Annick de Dreuzy dans son article sur le magnolia de la Feuille de Charme n° 22.

Voyage de Bougainville autour du monde, par L.A. de Bougainville : récit intégral de son voyage autour du monde durant son périple de trois ans (les rencontres maritimes, les manœuvres des navires, les hommes, la faune et la flore rencontrés lors de ses escales).



À la découverte des artistes de l'ASPEJA



L'ASPEJA se propose d'organiser une journée d'exposition des œuvres des membres de notre Association ayant des talents artistiques : aquarellistes, peintres sur porcelaine, artistes peintres, sculpteurs, relieurs, restaurateurs d'œuvres d'art, auteurs de livres, photographes, artisans d'art, etc.

Cette manifestation, prévue dans la première quinzaine d'octobre, aura lieu dans un lieu prestigieux qui vous sera communiqué ultérieurement.

Si vous pensez intéressant de participer à cette exposition, faites-le savoir à Mme du Jonchay,
Pré Fontaine, 49430 Lézigné – michele.dujonchay@sfr.fr

Cotisation 2012

Certains ne l'ont pas encore réglée, qu'ils se dépêchent !

Membre seul : 30 €

Ménage : 40 €

Membre bienfaiteur : 50 €

Ménage bienfaiteur : 60 €

Adressez-les à :
Noémie de La Selle
Le Hardas
49500 Louvaines

Rédacteurs en chef, adjoints et petites mains :

François d'Autherville, Marie-Françoise de Béru, Noémie de La Selle, Hélène Polovy, Maÿlis Thuret, Michèle du Jonchay

