

Le Mot du Président

Chers amis,

L'été 2012 ne va pas laisser de bons souvenirs dans nos mémoires de jardiniers paysagistes. Déjà les pluies de début avril suppriment certains fruits (pommes). Celles de juillet et août ne font que prolonger une bataille contre l'herbe envahissante. Avec le froid, les fruits perdent du parfum et mettent du temps à mûrir. La canicule de fin août porte un coup fatal aux cultures en permettant le développement rapide des maladies d'été. Bref c'est une année au goût amer.

Cela ne nous a pas empêché d'avoir pendant trois mois une activité très dense. Nous avons eu des visites passionnantes de parcs bien entretenus et je tiens à remercier les propriétaires qui nous ont merveilleusement accueillis. Notons :

– Le deuxième voyage fort réussi dans les Malouinières grâce à Solange de Savignac et Marie-Sol de la Fresnaye.

– La visite du secteur de Béatrice Maureau malheureusement sous le crachin. On notera les adaptations modernes des jardins potagers à la Combaudière et à la Bénéaudière où l'on a su allier la conservation d'une partie vivrière, l'utilisation d'une partie ludique, et enfin la création d'une partie festive avec des parterres fleuris particulièrement variés et réussis.

– La visite du secteur des Saint-Seine, dans le sud du département avec incursion en nord Vendée et la visite des superbes jardins de Chaligny (Alain Durante président de l'APJV), de William Christie et de M. David.

– La journée des artistes, sur une idée de Michèle du Jonchay, s'est merveilleusement déroulée par beau temps

dans les communs du château de Brissac, avec en prime la promenade dans le parc rénové et les commentaires de Charles-André de Brissac. Merci aux artistes qui ont soutenu généreusement notre action.

– La visite dans le Noyantais organisée par Chrystel d'Oysonville avec les visites passionnantes des parcs et jardins très différents de Launay-Baffert, de Breil de Foin, de l'abbaye de la « Buissière » (comme il faudrait l'appeler !), de la Laurière et du Bouchet.

Nous allons aborder la période apparente de léthargie hivernale. C'est le moment de protéger les plantes qui restent en terre, de préparer le reste du jardin pour les plantations de mi-mars, de prévoir le nouveau plan de répartition des légumes, commencer la taille, nettoyer dans le parc les sous-bois de et de lancer une campagne d'abattage pour rénover les bosquets... Que de pain sur la planche !

Nous organiserons avec l'Aspeja une conférence sur Le Nôtre pour le 400^e anniversaire de sa naissance. À ce sujet, y aurait-il des jardins en Anjou dessinés par ce légendaire jardinier ? Merci de nous les faire connaître.

La nouvelle libéralisation des installations des parcs éoliens rend plus nécessaire que jamais la protection (dans des limites raisonnables) des axes de vue des propriétés auprès des mairies. Sans cette lettre de demande initiale, il n'y aura que très difficilement capacité de recours contre des installations qui sont décidées dans d'autres sphères.

Cela ne nous fait pas oublier que certains d'entre nous souffrent de maladies, soit qu'elles se déclenchent soudainement, soit qu'elles s'aggravent. C'est donc à ceux-là, mais aussi à vous tous que je souhaite dès maintenant de bonnes fêtes de fin d'année, un heureux Noël et une superbe année 2013...

Jacques Bizard

Sommaire

Pourquoi les feuilles tombent-elles en automne ?	2	Mon jardin et moi	9
Nos amis racontent leurs promenades	3	Entretiens... ..	10
La loi et nous	6	La vie de l'ASPEJA	11
Le Nôtre raconté à mes petits-enfants.	8	Cultivons nos lectures et nos loisirs	12



Pourquoi les feuilles tombent-elles en automne ?

Annick de Dreuzy nous transmet un article de Jean-Luc Nothias (Le Figaro du 28 septembre 2005) que nous vous soumettons ci-après ; il allie description lyrique et vulgarisation.

« Tout le monde croit qu'il y a deux types d'arbres. Ceux qui perdent leurs feuilles et ceux qui ne les perdent pas. Eh bien, ce n'est pas vrai. Tous les arbres perdent, à un moment ou à un autre, leur feuillage, qu'il soit constitué de feuilles, d'aiguilles ou d'écailles, comme c'est le cas pour le thuya. Certains choisissent de le faire (magnifiquement) en automne, d'autres frileusement en hiver (mélèze ou ginkgo biloba), d'autres douillettement au printemps (charme, châtaignier), d'autres chaudement en été ... Et certains, comme si de rien n'était, sur plusieurs années (chêne-liège, laurier ou conifères).

« La langue française est en partie responsable de ce malentendu injuste. Elle appelle les arbres qui perdent leurs feuilles chaque année « caducs », ce qui signifie « dépassés », « ringards », « vieux » ou « surannés », et ceux qui – prétendent – ne les perdent pas sont nommés « persistants » : ce qui signifie « permanents », « inaltérables », « stables », voire « éternels ».

« Mais quels sont ceux dont la mue, chaque année de leur vie, qui peut être très longue, donne le plus beau spectacle qui soit, en automne tout comme au printemps ? Quels sont ceux dont les cimes sont si imposantes et bénéfiques en été et si chatoyantes en automne ?

« Une forêt de conifères, pins dans les landes ou sapins sur les flancs alpins, réserve ses surprises et ses plaisirs à qui sait humer ses délicieux effluves. Surtout en été. Mais que dire du spectacle d'une forêt de chênes, de hêtres, de châtaigniers, de bouleaux, d'érables... qui, comme gênés par une mue qui met leurs branches à nu, rougissent ou jaunissent en automne avec une infinie palette de couleurs ?

« Il est vrai qu'ils n'ont pas le choix : c'est qu'ils veulent continuer à vivre. Et qu'ils doivent faire le sacrifice de leur feuillage pour surmonter les rigueurs hivernales des zones tempérées (les arbres des zones tropicales n'ont pas ce problème). Laisser au dehors ces petites feuilles fragiles (contrairement aux aiguilles et aux écailles) irriguées par la sève-sang pourrait être fatal à l'arbre. Il lui faut se claquemurer chez lui, se réfugier dans un tronc emmaillotté par une couverture d'écorce et ses racines protégées par l'édredon du sous-sol.

« Comment l'arbre le sait-il ? C'est qu'il lit dans la lumière (jour plus court), le thermomètre et l'humidité de l'air grâce à ses deux amours, ses racines et ses feuilles. Des premières il tire de l'eau et des sels minéraux et envoie cette sève vers le haut par osmose et capillarité. Des secondes, grâce à sa respiration (nommée photosynthèse, inverse de chez l'homme puisque l'arbre retient

du gaz carbonique et rejette de l'oxygène), il tire toutes sortes de produits sucrés qu'il envoie (sous forme de sève élaborée) au reste de son « corps ».

« Mais les arbres n'ont pas de cœur. La pompe qui fait circuler la sève est liée à l'évapotranspiration de l'eau dans le feuillage. Ce qui crée comme un phénomène de succion qui tire la sève vers le haut, à raison d'en moyenne quelques mètres par heure. Mais qui limite la taille des arbres. Aussi bien en raison du temps nécessaire à la sève pour transiter que du fait des capacités évidemment limitées de la pompe à succion.

« D'où l'intérêt de se mettre en sommeil, pratiquement en hibernation. Les conditions climatiques à l'approche de l'hiver vont ralentir le métabolisme de l'arbre, sa circulation de sève, sa production d'hormone de croissance (l'auxine, qui va être mise de côté en attente du printemps). Va s'ensuivre la formation de petits bouchons de liège à la base des tiges des feuilles, interrompant progressivement leur irrigation. En même temps, la production de chlorophylle, le pigment qui permet la photosynthèse dans les feuilles, ralentit et s'arrête. Celle qui reste se désagrège et laisse apparaître les autres pigments des feuilles, jusqu'ici masqués par la couleur verte de la chlorophylle. Comme le carotène (jaune et orange comme dans les carottes) ou les anthocyanines (rouge et pourpre).

