

Rêves de Jardin n° 25
Décembre 2017





Chez Betty, les phlox dans toute leur splendeur



Un toit joliment végétalisé au jardin des Rouges Vis

SOMMAIRE

	Page
L'année du jardinier	2
Soirées "Rencontres"	7
Sortie en barque à Rhinau et jardins du Ried	18
Jardins des Vosges	22
Jardins des Vosges (bis)	24
Parcs et Jardins de l'Italie du Nord.....	31
Jardins de Lorraine et de Franche-Comté.....	62

P.A.R.C. PAYSAGE ET JARDINS D'ALSACE

ASSOCIATION pour la PROTECTION,
l'AMENAGEMENT, la RESTAURATION et la
CONSERVATION du PATRIMOINE PAYSAGER

Maison des Associations

1a, Place des Orphelins 67000 STRASBOURG

Tél. 03 88 69 47 60 (Président)

<http://parcpaysage.asso-web.com>



Tour d'horizon sur 2017 - l'année du jardinier...

"Un paysan qui ne se plaint pas est vraisemblablement malade".

Nous serions tentés de dire que ce dicton s'applique tout aussi bien aux jardiniers! Gels tardifs, hivers trop humides suivis d'un déficit de précipitations qui perdure année après année, pics de chaleur suivis d'un effondrement des températures - ni le jardinier, ni les plantes n'aiment cela!

Mais même si nous nous entêtons parfois à quand même "tenter le coup" et plantons dans nos jardins des plantes que nous soupçonnons être gélives ou trop exigeantes en matière de sol ou d'exposition, la sagesse nous vient avec les années et nous savons désormais nous adapter (et adapter notre choix) : avec l'expérience, nous avons appris à nous limiter à celles qui réussissent sous notre climat et ont prouvé leur solidité et leur stabilité dans les jardins amis - que ce soit ceux de notre voisinage ou ceux d'autres membres de notre association, voire même dans les jardins visités au cours de nos sorties et voyages.

Il n'est cependant pas interdit de rêver, et l'exotisme nous titille toujours : nous voulions par exemple et depuis longtemps aller visiter les jardins d'Italie... Grâce aux constacts que Monique Flécher a noués avec Caroline, une passionnée de jardins d'origine belge et maintenant installée en Emilie-Romagne, nous avons pu faire fin mai un magnifique voyage et pénétrer dans des lieux privés que l'on n'entrevoit en général que de manière furtive dans les beaux magazines. Nous avons pu ainsi rencontrer des jardiniers passionnés, des collectionneurs, des paysagistes, admirer des intérieurs somptueux qui nous faisaient remonter dans le temps, et également apprécier la gastronomie et l'art de vivre à l'italienne. A la demande générale, c'est promis, le prochain voyage en Italie comportera au moins une visite de caves viticoles!

Plus proches de nous, juste derrière la ligne bleue des Vosges, les jardins de la Lorraine et de la Franche-Comté nous ont réservé bien des surprises. Ce fut tout d'abord la découverte de la région de Vittel, organisée par notre ami Christophe Klotz (un ancien de notre association) : elle nous a fait prendre conscience que la préservation de la qualité des eaux profondes représentait un enjeu écologique et économique majeur, et que nous pouvons tous contribuer à relever ce défi. Vinrent ensuite la découverte de jardins remarquables, de projets de rénovation de demeures historiques et d'un atelier d'artiste. Une autre révélation fut celle des paysages de la région dite "des Mille Etangs", où les jardiniers ont su tirer parti de l'omniprésence de l'eau pour y créer étangs, ruisselets et cascades.

Créativité, art du recyclage et de la mise en scène, objets détournés - il suffit souvent de peu de chose pour insuffler la vie dans un jardin. Les éléments végétaux n'étaient pas en reste et nous avons pu admirer par exemple dans plusieurs jardins de magnifiques haies d'*Hydrangea paniculata* - l'absence de précipitations étant ici compensée par un sol humide, voire souvent gorgé d'eau. Enfin, nous sommes tombés au Jardin Acorus sur un véritable spécialiste de la taille des arbres en transparence, Olivier Benoist : celui-ci nous a confié quelques principes de base pour restituer les effets visuels et magnifier une silhouette tout en améliorant le passage de la lumière vers le sol. Nous avons tous dans nos jardins des zones où, dans nos débuts fébriles, nous avons planté trop serré des arbres et arbustes qui constituent désormais un mur végétal dense cachant certaines scènes intéressantes : c'est l'occasion de mettre ces préceptes en pratique!

Une première sortie autour de l'île de Rhinau début juillet nous a permis d'explorer tout un biotope renaturé et entretenu par une équipe de bénévoles; cette balade en barque nous a donné une bonne idée de ce que pouvait être la biodiversité de la forêt-galerie du Rhin avant que celui-ci ne soit rectifié et canalisé. Un petit tour chez Pierrette à Diebolsheim, histoire de se replonger dans nos souvenirs en voyant la collection de Vélosolex et autres objets "vintage", puis cap chez Jean-Claude et Jacqueline Artero, un jardin de collectionneur de fougères en particulier (mais pas que....!).

La sortie dans les Vosges fin juillet nous a permis de redécouvrir le Jardin des Callunes qui, après bien des vicissitudes, était revenu à son niveau d'excellence. Mais nous savons aujourd'hui qu'Ingrid et Richard, qui l'avaient repris et soigné pendant quatre ans, ont hélas dû jeter l'éponge faute d'un nombre de visiteurs et d'une rentabilité économique suffisants. Espérons que les énergies se mobiliseront pour lui trouver une solution pérenne...

Par contre, le jardin de Betty que nous avons visité ensuite reste quant à lui dans de bonnes mains et progresse d'année en année - c'est un véritable éblouissement qui atteint son paroxysme lors de la floraison des phlox et autres vivaces d'été.

Au mois d'août, nous y avons emmené Caroline, notre guide lors du voyage en Emilie-Romagne qui était de passage en Alsace : elle avait été subjuguée par le climat frais et la luxuriance de la végétation alors que son propre jardin souffrait de la canicule et de la sécheresse...

La seconde sortie dans les jardins des Vosges fin septembre nous a permis de découvrir le jardin de Michel et Claudine Knipilaire, établi à l'ombre de grands arbres de la forêt d'origine et traité avec beaucoup de soin dans un style japonisant. Le jardin de Florent et Sylviane Meyer était quant à lui tout à fait différent, grand ouvert sur le paysage magnifique du val de Villé. Enfin, nous avons pu admirer le jardin 'Calli'canthus', une partition à quatre mains entre Nathalie et Frédéric Heinrich, où la splendeur des floraisons automnales était orchestrée par des clins d'oeil artistiques ou des installations poétiques, une bien belle réalisation.

Les "Mercredis de Rencontre" connaissent toujours le même succès et nous permettent d'aborder des sujets diversifiés, traitant par exemple de thèmes relatifs à la bonne gestion de nos jardins (recyclage des déchets verts et leur transformation en compost) et à une autre échelle, du patrimoine arboré de l'Eurométropole. D'autres interventions ont illustré la renaissance d'un jardin historique en Allemagne ainsi que la genèse du Jardin Lilaveronica dans le Val de Villé.

D'autres thèmes plus ludiques ont été sélectionnés, tels que les mystères de la fabrication du whisky (un produit végétal après tout!) et enfin, la traditionnelle "garden-party" de juin a réuni une bonne cinquantaine de personnes.

Notre association a tissé de nombreux liens avec d'autres associations à travers la France et au-delà des frontières, et celles-ci nous apportent une aide précieuse pour l'organisation de sorties et de voyages. Ainsi, nous avons d'ores et déjà prévu nous pour 2018, un voyage en Angleterre, ainsi qu'un voyage sur six jours dans la régions du Perche, de la Sarthe et de la Mayenne. D'autres sorties d'une journée sont à l'étude, mais toutes les idées et suggestions d'activités, d'ateliers, de voyages et de sorties de votre part seront les bienvenues!

Nous poursuivrons cet effort d'ouverture vers le public, déjà amplement amorcé avec notre site web qui connaît un succès croissant, afin de faire connaître notre association et de recruter du sang neuf. Nous devons en effet attirer de nouveaux membres pour enrichir et stimuler notre association, la faire bénéficier de leur expérience et de leurs contacts, et lui ouvrir d'autres perspectives et partager nos carnets d'adresses.

Au seuil de cette année 2018, nous vous souhaitons avant tout une bonne santé pour pouvoir profiter au maximum de votre passion jardinière, de faire de belles découvertes et rencontres.

Bonne et heureuse année 2018 à toutes et tous !

Le Conseil d'Administration

Que devient le Jardin d'André Eve?

Nous avons eu la chance de bien connaître André Eve, ce grand personnage du jardinage, qui avait relancé l'intérêt des roses anciennes en France et avait lui-même créé bon nombre de variétés nouvelles. André faisait volontiers visiter son jardin privé à Pithiviers, car il était non seulement un rosiériste de talent, mais aussi un apôtre du jardin "à l'anglaise" - et il a de ce fait suscité bon nombre de vocations jardinières.



André nous accueillant dans son jardin en juillet 2013

Très rapidement après le décès d'André le 2 août 2015, ses proches amis et collaborateurs ont constitué une association pour rendre son lustre à ce jardin tout en y maintenant l'esprit qui avait guidé à sa réalisation. Notre association P.A.R.C. Paysage et Jardins d'Alsace s'est ainsi engagée à contribuer financièrement à cette opération, et nous avons personnellement participé à plusieurs "charrettes", des interventions ciblées visant à parer au plus urgent : rénovation des pergolas, reprise en main et palissage des ramblers devenus trop volubiles, élagage et éclaircissage d'arbres et d'arbustes, réfection des allées et de la cabane de jardin, etc.

Nous étions une dizaine de bénévoles de tous horizons (Belgique, Alsace, région parisienne) lors de la dernière charrette des 3 et 4 novembre, sur le thème "Bûcheronnage/élagage/défrichage" : ceci nous a permis de dégager le bosquet à l'arrière de la cabane (désormais entièrement rénovée et qui n'attend plus que la repose de son toit végétalisé), ainsi que le petit potager et la zone du compost qui étaient étouffés par un if majestueux dont nous avons dégagé les branches basses : "fiat lux", et la lumière fut!

Des sureaux et cornouillers sauvages qui s'étaient invités ont été déracinés et de nombreux arbustes éclaircis et toilettés. Cette dernière "charrette" de l'année 2017 est décrite sur le site : <https://amisdandreeve.fr/>

D'autres actions sont prévues, comme le remplacement de certains rosiers morts et la plantation de quelques-unes des plus belles obtentions d'André Eve, ainsi qu'un rosier récemment créé par Jérôme Rateau, ami et successeur d'André Eve, et baptisé 'André Eve, le jardinier des roses'!



La partie arrière du jardin retrouve l'air et la lumière...

Avec l'aide des collectivités locales, nous espérons voir se pérenniser ce projet grâce à la création d'un lieu de type "Maison des Illustres" : cela permettrait l'accès au fonds documentaire exceptionnel qu'André avait constitué tout au long de sa carrière ainsi qu'à ses archives personnelles, et cette fondation pourrait servir de lieu de formation et de résidence pour de jeunes paysagistes ou des artistes-peintres.

Vous pourrez suivre l'évolution de ce projet via la page Facebook : <https://www.facebook.com/amisandreeve> mais aussi sur le blog de l'Association <https://amisdandreeve.fr/>

Pierre et Gaby Pfeiffer

Soirées "Rencontres"

Mercredi 1er février : "Comment utiliser les déchets verts" avec Eric CHARTON du Club Relais Jardin et Compostage de l'Eurométropole.

C'est toujours un grand plaisir d'accueillir Eric Charton! Et cette fois-ci encore nous étions 26 personnes à "boire" littéralement ses paroles. Il est vrai qu'Eric est intarissable sur l'art et la manière d'utiliser les déchets verts.

Mais que désigne-t-on par déchets verts : ce collectif rassemble les feuilles mortes, les tontes de gazon, les tailles de haies et d'arbustes, les résidus d'égavage, les déchets d'entretien de massifs, les déchets de jardin.

Vous pouvez, à domicile, réutiliser pratiquement tous les déchets organiques : épluchures de légumes, restes de repas, etc. Leur valorisation n'est pas réservée aux seuls jardiniers avertis et procure une vraie satisfaction personnelle. Vos plantations, en particulier, vont être ravies et vous en serez reconnaissantes !

Un déchet vert se compose des restes ligno-cellulosiques de végétaux : feuilles, fleurs, bois et pailles. Les feuilles apportent des protéines, de la cellulose, de la pectine. On utilise la paille et les branchages en automne et non pas au printemps pour permettre leur dégradation au cours de l'hiver. Il vous suffit d'étendre des couches de paillis de 3 à 5 cm environ (davantage pour les feuilles mortes) au pied des plantes, sur un sol ameubli et décompacté. Et c'est tout ! Plus besoin de vous en occuper, la nature - en fait les vers de terre qui remontent pour consommer ces déchets organiques et les digérer - fera le reste (allez en forêt pour observer l'évolution de la litière de feuilles au cours de l'année). Le paillis peut aussi être laissé sur place, sans manutention, par exemple une couche de tontes de gazon de 6 à 7 cm. Enfin, le bois raméal fragmenté, dit "BRF"- est quant à lui constitué de copeaux issus du broyage de rameaux et de branches : il donne un paillis plus long à être transformé en humus et assure une couverture du sol qui réduit les corvées de désherbage.

Vous pouvez pailler dans votre jardin, votre potager, votre verger : au pied des arbustes, sous les haies, entre les rangs du potager, au pied des rosiers et des massifs floraux, dans les jardinières et pour les plantes en pot...

Quant au compost, il provient de la transformation aérobie de déchets organiques par le biais de micro-organismes et se transformera dans le sol en humus, très utile en jardinage.

Plus technique que le paillage, le compostage exige également plus de manutention (voir l'exposé de Mme Bernold ci-dessous).

Pour le compostage en tas, il est judicieux de procéder par étapes, le 1^{er} bac recevant des déchets de cuisine et des feuilles, qui seront transférés dans un 2^e bac pour la maturation. Si l'on ne dispose que d'un seul bac, le vider entre le 1^{er} et le 15 novembre pour permettre son assimilation par les microorganismes et les vers de terre pendant l'hiver.

Des questions fusent, le temps tourne et malheureusement cette intéressante soirée doit se terminer. Encore un grand Merci Eric et à la prochaine!

Gaby Pfeiffer

Mercredi 1er Mars : "Compost et paillage", par Mme BERNOLD de la société VALTERRA

Le centre de compostage des végétaux de l'Eurométropole de Strasbourg qu'exploite VALTERRA Matières Organiques valorise les végétaux des particuliers déposés en déchèteries (plus de 50% du tonnage annuel), des services techniques de la collectivité et des professionnels.

Les végétaux réceptionnés sur le site sont pesés, triés pour éliminer les éventuels indésirables puis classés en fonction du type de déchets verts. Les troncs et grosses branches sont séparés du restant des végétaux.

Le bois est transformé en copeaux à l'aide d'un puissant broyeur qui hache régulièrement le bois. Ce produit de paillage est esthétique mais permet surtout de maintenir l'humidité du sol et de réduire les arrosages en périodes sèches, et de limiter la pousse des mauvaises herbes.

Le compost sera quant à lui produit à partir des autres types de végétaux qui sont broyés et réduits en fibres : l'objectif de ce broyage est d'augmenter la surface d'attaque des micro-organismes (bactéries et champignons) pour une meilleure transformation de la matière organique fraîche en matière organique stable appelée humus. Cette transformation est possible grâce à :

- un bon mélange et une bonne proportion entre les produits carbonés (de couleur brune) et les produits azotés (de couleur verte) au moment du broyage,
- un apport d'eau suffisant car la montée en température au sein des tas provoque une évaporation de l'eau contenue dans les végétaux,
- un apport d'oxygène régulier.

Enfin, le tamisage du produit mûré permet d'obtenir d'une part le compost, et d'autre part les refus de criblage.

Le compost est utilisé pour améliorer la structure d'un sol : il permet une meilleure rétention en eau, assure un meilleur enracinement et une meilleure assimilation des éléments nutritifs, allège le sol tout en évitant les tassements. Le compost peut être utilisé par les particuliers dans les jardins potagers et d'agrément, par les agriculteurs essentiellement pour des cultures spéciales, par les paysagistes et par les fabricants de terreau, car le compost entre dans la composition des terreaux.

Les refus de criblage (de tamisage) sont quant à eux utilisés et valorisés comme combustible pour la production de chaleur et d'énergie..

Le compostage est un cycle sans fin, un élément incontournable de l'économie circulaire et un exemple précis de développement durable. Valterra (www.valterra.fr) se situe 17 route du Rohrschollen à Strasbourg, vente et livraison de compost et paillage aux particuliers. Ces produits sont également disponibles en vrac et en sac.

Josiane Dumontet

Mercredi 5 avril : "Renaissance du Jardin historique de la Herrenmühle"
à Bleichheim (Allemagne) par Mr Hans-Jörg HAAS

Le moulin de Bleichheim fait partie d'un ensemble protégé, mentionné pour la première fois en 1529, détruit pendant la guerre de 30 ans, puis repris en 1759 et enfin rénové en 2010.

C'est à ce moment que commence l'aventure du jardin Haas. Bon nombre d'entre nous l'ont visité en 2013, en pleine floraison, dans toute sa splendeur. Quelle surprise de voir les photos de son état en 2010 : ce n'était alors qu'un verger de quelques noyers et pommiers, longé par le Bleibach. A l'est l'ancien canal d'amenée du moulin n'était plus qu'une cuvette. Hans-Jörg Haas, ingénieur-paysagiste, voulait conserver cet élément important pour son futur jardin. Il engagea une entreprise qui creusa un bassin de 13 mètres de long. Les photos nous montrent les gros engins, l'extraction de la vieille meule du moulin, les tas de terre...

A l'est, un mur détermine la limite du jardin. Un embranchement de la source appartenant au château arrive dans un vieil évier en pierre incorporé dans le mur et d'où elle s'écoule doucement dans le bassin formel qu'est devenu l'ancien canal.

En oblique du canal, une pergola a été construite en solides troncs d'acacia.

Elle est désormais envahie de plusieurs grimpants et de roses, mais les poutres ont dû être remplacées car le bois ne s'est pas avéré aussi solide que prévu!

Les allées longeant le Bleibach ont été tracées, puis recouvertes d'une couche spéciale de sable et de gravier qui laisse traverser l'eau de pluie.

Au sud, le long de la maison, le terrain a été abaissé pour constituer une sorte de cuvette protégée qui abrite les agrumes et autres plantes méditerranéennes.

A l'ouest, donc à l'entrée, le terrain a également été abaissé pour former une placette circulaire qui se prête au rassemblement, le tout entouré d'un muret maçonné en moellons de récupération. L'antique cabane à outils a été remise en état, et plus loin, une serre de style victorien et une petite remise de même style ont été construites pour assurer la liaison avec la placette, la cabane et la maison.

C'était très impressionnant de voir naître un jardin magnifique à partir d'un humble terrain.

