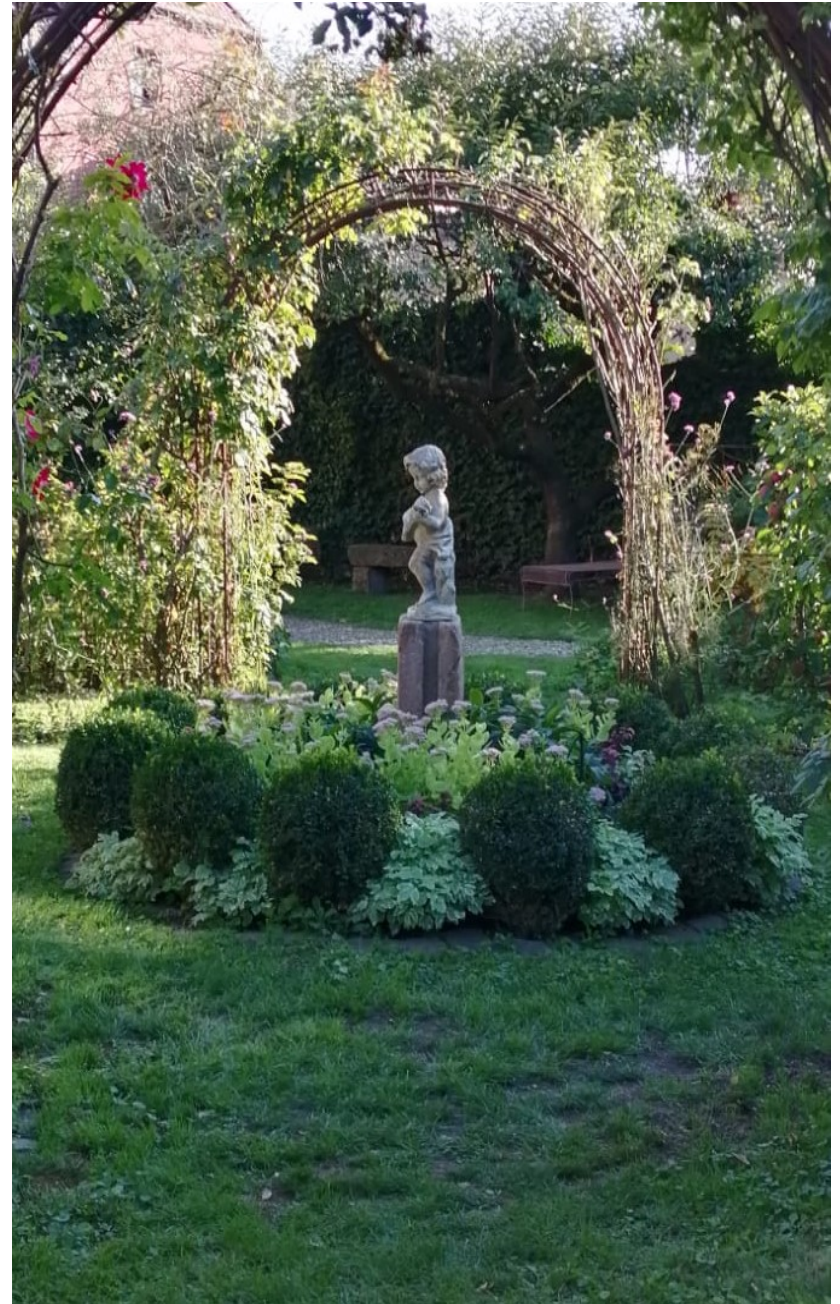
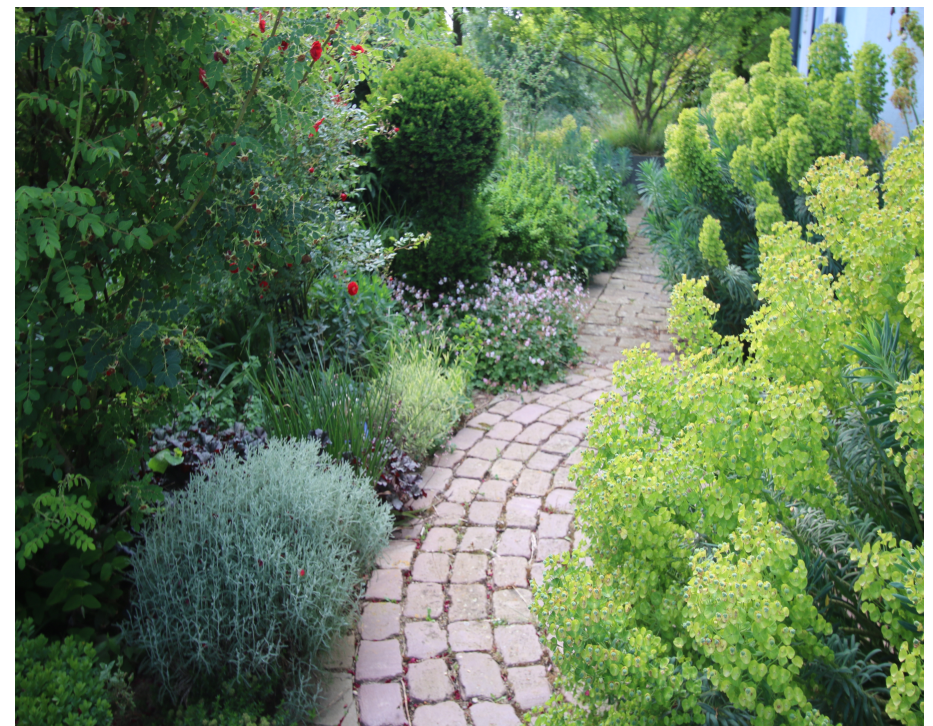