« La conservation de ces pigments (et l'élimination de la chlorophylle) est facilitée par des nuits froides et des journées ensoleillées. Un automne doux et pluvieux va, a contrario, réduire les couleurs. De plus, si l'arbre pousse sur un sol acide, il tournera au rouge vif alors que s'il pousse sur un sol alcalin, il tournera plus au violet. Au printemps, l'allongement de la durée du jour et les températures plus douces vont activer les hormones stockées, provoquer l'ouverture des bourgeons et la repousse des feuilles qui vont elles-mêmes relancer la machine de l'arbre.

« Dans les forêts et les campagnes, les feuilles mortes produisent de l'engrais naturel pour les sols et permettent à toute une faune et une flore de proliférer. Des voix s'élèvent pour demander que les arbres plantés en ville soient choisis pour ne pas perdre leurs feuilles. On oublie de dire que non seulement les arbres produisent de l'oxygène, fixent du gaz carbonique, mais sont aussi des pièges très efficaces pour nombre de polluants. La chute des feuilles en automne est donc comme un grand nettoyage de printemps. »

Pour aller plus loin :

Les arbres en général : <http://les.arbres.free.fr>

Le site de la couleur : <http://www.pourpre.com>



Nos amis racontent leurs promenades

19 et 20 juin 2012 : les malouinières (bis), voyage organisé par Solange de Savignac et Marie-Solange de La Fresnaye

Jardins du château de La Ballue, chez Mme Mathiot-Mathon. La propriétaire évoque longuement l'histoire de la Ballue, lieu stratégique situé sur les Marches de Bretagne. À la place de la forteresse du x^e siècle, plusieurs fois remaniée et ruinée au xvii^e siècle, fut construit un strict château Louis XIII en schiste et granit. Il fut sauvé en 1973 par l'éditrice Claude Arthaud, épouse de l'architecte Hébert-Stevens, co-auteur du jardin.

Sur la terrasse sud, dominant un vaste et magnifique paysage – encore vierge d'éoliennes – est créé un beau jardin inspiré des jardins classiques français, mais aussi des jardins maniéristes européens des xvi^e et xvii^e siècle.

Les nombreuses topiaires voisinent avec des arbustes taillés. Un mur d'ifs taillés, présentant des fenêtres circulaires et un sommet en forme de vagues, ferme la terrasse.

Nous nous attardons dans les bosquets romantiques qui jouxtent le jardin : bosquet de charmes, de fougères, de la musique, temple de Diane. Le temps manque pour explorer le labyrinthe.

Se voulant un lieu de culture, La Ballue accueille chaque année des artistes, des grands couturiers. Des concerts y sont donnés.

Jardins de la Péfollière, chez M. Auvray. M. Auvray est un autodidacte qui, il y a 27 ans, a abandonné la conduite des TGV pour s'intéresser à la plantation, timidement d'abord, puis dévoré par sa passion d'arbres, d'arbustes et de plantes florifères.

Au hasard de ses découvertes, M. Auvray crée un premier jardin, creuse un étang. Dans le sol argileux et lourd, d'innombrables plantes cohabitent en rangs serrés. Un paysage très original et passionnant se forme. M. Auvray laisse pousser librement les plantes. Il n'emploie pas de produits chimiques, sauf urgence. Il est incollable, connaît chaque plantes, ses caractéristiques, sa provenance. Et pourtant les espèces sont innombrables. Il dit que son jardin présente trois cents espèces de rhododendrons, sans doute autant de camélias, que les magnolias et les hydrangéas sont multiples.

Nous sommes admiratifs pour ce jardin étrange et captivant, dont la visite est recommandée. C'est un jardin « coup de cœur » que M. Auvray fait visiter à qui lui téléphone et avec un sourire modeste !

Jardins du manoir du Houx, chez M. Mahé. L'entrée de la propriété qui date de 1625, se fait par une étroite cour carrée, flanquée de bâtiments d'habitation surmontés de fenêtres xvii^e. Une discrète frise sculptée en forme de cordage, court en haut des murs et se retrouvera sur les autres bâtiments d'habitation dominant les jardins. Allusion limpide ? Les jardins sont constitués de trois terrasses qui descendent vers un ruisseau profondément encaissé.

Un très gros houx s'élève sur la première terrasse où l'on remarque également un grand magnolia et des buis imposants. La terrasse suivante est un potager agrémenté de quelques parterres de fleurs. Le muret qui annonce la troisième terrasse est surmonté de deux grands vases en terre cuite de style italien. Cette terrasse, en forte pente, est couverte de nombreuses plantes vivaces auxquelles on ne semble pas accorder beaucoup de soins. Quelques arbres s'élèvent sur la rive touffue du ruisseau.

Le visite du domaine se poursuit par celle de la chapelle, construite en 1716, qui fut un temps église paroissiale et semble actuellement négligée. La voûte du chœur a été peinte dans les années 1960, en bleu et or, de façon à former un grand manteau « à l'italienne ».

Plusieurs d'entre nous, au cours de cette visite, ont ressenti une impression particulière. « L'esprit des lieux » fait qu'on s'y sent bien et qu'on pourrait y vivre agréablement.

Jardins de la malouinière de Montmarin, chez M. et Mme Ferrand. Le propriétaire de ce domaine exceptionnel, pourtant surchargé de travail, nous fait l'honneur de commenter la visite. Les malouinières ont été construites à trois ou quatre lieues de Saint-Malo, pour des raisons de commodité et pour tenir compte du paysage. Quelque cent vingt furent construites et il en reste soixante-dix. Montmarin est la seule à se situer sur la rive gauche de la Rance.

La vaste cour d'honneur est ornée en son centre d'un beau bassin xviii^e en marbre blanc qui a (sans doute) servi de lest à un navire rentrant d'Italie, Saint-Malo étant par exemple en relation privilégiée avec Gênes. Le grand château Louis XV donne sur un jardin à la française conservant le plan xviii^e. La malouinière est d'une construction soignée, avec balustrades, toiture en bateau renversé, chéneaux de plomb et zinc... Un grand magnolia bicentenaire, classé, s'élève à proximité de la terrasse sur les côtés de laquelle, on trouve des allées bordées de tilleuls très anciens, des charmilles, des allées couvertes de roses.

Jardins de la malouinière du Grand Val Ernoul, chez M. et Mme Vaillaud. Nous sommes accueillis par le jardinier dans la cour d'honneur de cette malouinière datant de 1729. Le bâtiment est d'un style volontairement sobre et dépouillé, très pur, comme le souligne Mme de La Fresnaye.

