

La de Charme



n° 37 Juillet 2016

Bulletin de l'ASPEJA
ASSOCIATION DE SAUVEGARDE DES PARCS ET JARDINS D'ANJOU
10, RUE THIERRY-SANDRE – ÉPIRÉ – 49170 SAVENNIÈRES
www.aspeja.fr

Le Mot du Président

Chers amis,

Au moment où nous « mettons sous presse », les trois jours de deuil national après l'attentat de Nice se terminent. Nous ne pouvons qu'avoir une respectueuse pensée pour ceux qui ont été les victimes innocentes, le 14 juillet 2016, de l'effroyable parcours du camion fou sur la promenade des Anglais.

Cette période d'instabilité due aux attaques terroristes commencée en septembre 2001, va perdurer pendant de longues années ! C'est si facile en un sens. Aussi, si les organismes officiels font leur devoir, à titre individuel dans les manifestations publiques et les actes de la vie quotidienne au milieu de la foule, nous devons être plus en alerte vis-à-vis d'incidents graves inopinés pour immédiatement faire face et ne pas céder à la panique viscérale. Nous devons apprendre ou réapprendre les gestes de secourisme qui sauvent, revoir nos attitudes pour participer chacun à notre place au redressement de la situation. C'est comme cela, « debout », que nous pourrions faire reculer ces abominations.

En mars, je vous avais quitté sur une note optimiste concernant les promesses de cette année 2016. Las ! Infortunés jardiniers amoureux des jardins que nous sommes ! Nous n'avons connu que des trombes d'eau en fin mai et un temps froid persistant en début juin... Ce qui a entraîné un retard de deux à trois semaines pour la végétation. Les attaques de mildiou et d'oïdium se multiplient

maintenant. Bref c'est une année difficile qui ne restera pas gravée dans nos mémoires.

Nous n'avons pas encore tous les résultats du « Neurodon » et des « Rendez-vous aux jardins », opérations de début mai et début juin. Mais nous nous inquiétons du nombre en baisse des propriétés privées ouvertes au public à ces occasions et de la stabilité, si ce n'est la légère décroissance en volume des visites.

Nous avons, déjà dans le numéro précédent, « ouvert » une de nos rubriques à Yves Pommeret, membre de l'ASPEJA, ingénieur général des Eaux et Forêts. Nous le remercions de nous aider à mieux suivre la vie des arbres de nos parcs.

Notre printemps fut très actif avec les visites des parcs et jardins, mais aussi avec les voyages de Bavière (Catherine Chatelier) et de Haute-Normandie/Picardie (Jean Belluet). À la fin de juin, nous avons eu la sortie intimiste de Béatrice Moulin-Fournier au « fil de la Loire » autour du Thoureil. Août verra la sortie enfants chez Patrick de Romans, septembre la journée des Artistes à Brissac organisée par l'équipe conduite par Patrick de Romans, octobre la sortie Clisson avec Anne du Boucheron et Michèle du Jonchay, novembre la bourse des plantes et la conférence de M. Vandangeon... La vie de l'ASPEJA continue grâce à nos nombreux organisateurs très dévoués.

Chers amis, alors que la chaleur s'installe (enfin !) et plonge le pays dans la douce torpeur de l'été, je vous souhaite de bonnes vacances !

Jacques Bizard

Sommaire

Jean-Baptiste de La Quintinie	2	Nos jardiniers et nous	13
Nos amis racontent leurs promenades	3	Le coin gourmand	14
Les carnets des parcs et jardins	8	La vie de l'Aspeja	15
La création d'un hôtel à insectes	9	Les manifestations à venir.....	15
Les maladies des arbres	10	Cultivons nos lectures et nos loisirs	16



Jean-Baptiste de La Quintinie, royal jardinier

Natif des Charentes, en 1626, jeune élève des Jésuites à Poitiers, il étudie le droit et devient avocat au Parlement de Paris. Rien ne le destine à devenir le célèbre créateur du Potager du Roi Louis XIV à Versailles, maître des cultures hâtives pour satisfaire la gourmandise sans limite du Roi Soleil.

Par les hasards de la vie et des voyages, notamment en Provence, en Italie et à Montpellier, grâce à des appuis solides, il se passionne pour les jardins potagers. Tant et si bien qu'il est appelé à travailler dans les potagers des châteaux de Chantilly, Sceaux, Choisy, Saint-Ouen, Rambouillet, et Vaux-le-Vicomte.

Louis XIV y admire ses talents et ceux de Le Nôtre et de Mansart.

Sa Majesté décide, après l'arrestation de Fouquet, de se réserver ces éminents artistes et de développer leurs inégalables compétences. Le roi le nomme, « Directeur des jardins fruitiers et potagers des maisons royales » en 1670 (dès 1661, il avait été en charge de l'ancien potager de Louis XIII).

Il devient un jardinier célèbre. De 1678 à 1683, aux côtés de Le Nôtre et de Mansart, le roi lui confie la conception et la réalisation d'un nouveau potager. Il est situé tout près du château, en-dessous de la terrasse, en lieu et place d'un effroyable marécage, sur une surface de 9 ha. L'endroit est malgré tout bien ensoleillé, orienté au sud. Il en fait un jardin exceptionnel, au prix de travaux et d'efforts colossaux, réalisés par des dizaines de terrassiers. Ses lignes ont épousé, conformément aux règles de l'époque, les formes du jardin à la française. « La plus belle figure pour un fruitier ou un potager », écrira La Quintinie, « est celle que fait un beau carré ». Autour d'un bassin circulaire est le Grand Carré, un espace de 3 ha « en creux », protégé du vent : là s'étendent seize carreaux cerclés de buis et desservis par six allées rectilignes, qui accueillent les gros légumes, les herbes potagères et des poiriers en espalier. Autour, trente et un petits jardins enclos par des murailles qui protègent arbres fruitiers en espalier, petits légumes, fraises, cerises précoces, salades, brugnons, asperges, « fruits reptiles », melons... L'ensemble, écrit un journaliste du *Mercure Galant*, « est un labyrinthe de jardins et non pas un labyrinthe fait dans un jardin ».

M. de La Quintinie est de nature discrète et modeste, ce qui est une attitude rare à la Cour. Le roi s'attache à lui, sollicite ses avis. Il est très heureux de lui rendre souvent visite dans son nouveau potager, et même d'y payer de



Statue de J.-B. de La Quintinie surplombant le Grand Carré du Potager du roi, un greffon dans la main gauche, une serpe dans la main droite.

sa personne : on a vu le roi, outil en main, tel un stagiaire, suivre les conseils de taille de son jardinier.

C'est un génie, humble et passionné, reconnu de tous les scientifiques. Il est aussi heureux quand il a « les mains dans la terre ; il veut toucher les arbres, leur caresser l'écorce ». Il les observe, les écoute et veut comprendre leurs besoins. Il en déduit des soins précis et obtient d'eux ce qu'il souhaite. Il améliore les méthodes de greffes, la conduite et la taille des arbres fruitiers.

Il expérimente la production de légumes et fruits hors saisons. En effet, le roi raffole des fraises, des figues, des pêches, des melons, asperges, petits pois (qui « font fureur » aux dires de Mme

de Sévigné). Pour les offrir au roi toute l'année, il arrive, par des soins constants, à préparer les germinations dans les serres chaudes, en apportant chaque jour en hiver un mélange de fumier et de paillage, sous châssis et cloches de verres, pour chauffer constamment la terre et la tenir en état de produire les floraisons, puis la mise à fruits. Il fait construire de nombreux murs en refend, orientés pour recevoir le soleil et conserver sa chaleur. Et qu'importe si la terre doit être constamment amendée et fumée et si le responsable des écuries de Versailles lui fait payer trop cher le fumier de ses chevaux : le jardinier est prêt à tout pour satisfaire les désirs de son maître.

« Il écrit quotidiennement sur son carnet le détail de son travail : date des semis, des cueillettes, note la pluviométrie, la température, l'ensoleillement, la provenance des vents et la position de la lune ». Il en conclut que la lune est un prétexte pour les mauvais jardiniers !...

Les fastes de la Cour le rebutent, mais il aime tant offrir au roi et à ses courtisans ses fruits et légumes aux saveurs inoubliables. Le roi ne doute de rien et lui passe parfois commande pour 1 000 convives, et même une fois 5 000, un mois à l'avance ! M. de la Quintinie est un vrai magicien : tout sera prêt et livré à temps à une cohorte de 500 cuisiniers qui s'activent chaque jour à la Maison-Bouche, à Versailles. Il dispose de plusieurs dizaines de jardiniers et enseigne la botanique.

Ruiné et épuisé, il meurt en 1688, à l'âge de 62 ans. Le roi en est très affecté, mais sa mort passe presque inaperçue. Deux ans plus tard, est publié son ouvrage, en deux tomes *Instructions pour les jardins fruitiers et potagers, avec un traité des orangers, suivi de quelques réflexions sur l'agriculture*, où il place en tête son *Épître au Roi*. Le succès est immédiat et reconnu par tous ses pairs.



Jean-Baptiste de La Quintinie sut domestiquer la nature sans lui faire de mal. Il a associé le plaisir de l'étude des jardins, aux délices de la table. Ce fut aussi un humaniste qui sut aimer et se faire aimer des plus grands aux plus petits, hommes, plantes et animaux, en toute harmonie.