Irmela Künne

Mercredi 3 mai : "Whisky : étapes de production et tour du monde des distilleries" par Pierre HUSER, La Délicathèque à Saverne.

Du « Uisgee » alsacien ? (N.B. : Pour le petit nombre d'entre vous qui ne connaîtrait pas le celto-gaëlique, "Uisgee" signifie : eau-de-vie de malt fermenté en écossais primitif).

Elle était alors bien loin des whiskys ambrés et tourbés qui nous ravissent aujourd'hui, qu'ils soient blends ou single d'orge, bourbons de maïs, japonais ou même, chauvinisme suprême, ...alsaciens !

Et c'est au travers des soubresauts de l'histoire et de ses facéties, plutôt que de l'intuition d'œnologues, qu'il devient raffiné et inimitable, passant d'une tradition paysanne locale à un mythe planétaire.

C'est Pierre Huser de la Délicathèque de Saverne qui est notre référent du jour. La concurrence est rude ce soir-là, car toute la Gaule se ronge les ongles devant le chaleureux et délicat échange Le Pen/Macron.

Toute la Gaule ? Non ! Car les irrésistibles et inconditionnels de P.A.R.C. Paysage ont répondu présent, d'autant plus que l'orateur a promis de partager quelques flacons de potion magique, alors...

Présent professionnellement sur tous les continents, et jury international en œnologie, Pierre Huser fait une riche moisson de saveurs et épices originales et ouvre son propre magasin de bonne bouche. Sa notoriété

indubitable en matière de whisky est accréditée par la présence d'un beau-père écossais, fidèle adepte d'un club de dégustation de flacons non conventionnels et recelant dans le secret de sa cave des trésors vieux d'un demi-siècle, soit un étalon du *nec plus ultra* sous le palais de notre expert !

Ce dernier nous fait revivre les péripéties qui de manière fortuite ont métamorphosé une banale eau-de-vie de campagne en un géant incontournable de la tradition et du bon goût. Comme par exemple :

Lors de la première guerre mondiale, pour limiter la consommation de « uisgee » chez les ouvriers des usines d'armement, l'état impose un délai de 3 ans entre la production et la mise en vente. Où stocker le coupable en attendant ? Une multitude de tonneaux vides ayant contenu du bordeaux s'entasse au chômage sur les quais du port de Londres. On leur trouve vite un emploi et les résultats furent inespérés ! Parallèlement, les négociants londoniens qui avait fait main basse sur tous les échanges des distilleries éparses du royaume, mélangeant pour des raisons commerciales divers producteurs et millésimes à l'origine des blends, on connaît la suite.

On l'avait cru mort pendant les 12 années de la prohibition mais c'était sans compter sur 300.000 alambics clandestins ! Réquisitionné par Churchill (après s'être fait sa « petite » réserve perso) pour acheter de l'armement, il est par contre surtaxé par les irlandais pour les même raisons.

Les plus puristes d'entre-nous furent déçus d'apprendre que le fabuleux goût de tourbe si unique et identitaire n'existe plus à l'état naturel (sauf dans les publicités pour touristes crédules), même dans les maisons les plus renommées, c'est du phénol pur laboratoire ! De même, pour paraphraser Brassens : « l'âge ne fait rien à l'affaire », un whisky de 15 ans n'est pas meilleur qu'un de 8 : tout dépend du tonneau !

Après l'histoire, la géographie :

D'abord un détour par le Japon très au top, et nous revoilà en Alsace qui ne compte pas moins de 18 distilleries en 15 ans. La loi de l'offre et de la demande y est pour quelque chose : la nouvelle génération délaisse le « schnaps de papi » pour se tourner vers des alcools plus mondains, s'ajoute à cela l'écroulement du cours des fruits de distillation classique.

Mais assez disserté, il est temps de passer à l'acte : Pierre Huser à sélectionné pour la dégustation 3 petites merveilles : un japonais et deux alsaciens dont un mûri en tonneau de gewurztraminer ! En quelques instants nous étions tous alsaciens-écossais et adeptes de St-Patrick !

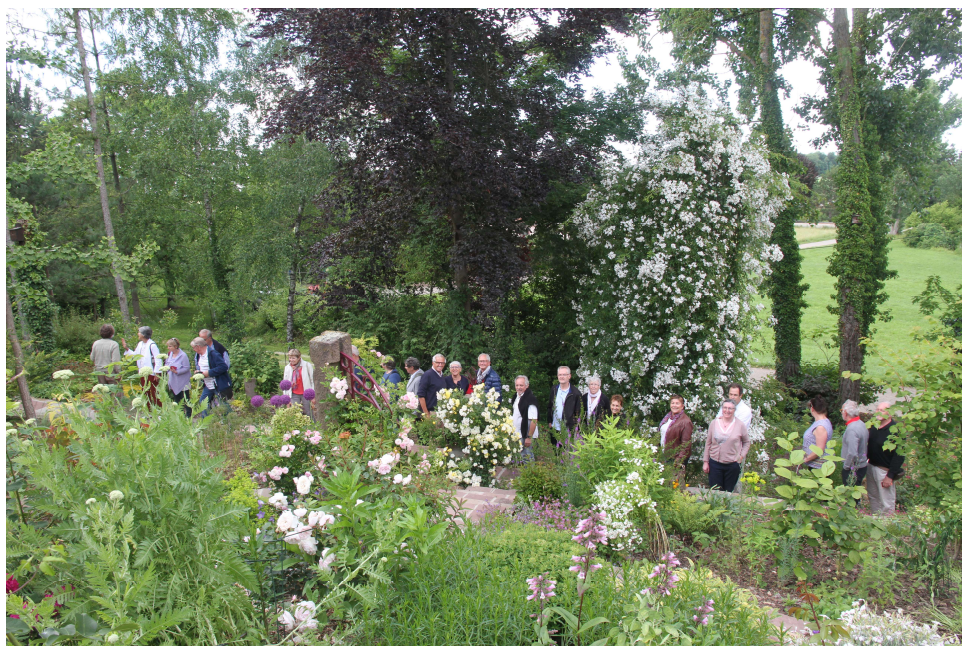
Le lendemain matin, les commentaires journalistiques ont confirmé à l'unanimité qu'écouter l'exposé de Mr Huser avait été le bon choix !

Roger-Marc Brivady

Mercredi 7 juin : Notre traditionnelle « garden party » au jardin de Pierre et Gaby Pfeiffer à Eckwersheim

Le temps va-t-il tenir? Rien de moins sûr, la météo fait du yo-yo mais au moins, il ne pleuvra pas ce soir-là, même si la température plutôt fraîche fait le bonheur des roses qui sont en pleine floraison montante.

Promis, juré, c'est la fin des gros travaux, avais-je annoncé... Encore quelques finitions sur le "gartehiesele" en colombage, et je pourrai ranger la bétonnière et les truilles (mes joujoux de grand garçon...). Mais ce jardin de presque trente-cinq ans est en perpétuel mouvement, et c'est reparti pour la réorganisation du massif de vivaces tardives en haut du jardin, plus une nouvelle allée à côté de la pompe en fonte, plus, etc...



Bref, en faisant le tour du jardin avec la bonne cinquantaine de membres qui sont venus, je me suis rendu compte qu'il restait encore quelques arbres devenus trop grands et qu'il faudrait abattre ou du moins élaguer, et que certaines zones ont grand besoin d'une cure de jouvence. En particulier, certains rosiers à floraison non remontante, tout charmants et parfumés qu'ils soient comme Léda aux fleurs blanches doubles ourlées de carmin, ont abondamment drageonné au point d'étouffer leurs congénères remontants. Conclusion : il faudra en enlever une bonne partie, du "taf" (travail à faire) en perspective pour les mois d'hiver!

Mais ne nous laissons pas abattre, et comme on disait à Rome - "carpe diem" - nous avons bien profité du buffet de spécialités culinaires de nos membres et en particulier de la spectaculaire "Schwartzwälder" concoctée par Marie-Christine Munsch...

Pierre Pfeiffer

Mercredi 6 septembre : "La flore et la faune de la petite jungle alsacienne de l'île de Rhinau"

Mr René WINUM, qui nous avait guidés lors de la sortie d'hiver au Taubergiessen, nous a présenté ce soir une passionnante conférence : sans note, sans vidéo-projecteur, le conteur nous a tenus en haleine pendant près de deux heures! Et quelle culture!

Nous étions une vingtaine de personnes littéralement scotchées à l'écouter parler de notre Rhin, de la naissance des Alpes il y a 70 millions d'années et de la formation du rift rhénan, ce bassin d'effondrement entre les futures Vosges et la Forêt Noire. Nous avons pu suivre l'évolution du Rhin dans le temps et dans l'espace, à travers la dernière glaciation, puis de la forêt qui s'installe il y a 7000 ans lorsque les températures remontent.

Savez-vous que le Rhin a changé de direction et qu'il n'a trouvé son cours vers le nord "que" depuis deux millions d'années lorsque le soulèvement alpin, entraînant celui du Jura, l'a forcé à se réorienter vers le nord en charriant d'énormes masses de graviers et d'alluvions et remblayant ce canyon sur une épaisseur pouvant atteindre 2 000m.

Savez-vous que le Rhin vient de Rio - River = eau qui coule. Il nous a parlé des crues du Rhin, de Rhinau emporté deux fois, des polders et barrages. Puis de la faune et de la flore, mais là je n'ai plus pris de notes, trop prise à l'écouter.

Mais Mr Winum reviendra pour nous parler du Rhin de son enfance et des dernières reliques du milieu rhénan, un trésor à protéger!

Marie-Claire Reibel

Mercredi 4 octobre : "Le patrimoine arboré de l'Eurométropole" par Sylvain LEROUX et Christophe MARX, Service Espaces Verts et de Nature

De temps à autre, la CUS, devenue Eurométropole de Strasbourg (EMS), est agitée par une levée de boucliers de citoyens qui se mobilisent pour la protection d'arbres menacés d'abattage. Cette réaction ne date pas d'hier : Pierre de Ronsard (1524-1585) a écrit un poème "Contre les bûcherons de la forêt de Gastine", qui débute ainsi :

*Écoute, bûcheron, arrête un peu le bras...
 Ce ne sont pas des bois que tu jettes à bas;
 Ne vois-tu pas le sang lequel dégoutte à force
 Des nymphes qui vivaient dessous la dure écorce ?...*

Les arbres, ces êtres vivants que nous côtoyons au quotidien, font partie intégrante de notre cadre de vie, mais ils ne nous interpellent guère tant qu'il ne s'agit pas de les supprimer. Mais au fait, combien y a-t'il d'arbres sur le territoire de l'EMS, qui s'occupe de les entretenir, de les tailler, de les abattre et/ou de les remplacer. Et, en dernier ressort, qui décide du sort de ces arbres et prononce la sentence fatidique?

J'avais rencontré Sylvain Leroux ou Christophe Marx, du Service Espaces Verts et de Nature, lors de la Fête des Plantes du Jardin des Deux Rives. Sur leur stand étaient exposés des échantillons d'arbres malades qui avaient été abattus en raison du danger qu'ils pouvaient faire courir au public : ceci m'avait incité à leur demander de nous présenter leurs activités de surveillance, de diagnostic et d'intervention sur les arbres de l'Eurométropole. Un simple chiffre qui donne le tournis témoigne de l'ampleur de la tâche : plus de 80000 spécimens à gérer! Certains d'entre eux sont des arbres remarquables, plantés à l'époque de la création des grands parcs (parc de l'Orangerie, parc Schulmeister et parc de la Citadelle) ou d'établissements religieux ou hospitaliers, d'autres sont plus récents, tels les arbres d'accompagnement des voies de circulation (rues, tramway, canaux, etc.). Au-delà du problème de la compétence juridique et administrative de la propriété de ces arbres, se pose en premier lieu celui de la sécurité du public, et un arbre peut sembler sain alors qu'il est en fait pourri à l'intérieur. Il existe désormais des mesures physiques non destructrices de tomographie par ultrasons des arbres sur pied qui permettent de visualiser l'état intérieur d'un tronc et de surveiller l'éventuelle progression d'une pourriture.

Certaines espèces peuvent être affaiblies par des parasites spécifiques (mineuse du marronnier, graphiose de l'orme, chalarose du frêne) ou par des conditions climatiques défavorables - le déficit hydrique que nous connaissons année après année est souvent fatal à des grands sujets transplantés qui évaporent plus rapidement qu'ils ne peuvent pomper, même lorsqu'ils sont arrosés quotidiennement. A l'inverse, une modification du régime d'arrosage peut accélérer l'invasion par un champignon pathogène que l'arbre parvenait à contenir jusqu'à présent, ou réveiller et favoriser un agresseur nouveau : la mise en route d'un système de sprinklers sur les

pelouses de la place de la République a ainsi rapidement condamné un superbe hêtre pourpre centenaire qui a pourri du pied en quelques mois...

Enfin, des événements climatiques exceptionnels, tels que les coups de vent et les mini-tornades sur un arbre parfaitement sain, peuvent avoir des conséquences catastrophiques : nous nous souvenons tous du drame de Pourtalès où en juillet 2001, un platane d'une vingtaine de mètres a basculé sur la foule avec l'ensemble de sa couronne racinaire pourtant épaisse de plus de 80 centimètres, faisant 13 morts et plusieurs dizaines de blessés.

Autant dire que, plus que jamais, les services des espaces verts surveillent d'un œil vigilant tous ces sujets qui sont dûment répertoriés et suivis. Récemment, la modélisation de la croissance et les nouvelles techniques d'investigation ont permis de rationaliser les opérations d'entretien - rééquilibrage de la ramure, élagage plus ou moins drastique ou abattage lorsque le risque devient trop grand.

Le professeur Claus Mattheck (voir ses vidéos très instructives sur internet) a particulièrement étudié la biomécanique des arbres et analysé la répartition des tensions (poids et vigueur des branches, efforts résultant de la pression des vents ou du poids de la neige ou de la glace, etc.), de leurs répercussions sur la structure des tissus lignifiés et la solidité de l'arbre, et développé des tests de mesure quantitatifs. Mais l'œil et l'expérience du forestier ont souvent anticipé la décision à prendre : il comprend le langage corporel des arbres et traquera les signes de maladies tels que les branches "en queue de renard", ou encore les fourches à inclusions d'écorce. Ces dernières empêchent en effet la soudure du bois et accumulent les eaux de ruissellement, devenant en plus de véritables nid à pathogènes, et un tel défaut entraîne un risque de rupture et d'arrachage d'une des deux branches de la fourche.

Un grand merci à ces spécialistes de la santé des arbres pour cette passionnante présentation - nous regarderons désormais les arbres qui nous entourent avec un œil nouveau.

Pierre Pfeiffer

Mercredi 8 novembre : "L'intégration d'un jardin dans le paysage : l'exemple du Jardin Lilaveronica" par Jacques COUTURIEUX, architecte-paysagiste

Nous étions allés visiter le jardin Lilaveronica fin septembre l'an passé, et avons longuement discuté avec Jacques Couturieux de la genèse et de l'évolution de ce projet. En voyant ce bel ensemble parfaitement intégré dans le paysage environnant, il nous était difficile d'imaginer les travaux qui

avaient été nécessaires pour sa réalisation. Nous supposons certes qu'il lui avait fallu bien du courage et de la ténacité pour concrétiser sa vision, mais c'est en suivant sa présentation que nous avons pu vraiment réaliser l'ampleur de la tâche accomplie.



Travaux d'hier...



...et résultat d'aujourd'hui

Imaginez deux hectares de prairie et d'anciens vergers à flanc de colline, des sources disséminées ça et là, quelques arbres poussant au bas de la pente dans une zone quasi-marécageuse, et un architecte-paysagiste qui n'en est pas à son coup d'essai - nous lui devons en particulier le Jardin des Callunes à Ban-de-Sapt...

Tout d'abord conserver quelques éléments remarquables - tels que des grands arbres ou des restes de terrasses, relever le bas de la pente pour que l'œil ne se perde pas dans la verdure, capter et canaliser les sources puis modeler le terrain pour créer une succession de bassins reliés par des cascades - mouvement puis apaisement. Des terrassements considérables ont été réalisés pour creuser les bassins, et les terres excavées ont été soigneusement différenciées pour tenir compte de leur qualité en vue d'un réemploi soit comme remblai, soit comme terre de surface.

Ajoutez à cela des courbes qui réservent la découverte progressive de ces richesses, quelques points de vue et des espèces végétales sélectionnées (telles que le buddléia Silver Anniversary au feuillage argenté), attendez deux à trois ans pour que tout ce petit monde végétal s'implante et prospère, et vous obtiendrez un superbe jardin paysager.

Ah oui, j'allais oublier : Jacques Couturieux occupe ses loisirs(!) à créer de nouvelles variétés d'*Hydrangea paniculata* et il a déjà des bébés prometteurs...

Nous lui adressons un grand merci pour nous avoir fait partager cette épopée jardinière et repasserons certainement au jardin Lilaveronica pour suivre son évolution.

Pierre Pfeiffer

**L'odyssée des déchets verts :
Visite de la plateforme de compostage Valterra**

Après la présentation du mercredi 1er mars "Compost et paillage", nous avons décidé d'aller voir sur place et en grandeur nature comment les déchets verts sont recyclés et transformés en compost pour être finalement restitués au sol.

Ce samedi matin 22 avril, nous nous retrouvons route de Rohrschollen (surnommée "Rue des Déchets") au port du Rhin : il fait froid, le vent du nord souffle (il y a eu de fortes gelées blanches deux jours auparavant). Huit personnes ont bravé la météo pour venir écouter Mme Bernold, jeune femme dynamique qui va nous expliquer comment l'entreprise Valterra, prestataire de services pour l'Eurométropole, transforme les déchets verts en compost.

Ces déchets proviennent pour moitié des déchèteries de l'agglomération strasbourgeoise (alimentées par les dépôts de particuliers), pour un quart des services techniques de la ville de Strasbourg (services des espaces verts, élagage, etc.) et pour un cinquième des professionnels de la branche verte.



Parés de fort seyants gilets jaunes "haute visibilité", nous observons le ballet des chargeurs qui alimentent d'impressionnants broyeurs à marteaux : ceux-ci déchiquètent les morceaux de bois pour favoriser l'attaque microbienne et le produit de broyage est stocké sous forme de

grands endains qui seront régulièrement brassés et homogénéisés par retournement mécanique et arrosés par les lixiviats ("jus de compost").

Il faut compter 6 mois pour obtenir du compost mûr, et à la fin de ce processus de fermentation et de maturation, une étape de criblage permettra d'obtenir des composts de différentes granulométries qui seront vendus sur place soit en vrac, soit conditionnés en sacs.

Bien entendu, toutes ces opérations sont dûment suivies du début à la fin - élimination des indésirables (pots et sacs en plastique, pierres, cannettes et autres déchets non compostables), suivi de la température et du degré d'humidité, traçabilité du stade de l'apport à la plate-forme jusqu'au lot de produit fini, analyse du compost obtenu.