À l'est, à proximité de la cuisine, un petit jardin fournit des herbes aromatiques. À l'ouest, nous apercevons les communs et admirons un beau rosier Mermaid qui tapisse un mur ensoleillé. Nous longeons un petit « jardin caché » autour d'un bassin tapissé de nénuphars et pénétrons sur une grande terrasse qui domine les jardins, organisés suivant les cotes napoléoniennes retrouvées. La terrasse longeant la malouinière est bordée de tilleuls taillés en rideau. Par un escalier à double rampe nous pénétrons sur la deuxième terrasse, admirant au passage une admirable floraison de rosiers grimpants rouges, roses et jaunes qui s'étalent sur le mur de soutien de la terrasse précédente. Des pelouses rectangulaires sont plantées en leur centre de deux magnolias. De chaque côté de la terrasse sont élevés des kiosques aux couleurs vives



couverts de rosiers grimpants blancs et roses qui animent le paysage. Une ligne de topiaires clôt au sud cette terrasse. On accède à la troisième terrasse par un simple escalier de pierre. De chaque côté, apparaissent de nombreux poiriers séculaires, palissés. La terrasse présente quatre pelouses carrées entourant une vasque de marbre. Elle mène à un grand bassin dallé (30 x 50 m) formant miroir, dans lequel se reflète le bâtiment d'habitation. Ce bassin servait autrefois de vivier. Viennent ensuite un verger, une charmille et le mur d'enceinte. Le long du jardin classique, se trouve une rabine, une allée couverte, un large bassin à la place d'anciennes douves. La propriété dispose d'un parc de un hectare ainsi que d'un arboretum composé d'une vingtaine d'espèces (liquidambar, gingko, hêtre pourpre, cèdre...). L'allée de Marie, alignement de 44 hêtres, est l'ancienne allée d'arrivée à la propriété. À proximité, s'étendent des prairies et des landes, et, du sommet d'une colline, on peut apercevoir le mont Saint-Michel.

Le retour arrive, les applaudissements accompagnent les remerciements que nous adressons à Solange de Savignac et à Marie-Solange de La Fresnaye pour l'organisation de ce voyage si agréable qui nous a fait connaître des lieux remarquables du pays malouin.

Georges Tirault

Lundi 25 juin : visite intimiste Ingrandes/Saint-Georges-sur-Loire, organisée par Béatrice Maureau

Par un temps passablement brumeux nous découvrons le **palais Briau**, palais italien aux briques roses, dessiné en 1864 par l'architecte angevin Édouard Moll pour son commanditaire Francis Briau, ingénieur des chemins de fer, créateur de la ligne Angers-Nantes. Ligne sur laquelle il n'hésita pas à se ménager un « arrêt privé » (aujourd'hui gare de Varades) assorti d'une allée directe, franchissant la boire sur un pont, rejoignant le parc du château. Autres temps, autres mœurs !

Le parc en terrasse, créé par le même architecte, est le vaste écrin de cette « villa » italienne inspirée par Palladio. Surplombant la vallée de la Loire, trois étages de terrasse nous ouvrent une vue exceptionnelle sur Saint-Florent-le-Vieil. Le parc paysagé romantique nous emmène dans un labyrinthe d'allées de buis, de phillyreas et de lauriers teints vers l'orangerie, les vestiges du premier château médiéval et de « fabriques » hydrauliques, prouesse de modernisme dont on trouve maints autres exemples. Briau, un véritable visionnaire : un ingénieur brillant mais aussi un créateur de jardin inspiré, ce jardin qui nous a un peu envoûtés par les aspects mystérieux et secrets de son parc...

Le temps presse pour rejoindre maintenant **la Combaudière** sur la commune d'Ingrandes. Cette belle construction, dont le corps central a son origine vers 1760, a été habilement agrandie au XIX^e de deux ailes symétriques qui ne nuisent aucunement à l'équilibre monumental de l'ensemble, légèrement exhaussé par rapport au terrain, ce qui accentue un aspect quelque peu majestueux. La récente restauration de l'ensemble des façades, tout particulièrement un enduit légèrement rosé, lumineux et gai, nous apparaît comme une réussite.

Le propriétaire nous accompagne dans son « jardin secret », le potager du château, clos de murs : d'une admirable ordonnance, tenu « au bouton », ce jardin aux allées d'herbe tondue, ourlées de buis délimitant la quadrature de l'espace, verger, fleurs, potager et même piscine discrètement fondue... Le tableau est raffiné, un décor à la Bagatelle, nous restons pétris d'admiration. Ici le mot mauvaises herbes est exclu du vocabulaire, on est dans un autre registre.

Il ne faut pas oublier de remarquer les belles perspectives du parc avec ses taillis dégagés, ses lisières lointaines travaillées, ses plantations récentes de jeunes sujets qui habillent les premiers plans et les grands arbres soigneusement toilettés par un élagage à l'anglaise. Un coup d'œil jeté sur la vieille Combaudière (à l'origine du nom) avec ses fenêtres à meneaux, nous permet de resituer le domaine dans son authenticité historique et familiale. Véritablement on ne sait plus où est la préférence, bâti ou parc et jardin ? Merci aux auteurs de tout ce travail !

Les propriétaires ont l'amabilité de nous offrir un apéritif très accueillant qui va clore cette matinée bien remplie.

Après un déjeuner animé au restaurant « Le Poisson d'Argent », récemment badigeonné d'un jaune-orange insolite et détonnant, pas forcément couleur val de Loire, nous rejoignons en convoi le **château du Lavouer**, à Neuvy-en-Mauges.

Cette belle demeure XVIII^e, de style très classique, se découvre depuis l'allée d'arrivée, dominant fièrement le parc de son bel appareillage de tuffeau blanc. La propriété passée, avec une belle continuité, des Cossé aux Brissac, puis aux La Paumelière, tient son nom d'un ancien lavoir rural, proche du ruisseau, et dont il ne reste presque rien. Le bâti actuel, très soigné, date de 1784 : il s'élève sur 3 niveaux dont le supérieur débouche par des lucarnes rythmant le pan incliné du toit à la Mansart. Une avancée centrale éclairée par deux rangées de fenêtres, surmontée d'un fronton triangulaire des plus classiques aux armes des La Paumelière, sépare la façade en deux ailes symétriques à trois rangées de fenêtres chacune. Les deux façades, au levant (pelouse et étang) et couchant (cour et parterre) sont semblables.

Pendant la Révolution, le château, tout neuf, abrita un quartier général de chefs vendéens, surtout Stofflet, puis l'abbé Bernier, sans subir de dommages notables.

Accueillis par la propriétaire très souriante, dont l'époux s'était passionné pour le domaine, nous visitons le parc majestueux qui est classé, jusqu'au bel étang qui s'étale dans le vallon. Le terrain est très favorable aux arbres qui prospèrent sans problème en frondaisons triomphantes, mais nous dit-on, pas aux fleurs... Effectivement nous n'en voyons aucune... Constatation découragée ou manque de réussite... ? En tout cas, nous sommes touchés par cet ensemble d'une superbe harmonie, au parc splendide.

Nous voici enfin à **La Bénaudière**, superbe gentilhommière du XVII^e, avec quelques reprises du XVIII^e. En vis-à-vis, une chapelle du XVI^e très habilement restaurée. Mais nous sommes venus pour voir des parcs et des jardins et, ici, nous allons être comblés :



L'allée d'arrivée donne le ton, tracée droite dans ce grand parc conçu avec une belle ampleur. Elle est bordée de pelouses disciplinées, plantées de jeunes arbres, et aboutit, au delà du beau portail de ferronnerie, dans la vaste cour du château. Par delà un rideau de grands marronniers, elle se prolonge en allée gazonnée pénétrant un jardin à la française joliment dessiné à l'intérieur du vieil enclos du potager de château. Ce jardin, rétabli il n'y a pas si longtemps par les propriétaires avec beaucoup de goût et de soins, est divisé en quatre carrés de gazon structurés par des bordures de buis, des pommiers en cordon (malus everest) et des poiriers palissés. Les carrés sont colorés par des massifs de vivaces (achilleas safran, anémones serenades, asters marina volkowski). Cette allée centrale est coupée par une pergola de clématites et de rosiers grimpants courant sur toute la largeur de l'enclos. Enfin, au fond, un portail ouvre sur l'arrière du parc. Ce bel ensemble parc et jardin, très bien tenu, trouve son originalité dans l'axe central qui le structure de bout en bout.