Françoise Bizard

Inspiré de *Monsieur le Jardinier*, roman de Frédérique Richaud, édit. Grasset ; *Jardiniers célèbres*, SNHF ; *Les Secrets des jardins*, de Pauline Tanon, Librairie Vaubert ; *Tous les jardins du monde*, hors-série, Nouvel Observateur.

PS. Nous avons été déçus de l'état du potager de M. de La Quintinie, lors de notre visite à Versailles en mai 2008, ainsi que l'écrivait François d'Autheville (FDC de juillet 2008): « (...) Mais de cela que reste-t-il ? Pas grand-chose à vrai dire. Tous nos amis sont d'accord pour trouver que si ce lieu est incomparable, l'histoire remarquable, les arbres fruitiers magnifiques (quelle science incroyable de la taille !), la théorie appliquée ici de la nouvelle agriculture raisonnée (*sic*) ne nous satisfait guère ! Tout semble mal tenu : les mauvaises herbes, pourtant brûlées manuellement par une stagiaire alerte, prospèrent, et l'ensemble donne l'impression d'un somptueux verger abandonné, sans parler des expériences des élèves de l'école ! (...) »

Il faut noter que le potager du Roi a été classé monument historique en 1921.

Nos amis racontent leurs promenades

5 mars, conférence « Les Parcs et Jardins d'Anjou au fil de l'histoire », d'Isabelle Levêque

Il s'agissait de notre seconde manifestation de l'année à Angers. Une cinquantaine d'adhérents s'étaient déplacés pour une conférence de qualité, aussi bien technique que visuelle.

Isabelle Levêque, historienne des Parcs et Jardins et chargée de mission au Conseil départemental, nous a offert à cette occasion une merveilleuse balade dans le temps et l'espace de l'excellence végétale que nous propose l'Anjou d'aujourd'hui. Les parcs et jardins de notre région ont fait l'objet d'un considérable et profond inventaire commandé par le département du Maine-et-Loire entre 2007 et 2014.

Cette mission documentaire, cartographique et paysagère, a été menée sur 260 sites par notre conférencière, paysagiste et historienne. Ces travaux ont conduit à la parution du très beau livre *Parcs et jardins de l'Anjou au fil de l'histoire*, (éditions Lieux-Dits), illustré par de nombreuses et superbes photographies et reproductions iconographiques. L'ouvrage est une véritable invitation à la balade, dont je parle plus haut, dans les jardins du Roi René, puisque cela part de l'époque médiévale jusqu'à nos jours, avec les dernières créations contemporaines, conçues autour de préoccupations écologiques (voir par exemple le Parc Balzac à Angers).

Il s'agit, en dehors de l'art des jardins, d'architecture, de paysages et d'horticulture. De nombreux sites publics ou privés révèlent la grande richesse et la diversité de l'offre dans notre région.

L'importance du XIX^e siècle, comme période faste de l'Anjou, y est soulignée à travers la figure majeure de l'horticulteur et paysagiste André Leroy, concepteur de plus de 300 projets dans la France de l'Ouest, mais aussi à travers celles d'autres créateurs de talent intervenus dans de grands parcs paysagers, comme Brissac ou Serrant.

La conception d'œuvres originales telles que le parc oriental de Maulévrier, le parc de loisir de Terra Botanica à Angers, le parc zoologique Bioparc de Doué-la-Fontaine, côtoie celle de jardins personnels, historicistes ou pleins d'imaginaire, dessinés au tournant de notre siècle : Gastines à Fougeré, Châtelais à Saint-Georges-sur-Layon, la Constantinière à Soullaines-sur-Aubance.

Ne manquez pas de saisir cette publication pour visiter seul ou en famille les nombreux sites mentionnés dans ce livre.

Gaëtan Wehry

Dimanche 24 avril, Bourse des Plantes chez Florence de Gatellier

La Bourse des Plantes de printemps de l'ASPEJA (13^e édition) a eu lieu le dimanche 24 avril 2016 chez Florence de Gatellier à la « Génellerie » à La Meignanne. La météo nous a gâtés avec du soleil et un petit vent frais, mais heureusement sans pluie. Grâce à ces encouragements de la météo, nous étions une bonne quarantaine à profiter des possibilités d'échange, à admirer les *mixed-borders* et à écouter les conseils de Florence. Nous y avons reconnu beaucoup de nouveaux membres ! Tant mieux... Merci à ceux qui avaient préparé des cageots de trésors.

Rendez-vous est pris le 19 novembre chez Jacques et Françoise à Épiré pour la Bourse des plantes de l'automne.

Jacques Bizard



Jeudi 26 mai, visite des pépinières Lepage aux Ponts-de-Cé

M. Bost, nouveau directeur des Pépinières Lepage nous accueille pour nous faire visiter les nouvelles installations de la maison dans les basses terres de Sorges (la pépinière Lepage sous la poussée urbaine d'Angers-Loire métropole a dû déménager) sur la commune des Ponts-de-Cé, mais au nord de la Loire.

Il s'agit pour nous de découvrir au printemps le monde des vivaces, spécialité de la maison. Nous n'étions malheureusement qu'une bonne dizaine pour faire cette visite remarquable.

Tout a été conçu pour faciliter les manutentions, la récupération des eaux de pluie et d'arrosage, la réduction des frais fixes d'entretien, les soins aux plantes. Il y a entre cinq et huit personnes en production et quatre ou cinq emplois en administratif. Les plantes sont superbes et le choix extrêmement varié.

Nota : La société est spécialisée dans la réponse aux appels d'offre des collectivités territoriales. Il n'y a aucune vente au détail sur place sauf un week end de septembre où l'entreprise est ouverte au public (16 et 17 septembre, de 10 h à 18 h). Compter 3 € le godet, quelle que soit la plante. Sinon commander par mail ou par correspondance avec l'aide du catalogue.

6-10 juin, voyage dans les parcs et jardins des châteaux de Bavière, organisé par Catherine Chatelier

Depuis deux ans ou presque, nous attendions de faire ce voyage en Bavière pour visiter les parcs et jardins de la région de Munich et surtout ceux des châteaux du roi Louis II, voir les montagnes et apprécier l'atmosphère bleutée typique de la région. Catherine Chatelier, qui ne pouvait malheureusement pas être des nôtres, a cependant préparé ce voyage avec beaucoup de soins et avec notre agence habituelle d'Angers. Devant l'afflux des volontaires, nous sommes passés de 30 à 40 personnes, ce qui n'a pas été simple ! Voici le récit de ce voyage par les participants écrivains : qu'ils en soient ici remerciés.

Nous partons à l'heure, à 7 h du matin, de Corné, où nous avons pu déposer les voitures. À l'aéroport de Nantes, l'avion a plus d'une heure de retard. Nous avons eu le temps de voir la pluie tomber. Par un beau ciel bleu et de légers nuages blancs, nous arrivons à l'aéroport de Munich, où nous attendait notre car. Nous allons directement déjeuner à Freising, siège du premier évêché de Bavière, déjeuner champêtre sous des parasols où nous avons bu notre première bière. Il est près de 17 h.



Stephansweihengärten - Pivoine à fleur simple,
photo Gilles d'Ambrières

Nous partons pour l'université des Sciences Appliquées de Freising dont le département botanique entretient des jardins ouverts au public « Weihenstephaner ». Il s'agit plutôt de jardins expérimentaux pour les étudiants et les collections exposées ne sont pas vraiment mises en valeur. C'est la pleine période de floraison des pivoines qui se mélangent à de grands géraniums bleus.

Nous reprenons le car à destination de l'hôtel Cristal, tout proche du centre-ville de Munich, dans un quartier que les chauffeurs de taxi appellent « le petit Istanbul ».

Gilles d'Ambrières

Mardi 7 juin

Notre deuxième jour, le plus ensoleillé du voyage, nous voit arriver à Linderhof, après un parcours superbe : paysage de rêve pour les Angevins « sans montagnes ».

Linderhof, relais de chasse de Louis II, nous étonne : rêve d'un projet « Versailles » limité par le terrain trop montagneux pour concevoir un imposant château et de grands jardins ; ceux-ci seront conçus en 1872 : au sud, un grand bassin avec une fontaine d'eau devant la salle aux miroirs ; le terrain en pente, au nord, une cascade à 30 marches. Des jardins réguliers et le contraste de la forêt avoisinante de sapins et de hêtres sont adoucis par un parc paysager. En 1876, la grotte artificielle est créée, en souvenir de la représentation de « l'Or du Rhin », à laquelle Louis II avait assisté à l'âge de seize ans au théâtre de Munich, et qui fut le début de son engouement pour Richard Wagner. À Linderhof, le cabinet jaune est dédié aux maîtresses de Louis XV, un autre à ses ministres, les copies de Watteau ou Boucher



au milieu des ors et porcelaines, la chambre avec sa table de salle-à-manger escamotable, le salon mauve : l'imagination du roi de Bavière nous laisse plutôt percevoir l'immense angoisse d'un cœur incompris ; l'obsession du grandiose ne le quittait pas – Versailles le hantait. Nous le verrons à Herrenchiemsee.

Nous déjeunons à Oberammergau, ravissant village avec ses maisons aux façades peintes et à la jolie église baroque.

Nous repartons trop vite pour Hohenschwangau, pas de jardin, mais un parc au sommet duquel Louis II va encore nous étonner : un site époustouflant et romantique à souhait d'où nous apercevons Neuschwanstein. Je n'irai pas volontairement plus en détail sur l'histoire de Louis II : nous faisons un voyage « jardins » !