Des tests sont actuellement menés par exemple dans les jardins ouvriers et les jardins partagés : les semis sont effectués directement sur une couche de 20cm de compost mûr, le mieux étant d'épandre cette couche à l'automne pour que les vers de terre puissent faire le travail de mélange, et il semble que cette approche recueille des avis très positifs. Un grand merci à Mme Bernold pour nous avoir fait découvrir cette filière de recyclage - les quantités mises en œuvre sont impressionnantes et les opérations de broyage et de manutention effectuées à l'aide de machines spectaculaires nous ont laissés pantois...

Pierre Pfeiffer

Un premier juillet dans le grand Ried

Le matin, à bord de cinq barques menées par des guides bénévoles et passionnés, nous nous laissons glisser au fil de l'eau de la réserve naturelle de l'île de Rhinau.

Une quintessence du Grand Ried s'offre à nous dans un calme des plus enchanteurs : nous découvrons en effet une mosaïque de paysages aquatiques exceptionnels abritant une faune et une flore des plus diversifiées - un pur bonheur !

Avec une longueur de 10 km sur 400m de large, l'île s'étend sur 250 ha entre le Rhin canalisé de 1925 à 1980 et «le Vieux Rhin» rectifié de 1817 à 1870 pour protéger les villages des crues.

Elle abrite 39 espèces de libellules, 85 variétés d'abeilles et guêpes sauvages, 26 sortes de poissons et amphibiens, 60 espèces d'arbres, dont certains impressionnent par leurs dimensions exceptionnelles.



Un décor digne des films d'Indiana Jones

Les clématites s'enchevêtrent en lianes inextricables pouvant atteindre 35m et transformant ces lieux magiques en une véritable « jungle alsacienne ». Des découvertes pittoresques nous surprennent au détour des multiples canaux parfois très étroits : aigrettes blanches, coquillages d'eau douce, cimetière de bateliers, feux-follet de méthane, racines torturées d'arbres morts, chevelures d'algues évanescences...

Puis nos barques, épiées dans l'ombre par quelques sangliers et chevreuils terrifiés, frôlées par une végétation exubérante qui agrippe nos vêtements, regagnent paisiblement l'embarcadère, bercées par le clapotis d'une unique rame maniée avec dextérité et régularité de métronome.

Ambiance Jardin : chez Pierrette Kieny à Diebolsheim

Mais il est temps de rejoindre Pierrette Kieny à Diebolsheim, où d'autres surprises nous attendent. La petite pluie est vite oubliée, compensée par un accueil des plus chaleureux. C'est d'abord une ancienne et vaste grange, valorisée avec bon goût par des antiquités aussi hétéroclites qu'attendrissantes.

C'est ensuite une table déjà dressée qui nous invite au pique-nique. Dimension monastère mais déco chambre d'hôte ! On pouvait s'y attendre : ce fut un point d'orgue de convivialité.



Derrière la vitre, un nain de jardin impassible nous surveille...

Côté jardin de charme, les habitués ne restèrent pas blasés puisque de nouveaux coins romantiques et gravillonnés ont surgi du sol. Et même si un jardin ça évolue, on ne se lasse pas de revoir la superbe collection d'hostas, fleuron de l'entrée. Et pour que mes petits enfants de la partie depuis le matin, restent bien sages, je leur ai demandé de compter les arrosoirs (y compris les suspendus). Je n'ai jamais eu le décompte définitif !

Après moult bisous, accolades et promesses de s'écrire, l'association s'envole pour Erstein.

Le jardin de Jean-Claude et Jacqueline Artero

Habitée à ce lotissement niché derrière « Leclerc », aux maisons entourées de pelouses standards, bordées de thuyas classiques et aux éternels « chéranium » qui pendent aux fenêtres, je découvre un petit Eden des plus inattendus.

C'est tout d'abord, bordant l'entrée du garage, un spectaculaire rosier rouge éclatant aux feuilles vernissées : le « Grand Huit » encoquiné d'un lierre panaché si original que tout le monde craque et se fait sa bouture-souvenir. Les anges gardiens de ce petit coin de paradis ? Jean-Claude et Jacqueline Artero, des passionnés au grand cœur.

Lui, c'est l'expert jardinier qui conduit la visite. Je me laisse séduire par une de ses passions : l'*Heptacodium myconoides* de Chine à la fabuleuse écorce aux reflets orangés et dont la floraison automnale promet un parfum suave, ou bien le *Cornus* Eddie's White Wonder (un très bel hybride qui a hérité de toutes les qualités de ses deux parents : *Cornus florida* x *Cornus nuttallii*).

Jacqueline, artiste en poterie, reverse les bénéfices des ventes à un orphelinat d'Amérique du Sud dont on nous montre les photos. Elle nous initie à la technique de la terre cuite.



Quelques achats pour la déco de jardin et une photo de famille sympa pour conclure un bon moment d'amitié et de détente.

Nicole Brivady

Jardins des Vosges

En cette fin du mois de juillet, une fois de plus fort sec, nous sommes allés prendre un bol d'air frais dans la région de Saales puis de Plaine pour redécouvrir le Jardin des Callunes et le jardin de Betty Retterer.

Le Jardin des Callunes

Œuvre de l'architecte-paysagiste Jacques Couturieux, ce jardin a connu plusieurs destinées avant d'être repris par Ingrid et Richard, un jeune couple de passionnés qui lui ont redonné son lustre d'antan.



Qui a dit que les bruyères sont des plantes tristes juste bonnes pour les cimetières...

Les massifs de bruyères et callunes sont toujours aussi présents non seulement par leur floraison, mais aussi par le camaïeu de couleurs développé par leur feuillage, et les arbres plantés lors de la création de ce jardin marquent désormais de leur stature ce jardin paysager à l'anglaise. Qui pourrait croire que cet endroit magique était à l'origine une carrière convertie en décharge publique?

Les diverses variétés d'hortensia - *H. macrophylla*, *H. paniculata* et *H. quercifolia* entre autres - étaient en pleine floraison. Ah, ce bleu vif que nous rêvons tant d'avoir dans notre jardin - mais il faut pour cela une terre acide... Et cela vaut également pour les diverses variétés de *Cornus*, rhododendrons et azalées qui trouvent ici les conditions idéales pour s'épanouir : terre acide, fraîcheur et humidité...

Et c'est dans ce cadre enchanteur que nous avons pu apprécier notre pique-nique - ce n'était certes pas la canicule, mais le beau soleil était fort agréable.

Chez Betty, la reine des Phlox!

Chaque nouvelle visite du jardin de Betty amène son lot de surprises. Betty et Hubert ont su transformer un vallon à l'atmosphère quasi-oppressante, sombre et peuplé d'épicéas et d'aulnes, en un superbe jardin paysager désormais illuminé par des plantes d'ombre et amatrices d'humidité.

Il a fallu pour cela abattre de nombreux arbres, drainer le sol et canaliser les sources. Outre les rodgersias, darmeras et autres carex adeptes des situations "les pieds dans l'eau", les phlox règnent ici en maîtres et c'était un véritable éblouissement de couleurs qui nous attendait.



Les phlox, une valeur sûre pour les sols frais et le climat des Vosges

Si une grande partie de sa collection (tels les grands classiques 'Blauer Morgen', 'Rosenkuppel' ou 'Flamingo') provient de l'hybrideur allemand Peter zur Linden, Betty est toujours à l'affût de nouveautés en la matière : elle a désormais jeté son dévolu sur les nouvelles obtentions d'hybrideurs russes réputées résistantes au froid comme 'Uspech' à grosses fleurs carminées et œil blanc, ou 'Dragon' bleu-violet aux pétales comme blanchis à la chaux.

D'autres plantes connues pour leur prédilection pour les climats frais et humides, s'épanouissent ici en un véritable feu d'artifice : monardes, asters et géraniums en tous genres et déclinaisons, héléniums, mais aussi diverses variétés d'hostas et d'*Hydrangea paniculata*... Betty est la reine de la bouture et nous fait généreusement profiter de ses rejetons - bon nombre d'entre nous garderont le souvenir de cette sortie avec leur "plante de Betty" dans leur jardin!

Merci encore Betty pour cette après-midi de rêve - mais je sais d'expérience que le rêve, c'est surtout pour les visiteurs...

Pierre Pfeiffer

Jardins des Vosges (bis)

Nouveaux adhérents, adresses relayées par des blogs ou jardiniers passionnés rencontrés à l'occasion de fêtes des plantes, bourses d'échanges ou autres manifestations - nous sommes toujours à l'affût de nouvelles beautés à découvrir. Et nous avons appris au fil des années que le début d'automne, avec sa lumière plus douce, le retour (tant espéré) des pluies et les couleurs qui se développent, est l'une des périodes les plus propices pour visiter des jardins situés en moyenne altitude.

Récit d'une journée à la découverte d'autres jardins des Vosges.

Samedi 23 Septembre : Le jardin de Claudine et Michel Knipilaire à Mollkirch

C'est par une belle matinée que nous nous dirigeons vers Mollkirch, au cœur du Piémont des Vosges, connu pour son sentier de découverte, et entre autres, au détour d'un virage, bien à l'abri des regards, le jardin de Claudine et Michel Knipilaire.

Différentes essences d'arbres nous accueillent, vaillamment nous montons les escaliers et là, nous restons bouche-bée... en un clin d'œil Michel nous a transportés dans le pays du Soleil Levant!

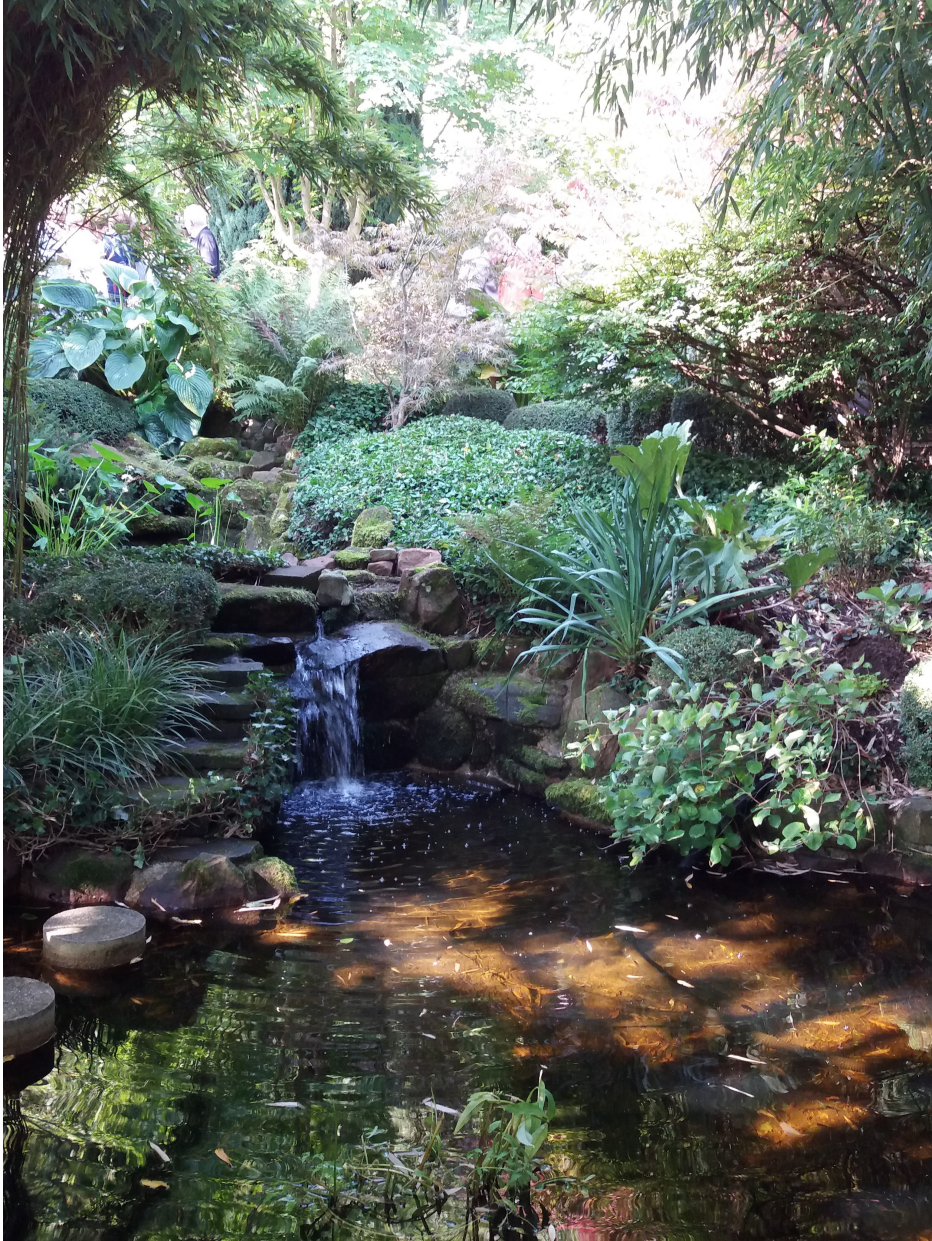
La beauté du jardin sec composé de sable, de rochers, de graviers et de mousse mise en valeur par les lampions blancs accrochés aux branches d'un grand *Acer griseum* insuffle une atmosphère de sérénité, de contemplation. Bouddha nous convie ici à la méditation et pendant quelques heures, nous vivons hors du temps.



Le jardin de gravier zen, espace de contemplation conçu comme un tableau

Michel a eu un coup de foudre pour le Japon qu'il a découvert au cours de déplacements professionnels, et il a alors décidé de structurer son jardin dans cet esprit. Et c'est ainsi qu'il nous guide en nous expliquant la conception d'un jardin japonais, qui doit se rapprocher au plus près de l'état naturel. On y retrouve les arbres, les fleurs, les plantes, la mousse, l'eau, les rochers et les autres éléments qui symbolisent la nature.

Nous découvrons au fil de notre cheminement tout l'art et la sensibilité de Michel, mais aussi sa patience pour la taille des haies de lonicéra afin de respecter une certaine élégance dans les formes. L'eau également est omniprésente grâce à des bassins répartis dans différents endroits du jardin.



Un havre de fraîcheur pour se poser et méditer...

Le jardin continue en hauteur, là où Michel s'est approprié une nouvelle partie de terrain qui assure une transition graduelle vers la forêt d'origine. Pour ma part, le jardin zen m'interpelle, vite je redescends pour me replonger dans la sérénité de ce lieu qui me fascine.

Nous pique-niquons dans un endroit magique, et nos hôtes nous offrent de délicieux desserts.

Nous avons beaucoup de mal à quitter ce jardin exceptionnel. Merci Michel et Claudine de nous avoir permis de pénétrer dans votre havre de paix.

Gaby Pfeiffer

Chez Sylviane et Florent Meyer à Howarth

Nous avons été prévenus, le jardin lui-même est un mouchoir de poche accroché à la pente, mais quelle vue! Sur ces terres exposées plein sud où l'on distingue encore quelques terrasses qui témoignent d'un passé agricole pas si lointain, la vigne a cédé la place à des arbres fruitiers et à des pâtures, mais l'œil se perd dans le paysage et la forêt d'où émergent le château du Haut Koenigsbourg et d'autres ruines.



Chez Florent et Sylviane, c'est le paysage qui tient lieu de jardin

Jardinier curieux, Florent est un adepte des légumes anciens et des variétés sortant de l'ordinaire : il cultive par exemple en bas de sa maison

dans son jardin mi-potager, mi-jardin d'agrément, des plantes mystérieuses telle la poire de terre, un proche cousin du topinambour et du dahlia, originaire des Andes.

Mais au-delà du chemin d'accès à la maison, nous entrons de plain-pied dans le domaine du potager : là, ça devient du sérieux, car entre les arbres fruitiers, les petits fruits, les légumes, les salades et les diverses courges, concombres, haricots, etc, ils doivent pouvoir nourrir une armée! Ici, tout pousse dans ce sol léger et bien exposé - avec comme seuls facteurs limitants l'eau... et l'appétit des chevreuils et autres lapins qui s'invitent de temps à autre! Et c'est en nous faisant déguster des tartelettes maison, un produit de transformation en circuit court des fruits du jardin, que Florent et Sylviane nous racontent la reconquête de cet espace et les multiples bouleversements et terrassements qui ont été nécessaires pour maîtriser cet endroit fort pentu mais qui jouit d'une vue imprenable...

Pierre Pfeiffer

Le jardin Calli'canthus

Nathalie, dite "Cœur Cannelle", fait partie de ces passionnées qui aiment à partager leurs impressions et découvertes : allez vous promener sur son blog, mais prévoyez d'y passer du temps en allant explorer les différents "onglets", "tags" et autres sites auxquels elle renvoie. L'hiver est d'ailleurs le meilleur moment pour en profiter, et pour aller rêver de futures découvertes printanières et estivales. Nous vous souhaitons une bonne promenade sur <http://callicanthus.canalblog.com/archives/index.html>.

J'avais contacté Nathalie l'an passé - plusieurs membres de notre association avaient déjà visité son jardin dans le cadre d'une action "portes ouvertes" et m'en avaient chanté les louanges. Je l'ai retrouvée lors d'une visite au "Jardin dans les Nuages" chez Jacqueline et Michel Erard, et la découverte de son jardin "in situ" que nous avons faite en ce samedi de septembre nous a largement confirmé les commentaires, ainsi que l'aperçu que l'on pouvait en avoir sur son site.

Une fois de plus, ce n'était pas gagné d'avance : quand Nathalie et Frédéric Heinrich ont acquis cet ancien moulin, ce qui est devenu par la suite leur jardin avait en fait servi pendant longtemps de lieu de décharge bien pratique pour des terrassements effectués aux alentours, avec comme résultat une "palette" de terres plus ou moins fertiles et/ou propices à la culture. Ajoutez à cela la situation en bordure de l'ancien canal d'amenée de

l'eau (attention, prairie inondable!) et quelques éléments de maçonnerie existants mais pas toujours décoratifs - et vous comprendrez qu'il a fallu de l'ingéniosité, de l'énergie et beaucoup d'imagination pour que ce jardin, baptisé "Calli'canthus" en l'honneur de la première plante qui l'a rejoint (un arbre aux anémones, cadeau de sa maman), devienne tel que nous avons l'admiré. Outre la fibre jardinière, Nathalie possède un sens artistique certain que l'on retrouve dans les mises en scène, son amour pour la calligraphie et les installations dispersées dans le jardin. Et comme son mari manie avec brio le poste à souder, cela donne des structures fort originales tels ces hôtels à insectes "new look" ornant une palissade en planches.



La cité des insectes, version artistique...

Plus loin, des panneaux de treillis à béton ont été découpés et assemblés dans des cadres en bois brut pour servir de support à des clématites et autres plantes grimpantes, mais aussi pour accueillir des petits textes poétiques et des éléments de calligraphie.

Les diverses variétés d'*Hydrangea paniculata*, associées aux floraisons des asters (qui en profitent pour s'hybrider joyeusement entre eux dès que la jardinière a le dos tourné), aux graminées resplendissant dans cette lumière d'automne, aux grands sédums et aux arbustes dont certains commençaient à bien se colorer, tout cela donnait une atmosphère empreinte de charme et de douceur automnale.