Là encore, pour marquer la fin de la journée, nos hôtes nous régalaient d'un véritable goûter de château délicieux.

Mille mercis à nos hôtes qui, non contents d'accueillir nos visiteurs et de leurs consacrer temps et commentaires, nous ont traités comme des amis et même avec les plaisirs de la table, chaleureusement comme jamais. Merci aussi à Béatrice pour son organisation et ses bonnes idées. Cette journée, peu favorisée par la météo, aura permis la découverte de quatre spécimens intéressants et différents de parcs et jardins de cette petite région.

Gaby Lejariel et Jacques Maureau

Mardi 3 juillet : promenade en Vendée, organisée par Diane de Saint-Seine

Une cinquantaine de membres de l'ASPEJA a pris le car à Angers sous un soleil radieux pour visiter des jardins, autour de Sainte-Hermine.



Alain Durante et Jacques Bizard au logis de Chaligny

Alain Durante nous attendait devant son magnifique **logis de Chaligny**, construit aux **xvi^e** et **xvii^e** siècles par la famille de Chaligny et acheté aux La-rocque-Latour. Issu d'une famille d'horticulteurs du Midi, il a entièrement créé son jardin de 2 ha, auquel on accède en longeant une tonnelle de roses construite en perches de châtaigniers, prolongée par un bois de chênes. Le jardin d'agrément, formé de carrés de vivaces et orienté sud-est, entoure un bassin et la façade sud est tapissée d'immenses rosiers Mermaid jaune pâle. L'eau jaillit partout à Chaligny, un astucieux système de pompe la tire de la rivière, la Smagne. Elle se disperse en fontaine, bassin orné de plantes aquatiques et irrigue le jardin potager constitué de six carrés de légumes et deux de fleurs à couper. Les allées en herbe sont fixées par des barres de fer, affleurant sous le niveau de la tondeuse. L'ensemble est d'une rare élégance et respire la quiétude et la fraîcheur.

Le jardin de La Petite Coudraie entoure un charmant logis construit vers 1630, toujours par la famille de Chaligny, sur la base d'une maison forte. Il en subsiste des éléments défensifs, dont des assommoirs, d'où les châtelains pouvaient caillasser joyeusement leurs assaillants. Nous avons admiré un très beau platane du **xviii^e** siècle et son reflet dans l'étang, un très vieux figuier et un jardin d'agrément bordé par la Smagne, avec des plates-bandes où dominait le bleu des campanules et des céanothos.

Après le déjeuner, nous avons été éblouis par **le jardin du Bâtiment à Thiré**, création du talentueux claveciniste et chef d'orchestre William Christie. Autour d'un logis fin **xvii^e** siècle, il a conçu un ensemble étonnant. Devant la maison, un jardin à la française est composé de quatre grands carrés de buis croisés dans la partie centrale. Un puits et un carillon complètent l'ensemble. Un théâtre de verdure en hémicycle, taillé en vagues, comme une chinoiserie du siècle des Lumières borde le logis, puis on longe des haies concentriques de charmes taillés jusqu'à un cloître orné de quatre carrés de fleurs blanches. On traverse un immense verger de fruitiers (pommiers, cerisiers, pêchers...) palissés en doubles palmettes et un potager de légumes et de fleurs à couper. Derrière la maison, une terrasse avec une collection d'hostas descend vers un jardin à l'italienne bordé de tilleuls et un canal irrigué par la Smagne. William Christie (qui emploie trois jardiniers à temps complet !) est un visionnaire et un esthète.

À Chantonay, Hubert David nous a aimablement reçus pour un rafraîchissement qui terminait la journée, dans son curieux **château de l'Aulneau**. Construit entre 1892 et 1899 par l'architecte vendéen Joseph Libaudière, ce bâtiment carré qui rappelle les villas palladiennes, possède une terrasse avec une vue sublime sur la vallée du Petit Lay, avec des premiers plans de buis taillés et de beaux arbres élagués, ombrageant des



Chez William Christie, aquarelle de Michel Davinroy

hectares de gazon impeccablement tondu. Hubert David a planté une belle roseraie le long du mur de pierre de son jardin. Nous le remercions infiniment de nous avoir accompagnés et guidés toute la journée dans le labyrinthe des petits chemins de la Vendée profonde.

Diane de Saint-Seine

13 septembre : journée des Artistes de l'ASPEJA aux écuries du château de Brissac

Le jeudi 13 septembre 2012, l'ASPEJA a organisé, dans les écuries du château de Brissac, la première journée d'exposition des œuvres de ses membres : art floral, sculpture, tableaux, livres, mosaïques, reliures, carnets de voyage, photographies d'art, peinture sur porcelaine ; voilà les « jardins secrets » où s'épanouissent les talents des artistes de l'ASPEJA.

Après l'inauguration de l'exposition le matin, en présence des autorités et de nombreux invités, nous avons apprécié les œuvres présentées, commentées par leurs auteurs nous expliquant leurs techniques et un échange très vivant entre les artistes et le public s'est prolongé jusqu'au pique-nique convivial et ensoleillé.

L'après midi débuta par une visite du parc, nouvellement réaménagé, sous l'égide du marquis de Brissac, qui, tout en s'attachant à préserver la biodiversité du lieu ancien, a mis en valeur cette étendue de verdure en créant différentes promenades à thème. Nous mîmes nos pas dans les allées dessinées au fil des siècles. Les propriétaires, par touches successives, ont façonné la nature, transformant un marais au pied de la forteresse d'origine en un très élégant parc paysager.

Que votre promenade soit heureuse,
Que le chant et le vol des oiseaux,
Que le ciel de l'Anjou ombré par de vieux arbres,
Que l'eau qui chemine sous un pont ou franchit une cascade,
Que la fleur et la feuille vous accompagnent en chemin.

La journée s'est terminée par une vente aux enchères, sous le marteau de Xavier de La Perraudière, d'œuvres données par un grand nombre de nos artistes : Monique Astié, Agnès Bécourt-Foch, Paul Collen, Michel Davinroy, Anne de Laage, Florence d'Hersu, Muriel Martin Lalande, Sylvie Mercier de Flandres, Chantal Mirabaud, Cécile de Murard, François d'Orglandes, Caroline de Pimodan, Éric de Vautibault.

Ce fut une merveilleuse journée de fin d'été, originale, tant par son cadre que par la qualité des œuvres exposées. Que le propriétaire des lieux et nos artistes en soient vivement remerciés.

H. Polovy



Composition florale de Paul Collen

La loi et nous

Mon étang et moi... mon étang : émoi !

J'avais un bel étang de 5 000 m². Situé dans un creux, il recevait les eaux de ruissellement des collines alentours, et de l'autoroute. Il faisait la joie d'un héron cendré qui venait y pêcher chaque jour et celle de quelques cormorans noirs. Mon étang faisait la joie de nos oies de Guinée qui paraient dans des mouvements d'ensemble. Nos canards Colvert le peuplaient bruyamment. Les ragondins en grignotaient allègrement les rives. Un petit ruisseau le traversait.

Nous avons mis, avec tristesse, notre propriété en vente ; une transaction s'est bien engagée.

C'est alors que le notaire de nos futurs acquéreurs – notaire qui connaissait bien son métier – a demandé si tout était en règle avec l'étang, s'il avait bien été déclaré à la Préfecture (lois sur l'eau du 8 avril 1898, décret d'application du 1^{er} août 1905, loi de 1992, décret d'application de 1993 et disposition IC3 du SDAGE (Schéma Directeur d'Aménagement et de Gestion du Bassin Loire-Bretagne) du 18/11/2009...)