Rêves de Jardin n°30
Décembre 2022





Parure d'automne des hydrangéas à feuilles de chêne



Scène de jardin chez Brigitte Baur



Le jardin sec ou jardin sur cailloux - la parade à la sécheresse



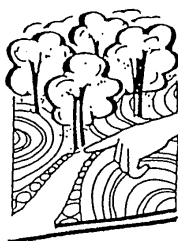
Heavenly Pink et son cortège de clématites à la Bonne Maison

SOMMAIRE

Page

L'année du jardinier	2
Soirées "Rencontres"	4
Notre association fête ses 30 ans.....	11
Sortie dans le Ried de Beinheim	25
Baden-Baden et ses roseraies	27
Jardins de Gondremmer et de Berchigranges	32
Parcs et Jardins du sud Lyonnais	36

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 2022 - l'année du jardinier... et du citoyen ordinaire !

Enfin un retour à la (quasi)normale !

Grâce à l'immunisation d'une grande partie de la population, que ce soit par le biais des vaccins - tant décriés par certains, mais quand même efficaces pour prévenir les formes graves de la maladie - ou par l'immunité acquise suite à une infection, les mesures de confinement puis de distanciation ont pu être graduellement levées.

Certes, le virus rôde toujours et il faudra apprendre à vivre avec lui, comme avec ses copains responsables des rhumes, gripes et autres gastroentérites hivernales. Nous avons cependant pu reprendre nos activités sociales tout en conservant des gestes réflexes : lavage des mains, fin des embrassades, port du masque recommandé dans les transports et dans les lieux de forte fréquentation.

Au niveau de notre association, l'assemblée générale a pu se tenir en présentiel - même si elle a été moins fréquentée qu'avant la pandémie - et nous avons pu établir un programme d'activités qui renouait avec le passé : mercredis de rencontres, visites de jardin et surtout, le voyage tant attendu dans le Lyonnais. Vous trouverez le compte-rendu de ces activités dans les pages suivantes.