Annick de Dreuzy

Nota : Cette incessante recherche du grandiose par Louis II vient de sa personnalité fragile et de son sentiment d'incapacité à maintenir la Bavière indépendante face au chancelier Bismarck. Son tempérament d'artiste (sa passion pour la littérature, le théâtre, l'opéra, les œuvres de Richard Wagner), son admiration pour le siècle de Louis XIV, pour Marie-Antoinette, vont le faire sombrer dans la démesure, voire la folie, pour fuir la réalité, dans la quête désespérée de son équilibre.

N'oublions pas, cependant, l'apaisement que lui procure l'amour de la nature, la réalisation de ses parcs, son attachement pour sa fleur préférée, celle du jasmin, que sa cousine Sissi déposa sur son cercueil pour un dernier adieu ...

Mercredi 8 juin

Visite de Munich, ce mercredi 8 juin. Nous comptons visiter en un jour ce qui se voit d'habitude en deux...

Le matin : « les incontournables »

Entrée par l'une des plus anciennes portes de la ville, où l'on nous rappelle qu'Henri le Lion, est réputé avoir « créé » Munich en 1158. Il fut remplacé en 1180 par Othon 1^{er}, premier duc de la famille des Wittelsbach.

Arrêt rapide à la très célèbre Hofbrauhaus (Brasserie de la « Cour Royale ») ; 10 000 litres de bière y sont servis chaque jour dans des chopes de 1 litre. Calme dans la journée, bruit infernal le soir (on est allé vérifier), 3 500 places, chansons à boire, orchestre de cuivres, etc.

Direction « Résidenz » (la résidence), palais où vécurent les ducs (jusqu'en 1623), les princes électeurs (jusqu'en 1806), puis les rois de Bavière (jusqu'en 1918). Faute de temps, nous ne pouvons visiter que les salles du Trésor ; elles sont d'une richesse exceptionnelle : couronnes, sceptres, glaives, colliers et autres bijoux ainsi que crucifix, reliques ou blocs de cristal, chacun y put trouver son dû : pour ma part, j'ai particulièrement apprécié une ravissante statuette du XVI^e siècle figurant saint Georges (patron des Wittelsbach) à cheval, piétinant le dragon. Dans la même salle, un collier d'apparat datant de 1575 mérite aussi d'être signalé ; dommage que les émeraudes soient fausses, les Wittelsbach ont dû les vendre en 1931... Il faut bien vivre !

Poursuite des incontournables avec la visite de la place de l'Hôtel de Ville, fin XIX^e, style flamand, très ressemblant à celui de Bruxelles. À 11 h, nous écoutons et regardons son fameux carillon et les marionnettes évoquant 2 événements du XVI^e siècle, à savoir le mariage du duc Guillaume V avec Renée de Lorraine (1568) avec tournoi à cheval, et une danse des Tonneliers commémorant la fin de la peste de 1517.

Enfin, Frauenkirche, la cathédrale Notre-Dame de Munich (fin XV^e, et début XVI^e pour les dômes qui ont remplacé, faute d'argent, les flèches initialement prévues). Elle fut en bonne partie détruite pendant la guerre ; les restaurations ne donnent qu'une image bien modeste de l'intérieur gothique d'origine, malgré une voûte très blanche particulièrement élevée. À noter, le mausolée de Louis-le-Bavarois, seul duc de Bavière à avoir été élu empereur du Saint-Empire romain germanique, avant le prince électeur Karl Albrecht en 1745.

Avant de déjeuner dans une gasthof sympathique, ½ h de détente dans le Jardin Anglais (+ de 400 ha) aménagé dès la fin du XVIII^e siècle avec de très beaux arbres, classiques toutefois. La Tour Chinoise figure une gigantesque « biergarten », i.e. brasserie de plein air avec orchestre, à l'allemande : elle contient 7 500 places... Depuis avril 2014, ce parc est l'une des 6 zones de Munich où le naturisme, très cher aux Allemands, est autorisé !

L'après-midi, visite du château de Nymphenburg, résidence d'été de la famille Wittelsbach. Le roi Maximilien y est mort en 1825 et son arrière-petit-fils, Louis II, y est né en 1845. Dédié à la nymphe Flora, déesse des fleurs et de la fertilité (cf. Botticelli, *le Printemps*), il a été commencé en 1664 par Ferdinand-Marie, 2^e prince électeur, pour remercier sa femme Henriette-Adélaïde de Savoie d'avoir accouché d'un garçon (Max-Emmanuel), 10 ans après leur mariage. C'est un ensemble assez impressionnant, agrandi au fil du temps par ses enfants et petits-enfants ; ont ainsi été ajoutés, autour d'un joli corps de bâtiment central, des



ailes latérales reliées par des galeries, d'imposantes écuries, d'autres dépendances ainsi que, dans le parc, 4 pavillons ravissants dont celui d'Amalienburg et de Badenburg, et devant le château, formant comme une très grande cours circulaire (où « croissant extérieur »), 5 paires de charmants pavillons.

À l'intérieur du château, une très belle salle des fêtes de style Rococo avec ses exceptionnels stucs dessinés par Zimmermann et à l'étage, d'un côté les appartements du Roi, avec un charmant petit cabinet de chinoiseries, de jolis meubles français du XVIII^e et quelques beaux tableaux dont ceux figurant les belles femmes de Versailles en 1715 (toujours cette admiration pour Louis XIV) ; de l'autre côté, les appartements de la Reine, notamment la chambre où est né Louis II, mais surtout la « galerie des Beautés » : 36 portraits peints successivement autour de 1840 et figurant chacune des « proches » féminines du roi Louis 1^{er}, dont la plus célèbre, Lola Montes, sa maitresse attirée, l'a finalement conduit à l'abdication... Assez incroyable, tout de même, du vivant de sa femme et dans ses propres appartements !

La visite d'Amalienburg (pour ceux qui ont voulu y aller), fut à n'en pas douter le moment le plus fort de la journée. Karl Albrecht, fils de Max-Emmanuel, fait construire entre 1734 et 1739 cet exceptionnel pavillon de chasse dans le parc du château. Nous sommes ici dans le temple du Rococo, parfaitement maîtrisé à cette occasion par l'architecte François de Cuvilliers et le stucateur J-B Zimmerman. S'y côtoient la salle de chasse avec les niches pour chiens et les armoires à fusils, la chambre à coucher du Prince (argent sur jaune soutenu avec stuc bleu ciel et plafond blanc argenté), le grand salon ou hall des Miroirs, de forme



ovale, où des glaces ravissantes alternent avec les fenêtres pour donner une impression d'espace et de richesse inouïe dans des couleurs d'argent, de bleu clair et de blanc. De l'autre côté la salle des faisans dont les dessins sur les murs sont passés à la cire pour donner un aspect exotique et... la cuisine où se mélangent les chinoiseries et les Delft !!! Le Rococo, tout le monde n'aime pas bien sûr, mais quand il est parfait, quelle merveille, quelle légèreté malgré les innombrables floritures : futilité diront certains... peut-être !

Ceux qui ont eu encore un peu de courage, après cette longue journée, se sont empressés d'aller visiter les anciennes écuries avant la fermeture ; y sont présentés des carrosses exceptionnels, avec leurs harnachements, utilisés par la famille Wittelsbach jusqu'à la fin du XIX^e siècle, notamment celui qui a servi pour le sacre de Karl Albrecht comme empereur du Saint-Empire, tout comme la voiture d'apparat de Louis II ou encore les traîneaux dont il se servait la nuit pour aller réveiller Sophie-Charlotte, sa fiancée, qu'il appelait Elsa (Lohengrin), laquelle devait en retour le prénommer Parsifal...

Enfin quelques-uns ont pu aller passer un peu de temps au jardin botanique tout à fait remarquable avec ses serres chaudes tropicales superbes. Il restait encore quelques rhododendrons en fleurs et les rosiers des parterres étaient tous épanouis.

Une bien belle journée !

Hubert Chenut

Jeudi 9 juin - Visite du château de Herrenchiemsee

Pour ce 4^e jour de visite des châteaux de Bavière construit à la demande de Louis II, nous allons au château de Herrenchiemsee.

Levés à 5 h 45 pour un départ prévu à 7 h vers cette folie versaillaise située à une petite centaine de km au SE de Munich en direction de Salzbourg, c'est malheureusement sous la pluie que nous vivrons une grande partie de cette journée. Après 1 h 15 de car, puis 20 min de navigation sur le lac de Chiemsee, nous accostons sur l'île où avait été construit, au IX^e siècle, pour les chanoines augustins, un monastère appelé, aujourd'hui, le Vieux Château.

Après quelques regrets de ne pouvoir profiter de calèches en raison d'une heure trop matinale, nous nous dirigeons, sous une forte pluie, vers le Nouveau Château.

En 1867, lors d'une visite en France, Louis II s'étant pris d'admiration et pour Louis XIV et pour le château de Versailles (ainsi que pour Louis XV !), décida d'avoir son propre Versailles. Après avoir fait construire Neus-



chwanstein et Linderhof et ayant acheté l'île de Herrenchiemsee en 1873, il commença, en 1878, la construction d'un palais de plus de 70 pièces, prenant pour architecte Georg von Dollmann.