'Trempee d'aube, une feuille ourle le paysage'...

Comme d'habitude, j'ai (re)découvert certains rosiers ou arbustes - entre autres le physiocarpus 'Diable d'Or' dont le feuillage pourpre très sombre en cette saison m'a intrigué - je ne connaissais que sous sa livrée printanière orange cuivré - mais c'était bien lui, tout bronzé après l'été!

Après quelques rafraîchissements, nous nous sommes quittés en nous promettant de revenir un jour de printemps - toutes les saisons ont leur charme particulier. Un grand merci à Nathalie et Frédéric pour nous avoir fait découvrir leur jardin et partager leur passion, et nous leur souhaitons encore beaucoup de plaisir et de satisfactions dans leur petit paradis.

Pierre Pfeiffer



Trésors cachés en Italie du Nord
du Vendredi 19 Mai au Mercredi 24 Mai

Nous rêvions depuis longtemps d'aller découvrir les villas, parcs et jardins de l'Italie du nord, mais le choix était tellement vaste - par où commencer? Le déclic s'est produit grâce à Monique Flécher, notre voyageuse spécialisée "jardins" et membre de notre association, qui a rencontré et lié amitié avec Caroline Salomon, une jardinière passionnée d'origine belge et installée près de Reggio nell'Emilia.

Caroline a dirigé pendant une dizaine d'années l'Hotel Posta, une demeure historique, ancien Palais du Capitaine du Peuple qui vient de fêter ses 500 ans d'hôtellerie, un lieu exceptionnel où nous avons résidé tout au long de ce voyage. Elle a épousé un vétérinaire italien et créé son propre jardin autour d'une dépendance de la villa où elle habite près de Reggio et grâce à son réseau d'amis des jardins, nous a permis d'avoir accès à des adresses très confidentielles et de magnifiques jardins privés de la Région d'Emilie-Romagne. où nous nous sommes sentis privilégiés de pouvoir remonter des siècles de splendeur artistique et culturelle.

Vendredi 19 mai

Il fait très frais lorsque nous quittons Strasbourg à 5h du matin : la pluie menace et devient de plus en plus persistante lorsque nous traversons la Suisse en direction du Gothard. La pause petit déjeuner va-t-elle tomber à l'eau? Le miracle se produit et peu avant Lucerne, la pluie cesse - ce qui nous permet d'apprécier notre traditionnelle pause café/kugelhoppf - mais pour reprendre de plus belle à l'approche des contreforts des Alpes, à la grande angoisse des organisateurs...

Mais je laisse ici la plume à Bettina qui nous confie ses impressions sur la première visite de ce voyage, la Villa Borromeo Visconti Litta : véritable monument historique, celle-ci se trouve au centre de Lainate, entourée par son parc et enrichie par des grottes, des fontaines et des jeux d'eau, et son jardin à l'italienne datant du 16e siècle...

La Villa Litta à Lainate

Le départ de Strasbourg se fait dans une pluie légère, puis battante. On ne se fait pas trop de soucis, ça va certainement s'arrêter rapidement. C'est encore avec beaucoup de chance que le petit déjeuner en route puisse se faire à l'extérieur du bus, par des températures frileuses et un excellent

gougelhof. Tout le monde est convaincu qu'en sortant du tunnel du Gothard, il ferait un soleil superbe. Mais nenni : des nuages bas s'accrochent aux flancs des Alpes, le ciel est gris, il pleut des cordes, et les cascades impressionnantes dévalent à droite et à gauche du flanc des montagnes. Le thermomètre du bus affiche 11°C. Nous nous approchons de notre premier arrêt : la villa Litta à Lainate, près de Milan, avec son jardin. Il pleut toujours. Comment se présentera le jardin alors ? Comment prendre notre pique-nique ?

Mais ô miracle, en nous approchant de la villa, la pluie s'arrête et quelques morceaux de ciel bleu se montrent. Notre visite se déroulera sans parapluies, et même les bancs du parc auront le temps de sécher pour notre pique-nique. Quelle chance nous avons !

La villa est étonnante. Le propriétaire voulait absolument créer quelque chose d'extraordinaire, que cela plaise ou pas : des grottes artificielles avec des incrustations faites de coquillages, des nymphes et autres statues, et des pièces entières couvertes de mosaïques faites de petits cailloux de rivière.



D'où va jaillir le petit jet d'eau facétieux?

A plusieurs reprises et à grands gestes, notre guide nous faisait nous coller sur les côtés d'une ouverture ou nous éloigner d'une vasque. Puis elle frappait dans les mains en nous invitant à faire de même, et de l'eau se mettait à gicler de façon surprenante du sol, du mur, d'un objet d'ornement ou même d'un banc ou d'une marche quand on se mettait dessus. Le propriétaire avait vraiment dû être un plaisantin parce que chaque accès à la villa était ainsi «piégé». Une statue de Vénus prenait même une douche sur un simple claquement des mains!

Les prochains jours encore, nos applaudissements se faisaient avec une certaine hésitation par crainte d'une petite douche surgissant de quelque part. (Bien sûr, un complice de notre guide ouvrait des robinets sur cette commande). Mais si ni le jardin, ni le parc ne valaient par eux-mêmes le détour, les arbres d'essences sélectionnées étaient de taille impressionnante grâce à la proximité de la nappe phréatique. Par contre, la villa, aussi laide et absurde qu'elle soit (à notre goût actuel), nous restera gravée dans la mémoire.

Bettina Hahne

Parme : le théâtre Farnèse

On entre dans la vieille ville de Parme par une large voûte. A droite, un grand escalier de pierres, puis un autre et encore un autre nous amène à un large palier. Nous franchissons une haute porte, nous voici dans les coulisses où sont exposées des sculptures de bois, restes de l'ancien Théâtre brûlé pendant la dernière guerre et une maquette du théâtre.

Le théâtre lui-même ressemble à une place de ville toute en bois. La scène est entourée de façades de palais, en face, des gradins de bois en fer à cheval sont surmontés de deux rangées d'arcades en fausses loges et le parterre ovale est vide de sièges.

Tout a été reconstruit après la destruction de 1944, en mélèze couleur d'or rouge, en délaissant les stucs d'origine, gagnant par là une chaleur de ton et une unité magnifiques. Cet endroit est une superbe surprise.

Pascale Halbwachs

Après cette première longue journée, nous sommes bien contents d'aller prendre nos quartiers de nuit. Et de faire la connaissance de Caroline, qui sera notre guide pour la découverte de sa région d'adoption...



Reggio d'Emilie : Installation à l'hôtel POSTA****

Monique nous avait prévenus : l'hôtel Posta vaudrait à lui seul le déplacement! Fondé en 1515, il vient de fêter ses 500 ans d'hospitalité hôtelière.

Imaginez une demeure historique, située en plein cœur de la ville à deux pas de sites touristiques majeurs, mais dotée de tout le confort dans un cadre somptueux : le buffet d'accueil, agrémenté d'une présentation par son propriétaire de l'histoire de ce petit palais, s'est déroulé dans une salle capitulaire richement décorée, et la salle du petit-déjeuner était en style Art Nouveau...

Et juste au moment où j'allais sombrer dans un sommeil profond après cette longue journée, les voisins du dessus ont commencé à s'agiter, bougeant les meubles (le lit?), déplaçant chaises, table et commode... avant de se calmer. Ce n'est que le lendemain que j'ai eu la réponse en admirant de l'extérieur la façade de l'hôtel : notre chambre était située juste en-dessous de la salle capitulaire, et ce n'étaient que les opérations de rangement des tables et chaises par le personnel qui m'avaient tenu éveillé. Fin des fantasmes!

Pierre Pfeiffer

♦ Samedi 20 mai

Visite du Caseificio La Razza à Canali - Les secrets de la production du Parmigiano Reggiano (<http://www.larazza.it/>)

Splendeurs artistiques et jardinières mises à part, un voyage en Emilie ne se conçoit pas sans haltes gastronomiques et dégustations : ce matin, nous allons visiter un "caseificio" sous la houlette de Paolo pour découvrir les

secrets de la fabrication du Parmigiano Reggiano, le véritable parmesan, roi des fromages italiens. Celui-ci bénéficie d'une appellation d'origine protégée et n'est produit que dans une région délimitée de l'Emilie-Romagne, au sud de la Lombardie. Son origine remonterait aux abbayes bénédictines qui s'y sont installées dès le 9ème siècle, et les producteurs locaux se sont réunis à la fin des années 1950 dans un consortium (le "Consorzio del Parmigiano Reggiano") garant d'une auto-discipline et d'un cahier des charges très stricts, à contre-courant de la tendance naissante d'une agriculture industrielle toujours plus productiviste.

Equipés de surchaussures bleues du plus bel effet, nous voici dans la salle des chaudrons : c'est dans ces immenses marmites de cuivre en forme de cloche retournée que commence la saga du parmesan et au final, il ne faut pas moins de 550 litres de lait pour produire une meule d'environ 40 kg. Ce lait est uniquement produit dans la région d'appellation protégée par quatre races de vaches laitières (Modenese, Bruna Italiana, variante locale de la Braunvieh suisse, Frisona, variante locale de la Holstein, et Reggiana). Celles-ci sont nourries exclusivement avec du fourrage naturel frais ou sous forme de foin (nous avons remarqué les grands champs de luzerne à l'approche du caseificio). Le lait est pour moitié du lait cru de la traite du matin, et pour moitié du lait de la veille partiellement écrémé; il est chauffé à environ 34°C,ensemencé avec du lactosérum de la fabrication de la veille (le "petit lait" qui contient la flore bactérienne lactique), puis avec de la présure de veau qui déclenche la coagulation des protéines du lait. En l'espace de quelques minutes et sous un remuage permanent à l'aide d'un tranchoir, le mélange devient granuleux et c'est tout l'art du "casaro" de juger du moment adéquat pour passer à la cuisson au cours de laquelle le caillé se déposera dans le fond plus étroit du chaudron. Cette meule fraîche est détachée du fond, récupérée dans une toile de lin, partiellement égouttée et divisée en deux moitiés égales qui seront déposées dans des moules d'égouttage, puis transférées dans une saumure où elles flotteront pendant une vingtaine de jours pour permettre au sel de pénétrer progressivement dans la meule tout en extrayant une partie de l'eau qu'elle contient. Après cette étape commence la longue maturation en cave d'affinage (12 mois au minimum) où tout se joue : les experts du consortium viennent alors évaluer la qualité des meules en les tapotant avec un petit marteau pour s'assurer de leur homogénéité - tout décollement de la croûte ou formation d'une bulle d'air en leur sein entraîne leur déclassement en catégorie "mezzano" (la croûte de ces meules sera alors striée pour les identifier comme telles). Une banque locale avait d'ailleurs fait construire

deux entrepôts de stockage du Parmigiano Reggiano où les meules en cours d'affinage servaient de garantie pour les prêts bancaires accordés à leurs propriétaires : si l'argent n'a pas d'odeur, le Parmigiano Reggiano possède quant à lui un parfum incontournable!

Et comme pour le vin, les étapes d'affinage et de maturation détermineront le goût et le fruité de ce produit exceptionnel que Paolo nous a décrit avec passion avant de nous inviter à la cérémonie de la coupe d'une meule (tout aussi solennelle que la mise en perce d'un tonneau de grand vin!). Inutile de préciser qu'après avoir assisté aux diverses étapes de la fabrication menées avec une rigueur et une compétence rassurantes, et goûté du parmigiano de différentes durées d'affinage, nous avons fait ample provision de ce joyau de fromage qui nous permettra, une fois rentrés chez nous, de prolonger un peu la magie du voyage...

Pierre Pfeiffer

Castelleto di villa Arno : le jardin de Caroline

A l'entrée du parc, un chemin emmène le visiteur lentement vers la droite pour contourner une grande demeure palladienne. Où est le jardin de Caroline, notre guide, qui n'arrête pas de nous présenter de magnifiques jardins depuis le début de notre séjour en Italie ? Soudain, au bout du chemin, on découvre, étonné, un bâtiment néo-gothique, les anciennes écuries, transformées par les propriétaires en une agréable demeure.

Et là, sous nos yeux ébahis, un vaste jardin se dévoile, harmonieusement délimité par un léger fossé, enjambé par de petits ponts très discrets, de nombreuses sculptures en pierre, en terre glaise ou en bois animent les différentes chambres de verdure, où rosiers en pleine floraison répondent aux œillets de poètes noirs, où pivoines et autres rosiers mettent en valeur les nombreuses œuvres en métal. Diverses graminées ondulent sous la brise légère et laissent présager de délicats massifs à l'automne.

Les animaux font partie du décor : deux grands chiens amicaux se partagent cet agréable territoire, plusieurs espèces de tortues se prélassent au soleil, en face d'un jardin potager et tout près d'un jardin belge fermé par une structure en acier corten perforée de feuilles de houblon, où quatre arbres assurent un coin ombragé aux visiteurs.

En foulant l'herbe, un parfum de menthe s'exhale et invite à marcher pieds nus, De nombreuses perspectives sur le castello ou le bâtiment néo-gothique rythment les différentes pièces de ce jardin étonnant et agréable.

Le groupe a beaucoup de mal à quitter ces lieux qui sont à l'image de sa propriétaire : ouverts et généreux.

Jérôme et Anny Bour

Le jardin de Caroline Salomon

Une majestueuse villa du XIXe siècle trône au bout d'une pelouse impeccable. Avec son portique à colonnes, elle évoquerait la Tara d' «Autant en emporte le vent», n'était sa belle teinte ocre qui nous rappelle que nous sommes bien en Italie. Sur l'arrière de la villa, Caroline nous rassemble au pied d'une austère façade gothique, bâtie là pour figurer une ruine de parc à l'anglaise. Ce vaste parc, que nous ne verrons pas, s'articulait autour des passages obligés du genre, avec ruines de toutes sortes et temples antiques. Après une telle entrée en matière, on s'attend à passer en revue les figures de style du jardin actuel : mixed borders, massifs, bassin, chambres, roseraie... eh bien non ! Divine surprise, nous découvrons un jardin libre, bien aéré, où on se sent de suite à l'aise.

Aidée d'une paysagiste, Caroline a construit son jardin autour de deux idées maîtresses : d'abord, un double fossé gazonné, franchi de petits ponts, qui en trace l'axe principal. Ensuite, la villa, dont la silhouette élégante constitue un arrière-plan toujours visible. Le jardin se déroule tout naturellement à gauche du fossé. Fleuri de roses distribuées ça et là, parfois parfumé de plants de menthe, il est agrémenté de vieux poteaux de bois debout, patinés et de formes insolites, ainsi que de quelques statues modernes, très stylisées, laissées en exposition temporaire par un artiste ami. Quelques figurines plus modestes, comme des têtes de piquets évoquant des moutons convoités par un loup, en font un lieu de promenade agréable et plein d'humour. La partie droite est réservée à quelques lieux de vie, avec banquette, potager, et coin d'ombre meublé où un étrange sac à main en métal oublié sur une table invite à s'asseoir pour bavarder ou prendre un thé. Plus près de la ruine gothique, devenue en fait une charmante maison d'habitation, quelques tortues se prélassent dans un petit enclos. Tout cela fait un ensemble agréable, relaxant, où il fait bon vivre.

Nous trouvons là tous les ingrédients du jardin classique, mais agencés d'une façon personnelle, libérée des schémas habituels. Si la culture est ce qui reste quand on a tout oublié, le jardin de Caroline est un jardin de grande culture.

Jean-Louis Halbwachs

Cavriago : Jardin d'Ivano

J'aime les arbres. Alors la visite du jardin d'Ivano à Cavriago m'a comblé. Ivano est architecte-paysagiste et collectionneur d'arbres et d'arbustes. Pour mener à bien sa passion, il a tout d'abord remanié son terrain de plus d'un hectare en faisant venir des centaines de mètres cubes de terre pour

pouvoir planter, dans de bonnes conditions, les arbres qu'il avait choisis. Le résultat, une vingtaine d'années plus tard, est remarquable. Les arbres, surtout des chênes, forment un vaste écrin de verdure devant lequel il a créé des massifs de roses, de cistes, et autres buissons fleuris, du plus bel effet.



Un beau décor végétal chez Ivano

Parmi les arbres qui m'ont beaucoup plus, je citerai le *Quercus myrsinifolia* (chêne à feuille de bambou) et le *Quercus rysophylla* dont Ivano est très fier car ce majestueux arbre, qui vient du Mexique, a été le premier exemplaire cultivé en Europe (étymologiquement, le nom d'espèce vient du grec '*rusos*' signifiant craquelé et '*phullon*' signifiant feuille, allusion à son feuillage à l'aspect réticulé).

Ce chêne majestueux a fait un bébé que Ivano m'a gentiment confié (pour ceux qui ont lu « la vie secrète des arbres », vous pouvez comprendre ce que cela peut coûter à un arbre que de le séparer de son bébé arbre!).

Mon jardin personnel étant trop petit, j'ai donné ce bébé *Quercus rysophylla* au jardin botanique de Saverne pour enrichir leur collection de chênes.

La visite s'est terminée par une dégustation de délicieuses pâtisseries confectionnées par l'épouse d'Ivano. Grand merci à vous deux.

Roland Stutzmann

Tout comme le parmesan, le vinaigre balsamique est indissociable de l'Emilie-Romagne et nous avons pu percer les mystères de sa fabrication. Récit d'une initiation...

Cavazzone : Visite de l'Agriturismo <http://www.larazza.it/chi-siamo/>

Situé entre Reggio nell' Emilia et Modène, l'Agrotourismo de Cavazzone s'est spécialisé dans la production de vinaigre balsamique traditionnel et comme pour le parmesan, rien ne vaut une visite sur place et les explications du producteur pour comprendre ce qu'est un produit haut de gamme par rapport à ses pâles imitations.

Au départ, un raisin blanc local est pressé puis cuit pour donner un jus foncé et sucré qui perd tout le parfum du raisin. Il est mis à fermenter puisensemencé avec des bactéries qui vont le transformer en vinaigre - et c'est à partir de ce moment qu'il va devenir un produit noble. En effet, ce vinaigre est transféré dans des fûts en bois de chêne, cerisier ou mûrier ayant contenu du vin et entreposés dans des greniers où ils seront soumis aux variations climatiques saisonnières pendant... 12 ans au minimum! Chaque année, le vinaigre est transféré dans un tonneau plus petit en raison de l'évaporation (la "part des anges") et plus le tonneau est petit, mieux se fera l'extraction des arômes et tannins du bois - et par conséquent, meilleure sera la qualité du vinaigre balsamique ainsi obtenu.

Ici, la production a démarré en 1985 - et comme il faut au moins 12 ans pour pouvoir obtenir le vinaigre "capsule rouge" (et 25 ans pour "capsule dorée!"), cette fabrication est généralement l'apanage de familles perpétuant une tradition ancestrale plutôt que celle des "start-ups" désireuses d'un retour sur investissement rapide! Sur la province, il n'existe que 25 producteurs qui commercialisent le vinaigre balsamique traditionnel, et une centaine qui en produisent pour leur compte sans en vendre.