Confiants dans l'avenir, nous avons déjà prospecté pour les voyages de 2023 (jardins de l'est et du sud de Paris, dont le jardin personnel d'André Eve, désormais reconnu comme « jardin remarquable ») et 2024 (jardins du nord et des Hauts de France), et nous espérons bien pouvoir reprendre les voyages à l'étranger avec l'allègement des mesures sanitaires.

Au niveau de notre association, nous devons malheureusement déplorer la disparition de notre doyenne Marie-Louise Eschenlauer à l'âge de 98 ans. En tant que voyageuse, elle avait sillonné la France dans les années héroïques du tourisme en bus et en connaissait tous les recoins : Marie-Louise avait partout ses contacts privilégiés ! Et jusqu'à la fin, elle a pu soigner son jardin qui lui servait de thérapie et de motivation.

Cette année, Eckard Riedel nous a également quittés. Nous avons rencontré Eckard grâce à Irmela Künne qui avait organisé la visite du parc municipal de Lahr dont il assurait la direction. Il avait rejoint notre association et nous étions devenus des amis personnels : il m'avait introduit dans le monde des jurys d'évaluation de roses nouvelles, et il

avait fait ouvrir pour notre association les portes de nombreux jardins privés qu'il avait créés en tant qu'architecte-paysagiste. Il nous avait également aidés pour l'organisation de plusieurs voyages en Allemagne où il avait de nombreux contacts, et représentait un lien transfrontalier précieux qui va nous manquer.

Au cours de nos sorties et voyages, nous avons été confrontés aux dégâts résultant des sécheresses consécutives et au problème de la transmission du patrimoine arboré, ce qui nous questionne quant à l'évolution de nos propres jardins. Nous sommes plusieurs à remplacer les rosiers-lianes devenus trop exubérants (nous avons tous connu notre période "ramblers") par des nouvelles obtentions moins puissantes mais remontantes. De même, la sécheresse que nous avons connue nous incite à changer de modèle de référence et à adapter nos plantations et notre mode d'entretien du jardin face à la raréfaction de l'eau : la conférence de Pierre Nessmann sur l'adaptation du jardin au changement climatique, et celle de Frédéric Stutz sur les jardins secs sont tombées fort à propos.

Nous avons eu également le plaisir d'accueillir de nouveaux membres, bien souvent recrutés lors de manifestations ou de bourses aux plantes, et nous leur souhaitons la bienvenue.

Nous avons également besoin de votre engagement et de votre participation pour poursuivre notre action de "Protection, Aménagement, Reconstitution et Conservation du Patrimoine Paysager" telle qu'elle est définie dans nos statuts. Votre contribution est la bienvenue pour toutes propositions de sorties, de voyages et autres activités, mais aussi pour la gestion de notre association : notre conseil d'administration a lui aussi besoin de sang nouveau !

Par définition, une association vit par et pour ses membres, et nous avons besoin de vous tous !

Nous vous souhaitons une année 2023 fleurie et pleine de satisfactions.

Le Conseil d'Administration

Soirées "Rencontres"

Avec la levée des restrictions sanitaires et la généralisation de la couverture vaccinale contre la Covid 19 (ou l'immunisation consécutive à l'infection par ce coronavirus), ces soirées de rencontre où nous abordons différents thèmes ont pu enfin reprendre. Certes, ce n'était pas encore le retour des embrassades et de l'insouciance, mais un début de retour à la normale.

Les deux années que nous avons vécues ont cependant laissé des traces et cassé la dynamique de ces soirées rencontres : les sujets traités lors de ce cycle de conférences sont fort intéressants, mais on ressent une certaine frilosité à se déplacer le mercredi soir en plein centre ville (de plus en plus difficilement accessible!) et à se retrouver dans une salle close.

C'est pourquoi nous réfléchissons à délocaliser ces rencontres dans la mesure du possible, comme nous l'avons fait pour la présentation du houblon sur les lieux même de multiplication de cette plante emblématique de notre Alsace brassicole.