La « Police des Eaux » d'Angers, qui s'est déplacée rapidement à notre demande, nous a expliqué fort aimablement que notre étang, traversé par un cours d'eau, n'avait pas été déclaré à la préfecture avant fin 2009, comme la loi le demandait, et qu'il convenait, selon le SDAGE, de faire une déclaration d'existence pour régulariser : envoyer une fiche de déclaration d'un plan d'eau existant (ce que je fais aussitôt) et, si nécessaire, se conformer aux recommandations suivantes :

« IC3 - La mise en place de nouveaux plans d'eau ou de régularisation de plans d'eaux ni déclarés ni autorisés sera possible sous réserve :

- Que ceux-ci soient isolés du réseau hydrographique par un canal de dérivation avec prélèvement du strict volume nécessaire à leur usage, ou alimentés par ruissellement ;
- Que les périodes de remplissage et de vidange soient bien définies au regard du débit du milieu, sans pénaliser celui-ci, notamment en période d'étiage, et suffisamment longues ;
- Que les plans d'eau soient équipés de systèmes de vidange pour limiter les impacts thermiques et équipés également d'un dispositif permettant d'évacuer la crue centennale, de préférence à ciel ouvert ;

- Que la gestion de l'alimentation et de la vidange des plans d'eau en dérivation du cours d'eau soit optimisée au regard du transit sédimentaire en sorte de ne pas compromettre l'atteinte des objectifs environnementaux des masses d'eau influencées ;
- Qu'un dispositif de piégeage des espèces indésirables soit prévu. »

Sur conseil de la Police des eaux, j'ai donc demandé à un bureau d'Études techniques « une étude d'incidence hydraulique pour la déconnection d'un plan d'eau du réseau hydrographique » : le petit ruisseau allait être détourné, un canal allait être creusé (sur une largeur de 4 m et une profondeur de 0,50 m), redirigé vers un fossé communal, des pelleteuses allaient bouleverser le terrain, des arbres centenaires seraient abattus : c'est la conclusion du projet de ce bureau d'Études.

Ce bilan nous a atterrés.

Le maire du village, consulté, est a priori d'accord pour que le canal de dérivation aboutisse dans le fossé communal, sous réserve de l'accord du conseil municipal ; il signale par contre qu'il faudra sans doute vendre à la commune le terrain bordant ce canal. Des amis nous conseillent de vérifier si notre étang figure dans le cadastre Napoléon, car si nous pouvons prouver l'existence de notre étang avant la loi de 1905, peut-être pouvons-nous obtenir un reçu valant acceptation de notre déclaration. Hélas le plan d'eau n'y figure pas. Les cartes postales anciennes recherchées, même si l'étang y figure, ne font pas preuve.

Restait donc à fournir la preuve de l'âge « canonique » de l'étang.

Je décide d'aller aux Archives d'Angers. Je vous recommande le service des Archives : les employés, compétents et désireux de rendre service, vous guideront dans votre recherche, ce qui n'est pas toujours aisé.

C'est ainsi qu'en peu de temps ils me « dénichent » un acte de vente de ma propriété daté de 1884. Le descriptif est le suivant « (...) une maison, (...) un jardin anglais, un jardin potager, une pelouse, **et une pièce d'eau.** » **Par cet acte, la présence de l'étang est officialisée avant les premières lois sur l'eau de 1905.**

J'envoie cet acte de vente à la Police des eaux d'Angers », ce qui lui permet de nous adresser un « accusé de réception » qui vaut acceptation de la déclaration de notre plan d'eau. Ouf ! nous voilà en règle en gardant intact notre terrain et nos arbres !

En conclusion, si vous possédez un étang (de plus de 1 000 m²) que vous n'avez pas déclaré, il vous reste à :

- remplir une Fiche de Déclaration d'un Plan d'eau Existant,
- l'adresser, après contact préalable, au Service de la Police de l'Eau de Maine-et-Loire (D.D.T. – Cité Administrative – 15 bis rue Dupetit-Thouars 49047 Angers Cédex 01)
- apporter la preuve de l'ancienneté de votre pièce d'eau (avant 1905) : titre notarié, cadastre Napoléon, pour bénéficier peut-être de l'antériorité, et éviter des mises en conformité onéreuses.

En dernier ressort, vous pouvez demander un recours gracieux auprès de l'administration.

Bernard du Jonchay

Que d'eau, que d'eau ???

C'est lors du colloque sur l'eau organisé en 2008 par le Conseil général, auquel étaient invités les adhérents de l'ASPEJA, que nous avons appris lors de l'intervention de Mme la directrice de la direction départementale de l'Agriculture que les propriétaires d'étang avaient l'obligation de faire déclaration de leur étang avant 2009. Par ailleurs, celle-ci rappelait qu'il était rigoureusement interdit de créer un étang sur le fil d'un cours d'eau.

C'est donc à la suite de ce colloque que nous décidions de faire cette déclaration pour notre étang asséché depuis le début du xx^e siècle, celui-ci étant, traversé par un ruisseau particulièrement modeste, mais répertorié comme tel.

Nous nous sommes heurtés dans un premier temps à un refus, sauf à prouver que cet étang existait avant le 4 août 1789, le privilège sur l'eau n'ayant pas été aboli, pour préserver la production de farine par les moulins à eau.

Cette preuve fut facile à fournir, d'une part l'étang apparaissant sur la carte de Cassini, d'autre part un inventaire de 1753, retrouvé aux archives départementales (ADLM IB 970) le décrit.

N'obtenant pas satisfaction après la fourniture de ces éléments, de nouvelles recherches permirent de trouver une situation strictement identique dans les côtes d'ARMOR ou après plus de 10 années de procédure, les époux Sable obtenaient la condamnation de l'État français par un jugement (faisant jurisprudence) du Conseil d'état en date du 7 février 2007. (Jugement disponible sur demande par mail à Hubert de Lamotte ou à Noémie de La Selle.)

Après la fourniture de ce document, nous obtenons enfin une lettre nous confirmant que l'existence de cet étang étant « un droit fondé en titre, rien ne s'opposait à sa remise en eau... sauf à respecter des conditions à déterminer lors d'une rencontre sur place avec les différents services concernés : un représentant du Conseil général, un animateur du SAGE (Schéma d'aménagement et de gestion des eaux), un représentant du syndicat mixte du bassin du Layon, un représentant de l'Office national de l'eau et des milieux aquatiques, un représentant du service de Police des eaux.

À l'issue de cette réunion, les participants préconisèrent des conditions difficilement réalisables :

« Assurer la circulation des poissons (de mémoire de locaux, il n'y en a jamais eu), assurer la préservation ou l'atteinte du bon état ou la préservation de la biodiversité aquatique, ... installation d'une turbine ichtyo-compatible, débit réservé » et surtout plus difficile à fournir : « Il devient nécessaire de connaître les caractéristiques techniques du moulin (qui n'existe plus) et de l'étang, il faudra connaître la hauteur de chute et la section du canal d'aménée. Associés au débit moyen du cours d'eau, ces éléments, qui devront être les mêmes que ceux utilisés initialement, permettront de déterminer la force motrice de l'eau ».

À ce jour nous en sommes là, et ne savons pas comment satisfaire à la totalité de ces prescriptions. Reverrons-nous un jour cette étendue d'eau ?

H. de Lamotte



Pas de pitié ... pour les arbres

Relevé dans le magazine d'info *Notaires* de Maine-et-Loire et de la Sarthe (octobre 2012) :

« Si vous possédez un arbre, un arbuste ou un arbrisseau dont les branches avancent sur la propriété d'à côté, votre voisin peut vous imposer de les couper (article 673 du Code Civil)... y compris s'il s'agit d'un « spécimen » rare. Sur le fondement de ce texte, un propriétaire a demandé en justice l'élagage d'un chêne monumental, planté sur le terrain de son voisin. Pour le refuser, les juges d'appel ont retenu une série de motifs :

- Le chêne, bicentenaire, est répertorié comme arbre remarquable dans le plan vert de la commune.
- L'arbre ne présente pas de danger pour le voisin.
- Toute taille mettrait en danger le devenir du chêne, causant ainsi un dommage irréparable à l'écosystème.
- Aucun trouble excédant les inconvénients normaux de voisinage n'est établi par le voisin.