Ce produit acide et sucré au goût inimitable se consomme toujours cru. Il doit être utilisé avec parcimonie (son prix élevé sert d'ailleurs de modérateur!) pour sublimer des mets choisis, et se marie également avec des desserts : nous avons eu ainsi la surprise de déguster une panna cotta rehaussée de quelques gouttes de ce nectar, un délice.

Enfin, de l'autre côté de la route, nous avons eu le plaisir de pouvoir visiter le jardin privé des propriétaires agrémenté d'un étonnant pavillon en bois découpé et d'un belvédère en fonte ajourée d'où l'on peut découvrir la belle campagne environnante.



Un endroit de rêve avec vue imprenable sur la plaine...

Sylvie Stutzmann et Pierre Pfeiffer

♦ **Dimanche 21 mai**

Monselice : Jardin de la Villa Emo.

C'est une dame aux cheveux gris, la propriétaire à la noble prestance, qui nous accueille : elle vend elle-même les billets à la grille en fer forgé menant à sa propriété, assistée de deux chiens tout à fait conscients de leur rôle de gardiens du temple!



La Villa Emo entourée de son jardin dans le plus pur style palladien

Dès l'entrée, le regard du visiteur est captivé par l'aspect majestueux de la villa bâtie dans le style palladien qui domine le jardin. Avec ses plates-bandes formelles, celui-ci semble avoir traversé les siècles mais qui, dans son état actuel, ne date en fait que des années 1960.

Nous nous dispersons rapidement dans le jardin où des charmillles servent d'arrière-plan à des scènes colorées au sein desquelles s'épanouissent déjà de nombreux rosiers. De part et d'autre de la maison s'étendent deux anciens étangs à poissons encadrés de plates-bandes de rosiers de couleur vive. L'allée de peupliers et l'allée d'ifs apportent un contraste agréable en dispensant une ombre fraîche que l'on apprécie déjà à ce moment de la journée.

Les pièces d'habitation de la villa sont surélevées par rapport au terrain et deux imposants escaliers mènent à la loggia en forme de portique à colonnes, d'où l'on jouit d'une vue plongeante sur les jardins.

La propriétaire des lieux nous laisse venir admirer le hall d'entrée, orné de magnifiques fresques sur le thème des quatre saisons : c'est une pièce de séjour dont on apprécie la fraîcheur en cette journée de début d'été où le soleil se fait déjà bien sentir.

Gabi Mensing

Masera di Padova - A travers papillons, pétales et plumes - le jardin de Michele

Melissa et Michele nous reçoivent à l'entrée de leur paradis, cette oasis de plantes en fleurs, de parfums et d'animaux. Curieux, nous suivons "le Sentier du Bonheur" qui nous mène à l'étang avec ses plantes aquatiques, mais aussi ses "habitants", poissons, canards et insectes.

La propriété étroite et longue a été répartie en zones, répondant aux besoins de la famille - bois, potager, verger, repos, poulailler. Depuis sa jeunesse, Michele a parcouru les champs, les prés fleuris, accompagné de toute sorte d'animaux. C'est ainsi qu'il s'orienta vers une école d'agriculture et finit par la création de jardins. En 1996 il a acheté un hectare de terre lourde et argileuse, bien humide. Le jour il exerce son métier de jardinier paysagiste et le soir il réalise son propre paradis. Il le veut toujours en évolution, traçant ses sentiers vers l'infini.

Eblouis, nous découvrons une mer de fleurs. Elles sont plantées dans 9 chambres, ouvertes, avec des plantes-phares, attirant les regards. Michele a marié le jardin à la campagne environnante, il est sans frontières. Après la pergola couverte de roses - Pierre de Ronsard, New Dawn, Super Dorothy, Desprez, Gertrude Jekyll, Frau Eva Schubert, Apricot Sky, The Pilgrim - s'ouvre le jardin des fleurs estivales.

De magnifiques éremurus pointent vers le ciel, une chaise-longue entre fleurs et graminées invite au repos avant d'arriver au point sublime : le jardin de l'infini, un gazebo recouvert de la rose remontante Moscalbo.



Au paradis des papillons...

Michele préfère les roses remontantes, les anglaises, les moschata et les roses thé.

Toutes ses roses recouvrent aussi maints bâtiments, tels que l'écurie du poney, la cabane à outils, des volières et le poulailler. De temps en temps un paon majestueux traverse le sentier et dans le bois, des boules de plumes blanches se bousculent : les poules moroseta.

Entretemps Melissa, aidée par des amis, a préparé le pique-nique. Un délicieux déjeuner sur l'herbe s'étale sur le pré, à l'ombre des grands arbres. Nous sommes aux anges et ne voulons plus quitter ce paradis.

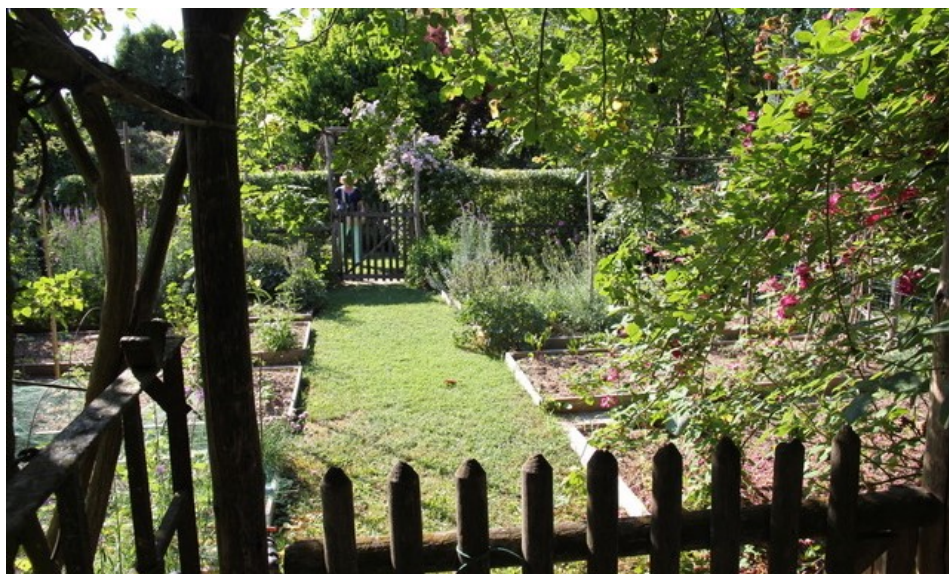
Merci Melissa et Michele pour cet après-midi inoubliable!

Irmela Künne

Le jardin d'Anna à Reggiolo

Pour finir la journée, à l'heure où les ombres s'allongent, Caroline nous fait découvrir le jardin de son amie Anna. Celle-ci, aidée de son mari, et sans le moindre paysagiste, a su créer un lieu enchanteur, en débutant son aménagement il y a 30 ans. Il y a d'abord un vaste portail, qui ferme la propriété aux regards, et sépare la route bruyante de ce coin de paradis.

Une profusion de rosiers bordent dès l'arrivée le chemin qui guide le visiteur vers la maison, vers de beaux arbres à droite, et vers le jardin d'ornement à gauche. Anna privilégie les beaux feuillages, nous avons pu admirer par exemple la délicatesse des feuilles de boehemeria. Les massifs sont dessinés tout en courbes, et isolent des espaces qui d'abord se cachent aux regards. Les massifs sont créés avec harmonie, avec souvent des rosiers buissons en arrière plan.



Le potager est conçu comme un cloître, rigoureusement carré, bordé d'une charmante clôture en bois qui s'ouvre par deux portes bordées de tonnelles. Celles-ci bien sûr croulent sous les roses. Dans ce potager de forme carrée, il y a bien sûr quatre espaces carrés, avec toutes sortes de plantes aromatiques et de légumes.

Pour prolonger cette visite enchantée, Anna nous a concocté un délicieux goûter, avec des gâteaux comme seuls les italiens savent les faire, particulièrement des "roses du désert" qui ont enchanté toutes les papilles !

♦ Lundi 22 mai 2017

La Villa Verdi à Sant'Agata

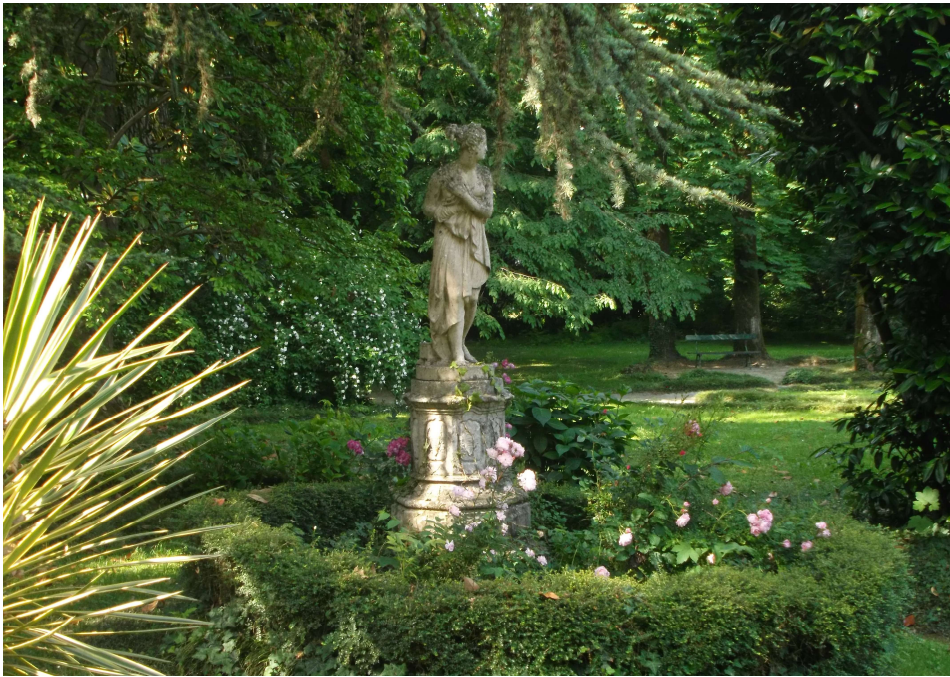
Au 4ème jour de notre séjour dans la région de Parme, à Reggio nell'Emilia et ses alentours, nous avons déjà pu mesurer à quel point cet endroit est «béné des dieux», un véritable pays de cocagne avec ses jolis paysages, ses jardins, sa gastronomie et maintenant «la musique» ! Au programme, en effet, la visite guidée de la villa Verdi à Sant'Agata.

Cette villa est habitée actuellement par la famille Carrara-Verdi, à qui elle appartient, et qui descend de la petite cousine de Verdi, Maria Filomena, que le compositeur et sa femme avaient adoptée. En 1848, il avait acheté ce domaine situé non loin de Busseto où il était né en 1813. Il y fit bâtir cette grande demeure, aménager le parc, projets auxquels il consacra beaucoup de temps, tout en s'occupant personnellement de la gestion du domaine qu'il fit fructifier par des fermages. Il s'y installa avec sa seconde épouse Giuseppina Strepponi, chanteuse d'opéra, en 1851. La maison ainsi que le parc sont conservés et préservés tels que le souhaitait Giuseppe Verdi.

Quelques pièces dans lesquelles Verdi et son épouse vécurent sont ouvertes au public. Leur visite permet d'appréhender et d'imaginer quelques bribes de la vie du compositeur. La chambre de Giuseppina est meublée notamment de son lit à baldaquin de style génois et de meubles marquetés, de bibelots, de quelques bronzes et de tableaux qui enrichissent le décor ; dans le vestiaire contigu, un piano-forte viennois à 6 pédales utilisé par le compositeur. La chambre dans laquelle celui-ci dormait et travaillait est restée telle qu'elle l'était de son temps avec son grand bureau, son piano-forte sur lequel est placé le célèbre buste en terre cuite du Maître façonné par Vincenzo Gemito. Dans une vitrine sont conservés les gants blancs que Verdi utilisa pour diriger la Messe du Requiem en 1874 à la mémoire de son ami Alessandro Manzoni, écrivain qu'il admirait, symbole du Risorgimento.

A côté, le « studiolo » conserve des partitions de chant et de piano de toutes les œuvres verdiennes, des lettres dont notamment celles de Cavour, ce qui nous rappelle que Verdi a été député et sénateur de son pays, de façon plutôt honorifique, car il ne siégeait pas. La dernière pièce visitée est la « chambre n° 157 » du Grand Hôtel, situé près de la Scala, où Verdi, qui y séjournait lorsqu'il était à Milan, s'est éteint en janvier 1901. Il s'agit d'une reconstitution, car les meubles originaux ont été donnés à la Maison de retraite pour musiciens créée par Verdi à Milan dans le jardin de laquelle il repose. On remarque surtout dans cette chambre une copie du moulage de la main de Verdi, sa chemise de nuit portée lors de son décès et les rameaux déposés sur son lit de mort.

Des dépendances complètent la demeure, dont le garage qui abrite quelques calèches, témoignages du grand voyageur que fut Verdi qui se rendit dans les principales capitales européennes lors de la création de ses œuvres.



Dans le parc de la villa, où Verdi venait chercher l'inspiration

La villa s'ouvre sur le parc qui s'étend sur plus de 6 hectares où sont présentes une centaine d'espèces de plantes différentes en provenance de nombreux pays : bananiers, Ginkgo biloba, magnolias, etc... Au détour d'un chemin un léger parfum de chèvrefeuille nous enchante. Les allées sont bordées d'une petite herbacée dont on me dit qu'il s'agit d'ophiopogon ! Le parc est agrémenté de statues, de grottes, d'un lac en forme de clef de sol, d'une glacière où la glace recueillie en hiver permettait de conserver les aliments durant tout l'été. Le bichon maltais de Giusepinna « Loulou » y repose. L'équilibre d'ombres et de lumières recherché par Verdi lors de l'aménagement du parc crée un espace où il a pu trouver repos et inspiration, c'est en effet dans ce domaine de Sant'Agata qu'il a créé l'essentiel de son œuvre.

Bien sûr j'admirais Verdi, le musicien, compositeur d'opéras mondialement connus dont les mélodies font partie de la culture commune à beaucoup d'entre nous, je savais vaguement qu'il avait été engagé politiquement, mais

j'ignorais qu'il avait été un véritable terrien, un paysan aux nombreuses propriétés foncières, un entrepreneur aussi, rénivant des granges, irriguant les terres avec une pompe à vapeur, faisant construire des logements pour ses fermiers. Homme d'affaires également, il acheta des actions de chemin de fer, des obligations bancaires. Et enfin, un philanthrope qui finança la construction d'une maison de retraite pour musiciens et, qui, par testament, légua une partie de ses biens à ses fermiers.

Mais chose étrange, durant cette visite, nous n'avons entendu aucune note de musique, il nous fut dit qu'habituellement des airs d'opéra accompagnent les visiteurs sauf les jours de fermeture... or ce jour-là était un jour de fermeture ! C'est alors que Sylvie se mit à fredonner le « brindisi » de la Traviata «libiamo, libiamo...», aussitôt repris par quelques uns d'entre nous !

Maryvonne Bois

Impressions du parc de la villa Verdi

Le ciel est lourd et menaçant. Juillet 1895, 10h du matin, le vol des hirondelles est bas, haut dans le ciel sifflent des loriots. Verdi est assis sur le pare-roue des piliers en pierre élancés portant deux belles grilles en fer forgé finement ouvragées en volute et en ligne droite.

Derrière lui, le parc de la villa crépisse en ocre terre de Sienne à la chaux et planté de Taxodium (cyprès des marais) et de châtaigniers autour du plan d'eau en forme de clé de sol, des pneumatophores retiennent la terre du rivage. Devant Verdi, la grande allée centrale plantée de bouleaux s'enfonce dans la campagne plantée d'orge, de blé, de seigle et de prairie. Les coquelicots forment de belles taches rouges dans les champs jaunes.

A sa droite, cinq faucheurs de blé avancent lentement vers le parc d'un mouvement lent et régulier : ils ont commencé leur travail à 5h du matin avant que la tige du blé ne ramollisse par la chaleur.

Derrière eux, des femmes et des enfants habillés en robe de lin, bleu et blanc, fichus et chapeaux sur la tête posent des cordelettes pour lier le blé en gerbe. Sur la ligne d'horizon, les meules de foin et de paille s'alignent. A sa gauche, des faneurs aèrent de l'herbe coupée du matin, elle dégage des odeurs de camomille et de menthe. A l'ombre des arbres du parc, garée à côté de la grille, une charrette en bois à échelles attend d'être chargée. Sous la charrette un grand panier en osier rempli de trèfle sert à garder une multitude de bouteilles au frais, du vin et du café coupés pour moitié à l'eau, du thé menthe et fleurs de tilleul, de la limonade de sureau, du bouillon blanc; de jeunes enfants gardent le panier et jouent avec les coccinelles.

Sous peu les faucheurs, les moissonneurs et les faneurs vont se retrouver autour de la charrette, se désaltérer, discuter et souffler un peu.

Verdi se fait une joie de discuter avec ses familles de métayers afin de mieux les soutenir, les plus jeunes vont revenir le soir à la grille du parc, conter fleurette, bercés par les notes de musique qui s'échappe du piano de Verdi, d'autres au crépuscule vont se glisser dans le parc pour se rafraîchir sur les bords de la pièce d'eau, d'autres vont se perdre sous les arches du pont de la fausse ruine romaine au clair de lune et avec un peu de chance se laisser bercer d'une mélodie de Verdi avant de reprendre à l'aube une journée pleine de labeur.

Daniel et Marie-Christine Munsch

Polesine Parmense : Visite de l'Antica Corte Pallavicina

Nous sommes dans le haut lieu de la gastronomie italienne, entre le parmigiano reggiano et le vinaigre balsamique, nous avons découvert l'excellence de la charcuterie italienne, le fameux Culatello di Zibello de Parme! Il s'agit du cœur de la cuisse provenant de porcs sélectionnés, élevés en Emilie Romagne; il sera paré, salé, inséré dans une vessie de porc puis lié pour lui donner sa forme de poire caractéristique.

Il est affiné ensuite pendant plus d'un an en cave subissant hausse et baisse des températures qui lui apportent son goût inimitable. Notre guide nous emmène dans les profondeurs de sa cave et là, ô divine surprise, sont pendus des milliers de Culatelli!



Avant de le consommer, il convient de le plonger dans l'eau pendant une heure afin d'ôter la ficelle et la vessie qui l'enveloppent. Une fois brossé et séché, il est enveloppé dans un torchon imbibé de vin blanc pendant quelques jours. Et c'est là que commence notre dégustation dans un lieu raffiné. Sur planchette, nous sommes servis avec style et l'on nous précise dans quel ordre nous devons déguster le Culatello sous ses différents stades d'affinage.

Et pour conclure, avec le café, nous découvrons une autre spécialité, sucrée cette fois-ci, qui fait partie du patrimoine culinaire italien, la Torta Sbrisolona (elle s'émiette facilement), c'est un sablé, dont la recette est jointe!

Torta sbrisolona

125 g. de farine 00

75 g. de farine de maïs moulue

75 g. d'amandes épluchées

25 g. d'amandes non épluchées

100 g. de sucre

50 g. de beurre

1 sachet(s) de sucre vanillé

1 citron (zeste râpé)

2 jaunes d'œufs

Beurre (selon le goût) pour beurrer le plat

Hachez grossièrement les amandes, en gardant une poignée d'amandes entières non épluchées pour garnir la tarte.