Notre guide, un charmant et beau jeune homme (aux dires de nos dames !) nous subjugué du haut de ses 2 m par son discours fort bien éclairé et nous emmène vers des salles toutes plus belles les unes que les autres.

Durant sept ans, les travaux de construction allèrent bon train. À l'origine, Herrenchiemsee devait dépasser Versailles de par sa taille, mais, faute d'argent, ceux-ci devront s'arrêter en 1885 alors que seulement 20 pièces seront terminées...

pour un coût avoisinant déjà les 300 000 000 € ! Louis II, qui, avant la pose de la première pierre, avait commandé toute la décoration intérieure, pourra tout de même s'y installer. Mais il n'y séjournera finalement que 2 semaines avant sa fin tragique et toujours mystérieuse en 1886 : « Je veux rester un mystère, et pour moi, et pour les autres » disait-il ! Après sa mort, il est décidé d'arrêter définitivement les travaux de ce monument dédié à la gloire de Louis XIV. Ici, aucun tableau ne présente la Bavière ou la région, il n'y en a que pour Louis XIV et son château. Très nombreuses sont les copies de tableaux exposées aujourd'hui à Versailles.

Nous traversons des pièces très richement décorées de peintures représentant Louis XIV, Versailles et évidemment Louis II. La galerie des glaces, de 98 m de long soit 8 m de plus que celle de Versailles, était éclairée par 2 000 bougies sur 33 lustres et 44 candélabres. Des décors de porcelaine de Meissen et de cristallerie de Bohême ornent les murs. Louis II, qui n'aimait que le bleu, avait dans sa chambre une lampe bleue en forme de lune (contrairement au soleil de Louis XIV). Homme seul, il mangeait seul face à un miroir sur une table qui, grâce à un mécanisme, descendait directement dans la cuisine ! La baignoire de sa salle de bains a la taille d'une piscine, son dressing est recouvert de miroirs et dorures, etc.

La visite se termine par un escalier non achevé : les murs et les marches sont encore à l'état brut produisant ainsi un contraste frappant avec les somptuosités que nous venons de voir.

Après une telle visite, il fallait bien se sustenter. En raison de la pluie, la visite du parc fut escamotée. Certains prirent les calèches, d'autres préférèrent un retour en promenade dans ce parc magnifique aux grandioses jeux d'eau pour se rendre au restaurant de l'île où de délicieuses jeunes serveuses en tenue bavaroise nous attendaient pour un agréable repas.

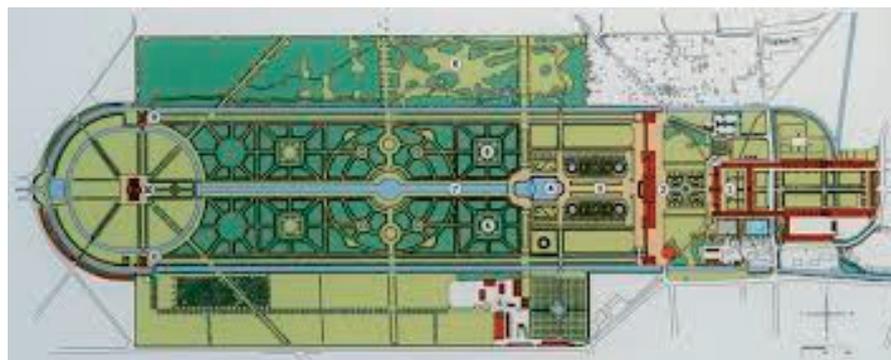
Puis, ceux qui le désirèrent purent se rendre dans l'ancien couvent des chanoines augustins (Vieux Château) voir les salles où s'est tenue la convention constitutionnelle allemande de 1948, le cloître et le bâtiment princier avec sa salle impériale dont les murs sont recouverts de peintures et décors baroques. Enfin, deux galeries sont dédiées aux « Peintres du Chiemsee » (1790-1940) : Leo Putz, Joseph Wopfner et Wilhelm Trübner et Julius Exter.

Notre bateau pour la traversée de retour étant là, nous quittons cette folie de château pour Munich où les uns se rendront à la pinacothèque, les autres dans les boutiques faire chauffer la carte bleue, les derniers, dans leur chambre pour un repos bien mérité avant un dernier dîner à Munich.

Bruno de Sauvebeuf

Vendredi 10 juin - Château de Schleissheim

En sept cents ans de règne, la famille des Wittelsbach a beaucoup construit avec la collaboration de remarquables architectes et de spécialistes de l'art des jardins. Avant de quitter la Bavière, et de retrouver l'aéroport, avec ses fastidieux préparatifs d'embarquement, nous avons pu faire une halte bienfaisante au château de Schleissheim. Halte trop courte, le dieu des horaires nous pressant, mais nous étions heureusement aussi disciplinés que joyeux. Si nous n'avons jeté



qu'un œil aussi admiratif que rapide sur les jardins, nous n'avons eu, tandis que vrombissait le moteur du car hospitalier, que le désir de revenir en Bavière, ce qui serait à la fois excellent pour notre culture et pour le commerce de ce pays. Le tourisme local ignore encore, malheureusement, la traduction française de ses documents, mais ici les guides individuels sono-



res parlent un français remarquable. Aussi avons-nous pu aller de salle en salle, avec un profit d'autant plus grand que le public était peu nombreux.

Après les autres châteaux visités, Schleissheim a présenté un contraste notable. La tendance est souvent d'assimiler les châteaux de Bavière à la personnalité complexe et mystérieuse de Louis II. Or, nous avons trouvé ici un exemple de création des Wittelsbach qui, au grand siècle, réalise un ensemble architectural unissant la grandeur et la mesure. L'ordonnance majestueuse des pièces est moins servie par une abondance de dorures que par la qualité des matériaux employés ; les colonnes de marbre, par exemple, de la grande galerie d'entrée, balisent une progression vers le grand escalier menant aux chambres de l'étage. L'or des boiseries et des plafonds souligne les décors, mais ne les écrase pas. De même, les stucs encadrant les plafonds et les portes sont souvent traités en blanc ou en grisaille, et mettent mieux en valeur le reste du décor. Plus de dépouillement aurait mieux valorisé les plafonds aux allégories guerrières ou mythologiques, mais la mode, dans toute l'Europe, était à la surcharge décorative, affirmant la puissance des maîtres des lieux....

La majeure partie du mobilier a été transférée du château, mais cela permet de mieux apprécier le volume des pièces, les grands appartements du roi étant séparés de ceux de son épouse par une longue galerie. Les uns et les autres ont un style décoratif différent, mais également majestueux, les allégories étant relativement plus sévères dans l'espace masculin, plus champêtres dans l'espace féminin.. Le temps nous a manqué pour bien analyser la belle réunion de tableaux qui ornent, sans surcharge exagérée, les pièces d'habitation et la grande galerie. En particulier, de nombreuses œuvres, de grande qualité, ont été commandées aux écoles hollandaise et italienne.

Un dernier regard, en quittant la propriété, nous a fait apprécier un contraste : une architecture extérieure classique, dont la simplicité ordonnée donne plus de poids à la grandeur de l'ensemble, et une profusion dans la décoration intérieure, qui sert bien la majesté des lieux que les conflits ont heureusement épargnée.

Jacques de Latrolière

Après la visite du château de Schleissheim, certains ont le courage de faire quelques pas dans les jardins parfaitement entretenus. Sous le soleil brillant, les jets d'eau des grands bassins au milieu des vastes espaces de promenade éclairent au loin les frondaisons des allées de charmes ou de tilleuls taillés courts et droits. Mais il faut déjà retrouver le car qui nous emporte vers l'aéroport de Freising.

Un léger déjeuner dans la brasserie de l'aéroport après l'enregistrement des bagages nous permet de remercier notre guide et d'attendre le décollage et le vol de retour avec sérénité. Et que retrouvons-nous en arrivant à Nantes ? Notre car Voisin bien sûr... mais aussi la pluie ! Merci à Catherine Chatelier qui nous a préparé ce voyage.

Jacques Bizard

Les carnets des parcs et jardins

Le parc de Lathan

« Le jardin ? L'endroit le plus précieux, et le plus fragile de la terre, le dernier refuge. Quel est son avenir ? »

Voilà la question que se pose le jardinier-philosophe anglais, Jorn de Percy. L'inauguration officielle du parc de Lathan, pour la rénovation de son canal, de son bassin miroir et de sa gloriette, donne une réponse très rassurante et optimiste à Jorn de Percy.

Ainsi le 10 mai, pour solenniser la fin de cette restauration, les allocutions de Patrice de Foucaud, un des propriétaires, de Jean-Yves Hazoumé, sous-préfet de Saumur, et de Didier Wirth, président du Comité des Parcs et Jardins de France, ont retracé le long cheminement et le dur travail qu'a nécessité la remise en beauté de ce « jardin remarquable ». Un résultat exceptionnel, avec pour objectif de préserver, restaurer et transmettre un patrimoine qui fait toute la fierté de l'Anjou.

Olivier du Boucheron, président de l'APJPL et Jean Belluet, vice-président de l'ASPEJA, assistaient aussi à cette manifestation.

Véronique Morin

Géré par l'association du parc de Lathan, le domaine a bénéficié dès 1995 du soutien financier du Département pour reconstituer le jardin et reconstruire notamment, l'étonnant parcours souterrain. Débutés en 2012, les travaux de rénovation du grand canal et du miroir se sont achevés cet automne.