Mercredi 2 Mars : Les Plantes pour Détoxifier le Corps

C'est avec plaisir que nous avons pu écouter Elisabeth Busser, docteur en pharmacie, ethnopharmacologue et phytothérapeute, nous parler des ressources que nous offre Dame Nature pour améliorer notre santé.

Le vieil adage « On creuse sa tombe avec ses dents » nous rappelle qu'une grande partie de notre santé est conditionnée par notre alimentation. Les macronutriments (protides, lipides et glucides) et les micronutriments doivent se trouver de manière équilibrée dans notre alimentation pour nous permettre de vivre et de vieillir dans de bonnes conditions. Mais se pose alors la question de l'évacuation des toxines et des métabolites générés lors de leur digestion, ainsi que des polluants, pesticides, conservateurs, herbicides, hormones... que l'on retrouve malheureusement dans notre nourriture moderne. Si nous n'y prenons pas suffisamment garde, ces toxines finissent par "encrasser" notre corps, et surtout les organes émonctoires, chargés d'éliminer ces déchets. Ces organes sont principalement le foie, les reins, les intestins, la peau et les poumons.

Elisabeth nous a décrit quelques plantes dotées de vertus de détoxification du corps, comme le chardon-marie, le radis noir, le romarin, l'artichaut, l'aloë

vera, le pissenlit, l'ortie, le bouleau (dont la sève est drainante et riche en minéraux alcalinisants), ainsi que le charbon actif.

Pour une détox du système intestinal

Le basilic, la menthe poivrée et le romarin facilitent la digestion et évitent notamment les ballonnements. Le gel d'aloe vera, qui adhère aux parois du système digestif, soulage les remontées acides et les brûlures d'estomac. De même, les feuilles de sauge exercent un effet tonique qui facilite la digestion, et aide à soulager les crampes, les brûlures d'estomac et les ballonnements.

Pour un bien-être digestif global, le fenouil est très efficace dans le traitement des troubles tels que la dyspepsie, cette sensation douloureuse ou d'inconfort dans la partie supérieure de l'abdomen. De plus, il favorise l'expulsion des gaz intestinaux en stimulant la motilité intestinale et stoppe les spasmes qui peuvent affecter le système digestif. De façon générale, le fenouil s'utilise contre les flatulences, les lourdeurs d'estomac, les ballonnements, l'atonie digestive et les colites.

Les feuilles de pissenlit consommées en salade ou en infusion agissent comme dépuratif, ainsi que l'artichaut : avec sa bonne teneur en fibres, ce légume aide notamment à lutter contre les troubles intestinaux en régulant le transit. En cas de constipation ou de diarrhée, manger de l'artichaut est un remède naturel et efficace. Enfin, la mauve est une plante anti-inflammatoire qui va soulager tout en douceur les petits troubles digestifs bénins. Quant au charbon actif, il absorbe les gaz de la digestion et évite les ballonnements, et il est capable de capter les substances toxiques et les accompagner jusqu'au côlon (attention cependant, il peut adsorber les médicaments que vous prenez !)

Le foie, maintenant !

Le foie est une usine chimique essentielle qui assure de multiples fonctions : filtration et épuration du sang, transformation et stockage de substances absorbées par le tube digestif, fabrication de la bile et de la plupart des protéines, dégradation des substances chimiques telles que les médicaments. Le chardon-marie, protecteur traditionnel du foie connu depuis l'antiquité, contribue à son bon fonctionnement en activant sa fonction dépurative.

Le radis noir a des propriétés très intéressantes pour le drainage du foie. Il stimule l'action de la bile et permet ainsi de nettoyer les différentes toxines et déchets accumulés lors de la digestion.

Le romarin et l'artichaut stimulent quant à eux la production de la bile par les cellules hépatiques : celle-ci est nécessaire pour digérer les graisses, et facilite la transformation des déchets qui seront ainsi mieux éliminés par les reins.