Placez tous les ingrédients dans un bol : les deux types de farine, les amandes entières épluchées, 50 g de beurre, le sucre vanillé, le zeste de citron, les deux jaunes d'œufs et le sucre (la quantité indiquée, moins deux cuillères à soupe).

Travaillez rapidement tous les ingrédients pour bien les mélanger, mais sans les compacter.

Beurrez un moule à tarte de 22 cm de diamètre.

Un conseil : il est préférable d'utiliser un moule à tarte en aluminium à usage unique ; il sera ainsi plus facile de démouler la tarte sans la casser.

Versez la pâte en pluie dans le moule en essayant de l'émietter un maximum avec les mains : la pâte ne doit pas être compactée sur le fond.

Garnissez ensuite la tarte avec les amandes entières réservées.

Faites cuire dans le four à 180 °C pendant une heure ; laissez refroidir la tarte et démoulez-la en veillant à ne pas la casser : saupoudrez la tarte sbrisolona avec le sucre restant et servez.

Gaby Pfeiffer

Un temple du Culatello et de la Sbrisolona! Une variation des saveurs salées et sucrées de l'Emilie Romagne dans un cadre enchanteur que nous avons fort appréciée.

Gabrielle et Claude Villerey

Parme - Visite du jardin privé d'une amie de Caroline....

Après un temps libre en ville et la visite du Duomo de style roman, nous avons eu le privilège de visiter le jardin privé d'une amie de Caroline.

A l'entrée, un imposant rosier 'Mermaid' courait sur la façade d'un petit bâtiment et au fond du jardin, devant une haie taillée de manière géométrique, s'étendait une grande bordure de rosiers blancs 'Sally Holmes' qui mettait en valeur d'imposantes statues en terracotta.



Un secret bien gardé pour un bien bel endroit...

Voici quelques impressions glanées lors de cette visite :

'L'émervellement au cœur de la ville doublé d'un accueil exceptionnel.'

Gabrielle et Claude Villerey

'Nous avons eu le privilège de rentrer dans cette propriété de rêve, un grand parc, de grands arbres et des roses à profusion plantées par la très charmante maîtresse des lieux.'

Hélène Morgenstern

'Un havre de paix en pleine ville, endroit secret caché parmi une profusion de roses choisies avec passion par la propriétaire qui nous a reçus avec goût et une grande gentillesse. Merci à Caroline de nous avoir fait profiter de ce lieu magique! Nous avons relevé dans le potager au fond du parc une plante-miracle amère hyper panachée, parée de toutes les vertus, une véritable panacée introduite par son personnel philippin...'

♦ Mardi 23 mai 2017

Une journée à Bologne

Bologne est une ville truffée de maisons antiques et grouillante de monde, et d'un point de vue architectural, elle présente au moins autant d'intérêt que Florence, son côté défraîchi dégage une bonne ambiance : esprit médiéval. Il est intéressant de remarquer que la tuile romaine est présente sur tous les toits de Bologne. Les maisons bordées de grandes arcades hautes de 5m et plus, offrent aux promeneurs une déambulation à l'abri de la pluie et du soleil pour profiter des boutiques. Charmilles, chèvrefeuilles et lauriers se présentent un peu partout sur les façades des immeubles et des villas dont la plupart peuvent avoir 500 ans et plus et qui sont essentiellement construites en briques de terre cuite rouge.

Daniel et Christine Munsch

Bologne, 'la Dotta' - la Savante

Sous un soleil de plomb, nous entrons dans la cour intérieure du Palazzo Hercalon. De grands arbres, ainsi qu'une pièce d'eau, offrent aux visiteurs un moment rafraîchissant. L'Appartamento Senatorio peint en gris clair met en valeur les œuvres d'art contemporaines ainsi que de magnifiques lustres. Nous dirigeons nos pas vers le Palazzo Hercovani, qui abrite la faculté de Sciences Politiques. Son jardin intérieur foisonne d'étudiants, de grands arbres et d'îlots de verdure propices à l'introspection ainsi qu'aux échanges intellectuels. Un moment de grâce absolue nous est offert dans une pièce dont les murs sont habillés de fresques : passée la porte, nous plongeons dans une forêt luxuriante qui a colonisé murs et plafond.

Mais nous sommes à Bologne, appelée la Dotta, et le corps a sa raison : nous déjeunons de cannelonis à la bolognaise et de spritz.

Dans la ville chauffée à blanc, nous trouvons refuge dans une église de quartier : Santa Maria della Vita. La hauteur de la voûte nous impressionne presque autant que la ferveur ambiante. Un dominicain, un franciscain, un prêtre en soutane œuvrent dans ce lieu où des bénévoles brûlent les bougies des fidèles sans discontinuité. Il règne ici un air de pèlerinage. Nous visitons les jardins du Palazzo Meloni Bonori et pendant que les jardiniers invétérés iront admirer les roses anciennes à la pépinière Ippocastano, l'autre moitié du groupe se dirige vers un lieu mythique : Manarello et le Musée Ferrari. La fascination qu'exerce sur moi ces bolides est indescriptible et c'est le rouge aux yeux que je retourne à l'hôtel Posta.

Chantal Leber



Il ne lui manque plus que la combinaison et le casque de pilote....

Le musée Ferrari

La région de l'Emilie-Romagne regorge de jardins spectaculaires, surtout à la période de floraison des rosiers et notamment pour les amateurs de roses blanches. Mais il n'y pas que les jardins, tous les sens sont servis et nous en avons profité avec le même bonheur tout au long du voyage : les dégustations du Parmigiano Reggiano, du jambon de Parme et notamment du Culatello, sa version la plus fine, et du vinaigre balsamique, surtout le traditionnel au capuchon doré servi avec du bon parmesan ou sur une bonne panacotta.

La fierté de la région ne s'arrête cependant pas là : il y a encore d'autres sensations qui veulent être comblées. Ainsi c'est aussi la région natale des Ferrari, et une partie du groupe en a profité pour se consacrer à la visite du musée Ferrari à Modène.

On peut y admirer, bien sûr, tous les modèles qui ont fait, et font, la gloire de cette marque, qu'il s'agisse de voitures de course destinées aux grands circuits, ou de voitures "Gran Turismo" pour le commun des mortels, ou presque. Les moteurs aussi, avec leurs 12 cylindres qui sont le credo de la marque, et les volants qui sont de véritables ordinateurs quelque peu déformés, tellement sont-ils bourrés de haute technologie.

Pour le visiteur non averti, curieux mais pas passionné, c'est un beau spectacle tout en rouge : les voitures, bien sûr. Le personnel, aussi.

Les autres pièces en exposition, également, même le traitement de surface des moteurs récents. Et le magasin qui a fait le bonheur de certains de ses visiteurs - une symphonie en rouge.

En résumé, cette visite a bien complété le programme, en s'adressant à encore des sources de sensations non satisfaites par les jardins, les fromages et toutes leurs associations.

Günther Hahne

Casinalbo : L'Ippocastano - Le Marronnier d'Inde.

Drôle de nom pour un jardin dédié aux roses...

En fait, le marronnier d'Inde bicentenaire qui trônait à l'entrée du jardin a été victime d'une tornade et s'est brisé l'hiver dernier. A la suite de ce triste épisode, il a été sévèrement retaillé et tente de se refaire une santé, et devant lui trône désormais un livre en forme d'épithaphe : "Il était une fois le marronnier d'Inde, cet ami fidèle et rassurant qui m'a accompagnée depuis l'enfance et m'a vu grandir, et qui a donné son nom à ma roseraie... et il en sera toujours ainsi..."

Tout à la fois roseraie d'exposition et pépinière de production, le jardin de roses de Maria Angela est un véritable catalogue vivant qui illustre sa passion pour les roses anciennes : elle propose sur son site web <http://www.lippocastano.com/> pas moins de 600 variétés différentes! Espèces botaniques, variétés rares, perdues et retrouvées (Maria Angela remuera ciel et terre et activera tous ses réseaux pour retrouver LA rose recherchée par un rosomane tenace), ramblers, tout ce petit monde se bouscule dans ce jardin aux mille senteurs.

J'y ai d'ailleurs eu la surprise et l'émotion d'y retrouver "ma" Petite Pink Scotch, une rose au feuillage fin et découpé et aux ravissantes fleurettes roses en pompon que j'avais remarquée plusieurs fois lors de voyages aux

Etats-Unis : elle était alors introuvable en Europe, tant et si bien que j'avais fini par la ramener dans mes bagages et l'avais alors confiée à André Eve pour qu'il la multiplie. Je serais d'ailleurs curieux de savoir comment Angela se l'est procurée...



Maria Angela devant son marronnier d'Inde victime des caprices d'Eole

Une fois nos achats effectués, et la chaleur aidant, nous nous installons confortablement avec quelques rafraîchissements sur la pelouse en attendant... le reste du groupe, ces quelques passionnés de belles autos qui sont allés visiter le musée Ferrari tout proche (voir leurs impressions ci-dessus). Merci Maria Angela pour votre accueil et votre enthousiasme communicatif - quant à moi, je me réserve les Ferrari pour un autre voyage...

Pierre Pfeiffer

Quelques impressions glanées au passage :

- Le mari d'Angela qui siffle comme un rossignol!
- La boisson à la fraise et fleurs de sureau a été très appréciée.
- Les emplettes ont été installées sur un chariot bien garni de rosiers blancs, rose pâle ou pourpre au départ vers l'Alsace ou vers le jardin de notre chère Caroline.
- Notre attention a été retenue par un rosier rambler blanc appelé "Brunella" et par le super chapeau de Maria Angela!

♦ Mercredi 24 mai 2017

Biella : sur les terres d'Alessandro Corbellini

Nous connaissons depuis longtemps le sympathique Alessandro Corbellini, expert international en roses et professeur à l'Institut d'Horticulture Vaglio Rubens, que nous retrouvons chaque année en septembre lors du concours international des Roses Nouvelles du Roeulx en Belgique.

Depuis des années, Alessandro ne tarissait pas d'éloges sur la beauté de sa région de Biella au pied des Alpes : grâce à sa profession d'expert horticole, il en connaît tous les recoins, pépinières, parcs, jardins et réserves naturelles - et nous invitait à venir la découvrir. Ce voyage nous en a fourni l'occasion rêvée, moyennant un petit crochet sur le chemin du retour.

Ce fut tout d'abord la découverte des rizières du Piémont : je savais certes que la plaine du Pô est grande productrice du riz rond utilisé pour de nombreuses préparations culinaires dont le risotto, mais avec la mécanisation, nous sommes désormais bien loin des scènes du film "Riz Amer" où les 'mondine' (les repiqueuses) avançaient le dos courbé dans les 'camere', ces parcelles inondées délimitées par des diguettes, en chantant pour oublier la fatigue de ce labeur éreintant. Le repiquage a laissé la place à un semis direct de semences préimbibées - les épanduses sont guidées par GPS et le doseur s'ouvre et se referme selon la vitesse d'avancée de l'engin.

Nous arrivons à Biella, dominée par l'imposant massif du Mont Rose, et débutons par la visite de la jardinerie où la qualité des végétaux et les prix imbattables nous font craquer! Grenadiers nains, érables du Japon, vivaces - nous nous sommes lâchés et sur le chemin du retour, notre bus ressemblait à une grande serre ambulante où embaumaient au moins une dizaine de majestueux jasmins étoilés (*Trachelospermum jasminoides*).

En raison des examens universitaires en cours, nous n'avons pas pu visiter l'institut lui-même, mais Alessandro nous a expliqué le partenariat conclu avec une pépinière historique locale qui sert de laboratoire de travaux pratiques pour la formation des étudiants : ici, on ne forme pas des "managers" férus de marketing et autres concepts théoriques, mais bel et bien des professionnels qui auront été exposés lors de leur cursus d'études à toute la palette des techniques horticoles. Même s'ils s'orienteront plus tard vers différents secteurs - production, multiplication, gestion d'exploitations agricoles, d'entreprises de paysagisme ou de jardinerie, ils auront acquis une bonne expérience pratique du matériel végétal en apprenant à repoter, bouturer, greffer, utiliser les divers fertilisants,

produits phytosanitaires, substrats de culture et systèmes de forçage de floraison, etc. Alessandro nous explique que cette pépinière historique possède certaines variétés uniques d'arbres de collection, qui servent de pieds-mères pour les opérations de bouturage et de greffage.



Tous à l'écoute des explications d'Alessandro

Ici, on sème et produit bon an, mal an, environ 60000 *Acer palmatum* qui serviront de porte-greffe pour les diverses variétés. Et parmi ces semis, quelques variants au feuillage ou au port intéressant seront sélectionnés pour étudier leur stabilité et leur éventuelle mise sur le marché. Alessandro nous propose de jeunes plants greffés d'*Acer palmatum*, *Fagus tricolor*, *Cornus controversa variegata* et autres cornouillers à fleurs, disponibles à des prix défiant toute concurrence - et qui trouvent rapidement preneur! Mais il nous faut penser au retour et prendre congé d'Alessandro : c'est promis, nous retournerons sur ses terres - je suis sûr qu'il nous concocte déjà un circuit de découverte du Piémont!

Pierre Pfeiffer

Quelques clins d'œil et impressions sur le voyage :

Lainate : la Villa Litta

Quelle chaleur ! Belle dame, jolie nymphe, entrez dans mon Nymphée ! Dans ces grottes ombreuses, l'onde est fraîche et joyeuse. Riez, belle Nymphe, il pleut par en haut, il pleut par en bas, et même sur les côtés... Comment, vos jupons sont mouillés ? Imitiez donc cette Vénus callipyge et descendez dans ce bassin.

Reggio : le dragueur compulsif

Lui : Mademoiselle... Mademoiselle... Elle : ...

Lui : Vous habitez sur la place ?

Elle : ... Elle picore et ignore le beau mâle qui parade.

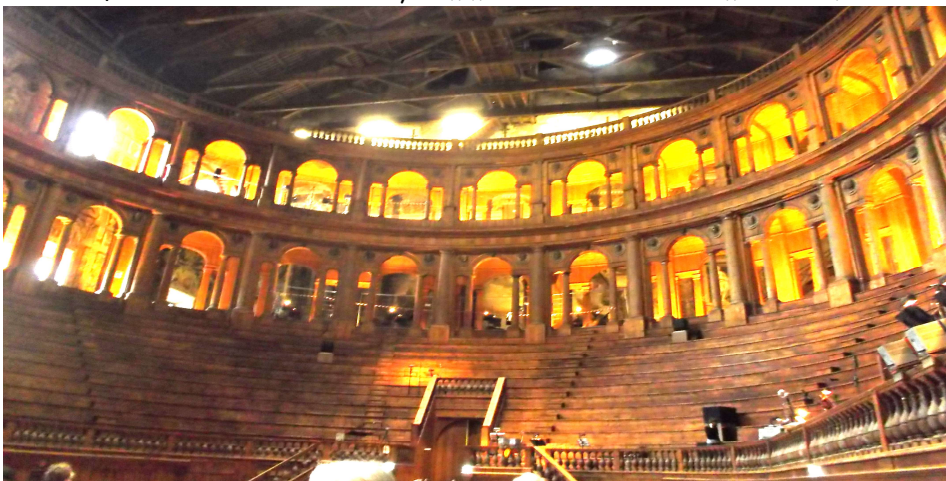
Lui (in petto) : Attends, l'oiselle, tu vas voir... Regarde, carissima, bella, je chante (rou rou), je gonfle mon jabot (rouou), je baisse la tête, j'étale les plumes de ma queue qui balayent le sol, je tourne à droite, je tourne à gauche, je suis beau... Sans un regard, la pigeonne s'envole.

Lui : Bêcheuse, allumeuse... (le reste est intraduisible). Eh ! En voilà une autre! Mademoiselle, mademoiselle...

Et ainsi de suite...

Parme : des arbres sur l'eau

A l'entrée de la vieille ville de Parme, on trouve un grand bassin rectangulaire ; douze hauts peupliers semblent jaillir de l'eau, chacun dans sa petite île circulaire aux margelles de pierre. Tous se dressent vers le ciel et se reflètent dans l'eau verte, comme d'une inondation maîtrisée.



Parme : le théâtre Farnèse

Trésors cachés en Italie du Nord

Une première !

Sans a priori et en toute confiance, suite aux dires de nos amis Anny et Jérôme, et suite à nos premières impressions récoltées lors des quelques contacts avec l'Association P.A.R.C. Paysage et Jardins d'Alsace, nous avons découverts des «Trésors cachés en Italie du Nord». Le bilan de ce premier voyage dans ce cadre est très positif.

Malgré le nombre important de participants (36), tout s'est bien passé grâce à l'excellente organisation avant et pendant le voyage, ainsi qu'aux grandes qualités humaines des personnes, toutes respectueuses les unes des autres, des horaires, ...

Beau programme respecté, souplesse et flexibilité ont indéniablement apporté un plus lors de ce périple.

Ont également contribué à l'harmonie d'ensemble :

* un hôtel 4 étoiles unique pour les cinq nuits, une restauration gastronomique variée, deux pique-niques au jardin et trois repas libres,



Le pays de Cocagne, berceau du Parmigiano Reggiano

* des visites culturelles, à Parme (Théâtre Farnese), à Bologne (Palazzo Bentivoglio), à la Villa Verdi et au Musée Ferrari, des visites gastronomiques (Parmigiano Reggiano, Culatello et Aceto Balsamico) alternant avec :

- * des jardins ex-tra-or-di-nai-res, reflets de la passion de chaque propriétaire qui nous a fait l'honneur de sa présence chaleureuse, de commentaires nourris et d'une collation bien appréciées,

- * une alternance des rythmes (du plus rapide au plus lent),

- * quelques temps libres,

- * des possibilités d'achats de produits du terroir pour gourmets, d'une part, et de plantes diverses et variées, d'autre part... à tel point qu'au retour, le car s'est transformé en une belle jungle fleurie et parfumée !

Toutes ces activités, équilibrées entre découvertes de jardins et autres, ont favorisé les échanges de bon aloi et la convivialité dans le groupe. Comme bon nombre d'entre nous, nous nous sommes sentis à la fois particulièrement privilégiés de pouvoir admirer de telles splendeurs dans cette belle région d'Emilie-Romagne et très honorés de la confiance qui nous a été témoignée par l'ouverture de si belles propriétés privées.

Merci à Caroline, notre guide sur place, si agréable et compétente, à Gaby et Pierre Pfeiffer pour toute l'organisation et le bon déroulement de ce voyage, et à tous les participants qui, dans un beau mouvement d'ensemble, ont été les artisans/artistes de ces moments de bonheur partagé lors de cette première pour nous.

Un merci spécial à Anny et Jérôme Bour pour leur parrainage et leur amitié.

Merci à tous pour votre jovialité, votre humour, votre gentillesse, vos connaissances, votre silence parfois, que nous avons beaucoup appréciés.