La gloriette, sur le grand canal avant restauration



La création d'un hôtel à insectes

Dans son premier article sur « les maladies des arbres » paru dans la dernière Feuille de Charme, Yves Pommeret nous recommande d'installer un hôtel à insectes. C'est une suggestion qui vous permettra, cet été, d'intéresser vos petites têtes blondes, brunes et rousses lors de la « journée jeunes » du 18 août chez Patrick et Hélène de Romans ; ainsi vos petits-enfants se découvriront-ils l'âme d'un biologiste, comme Jean Rostand qui, à 12 ans, disparaissait des journées entières pour observer les insectes ? Qui sait ?

Aussi, reproduisons-nous ci-après sans vergogne un article paru dans le bulletin mensuel de la ville de Tiercé ;

(...) « On connaît les nichoirs pour les oiseaux du jardin, mais on s'intéresse aussi beaucoup aux insectes. De nombreux insectes sont des pollinisateurs et se nourrissent de parasites, ils sont donc très utiles à l'écosystème. Mais l'agriculture moderne et certaines pratiques forestières ont détruit de nombreux habitats : souches d'arbres morts, tas de bois mort, haies, etc., qui servaient de sites de nidification, ont été éliminés. En outre les insectes ont été décimés par des herbicides et des pesticides. Avec la construction d'un hôtel à insectes, certaines espèces peuvent être soutenues dans leur existence et leur lutte pour la survie. Loger des insectes, oui, mais pas n'importe lesquels (1) : l'objectif est d'abord pour les jardiniers de favoriser les espèces d'insectes auxiliaires précieux pour lutter contre les parasites des plantes.

Un hôtel à insectes se compose :

- de tiges creuses et à moëlle ; elles constituent un accueil très apprécié de certains insectes : les syrphes, qui ressemblent à des guêpes : on les identifie à leur vol stationnaire au-dessus des fleurs à butiner. Leur intérêt est double : la larve se nourrit de pucerons et l'adulte assure la pollinisation. Les pemphédrons, ces petites guêpes noires et inoffensives, solitaires, nourrissent leur larve de pucerons. Elles s'installent dans les tiges à moëlle (sureau, buddleia, ronce, framboisier, rosier). Les chrysopes, enfin, se nourrissent de pucerons.
- de briques : quelques briques de terre cuite dont les trous ont été bouchés avec un mélange de terre argileuse et de paille hachée pour les abeilles solitaires qui seront ravies (sic) de venir y creuser leurs galeries
- de bois mort pour les coléoptères : les carabes appartiennent à la famille des coléoptères (comme les coccinelles, lucanes cerf-volant, hannetons, scarabées). Leurs larves sont de grandes dévoreuses de parasites. Ces espèces ont la particularité d'apprécier le bois mort à tel point que certaines le dévorent - on parle d'espèces xylophages
- de paille pour certains hyménoptères ou les perce-oreilles : les hyménoptères (abeilles, guêpes, bour-

dons) sont de très utiles pollinisateurs. Ils profitent d'un amas de paille pour construire eux-mêmes leurs gîtes. Les forficules ou perce-oreilles sont de bons auxiliaires contre les pucerons. Ils s'installent volontiers sous un pot de fleur retourné, rempli de paille, de foin ou de fibre de bois.

- de quelques trous, de feuilles mortes pour les coccinelles : bien connues des jardiniers, les coccinelles sont de grandes prédatrices de pucerons et apprécient de se réfugier sous des amas de feuilles mortes, ou dans les tiges creuses.
- de bois et de bûches percées pour les osmies : les osmies sont des petites abeilles solitaires à l'abdomen roux et poilu. Elles sont très utiles pour la pollinisation et leurs abris de prédilection, pour y pondre leurs œufs, sont des tiges creuses ou des bûches percées de trous. »

Privilégier les zones sud et sud-est, dos aux vents dominants, avec peu de passage.

D'autres suggestions :

- Ne pas oublier « la mangeoire à papillon » : on trempe une ficelle de coton dans un mélange de vin rouge saturé de sucre et de miel, et on la suspend à une branche.
- Pour vos futurs petits jardiniers : ne pas oublier de garder une pièce de 5 ou 2 centimes d'euro en cuivre et de l'appliquer sur une pique de guêpe ou d'abeille pendant 15 mn, le cuivre neutralisant les effets du venin.
- À noter : le « Jardin biologique de la Maison de l'environnement », située dans le parc de loisir du lac du Maine, propose aux enfants un atelier « jardin bio » : visites libres ou guidées avec le jardinier le samedi de 14 h à 19 h, le dimanche de 14 h à 18h - tél. 02 41 22 32 30 – maison.environnement@ville.angers.fr Avenue du lac du Maine (depuis Angers, direction Nantes, sortie Grand-Maine)

(1) Consulter le site FREDON (Fédération Régionale de Défense contre les Organismes Nuisibles) et le site lamaisondesinsectes.free.fr

(2) Livre *Les amis et les ennemis du jardin*, de Reiner Berling, édit. L'Ami des Jardins et de la Maison et Bornemann : « comment bien les reconnaître et les traiter avec discernement »



Les maladies des arbres

Mieux vaut parler des attaques parasitaires des arbres, qu'elles proviennent d'insectes, de champignons, de bactéries ou de virus.

L'important est de reconnaître la maladie, d'en connaître les effets pour évaluer le risque, de les limiter si possible.

Seules sont abordées ici les maladies les plus « importantes » de nos peuplements forestiers et de nos vergers en raison de leur gravité ou de leur fréquence ou même de l'intérêt que les amateurs de jardins leur portent ; dans une présentation volontairement désordonnée : soit à partir des agents pathogènes, soit à partir des espèces parasitées.

Je me suis situé à un niveau très général, culturel en quelque sorte ; internet permettra à chacun d'approfondir ses connaissances ou de répondre à ses préoccupations immédiates.



1 - Les insectes

À proprement parler, il ne s'agit pas de maladies, mais ils provoquent des dégâts parfois considérables en forêt ou dans les vergers. Ces dommages concernent aussi bien les parties foliaires ou les fruits, que l'écorce ou les parties sclérifiées.

On peut les classer en insectes phytophages, xylophages, mineurs, et encore piqueurs-suceurs. Les dommages qu'elles causent, plus ou moins spécifiques d'une espèce ou d'un groupe d'espèces, interviennent essentiellement aux stades adulte et larvaire.

Les principaux insectes xylophages

Les bostryches

Il s'agit de différentes espèces attaquant les résineux, en particulier les épicéas et les pins. Le plus redouté est le **bostryche typographe** (*Ips typographus*) en raison de sa pullulation en certaines circonstances et partant, des importants dégâts qu'il commet en forêt, essentiellement sur l'épicéa.

L'adulte pond dans l'écorce. Le forage des larves et des jeunes insectes provoque la mort des arbres par interruption du flux de la sève. Les arbres attaqués se dessèchent rapidement, par peuplements entiers parfois.

À part les phéromones, aucun traitement n'est possible.

Les saperdes (Coléoptères)

Ces coléoptères ont de longues antennes annelées et de larges élytres. Plusieurs espèces voisines existent. Elles se développent sur deux, parfois trois ans. La larve est pondue sous l'écorce des arbres et creuse une galerie d'abord horizontale, puis verticale.

Symptômes : la présence de déjections au pied d'un arbre. Leur galerie fragilise le bois, provoquant des cassures.

La plus redoutée dans nos régions est la **grande saperde du peuplier** (*Saperda carcharias* L.). Sa larve, de plus de 1 cm d'épaisseur, provoque des dégâts importants, surtout dans les jeunes plantations de peuplier.

Une autre espèce, la **saperde du pommier** (*Saperda candida*), est plus spécifique des arbres fruitiers à pépins. Elle est surtout présente sur les arbres mal entretenus.

Aucune lutte n'est possible, sinon brûler les branches et les troncs infestés.

Heureusement, ces espèces ne pullulent que rarement.

Les capricornes (Coléoptères).

Il en existe une vingtaine de milliers dans le monde, plus de 200 en France, la plupart xylophages. Certaines sont redoutables !

Par exemple, les trois espèces ci-dessous :

le **grand capricorne du chêne** (*Cerambyx cerdo*) est spectaculaire : l'adulte avoisine les 6 cm hors antennes (la longueur des antennes du mâle excède largement sa longueur). C'est un hôte des chênes, mais il ne dédaigne pas d'autres espèces. La larve atteint 7 cm de long et ses galeries sont à sa mesure. Heureusement, il a tendance à pondre sur l'arbre où il s'est développé. L'insecte est protégé par la loi...

Symptômes : gros trous ronds de 10 à 15 mm de diamètre ; amas de sciure de bois à la base de l'arbre.

Le **capricorne asiatique** (*Anoplophora glabripennis*) a été très récemment introduit (2008 à Strasbourg). Sa longueur est d'environ 3 cm. Il est noir brillant, avec des taches beige clair et a de longues antennes noires.

La plupart des espèces peuvent être attaquées. À priori, il ne s'attaque pas aux conifères, ni aux charpentes.

Il n'a actuellement aucun prédateur connu. Il est déclaré « organisme nuisible de quarantaine » (1).