Les reins, station d'épuration vitale

C'est grâce à eux que nous pouvons évacuer dans notre urine l'urée, l'acide urique, la créatinine et toute une cohorte de dérivés métaboliques qui sont autant de toxines. Outre cette fonction de nettoyage du sang, ils régulent la quantité d'eau dans le corps et l'équilibre des électrolytes (sodium, potassium) ainsi que notre pression artérielle et secrètent des hormones : autant de bonnes raisons de les choyer !

Nous retrouvons ici notre ami l'artichaut, un légume qui contient du potassium et de l'inuline (un sucre complexe de stockage chez certains végétaux), provoquant une augmentation de la sécrétion urinaire.

Le pissenlit est bien connu pour ses propriétés diurétiques (d'où son nom) mais il agit également sur la sphère hépato-biliaire, articulaire, digestive et dermatologique. C'est une excellente plante pour détoxifier l'organisme, notamment lorsqu'il est préparé en infusion ou décoction. De même, les infusions de queues de cerise et de reine-des-prés sont reconnues pour leurs vertus diurétiques.

Et pour finir, la peau

Oui, notre peau, ce bouclier entre le monde extérieur et nos organes, constitue bel et bien une porte de sortie pour les toxines, les résidus de médicaments et l'excès de sébum. Visible au premier regard, elle est une véritable « carte de visite » de notre santé et suscite généralement plus d'intérêt cosmétique que fonctionnel : les tisanes 'belle peau' sont légion ! Ainsi, l'ortie bien connue pour ses propriétés urticantes, recèle bien des vertus. Elle est entre autres anti-inflammatoire et est utilisée pour soigner des maladies de peau telles que l'acné ou l'eczéma par exemple. Si le gel d'aloe vera est utilisé pour apaiser les ulcères, soigner le psoriasis, les coups et blessures, il constitue également un véritable soin complet pour la peau : apaisant, désaltérant, nutritif, régénérant, que demander de plus ? D'ailleurs, Cléopâtre ne se privait pas des propriétés exceptionnelles de cette plante pour parfaire sa légendaire beauté ! Et les Mayas appelaient cette plante « la fontaine de jouvence » et « la source de jeunesse ».

En conclusion, quelques plantes déjà bien connues de la médecine empirique populaire se distinguent pour leurs vertus thérapeutiques sans effets secondaires : le fenouil, l'artichaut, l'aloë vera, les plantes de la famille des labiées (romarin, sauge, menthe, basilic) ou encore le chardon-marie.

En tant que scientifique invétéré (Thomas l'incrédule...), je me méfie toujours des affirmations à l'emporte-pièce, du genre « cette plante stimule et fortifie le système immunitaire » : en effet, le système immunitaire est tellement complexe et fait intervenir un tel nombre de facteurs cellulaires et humoraux qu'il est quasi-impossible de distinguer les effets réels de ceux attribuables aux vœux pieux (on aimerait tellement que ça soit vrai...) ou à l'effet placebo.

Par contre, lorsqu'on isole à partir de plantes la substance responsable d'un effet donné, je m'en réjouis, tout en gardant à l'esprit qu'elle agit en concert avec de nombreux autres composés actifs présents dans la plante, parfois en synergie, parfois de manière antagoniste.

Certaines de ces informations proviennent du livre « La santé à la Pharmacie du Bon Dieu - Conseils d'utilisation des plantes médicinales » écrit par l'herboriste autrichienne Maria Treben.

Les questions fusent à la fin de cette présentation, et Elisabeth y répond de bonne grâce, clôturant ainsi une soirée très intéressante qui se termine dans la bonne humeur.