Gabrielle et Claude Villerey

Quelques lignes sur l'hôtel Posta au charme ancien où nous avons séjourné très brièvement dans une suite où les meubles et la décoration n'ont pas changé depuis des lustres avec vue sur un patio au plafond peint très typique. Bonne idée, c'était très original. Nous avons beaucoup apprécié, Merci!

Christiane et Raymond Dreyer

Quatre méridiennes pour un voyage dans le temps

Discrètes au point de passer inaperçues, les méridiennes sont des cadrans solaires réduits à leur plus simple expression : seule y figure la graduation de midi, qui est la plus facile à tracer (sur un mur vertical, c'est une ligne verticale), donc la plus précise du cadran solaire complet. Moins décoratives que le cadran, elles étaient pourtant plus utiles, puisqu'employées jusqu'au début du 20^e siècle pour remettre à l'heure montres et pendules. Notre voyage en Italie du Nord a été particulièrement riche, puisque nous y avons

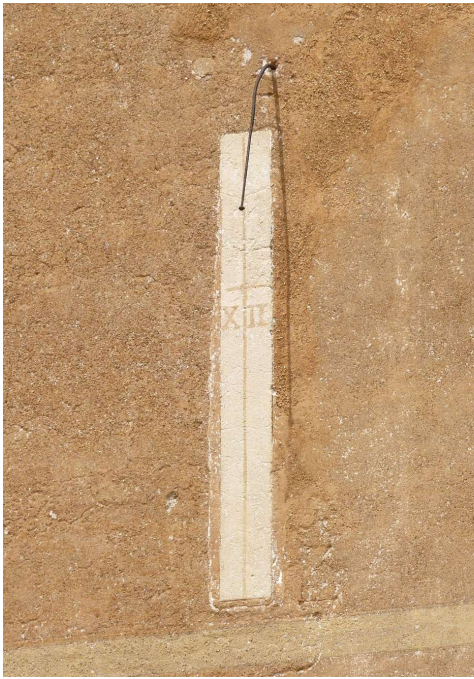
croisé quatre méridiennes, toutes différentes, qui sont autant de jalons dans l'évolution de la définition du temps.

La première méridienne que nous avons pu voir orne une façade de la cour intérieure de la Villa Litta. C'est aussi la plus sommaire du lot, réduite à la seule fonction de donner le midi solaire: une ligne verticale tracée sur un mur, et une tige métallique plus ou moins gauchie, qui se termine par une boule pour que l'ombre de l'extrémité soit bien visible. Il est midi quand cette ombre est au milieu de l'épaisseur de la ligne verticale. Ce dispositif était parfaitement adapté jusqu'au début du 19^e siècle, à une époque où les pendules se réglaient sur l'heure solaire. Sa précision est de l'ordre de la minute, ce qui suffit amplement pour un usage courant.

La deuxième de nos méridiennes servait à mettre à l'heure l'horloge du Palazzo del Podesta, sur la grande place à deux pas de notre hôtel de Reggio Emilia. Plus élaborée que la précédente, elle comporte un cache en forme de Soleil qui est percé d'un trou; midi est donc indiqué par une tache de lumière au lieu d'une ombre, ce qui est plus lisible. En outre, la ligne verticale est graduée en fonction de la date; en effet, le Soleil d'été, proche du zénith, projette une tache brillante qui croise la ligne verticale beaucoup plus bas que le Soleil d'hiver, plus près de l'horizon. Au lieu d'indiquer les dates par les noms des mois, on a préféré donner les signes du zodiaque. Il y a 25 siècles, ces signes indiquaient la constellation d'étoiles dans lequel se trouvait le Soleil. Depuis, ils sont restés attachés à la date, mais la constellation a changé d'un signe.

La méridienne de la place Garibaldi, à Parme, traduit une première évolution de la définition du temps. Dans le courant du 19^e siècle, les chronomètres sont devenus suffisamment précis pour qu'il ne soit plus possible de négliger la variation de la durée du jour solaire. En effet, en raison de la forme de l'orbite terrestre, un jour solaire dure un peu plus de 24 heures en janvier, et un peu moins de 24 heures en juillet.

L'écart est faible, de l'ordre de 20 secondes, mais accumulé sur des semaines, il finit par atteindre un bon quart d'heure avant de partir en sens inverse. Cela a amené les horlogers à renoncer au temps solaire, et à lui préférer un temps moyen, pour lequel deux midis consécutifs sont séparés d'exactly 24 heures. La méridienne de Parme donne donc à la fois le midi solaire (la ligne verticale), mais aussi le midi moyen, indiqué par une courbe en forme de « 8 ».



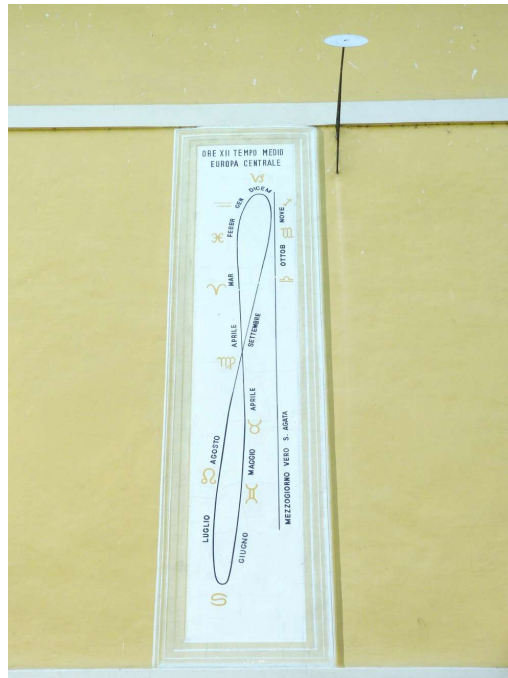
La méridienne de la Villa Litta



La méridienne de Reggio Emilia



La méridienne de Parme



La méridienne de la Villa Verdi

Durant le premier semestre de l'année, il faut considérer la partie en « S » du « 8 », alors que la courbe symétrique, en « 2 » arrondi, s'applique au 2^e semestre. Les noms des mois de l'année, indiqués tout au long du tracé, sont là pour éviter toute confusion.

A la fin du 19^e siècle, le développement du chemin de fer a rendu nécessaire l'adoption d'un temps unique, indépendant du lieu. Le temps légal n'est plus le temps moyen local, mais celui des lieux de longitude 15° Est, pour avoir la même heure dans toute l'Europe. La méridienne de la Villa Verdi illustre ce changement. On y voit toujours la ligne verticale indiquant le midi solaire, mais la courbe en « 8 » du temps moyen n'est plus centrée sur l'heure solaire, mais est décalée de 20 minutes pour tenir compte du décalage en longitude. Elle ne touche même plus la courbe du midi solaire. Plus tard, cette heure légale est devenue notre heure d'hiver, alors que l'heure d'été est décalée d'une heure de plus. Ainsi, ces quatre méridiennes nous auront montré l'évolution du temps, partant du temps solaire local pour arriver à l'heure de nos montres actuelles.

Jean-Louis Halbwachs



Le jardin d'accueil de la villa Emo

Parcs et Jardins de la Lorraine et de la Franche-Comté

Du Mercredi 23 Août au Vendredi 25 Août

L'horizon des amateurs alsaciens de jardins est souvent limité par la ligne bleue des Vosges, alors que la Lorraine et la Franche-Comté possèdent un très riche patrimoine végétal et architectural tout proche mais qui nous reste largement méconnu (voir le site <http://www.lorrainedesjardins.com/>).

C'est pourquoi nous avons décidé de découvrir cette richesse végétale associée aux villes d'eaux, à des bâtiments religieux ou des maisons-fortes, ainsi que des jardins de particuliers - et d'aller à la rencontre de ces jardiniers passionnés qui ont su faire revivre, voire même créé de toutes pièces de merveilleux jardins qui font souvent appel à l'eau omniprésente dans la région.

Ce voyage a été programmé fin août afin de profiter des vivaces d'arrière-saison, des hydrangeas et des roses remontantes, à une période plus calme que le mois de juin où les jardiniers que nous sommes ne savent plus où donner de la tête...!

♦ Mercredi 23 août :

Vittel : l'eau, un patrimoine à préserver

C'est grâce à Christophe Klotz - qui nous avait présenté il y a quelques années les prairies et jachères fleuries lors d'un mercredi de rencontre - que nous avons pu découvrir la station thermale et la région de Vittel. Christophe est maintenant directeur d'Agrivair, l'organisme responsable de la gestion et du maintien de la qualité des eaux sur un domaine de 10.000 hectares qui englobe 11 communes du Territoire de l'Ouest Vosgien. Cette région, qui bénéficie d'un environnement climatique exceptionnel, abrite en effet dans son sous-sol un précieux mais fragile trésor : "l'or bleu", la nappe phréatique alimentée par l'impluvium (le bassin de collecte des pluies et des neiges) de Vittel-Contrexéville. Cette eau mettra des années à s'infiltrer et à cheminer à travers diverses couches géologiques où elle se chargera plus ou moins en minéraux (l'eau de la source Hépar est par exemple particulièrement riche en magnésium et en sulfates) avant finalement de jaillir sous la forme de sources, et d'être mise en bouteille et commercialisée.

Une telle démarche de protection de la qualité de l'eau concerne l'ensemble des parties prenantes de la région (agriculteurs, entreprises, collectivités territoriales, particuliers...) et implique en particulier la mise en œuvre de pratiques agricoles respectueuses de la qualité de l'eau.

C'est pourquoi Agrivair, qui se veut un laboratoire à ciel ouvert pour la protection des ressources en eau, mise beaucoup sur la communication et le rapport humain pour assurer la prise de conscience de la responsabilité de chacun dans cette démarche.

Tout en veillant à l'amélioration de la gestion du tri des déchets, des réseaux d'eaux d'assainissement et des stations d'épuration, cet organisme apporte par exemple une aide concrète aux agriculteurs par le compostage du fumier avant épandage sur les champs ou les prairies (réduction de la teneur en nitrates) ou la mise à disposition gratuite de pâtures.

Des mesures tendant vers le zéro pesticides, la plantation de haies et la gestion de la forêt naturelle, l'enrichissement de la biodiversité et la renaturation de la rivière du Petit Vair sur plus de 2 km sont venus compléter cette démarche d'ensemble, et c'est dans cet esprit qu'ont été créés les Jardins du Petit Vair pour illustrer et faire connaître au public les méthodes de jardinage au naturel.

Les Jardins du Petit Vair

Cet ensemble de jardins situés directement au-dessus des nappes phréatiques alimentant les sources de Vittel et de Contrexéville - et par conséquent en périmètre de protection absolue - propose différents espaces thématiques et ludiques pour nous dévoiler les trucs et astuces du jardinage au naturel, au gré d'une balade sensorielle...

C'est en 2003 que Roland Motte, conférencier et journaliste (il intervient en particulier sur les ondes de France Bleu Besançon et France Bleu Sud Lorraine), conseil en développement et en stratégie de communication, crée sur 3 hectares un ensemble de jardins destinés à illustrer les bonnes pratiques et à initier les jardiniers locaux au jardinage au naturel, en particulier grâce à des ateliers, des stages et des formations. Ils peuvent ainsi choisir les plantes et les variétés adaptées à leur climat, découvrir des associations de plantes et favoriser la biodiversité dans leurs jardins. Ce jardin propose en particulier des zones sèches, voire arides (le "solarium"), des zones humides, des hôtels à insectes, des nichoirs pour oiseaux, des arbustes à feuillage décoratif, diverses plantes à fleurs (les favorites des abeilles, papillons et autres pollinisateurs), des haies de petits fruits, des prairies fleuries, etc. On peut également y apprécier le développement des arbres plantés il y a une quinzaine d'années, et comparer les diverses manières de mener un potager. Bien entendu, les plantes locales et les "mauvaises herbes" y figurent en bonne place, et Ghislaine Cossin, l'assistante de Christophe, nous fit ainsi découvrir les vertus de l'ortie et autres plantes comestibles.



Ghislaine nous explique les vertus de l'ortie - vive l'orticulture!

Le surprenant petit pavillon en pierre de taille qui abrite la boutique et un petit musée - et semble avoir toujours été là - est en fait un ancien lavoir abandonné qui a été démonté d'un village voisin et remonté pierre par pierre. Et après cette visite fort instructive, place au pique-nique pour reprendre des forces avant d'enchaîner les visites de l'après-midi. Un grand merci à Ghislaine pour nous avoir fait découvrir ces jardins et l'esprit qui les anime - mais nous la retrouverons plus tard dans l'après-midi pour partir à la découverte de Vittel.

Le Jardin d'Ode à Saint Ouen les Parey

Nous avons plusieurs fois rencontré Julien lors de fêtes des plantes et longuement discuté avec lui, et c'était l'occasion rêvée de venir découvrir son jardin d'exposition (classé jardin remarquable) situé à quelques kilomètres de Vittel. Démarré par ses parents dans les années 1980, ce jardin (qui s'étend quand même sur un demi-hectare) fourmille d'aménagements tels des murets en pierre sèche, bancs, sculptures et structures métalliques. Un bassin en circuit fermé peuplé de roseaux et de nénuphars apporte une note de fraîcheur, tout comme le jardin japonisant avec son "Shishi-odoshi", une fontaine en bambou dont le bruit régulier est censé effrayer les animaux sauvages indésirables.

Les arbres plantés à cette époque (nombreuses variétés d'érables, de bouleaux et de conifères parfois fort rares) sont devenus majestueux, ou ont dû être abattus car devenus trop grands. Les massifs de vivaces et d'annuelles ne sont pas en reste, mais l'ombre de plus en plus prégnante et la concurrence des racines des arbres, associées à une sécheresse qui se faisait déjà bien sentir en cette fin mai, font souffrir les plantes. C'est certainement l'une des raisons qui ont poussé Julien, infatigable chercheur de nouveautés, à démarrer un jardin sec, essentiellement peuplé de succulentes et de plantes de rocaille, et à s'intéresser tout particulièrement aux sédums : il en existe désormais toute une palette d'espèces fort décoratives comme 'Xenox', une forme compacte de *Sedum telephium* au feuillage lie de vin et aux splendides inflorescences roses (et ses variantes jaunes et roses teintées d'orangé) ou 'Purple Emperor' plus grand mais sélectionné pour sa bonne tenue.



Julien et ses sédums

Qu'ils soient rampants, gazonnants, tapissants, en rosette ou à tige érigée, les sédums sont des plantes increvables qui coloniseront les endroits les plus secs, les plus ingrats et les plus exposés au soleil - et il y a fort à

parier que les épisodes récurrents de sécheresse que nous connaissons vont accroître leur popularité.

La pépinière de Julien recèle cependant d'autres trésors plus classiques, dont de très belles variétés de phlox et d'échinacéas qui ont rapidement trouvé preneur et viendront agrémenter nos jardins.

Un grand merci à Julien pour sa visite guidée et au plaisir de le retrouver à une fête des plantes!

Pierre Pfeiffer



Le jardin sec avec la mise en scène des plantes de rocaïlle

Retour à Vittel

Notre confortable hôtel était proche de l'hippodrome de Vittel mais il était probable qu'après cette première longue journée passée sous un soleil radieux, nous n'aurions pas l'énergie d'aller découvrir les charmes de la station thermale.

C'est pourquoi Ghislaine nous a fait découvrir en fin d'après-midi les "musts" de cette ville fleurie classée quatre fleurs. La grande galerie, récemment rénovée et restituée dans son esprit initial avec ses splendides colonnes en fonte ouvragée, rappelle celle de Marienbad. Le Grand Hôtel (devenu Club Med') avec son escalier monumental, la source Hépar avec sa grande verrière colorée, les panneaux de céramique et coupoles de verre datant de la Belle Epoque, forment tout un ensemble qui rappelle les heures glorieuses de la station thermale et qu'il convient de préserver, restaurer et revivifier...

Et comme il fallait pouvoir occuper sainement les curistes qui venaient "prendre les eaux", le parc thermal est agrémenté de chalets et de pavillons

qui proposaient des confiseries mais aussi des produits de régime(!) et de nombreuses installations sportives telles que des courts de tennis, un pavillon de lawn-tennis, des salles d'escrime, une piscine, etc. La vie mondaine n'était pas oubliée avec courses hippiques, bals, concerts et... le casino!

L'ensemble du groupe adresse ses chaleureux remerciements à Ghislaine, tout autant à l'aise sur les thèmes des jardins au naturel et de la protection de l'environnement que de l'architecture et de l'histoire locale, pour nous avoir accompagnés tout au long de cette journée : dans nos esprits, Vittel représentera désormais bien plus qu'un simple nom d'eau minérale et nous l'associerons à celui de notre charmante guide!

Pierre Pfeiffer

♦ Jeudi 24 Août : Réveil d'une belle assoupie

Deuxième jour de notre voyage en Lorraine et Franche-Comté et première visite de la journée. Il fait beau mais pas de canicule comme hier et c'est tant mieux car une belle surprise nous attend à Pouilly-en-Bassigny en Haute Marne, avec la visite du Clos du Presbytère en ce matin du jeudi 24 Août. Nous sommes accueillis par Mr et Mme Grosjean, les parents de la propriétaire qui seront nos guides.

Si vous êtes amateurs de vieilles pierres et de jardins paysagés et que les reportages de «Maisons de campagne» ou «Art et décoration» vous font rêver devant des restaurations réussies de bâtiments ancestraux, imaginez ce qu'on peut éprouver en découvrant la concrétisation d'un tel projet ! Du bonheur, que du bonheur !

Le clos du presbytère à Pouilly est le résultat d'une renaissance, celle d'une demeure ecclésiastique du XVIIème siècle, située juste en face de la jolie église du village. Elle n'était que ruine, cette demeure au toit effondré, quasiment impénétrable à cause des gravats et entourée d'un jardin en friche où n'apparaissaient que broussailles et détritrus. Et pourtant ce fut un véritable coup de foudre pour la future propriétaire et ses parents quand un beau jour ils l'aperçurent. Il a fallu un sacré enthousiasme et une foi sans faille pour prendre la décision d'achat et se lancer dans cette folle aventure qui, c'était évident, demanderait disponibilité, travail et engagement pécuniaire. Madame Grosjean et son mari avouent d'ailleurs une certaine mauvaise conscience d'avoir aiguillonné leur fille dans cette entreprise en pensant à toute l'abnégation passée et future nécessaire à un tel sauvetage. Ils se font facilement pardonner en participant activement aux travaux au côté d'artisans locaux et en recherchant matériaux et mobiliers anciens qui peuvent s'intégrer à la propriété.

Cet engagement a d'ailleurs été récompensé par un prix de 10000 euros décerné par l'association «Vieilles Maisons Françaises» qui distingue les meilleures réhabilitations de patrimoine historique. Dans la grande salle de réception au magnifique plafond à la française, deux albums de photos nous permettent d'apprécier le chemin parcouru à travers un kaléidoscope "avant-après" : réfection des fenêtres et des portes de grange, de la charpente de toit avec pose de tuiles plates, des escaliers et perrons extérieurs....