Le **capricorne des maisons** (*Hylotrupes bajulus*). Il faut l'évoquer en raison de sa nuisance ! Avec les termites, ce coléoptère est sans conteste l'insecte le plus dommageable à nos habitations, car il dévore subrepticement les charpentes et des huisseries (il se reproduit sans sortir de ses galeries) : le mal se découvre quand il est fait ! Il est strictement inféodé aux résineux.

Un traitement efficace nécessite pratiquement l'intervention des spécialistes agréés.

Le **coscus gâte-bois** (*Cossus cossus*) est un grand papillon de nuit, de 7 cm d'envergure qui passe inaperçu. Sa larve (une chenille de 10 cm de long !) se développe dans le bois de la plupart des arbres fruitiers et forestiers, entraînant leur dessèchement brutal. Heureusement, sa pullulation est exceptionnelle.

La lutte contre l'espèce consiste à brûler les branches et les troncs infestés.

Les buprestes

Le groupe comprend plusieurs espèces voisines : buprestes du chêne, du pin, du thuya et du genévrier. Les insectes s'attaquent principalement aux végétaux affaiblis, notamment après une période de sécheresse. Les galeries creusées sous l'écorce perturbent la circulation de la sève et l'arbre meurt en quelques années, voire quelques mois.

Symptômes : de petits trous ovales de 3 à 5 mm de diamètre sur les branches.

Aucune lutte directe n'est efficace : couper et brûler toutes les branches atteintes ou détruire les sujets trop attaqués.

Quelques insectes défoliateurs (phytophages)

Le bombyx du chêne

Le bombyx (ou "Cul-Brun") est le plus important ravageur des forêts de chênes, mais il s'attaque également aux arbres fruitiers et même, à certains résineux. Les chenilles éclosent en mars-avril. En conditions climatiques favorables, de fortes pullulations apparaissent, dévorant des surfaces entières de chêne et autres végétaux, mais sauf exception, la survie des plantes n'est pas en cause.

L'utilisation d'insecticides est inutile : le mal est fait !

Les processionnaires

Leur mode de déplacement en file indienne est connu de tous !

La **processionnaire du chêne** (*Thaumetopoea processionea*). Les chenilles, gris argenté, portent des poils soyeux et des poils microscopiques disposés en touffes urticantes. Après plusieurs stades de développement, elles construisent collectivement un cocon de soie blanche, qui en abritera des centaines. Elles quittent les cocons la nuit pour se nourrir. En juillet, elles se rassemblent en « plaques » denses sur les grosses branches du chêne et migrent vers d'autres arbres.

Leurs longs poils urticants les protègent d'une partie de leurs prédateurs (mésanges, etc.) mais occasionnent des démanagements et des allergies graves (y compris pour les animaux de compagnie : nécrose de la langue après léchage).

Les pullulations occasionnelles constatées ne mettent pas en danger la survie des arbres atteints.

En raison de sa relativement faible occurrence, aucune lutte contre cette espèce n'est envisagée.

La processionnaire du pin (*Thaumetopoea pityocampa*)

Les chenilles, brun noirâtre, de qq. mm (stade 1) à 40 mm de long, sont couvertes de soies urticantes et allergisantes. Elles construisent des cocons de soies dans certains arbres résineux et se nourrissent des aiguilles des pins, affaiblissant les arbres.

Quoique moins dangereuses que l'espèce précédente, elles peuvent également provoquer d'importantes réactions allergiques. En conditions favorables, l'espèce peut se répandre très rapidement et provoquer des dégâts considérables notamment dans les jeunes peuplements forestiers.

La lutte à l'échelle d'un parc consiste à enlever et à détruire les pontes et les nids (incinération). L'emploi de phéromones sexuelles de synthèse peut être efficace sous réserve d'un nombre suffisant de pièges (2). À grande échelle, on préconise désormais la pulvérisation de toxines produites par une bactérie, le *Bacillus thuringiensis 'kurstaki'* (3).

Mais la meilleure lutte biologique est le placement massif de nichoirs à mésanges en bordure des peuplements (1 tous les 30 m).

Les mineuses

Ce sont des larves qui causent des dégâts chez les végétaux en creusant des galeries sous la surface des feuilles. Ce terme générique recouvre de nombreuses espèces de mouches ou de papillons. C'est un des fléaux des jardins et des potagers mais, quoique spectaculaires, les dégâts ne sont que rarement graves pour la survie de la plante.

La **mineuse du marronnier** (*Cameraria ohridella*), originaire des Balkans, inconnue avant les années 1980, est en quelques années devenue le ravageur des marronniers dans presque toute l'Europe occidentale (les marronniers à fleurs rouges sont moins sensibles).

Au printemps, les chenilles s'installent entre les deux épidermes de la feuille et se nourrissent de son parenchyme ; finalement, les mines peuvent recouvrir toute la surface des feuilles. L'ensemble du houppier prend alors une couleur brune, et on observe la chute prématurée des feuilles dès le milieu de l'été. La nuisance, avant tout esthétique, semble porter également sur les dimensions et la qualité des fruits et des graines.



Les moyens de lutte sont encore limités : le ramassage et la destruction des feuilles mortes ; lutte biologique à l'étude (programme européen Controcam), pièges à phéromones.

Les oiseaux, en particulier les mésanges, semblent s'être adaptés à la nouvelle-venue.

Les insectes piqueurs-suceurs

Nous évoquerons seulement quelques espèces parmi les plus importantes, mais la plus grande menace pour les arbres forestiers et fruitiers ne réside pas tant dans leurs attaques directes, même si elles les affaiblissent plus ou moins durablement, que dans leur rôle de vecteurs de maladies cryptogamiques, bactériennes ou virales.

Les cochenilles

On observe fréquemment sur les feuilles des arbres et sur la face inférieure des amas cotonneux ou cireux. Le parasite responsable est une cochenille. Ce sont ses pontes que l'on observe. Les feuilles peuvent aussi se couvrir d'un miellat collant, sur lequel se développe ensuite un dépôt noir semblable à de la suie, la fumagine.

On dénombre plus de 7 000 espèces de cochenilles. Ces petits hémiptères sucent la sève des plantes grâce à un rostre semblable à celui des poux. Leur aspect est variable, leurs réservoirs naturels sont abondants. Ce sont des parasites fréquents sur les arbres fruitiers, les arbres et arbustes d'ornement. En grand nombre sur une plante, leur attaque l'affaiblit et diminue sa croissance ou sa production, mais sans compromettre sa survie.

Favoriser les guêpes sauvages et les coccinelles constitue un moyen de lutte efficace. On peut vaporiser sur les parties atteintes une solution de savon noir additionnée d'1 % d'alcool à brûler et d'un peu d'huile végétale.

Une espèce des plus néfastes est le **pou de Saint José** (*Diaspidiotus perniciosus*). Cette cochenille est très polyphage et partout présente. Il est classé parasite de lutte obligatoire (1) en raison de ses dégâts dans les vergers de production. Sa piqûre entraîne la chute des feuilles, la décoloration des fruits et la mort des branches infestées.

Sa destruction est difficile en raison de son bouclier protecteur et de sa prolificité.

Les pucerons

En France, environ 250 espèces de pucerons parasitent la plupart des espèces agricoles ou forestières.

Les pucerons s'attaquent indifféremment à toutes les parties de l'arbre pour en extraire la sève. À la suite de leurs piqûres et de l'injection d'une salive toxique, les feuilles s'enroulent. Les rameaux se couvrent parfois de boursoufflures et de chancres empêchant également la circulation de la sève. Les arbres atteints peuvent mourir.

La meilleure méthode de lutte contre les pucerons est la lutte biologique sous ses différentes formes (savon noir agricole dilué, eau savonneuse, huile de colza, coccinelles, pyrèthre, etc.)

Le **puceron vert du rosier** (*Macrosiphum rosae*)

Qui, à l'ASPEJA, ne le connaît, d'autant qu'il apprécie aussi les arbres fruitiers à pépins ?

Pour le réduire, penser également à limiter les fourmis !

Le **puceron lanigère du pommier** (*Eriosoma lanigerum*). Il mérite d'être évoqué en raison des dégâts qu'il peut commettre dans nos vergers, sur le pommier, mais également sur le cognassier et le poirier. Certaines variétés y sont plus sensibles : reine des reinettes, reinette du Canada, belle de Boskoop.

Son activité reprend en mars-avril : une dizaine de générations de parasites en 6 mois ! (uniquement par parthénogenèse)

Les rameaux se couvrent de chancres, empêchant la circulation de la sève et réduisant la production.

Il est difficile à éradiquer, car sa protection «laineuse» le protège

Le **puceron lanigère du peuplier** (*Hloeomyzus passerinii*). Il peut entraîner des dégâts importants sur les peupliers en conditions favorables (chaleur et hygrométrie). Il y effectue tout son cycle de développement (parthénogenèse). Le tronc est recouvert d'un feutrage blanchâtre discontinu, constitué de traînées sinueuses suivant les irrégularités de l'écorce. Les arbres sont affaiblis et sensibles aux ravageurs secondaires. Les dégâts sont parfois considérables. Les attaques sont souvent concentrées dans les jeunes peupleraies fermées, surtout sous les manchons de protection.

Aucune lutte directe n'est envisageable.

Yves Pommeret

(1) « Organisme nuisible de quarantaine » : ce terme administratif désigne un parasite particulièrement nuisible, souvent d'introduction récente. Tout nouveau foyer doit être signalé à l'administration, tout arbre contaminé doit obligatoirement être broyé sur place et incinéré ; tout transport de matériel végétal sensible est interdit, sauf autorisation.