Gaby et Pierre Pfeiffer

Mercredi 6 Avril : Mon jardin s'adapte au changement climatique : anticiper, repenser et aménager

C'est avec grand plaisir que nous avons retrouvé Pierre Nessmann, descendant d'une longue lignée d'horticulteurs alsaciens. Pierre est rédacteur en chef adjoint du magazine Rustica Pratique, jardinier-paysagiste et auteur de nombreux ouvrages sur les végétaux, le jardinage et l'art d'aménager un jardin. Il est intervenu cette fois-ci pour nous parler d'un sujet brûlant : le réchauffement climatique, avec ses épisodes caniculaires toujours plus fréquents et prolongés, et une raréfaction des ressources en eau.

Plutôt que de chercher à continuer à planter et à faire survivre à grands renforts d'arrosages inconsidérés des végétaux « soiffards » tels que les hortensias, nous devons désormais nous tourner vers des plantes « chameaux » qui poussent naturellement en terrain aride telles que les succulentes (sedums et jourbarbes) qui stockent l'eau dans leurs

feuilles charnues et colonisent tout : rochers, zones de graviers et de pierres, toitures, dalles et murets, parfois même sans substrat !



Une jolie scène sur gravier

Pour les collectionneurs, il existe toute une gamme de ces plantes avec une palette étonnante de couleurs et de textures, de quoi faire de belles compositions dans des auges ou des contenants de récupération. Les grands sedums (désormais appelés 'Hylotelephium') tels que Herbstfreude (= Autumn Joy), Matrona ainsi que les hybrides à feuillage pourpre comme Purple Emperor, Red Cauli, Dark Magic ou Xenox permettent quant à eux de réaliser des massifs spectaculaires et colorés dans des conditions de sécheresse extrême. Les hélichrysums (immortelles) constituent une autre catégorie de plantes qui, grâce à leur système racinaire profond, s'adaptent bien aux terrains secs de type garrigue, caillouteux et bien drainés : la plus connue est la plante au curry (*H. italicum*) au feuillage gris persistant et odorant, et à l'éclatante floraison jaune.

Il existe également toute une collection de sauges vivaces rustiques du type *Salvia microphylla* à petites feuilles odorantes, à fleurs rose indien (Trewithen), rouge velours sombre (Royal Bumble), bicolores telles que Hot Lips (rouge et blanc) ou Amethyst Lips (violet et blanc).

En rocaille, elles s'associent très bien avec les papillons blancs des gauras, l'euphorbe de Corse, l'*Euphorbia myrsinites* très graphique avec la disposition rigoureusement spiralée des feuilles autour de la tige, et les diverses variétés de népétas, allant des coussins de la petite 'Walker's Low' aux grandes touffes de 'Six Hills Giant'. Les divers cultivars de santoline, lavande et de perovskia (la sauge d'Afghanistan) sont eux aussi bien adaptés à la sécheresse et se contentent de sols pauvres et caillouteux. Enfin, n'oublions pas que de très nombreux iris, bulbes printaniers (tulipes sauvages, muscaris, pushkinias, scilles) et plantes à rhizome charnu telle l'asphodéline jaune sont originaires de régions semi-désertiques et y prospèrent en entrant en dormance après la floraison.

(Au mois de septembre, Frédéric Stutz, paysagiste et créateur de jardins, nous a présenté en détail l'art et la manière de créer un jardin sec - voir plus loin dans cette brochure)

Pour les zones du jardin où le sol est plus riche et compact, l'astuce principale est de recourir au paillage ou mulching pour maintenir l'humidité du sol : on ne fait alors que copier la nature où, dans les forêts, la litière de feuilles mortes et de déchets végétaux prévient la compaction des sols, évite le ruissellement et alimente le sol en matière organique. Des apports généreux de compost en surface ou de BRF (bois raméal fragmenté) jouent un rôle similaire en évitant à la terre de croûter et en agissant comme une éponge qui restitue progressivement son eau au sol.

Un grand merci à Pierre Nessmann pour nous avoir fait partager ses connaissances, son expérience et sa conception des jardins de demain.

Pierre Pfeiffer

Mercredi 4 mai : "Le Houblon, une culture alsacienne" par Michèle Dauger.