La Cour de cassation ne l'a toutefois pas entendu de cette oreille et l'arbre bicentenaire a dû subir une « petite coupe » d'été (Arrêt de la Cour de cassation du 3 mai 2012). »

Le Nôtre raconté à mes petits-enfants

« *En vérité, votre grand-père est un homme heureux...* »

Parodiant, Louis XIV, qui s'adressait à son jardinier, j'ajoutai à l'intention de mes petits-enfants en compagnie desquels je faisais « le tour du jardin » :

- Oui, mes enfants, le jardin peut rendre un homme heureux : c'est le roi Louis XIV qui l'a dit à Le Nôtre et c'est toujours d'actualité ; mais connaissez-vous Le Nôtre, ce nom vous dit-il quelque chose ?

- Oh oui, nous connaissons bien notre jardin, c'est le tien, me répondit le plus petit, sûr de lui !

- Je ne vous parle pas de notre jardin, mais d'un homme qui se nommait André Le Nôtre.

Ils ignoraient l'existence du plus célèbre des jardiniers, celui que tout membre de l'ASPEJA voit briller en lettres d'or en entrant à Vaux-Le-Vicomte, à Versailles et dans bien d'autres lieux. Leur avais-je déjà parlé du grand homme, l'avais-je déjà mentionné ? Non, simplement un oubli de ma part, un oubli qu'il convient de réparer à l'occasion du 400^e anniversaire de sa naissance que nous célébrerons l'année prochaine.

- Alors, s'il te plaît, raconte-nous l'histoire de Monsieur Le Nôtre », insista le gamin.

Je leur appris qu'à l'époque, dans la famille Le Nôtre, on se transmettait de père en fils la « charge de jardinier des Tuileries ». Sur ce jardin qui séparait le palais des Tuileries, récemment construit, du vieux Louvre, le roi Henri IV édifia une immense galerie le long de la Seine afin de relier le nouveau palais au vieux château

- Retenez bien ceci : si le rez-de-chaussée était réservé à la garde, Henri IV divisa l'entresol et le premier étage en ateliers et logements où intellectuels et manuels se côtoyaient, se connaissaient, échangeaient des idées nouvelles, mêlant ainsi philosophie, mathématiques, peinture, sculpture, joaillerie, menuiserie et aussi art des jardins.

- Ah ! cela ne ressemble-t-il pas à la Silicon Valley d'aujourd'hui ? demande le plus grand.

- Tout à fait, mes enfants : c'est de la mise en commun des connaissances que surgissent les grandes idées, les grandes réalisations. Pendant ce temps, André, élevé au sein de ce creuset d'artistes est devenu adulte. Succédant à son père aux Tuileries, il achève sa formation de jardinier. À notre époque, il serait architecte-paysagiste.

Je leur expliquai que notre homme, comme ses compagnons, s'ils bouillonnaient d'idées, manquaient cruellement de commanditaires... C'est son ami le peintre Le Brun qui, en-

gagé en compagnie de l'architecte Le Vau pour la construction de Vaux-Le-Vicomte, le présente à Fouquet.

- C'est Fouquet, à Vaux, qui fait construire un magnifique château, « ultramoderne » et fait dessiner à Le Nôtre son vrai premier jardin d'un style nouveau : la dépense ne compte pas ! Le Nôtre peut donner la mesure de son talent.

Mais cela attire des jalousies et surtout celle du jeune roi ; Louis XIV, invité à l'inauguration de Vaux, est interpellé par les richesses de Fouquet. Vexé, jaloux, il le fait emprisonner par d'Artagnan !

- Ah ! d'Artagnan, je connais, mais je ne savais pas qu'il avait existé réellement, observe un lecteur de Dumas !

- S'appropriant les trésors de Vaux, Louis attache à sa personne artistes et architectes pour faire du Versailles de son père Louis XIII un Versailles « hyper moderne et hyper grand, à la hauteur de ses ambitions, dis-je en adoptant leur vocabulaire !

Louis XIV et Le Nôtre vont pendant 35 ans avoir la même vision des choses, l'un affirmant sa domination sur les peuples, l'autre la domination de la nature afin qu'elle soit au service de la puissance royale. Écrin du château, le jardin, ses bosquets, ses fontaines, le grand canal, la ménagerie, tout concourt à la magnificence du roi !

- Il n'a tout de même pas fait que Vaux et Versailles en 40 ans ? me demande-t-on.

- Eh non, heureusement ; non seulement il a aménagé les parcs des maisons royales (le Trianon, Marly), mais aussi ceux de Monsieur (au Palais du Luxembourg, à Saint-Cloud), et bien d'autres en France et même en Europe, travaillant inlassablement, sur place ou établissant des plans confiés à ses élèves pour réalisation.

- Tu nous feras visiter les parcs de Monsieur Le Nôtre ? demande le plus petit.

- Certainement et de plus, l'année prochaine, quand tu sauras lire, je te prêterai le livre d'Erik Orsenna : *Portrait d'un homme heureux*. Tu comprendras pourquoi, même après 400 ans, on admire toujours le simple jardinier qu'il voulait être. Un jardinier génial, il est vrai !

Jean-Pierre Gentilhomme

PS. Après « Le Nôtre raconté aux petits-enfants », nous vous proposons « Le Nôtre raconté aux grandes personnes » lors de la conférence de Mme Aurélie Rostaing, le samedi 16 février (NDLR).

Mon jardin et moi

On nous avait promis un été normal. Il n'en fut rien. Nous subîmes, au jardin, des temps peu ordinaires. La succession d'intempéries et d'éclaircies en juin et juillet fut propice au développement du redoutable mildiou : concombres, melons, pommes de terre et tomates furent victimes d'un début d'attaque – les récoltes paraissaient compromises – Il fallut lutter. L'ortie, pour certains, paraissait une alliée sûre. Je préférerai la bouillie bordelaise classique qui se révéla très efficace : trois pulvérisations à 15 jours d'intervalle nous donnèrent de très bons résultats. J'ajoutai, il est vrai, à ma prescription, une potion de « Dithane Jardin » qui contribua, je pense, à la réussite de la thérapeutique.

Le mildiou vaincu, j'ai eu le plaisir de constater que les récoltes de tomates et de pommes de terre dépassèrent tous les pronostics. En ce début d'octobre et malgré les premières pluies, les 120 pieds de tomates sont toujours productifs. J'ai voulu, cette année, essayer de nouvelles espèces : Maestria et Ananas ont rejoint Pyros, Ferline, Cornue des Andes, Cœur de Bœuf, Saint-Pierre. Ananas est juteuse, sucrée et très parfumée. Maestria est un gros fruit charnu au goût excellent.

La pomme de terre Corne de Gatte ou Corne de Chèvre, d'origine flamande, conseillée par Michèle du Jonchay, fut plantée cette année auprès de ses compagnes. Demi-tardive, son rendement est correct, sa chair ferme, son goût de noisette ; cependant, Amandine et Charlotte restent, pour moi, plus polyvalentes. L'année prochaine, j'espère joindre à ce petit cercle, la Pompadour, dont on dit beaucoup de bien. Seuls les melons ont souffert des intempéries : feuilles grillées par le mildiou, goût médiocre, manquant de sucre. Le melon exige beaucoup de chaleur.