(2) Jean-François Lemaire (FDC de mars 2011) s'est procuré des pièges à phéromones qui ont capté des milliers de mites ; le prix du traitement en était élevé : piège spécial mineuse du marronnier, sans la phéromone 17,90 € - 2 phéromones 24,90 €, les 10 phéromones 99,90 €. Ets Magellan www.magellan-bio.fr 0 892 395 100.

(3) M. Messenger, UATL, (FDC de mars 2012) : « 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 ».



Nos jardiniers et nous



Nous continuons à faire appel à Jacqueline de Chimay qui nous livre avec beaucoup d'humour les expériences vécues avec ses différents jardiniers :

Georges savait tout. Les mots latins éclosaient sur ses lèvres comme les roses sur celles de la bergère des contes de fées, et les diplômes gonflaient son portefeuille. Chaque question provoquait une réponse aussi détaillée que scolaire. Chaque suggestion était accueillie d'un sourire narquois. Chaque plante dont il était question avait, dans le passé, fait l'objet de son étude. Il m'impressionnait ! Maintenant qu'il est parti vers d'autres destinées horticoles et j'espère exaltées, je dois me souvenir de ses échecs successifs et de l'état pitoyable du jardin sous son règne, pour me convaincre qu'il n'était qu'un technicien.

Joseph était conciliant. Oui, disait-il, il faut tailler la haie ; il faut élaguer cet arbre. Oui, il faut sarcler ce massif, il faut arroser ce buis. On va s'y mettre. » À peine tournais-je les talons qu'il ne songeait plus qu'à rentrer le foin, et, le samedi suivant, nous recommencions ce dialogue plein de promesses, mais sans effet.

Modeste aime son jardin plus que son repos, plus que lui-même. Nous ne savions pas grand-chose l'un de l'autre quand nous entreprîmes nos expériences horticoles. Mais le goût et la lecture, nos longues conversations, celles de jardiniers avisés qui viennent nous voir, le sens inné des fleurs, le désir d'une réussite qui est son bonheur en même temps que le mien, en font un collaborateur comme je vous en souhaitez un. Mais veillez bien ! Ne le décevez pas ! N'allez pas vous promener ailleurs le jour où la pivoine espérance laisse éclore sa première fleur. Soyez présent quand le prunus 'Ukon', venu de Hollande, déploie ses corolles. Le jardin impose une sorte d'esclavage. Il faut prendre exemple sur cet amateur de poires qui disait à son maître d'hôtel : « Si la beurrée d'Aremberg est à point à trois heures du matin, réveillez-moi. »

Tâchez, si vous voulez consacrer quelques semaines aux voyages ou à la ville, de ménager dans le jardin des mortes-saisons. C'est difficile, car les roses de Noël et le jasmin d'hiver de décembre rejoignent les perce-neige de février. À quoi, Seigneur, renoncer ?

Je connais un jardin dont l'éclat est prévu pour les trois semaines de la mouche de mai. Il est près d'une rivière à truites dont il borde le cours. Bien qu'il soit conçu à monter comme un soufflé et à rentrer dans le néant dès le départ des pêcheurs, chaque saison leur apporte la même déception. Les tulipes sont presque passées quand ils arrivent, ou le seringa est à peine éclos à leur départ qui s'opère sous le signe de la nostalgie et de la désillusion.

Aussi, faut-il songer au jardinier qui peine tandis que vous vazez à d'autres occupations. Il a besoin de sentir l'intérêt que vous portez à son travail. L'indifférence, le coup d'œil négligent sur le labeur de la saison ou de la semaine n'ont rien d'encourageant. Plus vous saurez lui parler de son métier, plus vous y attacherez d'importance, plus il aura de cœur à l'ouvrage. Ou alors, c'est qu'il ne sera jamais un jardinier. »

Jacqueline de Chimay
Plaisirs des jardins, Hachette Editions, 1956

Quand la poésie s'en mêle...

Voici quelques extraits d'un article paru dans Paris Match, il y a quelques années, encore plus d'actualité ...

« La nouvelle génération des chefs de bistrot ou les grands étoilés ont fait des légumes leur produit culte ; pas une de leurs cartes qui ne propose en saison son assiette de tomates anciennes ou son carpaccio de betteraves. Depuis quelques années, des producteurs hors pair sont en train d'apparaître. Des passionnés qui travaillent leurs produits comme d'autres des œuvres d'art. De quoi s'agit-il ? Tout simplement de carottes, de navets, d'épinards ou de poireaux... qui ont du goût. »

« Les nouveaux maraîchers : leurs produits se vendent au prix de la truffe, aussi recherchés que des diamants de 24 carats. Ces maraîchers, amoureux de leurs melons, de leurs carottes, de leurs poireaux, les dorlotent avec une

attention d'horloger suisse et les vendent aux restaurateurs sur liste d'attente (...)

- « M. Sylvain Pirard, esthète et coloriste : c'est un artiste, nous confie Alain Passard (restaurant l'Arpège à Paris). Il parle de son jardinier : Sylvain a une très jolie main, un odorat très fin. C'est troublant. Il est dans la dynamique d'un grand peintre ou d'un grand sculpteur (...) Le jardinier parle d'ailleurs de sa « collection » de radis haute couture : le rose de Chine, le rond noir, le long noir, le daikon blanc, le red meat, le green meat, le violet... Quatre cents à cinq cents variétés de légumes et quelques fruits sont cultivés à l'année. Un véritable conservatoire. Le jardinier recherche des goûts, des couleurs et des formes pour que le cuisinier puisse laisser libre cours à sa créativité légumière. Les assiettes deviennent

des tableaux comme avec cette betterave rouge, mûres et fleurs de lavande.

- Olivier Durand : « Je suis devenu maraîcher, car je ne trouvais pas dans le commerce les légumes dont j'avais envie (...) Avant d'acheter, on devrait toujours regarder la main de celui qui vend. Pas un poireau ne quitte mon champ sans que je ne l'ai touché au moins une fois. C'est énorme, non ? Le légume doit être valorisé de la terre à l'assiette, affirme celui qui ne vend jamais un navet dont la feuille est cassée. Si, au printemps, il y a de l'humidité sur les tomates et que le temps est couvert, je passe ma journée à secouer les plants pour éviter le mildiou (...) À force de les regarder, de les toucher, de les goûter, j'en suis rendu à être une plante : j'ai de la sève de légume qui coule dans mes veines (...) »

- Asafumi Yamashita : « La première décision que j'ai prise, c'est d'aimer cette terre et ensuite d'essayer de la comprendre comme on le ferait d'une femme ». Avec 3 000 m² de terrain, il est probablement le plus petit maraîcher de France. L'homme ne produit que huit melons par an selon la technique des bonsaïs (...). Il réussit finalement, avec le maraîchage, à concilier à sa manière activités lucrative et artistique. Ses épinards peuvent atteindre 20 € le kilo et ses melons partent à plus de 100 € pièce. De belles œuvres. Les plus grands cuisiniers se disputent sa production : seulement six ont été élus. Il ne

vend pas non plus aux particuliers. L'homme a travaillé dix ans dans son potager avant de vendre ses premiers navets. Eric Briffard, (chef du restaurant Le Cinq, hôtel George V) commente : Yamashita cisèle ses légumes comme d'autres une pierre précieuse (...)

« Orfèvres du terroir, Ils écoutent pousser leurs légumes ... » Et si nous écoutons, nous, chanter nos légumes ? En clé de sol bien entendu !



(1) Dans un tout récent interview du 14 avril 2016 (La Croix), la journaliste demande à Asafumi Yamashita s'il pratique le « bio » : celui-ci le juge hypocrite ; « du poison d'origine naturelle ou chimique, ça reste du poison, non ? »

(2) ... et ce qu'il pense des « Gueules Cassées », ces légumes tordus, ou trop gros, ou trop petits, qui sont vendus moitié-prix dans certaines grandes surfaces, pour éviter le gaspillage : « Naturellement, un concombre pousse droit assure-t-il. S'il pousse de travers, c'est qu'il a souffert et il n'a pas la même saveur ». Seul un légume « heureux » – et donc sans défaut – rend heureux celui qui le mange. « C'est cela que je recherche », assure le maraîcher-philosophe.

(3) Si vous êtes conquis, voici un livre que M. Yamashita a eu le temps d'écrire tout en écoutant pousser ses légumes : *L'Homme qui écoute les légumes*, photographies d'Alexandre Petzold, édit. Actes Sud

Le coin gourmand : la bière à l'ortie



L'ortie, *Urtica dioica* (grande ortie) et *Urtica urens* (ortie brûlante) n'a pas fini de nous surprendre. Nous connaissons déjà ses nombreuses vertus :

- Plante médicinale puissante : reminéralisante, hémostatique, dépurative, galactogène, diurétique.
- Plante fertilisante : purin d'ortie, fongicide (contre le mildiou), insecticide (contre les pucerons et les acariens) activateur. Coupée, elle est régulateur de croissance des végétaux (favorise l'activité biologique du sol).
- Plante comestible : soupe, soufflés, pizzas, purée.
- Plante fourragère : hachée crue, peut être donnée aux volailles ; jeune et séchée, elle peut être donnée au bétail qui l'apprécie...