Cette fois-ci, la présentation de Michèle s'est faite « hors les murs » à Bischhoffsheim chez Callunas d'Alsace, qui abrite les serres de recherche variétale et de multiplication par bouturage des nouvelles variétés sélectionnées. Michèle est technicienne au Comptoir Agricole, spécialisée dans le houblon, et coordonne la recherche variétale.

La culture du houblon est dominée au plan mondial par deux pays : les Etats-Unis et l'Allemagne qui produisent chacun près de 40% du tonnage total. La France en produit moins de 1%, mais cette culture est essentiellement concentrée dans les régions brassicoles, le Nord et surtout l'Alsace.

La variété traditionnelle en Alsace, le Strissespalt, représente plus de 40% des surfaces cultivées, mais de nouvelles variétés récemment sélectionnées, telles qu'Aramis, Triskel ou Barbe Rouge ont le vent en poupe.

En effet, tout comme les différents cépages de la vigne, chaque variété de houblon possède un profil aromatique défini : le succès des microbrasseries qui se spécialisent des bières artisanales en faisant appel à des houblons aromatiques stimule d'autant la recherche variétale et la plantation de ces variétés originales.

Il faut cependant savoir que l'obtention d'une nouvelle variété est une œuvre de longue haleine (environ 11 ans, comme pour les roses !) car il faut s'assurer de la stabilité des caractères de la nouvelle lignée : les critères de sélection tels que la résistance ou la tolérance aux maladies, fongiques en particulier, le rendement, le profil aromatique, etc. sont évalués au champ sur plusieurs années avant commercialisation.

Les inflorescences femelles, les cônes, sont utilisées pour aromatiser la bière depuis le XII^{ème} siècle lorsque Hildegarde von Bingen (1099-1179) découvrit les vertus aseptisantes et conservatrices du houblon (ainsi que son amertume).

Il permettait ainsi à la bière se conserver mieux et plus longtemps, et c'est le principe adopté pour conserver l'IPA (India Pale Ale), la bière brassée en Angleterre et acheminée par bateau aux troupes coloniales en Inde : celle-ci est enrichie en houblon, ce qui lui confère une amertume prononcée et une saveur particulière.

Michèle nous expliqua quels sont les différents composés aromatiques et huiles essentielles présents dans les cônes (plus d'un millier recensés à ce jour !) et leurs propriétés, en particulier les « acides alpha » qui sont considérés comme déterminants pour la qualité du houblon.

Et après avoir admiré les installations de bouturage et de multiplication de cette plante emblématique de notre Alsace, place à la dégustation ! Nous avons ainsi pu apprécier la diversité des bières d'Alsace, et maintenant que nous en savons plus sur le houblon et sa culture, nous envisageons pour 2023 une sortie à la brasserie Météor de Hochfelden pour une visite sur la fabrication de la bière suivie d'une dégustation plus poussée !

Merci encore Michèle pour cette belle soirée !

Pierre Pfeiffer

Mercredi 1^{er} juin : Visite de la Roseraie et du Jardin Botanique de Saverne, et « Garden-Party » chez Brigitte Baur à Arzviller