Par contre, les légumes avides d'eau ont été de bonne qualité et abondants : choux divers, carottes, betteraves, poirée, navets, salades, céleri, haricots verts ont donné toute satisfaction. Pour ces derniers je conseillerais volontiers des semis étalés dans le temps : Oxinel, Totem, Organdi, Argus d'excellente qualité et sans fil ne nécessitent pas, à mon avis, une récolte quotidienne, mais bi-hebdomadaire.

Mais je voudrais vous parler du poireau. Depuis plus de 20 ans, je n'ai pu obtenir dans mon jardin de beaux poireaux d'hiver. Pourtant, les variétés plantées Monstrueux de Carentan, Bleu de Solaise et autres, avaient bonne réputation ; mis en place en juillet, ils végétaient, réduits à l'état de baguette de tambour en attendant l'assaut final du redoutable ver du poireau.

Cette année fut pour moi « l'année du changement » dans la culture du poireau. La technique de plantation et l'entretien des planches de ce légume est primordial. Je les détaillerai donc :

- remuer la terre profondément, la retourner, l'alléger et l'enrichir en fumier de vache décomposé
- tracer avec la serfouette des sillons bien droits

- laisser couler l'eau au fond de ces sillons
- planter les poireaux rapprochés, arroser encore
- traiter immédiatement contre le « ver du poireau », tous les deux mois ensuite
- attendre au moins trois semaines à un mois avant de buter les poireaux afin d'obtenir de beaux fûts

- arroser quotidiennement au pied des légumes pendant plus d'un mois. Les arrosages ensuite pourront être plus espacés mais le sol doit toujours rester humide.

Deux mois après, j'ai pu enfin admirer le résultat : près de 800 poireaux au nom de Armor et Portura, de belle tenue, au fût bien droit, au diamètre correct et au goût délicieux.

Ce légume était déjà très considéré par les Égyptiens puisque le pharaon Kheops récompensa son magicien de mille poires, cent cruches de pierre, un bœuf et cent bottes de poireaux.

L'automne est arrivé. Progressivement les légumes vont entrer en dormance ou disparaître, l'endive va donner ses chicons à l'abri d'une lumière déclinante. D'autres légumes passeront l'hiver sous des voiles de protection ou de croissance. La vie demeure au jardin où déjà la petite mâche pointe ses premières feuilles, signe de renaissance et d'espoir.

Luc Larget-Piet, octobre 2012

Le poireau, rival de la pomme de terre

Le poireau peut s'accommoder à toutes les sauces !

- S'il est classiquement utilisé pour les potages ou les quiches, il peut aussi être servi en hors-d'œuvre, froid ou légèrement tiède, avec une vinaigrette à base de velours balsamique, voire accompagné d'œufs « mimosa ».

- Une fondue de poireaux sera une très bonne garniture pour un poisson ou des coquilles Saint-Jacques.

- Les plats dits d'hiver vont être à nouveau appréciés, tels les gratins de jambon au poireau :

Cuire les poireaux à l'eau salée, bien les égoutter et les éponger, rouler les tranches de jambon autour d'un peu de poireau, les disposer dans un plat à gratin, recouvrir d'une sauce Mornay (avec éventuellement une touche de muscade) et passer au four.

Annick Larget-Piet



Entretiens... avec Christine Houdayer

L'or rouge

Chère Christine, nous connaissons votre passion pour la chasse aux taupes, et nous découvrons, dans le *Courrier de l'Ouest* du 13 août, une autre de vos passions, celle de la culture du safran.

C.H. : Oui, je me suis lancée dans cette aventure voilà deux ans avec un couple d'amis.

Quelle est cette plante merveilleuse qui a tant de succès ?

C'est le *Crocus sativus*, un petit crocus de couleur violette qui fleurit à l'automne entre octobre et novembre, à la différence des autres crocus qui arrivent au printemps ; ce crocus comporte six pétales violets, trois étamines jaune d'or et un pistil. Le pistil est composé de trois stigmates (1).

Mais alors pourquoi l'or rouge ?

Les trois stigmates que nous prélevons au moment de la récolte sont de couleur rouge. Ce sont eux qui, séchés dans un déshydrateur pour éviter décomposition et moisissure, puis stockés pendant deux mois, vont fournir le safran, cette épice appréciée en assaisonnement ou comme colorant.

Donc vous-même avez planté ce petit crocus dans votre propriété. Votre terrain est-il propice à sa culture ?

Oui, j'ai une terre légère qui permet le drainage nécessaire ; le mieux serait que le terrain soit en pente. N'oublions pas le soleil qui est indispensable. Les bulbes que j'ai achetés en Touraine se sont très bien adaptés à notre climat, très voisin de celui de la Touraine.

Quelle surface leur avez-vous accordée, et combien de bulbes avez-vous plantés ?

La première année, en juin, j'ai planté 1 000 bulbes sur une surface de 25 m² ; ils sont très bien sortis en octobre ; j'ai constaté que la culture du *Crocus sativus* est aussi facile que celle de la tulipe.

Voilà une bonne remarque : ne pourrions-nous suggérer à nos lecteurs de planter ce charmant crocus violet pour décorer leurs jardins à l'automne ?

Oui, Pourquoi pas ? les lecteurs de la *Feuille de Charme* pourraient planter quelques bulbes dans leur potager, en juin, seulement quelques bulbes car le crocus épuise le terrain ; il serait amusant

qu'ensuite ils récupèrent les stigmates pour les utiliser dans leur propre cuisine. Attention, il faut bien les déshydrater !



Pour revenir à la

production, quel est votre résultat depuis deux ans ?

Mes 1 000 bulbes de 2010 m'ont permis de récolter 11 g la première année, 66 g la deuxième année.

Je suis très impatiente de voir le résultat de ma troisième récolte ! Sachez qu'il faut récolter 250 000 fleurs pour faire 1 kg de safran sec.

La question qui me « taraude » : dites-nous tout : combien vaut 1 kg de safran ?

En France le prix moyen oscille entre 30 000 et 40 000 € le kg.

Donc on peut gagner sa vie vraiment bien en cultivant le safran ?

Pas tout-à-fait... car la culture du safran est faiblement mécanisée, presque tout doit être fait à la main ; le coût de la main-d'œuvre est élevé, aussi la France ne produit-elle que 10 kg par an. Ainsi pour écouler leur safran, les producteurs français le vendent-ils en direct à des restaurateurs.

Chère Christine, si nos amis lecteurs souhaitent tenter l'aventure, où peuvent-ils s'adresser ?

Ils peuvent me contacter directement (06 70 48 96 17). Je tiens à attirer leur attention sur les bulbes de *Crocus sativus* qu'on peut trouver dans les jardinerie : les bulbes proposés sont trop petits et ne fleuriront pas la première année. Les bulbes doivent faire au minimum environ 3 cm de diamètre.

Propos recueillis par Michèle du Jonchay

(1) Stigmate : partie supérieure du pistil. Le pistil (ou gynécée) est l'ensemble des pièces femelles d'une fleur, résultant de la soudure de plusieurs carpelles et comprenant l'ovaire, le style et le stigmate.

Tout savoir sur le safran, la seule épice issue d'une fleur

Jusqu'au XVII^e siècle, l'Europe ne produisait que 2 épices : la moutarde et le safran. Depuis le Moyen Âge jusqu'à la fin du XIX^e siècle, la France fut un grand producteur de safran, qu'elle expédiait vers toute l'Europe et jusqu'aux Indes. L'industrialisation et la main-d'œuvre importante qu'exige cette culture ont eu raison d'elle, et elle n'a survécu qu'en Provence. Depuis une vingtaine d'années, sa culture a repris dans le Gâtinais, le Quercy, le Poitou, le Berry et maintenant dans les Pays de la Loire. La production française, bien qu'en constante augmentation, est encore marginale, et reste l'affaire de petits producteurs locaux.