... Mais saviez-vous que vous pouviez aussi faire de la bière à l'ortie ? Voici la recette que vous propose Marmiton.org :

Temps de préparation : 60 min

Temps de cuisson : 30 min

Ingrédients (pour 5 litres) : 5 l d'eau, 200 g d'orties (ne couper que les pousses du haut des plantes), 2 citrons, 40 à 50 g de gingembre, 500 g de sucre, 1 sachet de levure à délayer dans un peu d'eau tiède.

Préparation

Mettre tous les ingrédients, sans la levure, dans une casserole, laisser mijoter pendant une demi-heure

Laisser refroidir à température ambiante, filtrer le mélange, puis ajouter la levure.

Laisser reposer ce mélange pendant 3 jours en prenant soin de mettre un couvercle.

Mettre en bouteilles, les laisser reposer dans un endroit « nuit » à une température entre 17 et 20°C pendant 7 jours. Puis mettre au froid à température entre 3°C et 8°C.

Attention : employer des bouteilles avec une fermeture à clapet ou une bouteille en pet. Risque d'explosion avec tout autre espèce de bouteille.

... Sans oublier le fameux fromage « Le Gris de l'Anjou aux orties » ...



La vie de l'ASPEJA



Nous avons le plaisir d'accueillir les nouveaux membres de l'Aspeja :

M. et Mme Guenaël de Sagazan, de Bazouges-sur-le-Loir (Sarthe)
Mme Charles Jolibois, d'Étriché
M et Mme François Marlin, de Durtal
M et Mme Hugues du Plessis d'Argentré, du Viel-Baugé
Mme Jacqueline Strogolo, de Lasse
M. et Mme Christopher Wise, de Savennières
Mme Catherine de Silguy, de Blaison-Gohier
M. et Mme Jean-Jacques Andrieu, d'Ahuillé (Mayenne)
Mme Gonzague de Buor, de Grugé-l'Hôpital
Mme Camille de Rougé, de la Chapelle-d'Aligné (Sarthe)



Nous avons eu la tristesse d'apprendre la disparition de Jean-Louis Hourticq. Rappelez-vous : Jean-Louis, c'était Claude Monet à la journée des Artistes de Brissac en septembre 2014. Nous présentons à sa famille toutes nos condoléances.

Nous avons appris avec tristesse le décès de Jean de Cléry. Nous présentons à Anne toutes nos condoléances.

Mme Sylvie Rocard ayant été membre de l'ASPEJA, nous lui présentons toutes nos condoléances pour le décès de son époux. Les membres de l'ASPEJA se souviennent du très sympathique accueil de Sylvie et de Michel Rocard, à Durtal, lors d'un cours de taille.

Le coin des poètes

L'Âne du jardinier

Le terreau, la ciboule et le lys me parfument.
Je suis comme un jardin, je porte des légumes,
Et si c'est un melon, j'ai l'air d'un oriental,
Qui a dessus son dos une outre de cristal.
Je salue en passant les choses matinales :
La rosée, les rosiers, et les fleurs du Bengale,
Les écoliers qui ont des pièges à moineaux,
L'ouvrier sans travail, l'aiguiseur de couteaux,
La laitière de roses aux jambes décidées,
Le soldat-laboureur qui passe entre les blés.
Je comprends peu la terre à cause du mélange.
Je comprends mieux le ciel où il n'y a que des nuages.
Cependant, c'est en vain qu'à chaque instant j'essaie
D'escalader l'air bleu de mon sabot usé.
Chaque fois le sabot retombe, malhabile,
Rivé au sol par des entraves invisibles...



Francis Jammes (1868-1938)

Les manifestations à venir

- **Jeudi 18 août** : journée Jeunes, chez Patrick et Hélène de Romans (invitation jointe)
- **Mercredi 28 septembre** : journée des artistes, au château de Brissac (invitation jointe)
- **Vendredi 7 octobre** : visite « découverte » en Loire -Atlantique
- **Samedi 17 novembre** : conférence « Les jardins italiens », auditorium d'Angers
- **Samedi 19 novembre** : bourse des Plantes, chez Jacques et Françoise Bizard



Cultivons nos lectures et nos loisirs

À lire

Dingue de plantes : c'est le Prix Joseph Redouté 2016, attribué à Didier Willery, édit. Ulmer, le samedi 5 juin au château du Lude lors de la Fête des Jardiniers : « C'est la somme d'une vie consacrée à la passion conjointe du jardinage et de la botanique ». « Didier Willery a fait l'unanimité, puisqu'il remporte aussi, haut la main, le prix du Public ! », indique Barbara de Nicolaÿ.

L'Émouvante Beauté des feuilles, de Gérard Jean, édit. Ulmer : Grand Prix du livre de Versailles 2016, « Lire au Jardin », 5^e année, attribué le lundi 23 mai.

Le Grand Livre de jardinage des enfants, de Caroline Pellissier et Virginie Aladjidi, édit. Thierry Magnier : Prix du livre « Versailles Jeunesse 2016 ».

Des jardins et des hommes, de Gilles Clément, Michael Lonsdale, Jean-Marie Pelt, Patrick Scheyder, édit. Bayard : « Le jardinier-paysagiste, l'acteur, le botaniste, engagés en faveur de la biodiversité, racontent la relation qu'ils entretiennent avec leur jardin. »

Des salades toute l'année dans mon jardin, de Xavier Mathias, collection Terre vivante : quel jardinier ne s'est jamais heurté au problème de la salade « qui monte », ou ne s'est trouvé perplexe devant le choix de variétés à cultiver pour assurer une récolte régulière toute l'année, sans alterner surproduction et pénurie ? »

Le Jardin parfumé, de Nicole Boschung, Michèle Giraud, édit. Larousse : « Si l'univers végétal touche nos sens, il en est un qu'il flatte plus particulièrement, c'est l'odorat. Senteurs fleuries, parfums fruités, odeurs musquées... Les fleurs n'ont de cesse d'embaumer l'espace et d'éveiller en nous des émotions doublées de plaisir (...) ». Préfacé par Jean-Paul Guerlain.

À voir

- « Jardins d'Orient », de l'Alhambra au Taj Mahal : exposition du 19 avril au 25 septembre à l'Institut du Monde arabe à Paris. « Cette ode à la beauté des "Jardins d'Orient" invite à parcourir leur histoire depuis la Haute Antiquité à travers des œuvres anciennes et contemporaines » www.imarabe.org/exposition/jardins-d-orient

- 57^e édition des Journées de la Rose à Doué-la-Fontaine du 14 au 18 juillet (journeesdelarose.com)

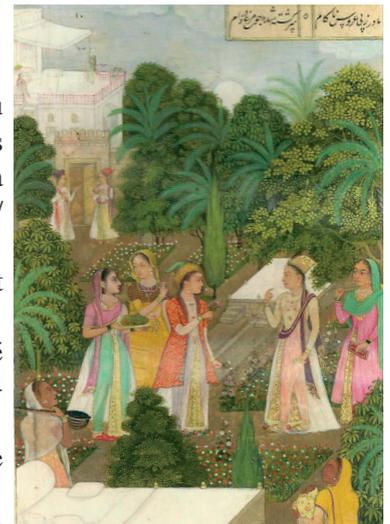
- du 20 au 27 août : festival « *Dans les jardins de William Christie* » à Thiré (canton de Sainte-Hermine en Vendée (<http://www.arts-florissants.com/william-christie.html>))

- Terra Botanica, Angers : venez découvrir les 10 000 dahlias en juillet, et la fête des cucurbitacées du 21 au 23 octobre.

Jusqu'au 2 octobre, petits et grands, venez vivre l'épopée extraordinaire des premiers explorateurs botanistes : le nouveau spectacle « le Trésor de La Pérouse » vous emmènera, en janvier 1791, à la suite des deux frères angevins à la recherche de « L'Astrolabe » et de « La Boussole », navires du marquis de La Pérouse, mystérieusement disparus trois ans plus tôt en Polynésie. Membre de l'expédition, le jeune jardinier Collignon aurait constitué un véritable trésor botanique à base de graines et de plantes du monde entier (terraborotanica.fr).

Il ne faut pas oublier que Terra Botanica, avec ses 100 ha, est le plus grand parc dédié au végétal en Europe ; 80 % des plantes viennent du Maine et Loire ; il existe un véritable partenariat avec tous les producteurs locaux. N'hésitez pas à y emmener nos amis.

- Pour fêter le 300^e anniversaire de la naissance du célèbre jardinier Lancelot « Capability » Brown, le plus célèbre de ses paysagistes, la Grande-Bretagne a décrété 2016 année des jardins anglais. À cette occasion, L'APJPL et Alain Durante ont organisé un voyage du 1^{er} au 6 octobre. Nous avons dépêché quelques membres de l'ASPEJA pour nous décrire ces séduisants jardins anglais dans notre prochain bulletin ! En attendant, nous vous conseillons d'interroger le site www.visitengland.com/fr/jardinsanglais.



*Layla et des compagnes dans un jardin
Inde moghole vers 1640.
Institut du Monde arabe*

Vous pouvez lire la *Feuille de Charme* en couleurs sur le site www.aspeja.fr

Équipe de rédaction

Directeur de la publication : Jacques Bizard - Rédacteur en chef : Michèle du Jonchay - Mise en pages : Noémie de La Selle - Corrections : Juliette de Rougé