Si monsieur s'occupe plus spécialement du bâti, madame met toute son énergie, sa connaissance des plantes et son sens de l'esthétique au service de la résurrection du jardin. Inutile de décrire celui-ci en détail car le site du Clos du Presbytère (www.presbytere-pouilly.fr) fournit nombre de photos et explications. Il suffit de savoir qu'on se sent immédiatement bien dès l'arrivée dans le jardin clos de murs situé à l'avant de la maison. Il y règne une atmosphère de jardin de curé avec aussi un petit air de cottage anglais grâce à l'harmonie entre vieux matériaux (murets, auges de toutes tailles, allées pavées ou dallées de grés, pots anciens...) et végétaux (parties engazonnées et massifs contenus par des bordures de buis ponctués de mobilier romantique). Malgré la canicule qui sévit depuis longtemps une impression de fraîcheur domine, peut-être à cause des couleurs douces choisies (le jaune et le blanc des fleurs et des troncs de bouleaux, le bleu mêlé au pourpre des érables japonais et des noisetiers, le rose décliné en camaïeux). L'amateur de plantes peut voir en situation *Cornus kousa*, cornouillers de toutes sortes, viornes, hydrangéas, cerisiers à écorce remarquable... (J'ai pour ma part découvert le joli buddléia «Sophie» un nain de 60 cm à feuillage finement découpé). Le tout sous la protection du Bon Pasteur et du séraphin sculptés sur le porche de l'entrée principale du bâtiment.

A l'arrière un grand parc, encore en devenir, est planté de fruitiers, topiaires de buis et massifs où se mêlent rosiers et arbustes variés avec aménagement d'un potager en carrés.

La visite vaut le coup d'œil d'autant plus que les travaux futurs et la poursuite des plantations ne pourront qu'embellir encore ces lieux. Et vous ne serez pas déçus non plus par l'accueil qui vous sera réservé. Alors !!!

Martine Seckinger

Le Jardin des Seigneurs de Château Maillard à Fresnes-sur-Apance

C'est grâce aux recommandations de Mme Grosjean que nous avons découvert cette maison forte dite « Château Maillard », construite en 1574

par Philippe Maillard, gendre du seigneur de Fresnes. Après bien des avatars, elle a été restaurée par Roland Cerff et le sculpteur Marcel Joosen qui lui ont permis de retrouver son lustre d'antan. Cette bâtisse sert tout à la fois d'habitation, d'atelier de travail et de lieu d'exposition pour les superbes bronzes de Marcel Julius Joosen (voir son site <http://www.marceljuliusjoosen.fr/>). Des expositions permanentes et temporaires se tiennent dans la cave voûtée dite "Cave des Seigneurs", dans la cage de l'escalier monumental et dans le jardin à la Française devenu le "Jardin des Seigneurs".

Pour accéder à cet espace situé à l'arrière de la maison, nous passons par la demeure Renaissance rénovée et débouchons sur une terrasse donnant sur le premier jardin, épuré, aux lignes rectilignes, qui a pour vocation de mettre en valeur les sculptures : au centre des quatre grands carrés de gazon cernés de buis se dresse la fontaine, pièce maîtresse du jardin, œuvre du maître des lieux. Ce jardin était pentu à l'origine, mais dans le mauvais sens : en travers! Après d'importants travaux de terrassement, le voici désormais aplani, entouré de bordures de buis et servant d'écrin aux personnages en bronze qui s'y dressent fièrement et sont mis en valeur en pleine lumière. Une agréable allée gravillonnée entoure ce massif engazonné et permet d'admirer différentes sculptures qui prennent place au milieu des plantes. Des arbres palissés, des rangées de lavandes, de *Sedum spectabile*, des pots d'agapanthes forment la clôture de ce jardin paisible et apportent une note de calme.



Au fond du jardin, nous passons sous une pergola pour rejoindre un potager jouxtant l'espace d'exposition, et nous sommes frappés par le contraste marqué entre ces deux espaces.

De part et d'autre d'une allée, des massifs foisonnant de plantes médicinales, de calendulas, de fenouils et autres accueillent les plantes potagères telles des salades, tomates, petits pois...

Après nous avoir conté l'histoire de ces lieux, nos hôtes nous invitent à visiter la demeure. Un escalier monumental mène au premier étage qui abrite l'atelier du sculpteur.

L'atmosphère est bien évidemment différente lorsque nous descendons dans la cave médiévale voûtée (on serait tenté de dire dans la crypte) qui abrite l'exposition thématique et dégage une atmosphère plus angoissante : Marcel Joosen s'est en effet spécialisé dans le nu masculin, travaillant essentiellement sur des modèles africains en encadrant et limitant une partie de corps (visage, épaule, pied ou fesse) dans une forme géométrique. Il émane de sa sculpture la beauté physique, la force et le rayonnement. Ces pièces, bustes d'hommes, parties de corps encadrées, sont mises en valeur dans ce lieu chargé d'histoire.



Ces bronzes sont si réalistes qu'on ressent presque une impression de gêne devant la plastique parfaite de ces corps, les muscles saillants et l'aspect satiné de la peau, le jeu de la lumière, leur rayonnement et leur regard qui vous suit.

Un bien bel endroit pour mettre en valeur de superbes œuvres... En tant que jardinière et sculptrice, je me suis régalée en cet endroit où les propriétaires ont su mettre l'art du jardin au service de la sculpture.

Irène Schnabel et Pierre Pfeiffer

Les jardins aquatiques "Acorus" à Autoreille

Depuis 25 ans, Olivier et Sylvie Benoist creusent des bassins, plantent arbres et arbustes, taillent en transparence dans leur jardin aquatique d'Acorus. Avec beaucoup de gentillesse et de patience, Olivier nous emmène nous promener à travers son magnifique jardin et ses nombreux bassins et ô miracle, dans le premier bassin, nous pouvons admirer une merveilleuse nymphe en train de d'apprécier la douceur de ce cadre enchanteur. Cela va sans dire qu'elle a fait le régal des paparazzi (voir l'article suivant...)

La grande originalité du jardin d'Olivier, ce sont les fenêtres de verdure qui s'ouvrent sur des tableaux végétaux d'une très grande beauté, ce qui devrait inciter tout visiteur à la contemplation et la méditation. « Être zen » semble être la devise de ce jardin.



Un jardin conçu comme un tableau de peintre

Le secret d'Olivier est la taille en transparence. Il nous apprend que tout végétal peut se tailler mais pas n'importe quand, ni n'importe comment - pour lui la taille se fait uniquement en pleine végétation : on voit mieux le résultat et surtout la plante cicatrise plus vite.

L'autre règle, mais c'est une évidence pour tous les jardiniers, c'est la patience. Avant de tailler, il faut réfléchir, prendre son temps, et surtout ne pas tailler tout d'un coup. Cela prend parfois plusieurs années pour aboutir au résultat recherché.

Il ne faut pas non plus oublier de mentionner de très belles collections d'arbres remarquables : pinus, acer, prunus, *Cornus florida* 'Clair de lune'.

Merci Olivier pour cette belle visite.

Roland Stutzmann

La cerise sur le gâteau...

Ah, qu'elle était mignonne, cette cerise! Nous venions tout juste de commencer la visite du jardin Acorus sous la houlette d'Olivier Benoist, qui nous expliquait la philosophie de ce jardin, la découverte progressive des diverses scènes, les jeux de transparence et les fenêtres ouvrant une vue sur une autre partie du jardin...

Et justement, près du premier bassin - une illustration parfaite de l'esprit du jardin : par une fenêtre ouvrant sur une scène improbable, nous avons aperçu une jeune demoiselle en bustier, fort bien pourvue par la nature, avec une traîne de tulle blanc (le jeu de transparence....).

Tiens, quelle bonne idée : des photos de mariage dans ce cadre magnifique - où est donc passé le marié? Mais la demoiselle en question s'est gentiment immergée dans le bassin, au milieu des nénuphars et des nymphéas, sa traîne flottant entre deux eaux.



Un jardin de rêve, vous disais-je...

Avec sa bouche entrouverte, son regard langoureux de biche et ses longs cheveux rehaussés d'un bandeau, elle dégageait une certaine grâce évanescence : cette scène m'a fait immédiatement penser au tableau de sir John Everett Millais représentant Ophélie qui, délaissée par Hamlet, se laisse couler le long de la rivière au milieu de la végétation aquatique.

Heureusement, notre nymphe n'était pas rendue à une telle extrémité, et il ne s'agissait en fait que d'une séance de photographie de mode destinée à mettre en valeur le joli bustier qu'elle portait fort bien...

Mais je pense qu'après une telle rencontre, plus d'un jardinier a songé ce jour-là à créer un bassin dans son jardin - qui sait, c'est peut-être le moyen d'attirer les nymphes....

Pierre Pfeiffer

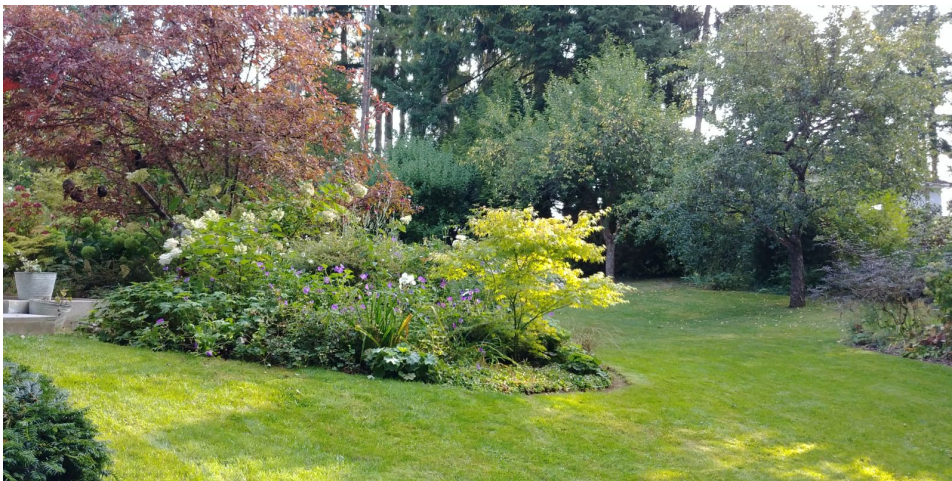
♦ Vendredi 25 Août :

"Les Pins Noirs" (<http://lespinsnoirs.blogspot.fr/>) à Devecey

Le nom du jardin m'intriguait mais effectivement, ce jardin est installé sur une ancienne pinède à l'abandon située en lisière du Domaine du Château, dans une aire pavillonnaire suffisamment ancienne pour encore disposer de parcelles généreuses. On peut dire que l'environnement "bénéficiait" de la présence des grands arbres de cet ancien domaine, mais c'était une situation à double tranchant : les immenses pins noirs dégingandés avaient été plantés de manière serrée et la pinède, abandonnée, n'avait pas été éclaircie.

Par conséquent, il a fallu en abattre un bon nombre avant que la lumière ne revienne éclairer ce jardin qui regorge désormais de vivaces, de roses et de nombreux cultivars d'hydrangeas dans toutes leurs déclinaisons. Catherine Masure n'a pas ménagé ses efforts pour défricher et reprofiler le terrain, créer des zones de rocaille là où les rochers affleuraient et installer sans compter des bordures de vivaces. Ce jardin s'enrichit également de toute une gamme d'arbres et d'arbustes soigneusement sélectionnés - ils ont été plantés pour leur feuillage ou leur floraison, mais aussi pour cacher le sentier de randonnée qui longe le jardin.

Quelques-uns de ces sujets m'étaient inconnus, par exemple le chêne à feuilles de bambou (*Quercus myrsinaefolia*) dont les feuilles ressemblent beaucoup à celles d'un photinia. Plus loin, grande discussion autour du *Platanus x acerifolia* 'Mirkovec' - eh bien non, malgré son nom et son feuillage, ce n'est pas un érable (ce genre est toujours caractérisé par des feuilles opposées décussées) - mais en fait, cela n'enlève rien à son charme!



Jeux d'ombre et de lumière dans le jardin "Les Pins Noirs"

En refaisant l'histoire du jardin pendant notre visite, madame Masure mentionna le (trop) grand sapin proche de la maison qu'il faudra peut-être faire abattre un jour, mais la perspective de l'invasion d'engins de chantier pour les opérations de dessouchage ne lui souriait guère. Je lui ai alors suggéré de le transformer en totem comme l'a été le grand *Abies cilicica* du jardin botanique de Saverne mort l'hiver dernier de stress hydrique (voir l'article décrivant cette reconversion sur le site :

<http://naturealsacebossue.over-blog.com/2017/06/un-totem-dans-l-arboretum.html>).

Peut-être que, lors d'une prochaine visite, nous aurons l'heureuse surprise de voir ce sapin entamer une renaissance, une deuxième vie?

Pierre Pfeiffer

Le Jardin des Rouges Vis à Frahier-et-Chatebier

(http://www.parcsetjardins.fr/franche_comte/haute_saone/le_jardin_des_rouges_vis-1052.html)

Partis de rien, Catherine et Thierry Faivre ont créé sur deux hectares un jardin champêtre foisonnant de clins d'œil et de découvertes, où ils ont pu laisser libre cours à leur imagination et à leur créativité. Objets détournés, couronnes de branchages tressées, installations astucieuses et associations imprévues, tout concourt à conférer à ce jardin une atmosphère sympathique où l'humour n'est jamais bien loin. Un brin de nostalgie nous touche aussi lorsque nous retrouvons une vieille machine à coudre transformée en présentoir à plantes grasses, des dessous de plat en fonte émaillée incorporés dans le sol, d'anciennes casseroles ou tamis convertis en

jardinières. Parmi tous ces objets de récupération, les plantes ne sont pas en reste car le sol bien humide convient par exemple à merveille aux *Hydrangea petiolaris* qui forment ici de véritables haies. Les berges des divers points d'eau assurent la transition entre la terre ferme, la zone marécageuse et les plantes aquatiques (on soupçonne fort que l'étang recèle dans ses eaux troubles des créatures impressionnantes). Rosiers botaniques et rosiers lianes s'épanouissent au milieu des vivaces et des arbustes, une cabane de jardin s'orne d'un toit végétalisé, le jardin dans son ensemble est mené sans engrais ni pesticides, et c'est un havre de paix pour la faune ailée qui y trouve le gîte et le couvert.



Une longue promenade en forme de flânerie bucolique, où l'on peut se poser sur l'un des nombreux bancs et profiter de la sérénité ambiante. Un bien bel endroit, où nous avons terminé notre visite devant un verre d'eau de rhubarbe...

Pierre Pfeiffer

La rhubarbe rose d'Ecosse, nous connaissons déjà !

Il restait à découvrir l'eau de rhubarbe.

Original, succulent et de surcroît facile à concocter !

C'est avec ce breuvage surprise que nos hôtes concluent la visite de leur grand domaine. Il n'en restera pas une goutte.

Aussitôt rentrée, j'ai bien sûr essayé et réussi un doublé puisqu'après la macération, j'ai récupéré la rhubarbe pour une tarte. Donc miam et slurp !

Nicole Brivady

Recette de l'eau de rhubarbe

- 500g de tiges non épluchées coupées en tronçons
 - 120g de sucre
 - Remuer, laisser macérer deux à trois heures
 - Verser 1 litre d'eau bouillante
 - Couvrir et laisser 24h au frais
 - Filtrer, servir très frais
- (Se conserve une bonne semaine au réfrigérateur)

Au cours de nos visites de jardin, nous n'avons pas manqué d'évoquer les bestioles indésirables de nos jardins, qu'elles attaquent par le sol comme les campagnols, ou se délectent des feuilles de nos plus belles hostas, les limaces! Mais dans la famille "limace", la loche tachetée bat tous les records de taille... et de comportement sexuel!

La Loche (*Limax maximus*), limace tachetée ou limace léopard

Un soir, quelque part en Franche-Comté, autour d'une table, nous avons beaucoup appris et ri sur les moeurs de cet animal, LA LOCHE...

Habitat : Cette limace vit en milieu humide, à proximité des cours d'eau mais aussi dans les forêts, les jardins et les parcs. La limace tachetée se nourrit essentiellement de végétaux tendres (plantes abîmées, fanées ou mortes), de mousses, de champignons, de bois mort mais aussi parfois de congénères morts.

Reproduction : Comme la majorité des gastéropodes, ces limaces sont hermaphrodites et possèdent à la fois les organes génitaux masculins et féminins. La majorité sexuelle est atteinte à un peu plus d'un an et chaque individu pourra procréer deux fois dans sa vie, la première ponte ayant lieu vers juillet/août pendant la première année, puis entre juin et juillet la deuxième année. Les comportements prénuptiaux peuvent différer énormément selon les espèces, mais l'accouplement reste semblable : le couple commence par escalader un arbre ou une construction, puis se suspend dans le vide à l'aide d'un filament de mucus. Chaque partenaire fait alors pendre son organe génital (de couleur blanc bleuté) vers le bas et ceux-ci s'enroulent pour permettre la fécondation. La ponte comporte entre une et trois centaines d'œufs selon la taille et l'état de santé de la mère. Les œufs sont légèrement allongés, de 4 à 5 mm de diamètre, et éclosent entre 19 et 45 jours selon les conditions climatiques, et peuvent être détruits par de nombreux prédateurs qui en sont friands.

(Décrit par le naturaliste suédois Carl von Linné en 1758)

Astrid et Robert Dutt



Surprises en pleine action...

(Par Grazou903 — Photographie personnelle, CC BY-SA 3.0)

Le Jardin de la Ferrière à Amont-et-Effreney

Au cœur du pays des Mille Etangs, le jardin de la Ferrière est en fête à notre arrivée. De grosses fleurs en papier de soie décorent le respectable noyer. De longues tables sont dressées. Joli! Un anniversaire se prépare...

Danièle Simonin-Consigny, bien élégante, nous accueille dans un grand jardin de 2ha, largement ouvert sur la campagne au pied des Vosges. Il est aménagé en chambres de verdure avec des collections d'*Hydrangeas*, de *Cornus* et de *Viburnum*. Les phlox sont en pleine floraison, les graminées rayonnent, ça vibre et ça pétille de toute part.



Devant notre étonnement à la vue des splendides hydrangéas, Danièle nous confie son secret : il faut rabattre les *Hydrangea paniculata* de 2/3 à la fin de l'hiver pour qu'ils s'étoffent et forment de longues tiges qui porteront de grandes fleurs!



Des fenêtres et des volets de récup', une estrade, des vivaces... et voilà!

Nous découvrons encore un arboretum et une succession d'étangs hébergeant des écrevisses à pattes rouges. Pff, je n'ai pas noté sa recette d'écrevisses à la bordelaise! Il faut dire que nous nous sommes précipités sur les quelques jolies plantes à acheter avant de nous retrouver sous le grand noyer où une bonne bière nous attendait. L'occasion d'acheter de chouettes décors de jardin et hop, dans l'autocar, direction Strasbourg. Un beau voyage se termine. Merci Gaby et Pierre pour cette remarquable organisation.

Marie-Claire Wentziger Reibel





Arte in Orto - l'art s'expose dans le jardin de Caroline...



Ambiance d'automne au jardin de la Ferrière



Une deuxième vie pour des objets anciens