Vertus médicinales

Le safran a permis de confectionner des remèdes utilisés depuis l'Antiquité contre tous les maux ou presque : douleurs

dentaires du nourrisson, stimulant digestif, dépression nerveuse légère à modérée. Il est riche en vitamine B12 (essentiel pour prévenir les maladies cardiovasculaires) et provitamine A. C'est un excellent agent anti-âge, car il contient des antioxydants.

Vertus tinctoriales

Le safran est un puissant colorant. Son pouvoir tinctorial permet de colorer les tissus en jaune d'or ; les « kesas » des moines bouddhistes, comme celui du Dalai-Lama, sont teints au safran.

Vertus culinaires

En gastronomie, le safran donne une couleur jaune très appétissante. Avec son arôme suave et sa saveur unique, il exhale le goût des aliments et harmonise les saveurs, son arôme irremplaçable peut s'utiliser aussi bien dans des plats salés que sucrés.

Les Manifestations à venir

Conférence « Madagascar », samedi 17 novembre à 10 h 15 (auditorium du Musée d'Angers) : hâtez-vous de répondre à Michèle du Jonchay, il y a encore quelques places !

Assemblée générale de l'ASPEJA, samedi 26 janvier à 10 h (auditorium du Musée d'Angers)

Conférence André Lenôtre, samedi 16 février dans l'après-midi : à l'occasion du 400^e anniversaire de la naissance d'André Le Nôtre, (né le 12 mars 1613) l'ASPEJA a demandé à Mme Aurélia Rostaing, spécialiste de l'œuvre et de la vie de ce grand jardinier, de venir nous faire partager sa passion. Nous avons demandé à nos amis de l'Académie d'Angers, de la Société d'Horticulture, des Vieilles Maisons Françaises, de venir partager avec nous cette très intéressante conférence. L'invitation à cette manifestation sera jointe à la convocation à l'Assemblée Générale.

Exposition André Le Nôtre « le Génie français », au château de Vaux-le-Vicomte du 22 décembre au 6 janvier 2013.

Exposition André Le Nôtre à Versailles, un bruit circule dans les parterres du château et autour du Grand Canal : en mars 2013 une exposition retracera la vie et l'œuvre d'André Le Nôtre. Nous ne pouvons en dire plus à ce jour.

La Vie de l'ASPEJA



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

- M. et Mme Dominique Perreau, de Blaison-Gohier, secteur 7
- M. et Mme Bernard Baudet, d'Andard, secteur 7
- Mme d'Andigné, de Beaufort-en-Vallée, secteur 4
- Mme Verneuil, d'Ambillou-Château, secteur 7
- Mme Noël, de Saint-Cyr-le Gravelais (Mayenne), secteur 3
- M. et Mme Guillaume, de Saumur, secteur 6
- Mlle de La Brière, d'Angers, secteur 2
- Mme Lamboo, de Candé; secteur 2
- M. et Mme Olivier de Lantivy, de Lué-en-Baugeois, secteur 4
- Mme de Maillé, de Bécon-les-Granits, secteur 2
- M. et Mme Pierre de Fleurieu, de Huillé, secteur 4
- M. et Mme Guy de Chauliac, de Beaufort-en-Vallée, secteur 4
- M. et Mme Jacques Bosseau, de La Possonnière, secteur 2



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 – tmbenau@yahoo.fr)



Cultivons nos lectures et nos loisirs

À lire

Le Prix Saint-Fiacre : choix des journalistes et des libraires (résultat le 18 octobre)

Guide pratique du potager en carrés, par Anne-Marie Nageleisen,

Les bonnes associations au potager, par Noémie Vialard

Les tomates du prince jardinier, 650 variétés et leurs recettes, par Louis-Albert de Broglie, Marc Dantan

Les légumes anciens et insolites, par J.L. Muselle, édit. Rustica

Le jardin plaisir de Pierre-Alexandre, par B. Boudassou et A. Petzold, éditions La Martinière

Petite histoire des jardins du monde, par Sandrine Duellas et Emmanuelle Garcia, éditions Mamajosefa :

un livre ludique, conçu en partenariat avec une école, à offrir aux enfants à partir de 7 ans.

Découvrir la collection sur www.mamajosefa.com

Le jardin naturel, par Jean-Marie Lespinasse,

La fleur dans l'art des jardins, par Yves-Marie Allain, éditions La Martinière

Catalogue des rosiers cultivés au Luxembourg, par A. Hardy en 1837

Guide des Orchidées de France, de Suisse et du Bénélux, par Pierre Delforge, éditions Delachaux et Niestlé

L'édition 2012 du livre *Parcs et Jardins en France* vient de sortir, par Philippe Thiébaud et Christian Maillard, éditions Rivages

« *Je vois des jardins partout* », chronique autobiographique pleine d'humour de Didier Decoin, éditions J.C. Lattès

Un livre sur TERRA BOTANICA vient de sortir *Terra Botanica grandeur nature*, de Thierry Huau, éditions Connaissances et Mémoires

Trimestriel « Jardin plaisirs » n° 2

La revue trimestrielle « L'Art des Jardins n° 14 » vous propose un hors-série, hors commerce

« 30 ans de création de jardins en France » www.artsdesjardins.fr

À voir

• À partir d'octobre, les **jardins de l'Élysée** sont désormais ouverts au public, le dernier dimanche de chaque mois : de 12 h à 17 h, d'octobre à mars, et de 13 h à 19 h, d'avril à septembre.

• **Conférences à l'Institut municipal** :

M. Olivier Rialland propose à nouveau en 2013 une série de conférences à l'institut municipal d'Angers (9, rue du Musée - www.angers.fr/institutmunicipal)

sur le thème « Parcs et jardins des châteaux des Pays de la Loire, de la Renaissance à nos jours » :

Vendredi 15 mars : Introduction. L'épanouissement de l'art des jardins en Pays de Loire

Vendredi 22 mars : Les jardins de la Renaissance

Vendredi 29 mars : Les jardins réguliers des XVII^e et XVIII^e siècles

Vendredi 5 avril : Les jardins « anglais » et l'introduction du pittoresque

Vendredi 12 avril : L'invasion du style paysager au XIX^e siècle

Vendredi 19 avril : Le retour du « jardin à la française » et les jardins éclectiques du XX^e siècle.

Horaire : de 14 h à 16 h – Entrée gratuite (il est recommandé d'arriver tôt)

Les dates sont données sous réserve de modification en cours d'année.

Humour

Pourquoi dit-on « compter pour des prunes » ?

Il y a déjà longtemps que la prune ne désigne pas uniquement le fruit. Depuis le XIII^e siècle, une « prune » pouvait aussi être :

– un coup « il s'est pris une prune, un pruneau » ;

– quelque chose sans aucune valeur : « ne pas valoir prune ».

Mais pourquoi une prune ne valait-elle déjà rien ?

L'expression remonterait aux croisades. De retour en France après avoir assiégé Damas sans succès, les Croisés, vers 1150, ramenèrent des pieds de pruniers dont ils avaient pu se régaler des fruits sur place, fruit inconnu en Occident.

Selon la légende, le roi de France, Louis VII, très en colère, se serait écrié « Ne me dites pas que vous êtes allés là-bas uniquement pour des prunes ! », sous-entendant « pour rien ».

L'entourage du roi, puis le peuple aurait alors diffusé dans le pays ce sens très particulier de la « prune ».

Ailleurs, d'autres expressions imagées :

Australie : *It's no worth a fig*

États-Unis : *For peanuts*

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