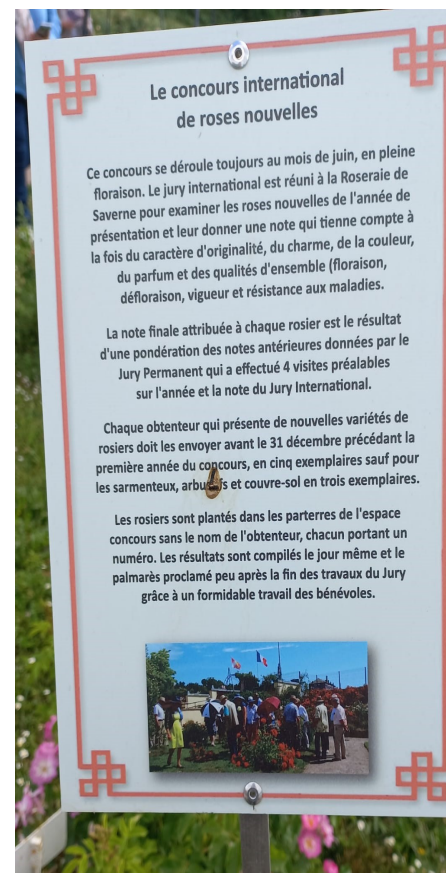
Une longue journée nous attendait en ce premier mercredi du mois de juin : visite de la roseraie de Saverne le matin, puis du jardin botanique l'après-midi, et enfin en soirée, notre traditionnelle « garden-party ». Celle-ci revêtait cette année un lustre particulier puisque nous célébrions les 30 années d'existence de notre association...

La Roseraie de Saverne

La roseraie a été créée en 1898 par la Société Alsacienne et Lorraine des Amis des Roses dont Louis Walter, éminent obtenteur, fut l'artisan et la cheville ouvrière. Rapidement, il put obtenir de la municipalité la mise à disposition d'une parcelle sur laquelle furent plantés 20.000 rosiers et qui fut paysagée, puis officiellement inaugurée en 1900.



Cette roseraie devint rapidement le point focal de la vie sociale savernoise, et les expositions de roses coupées - tout d'abord issues de jardins privés, puis rejointes par les obtentions de rosiéristes locaux - attirèrent des foules considérables : les diverses manifestations associées à la Fête des Roses valurent à Saverne le qualificatif de « Ville des Roses »! Lancé en 1923, le corso fleuri devint par exemple une véritable institution qui attira jusqu'à 50.000 personnes à la fin des années 1930, avant de disparaître en 1964.



Et à partir de 1924 (soit peu après la création de celui de Bagatelle), le Concours International de Roses Nouvelles vint encore renforcer la notoriété de la roseraie de Saverne. Comme pour tous les autres concours internationaux, un jury composé d'experts, de rosiéristes, de parfumeurs et de simples amateurs de roses vient évaluer l'aspect général (port, homogénéité, tenue de la végétation), la beauté de la fleur à tous ses stades de développement, la résistance aux maladies et le parfum de ces nouvelles obtentions. Celles-ci sont mise en culture 2 ans avant d'être jugées (3 ans pour les grimpants), et ceci dans le plus strict anonymat - car elles ne sont identifiées que par un numéro.

Après la visite guidée sous la houlette de Jean-Ralph Schmitt et de Louis Strohl (respectivement l'actuel et l'ancien président de la roseraie, que nous remercions tous deux pour les explications et les anecdotes), nous avons pu profiter de ce cadre magnifique pour pique-niquer et reprendre des forces avant d'attaquer la 2^{ème} mi-temps :

Le Jardin Botanique du Col de Saverne

C'est maintenant sous la conduite de sa présidente Elisabeth Kempf que nous savons découvert ce jardin botanique qui s'étend sur 3 ha à mi-chemin du col de Saverne. Créé en 1931 par le pharmacien-botaniste savernois Emile Walter, ce jardin est établi sur un sol sablonneux peu profond (le grès rose y affleure parfois) et relativement acide, ce qui permet d'y faire prospérer des plantes alpines et des plantes acidophiles telles que les azalées, rhododendrons, fothergillas et autres daphnés.



Elisabeth nous présente les richesses du jardin botanique de Saverne

Ce jardin comporte également un arboretum (le défunt sapin de Cilicie, victime de sécheresses récurrentes, a été transformé en totem sculpté à la tronçonneuse), une riche collection de fougères, ainsi que des biotopes particuliers tels qu'une tourbière avec sa collection de plantes carnivores, une attraction qui fascine toujours le visiteur... Une autre richesse de ce jardin botanique est la prairie à orchidées qui comporte une vingtaine d'espèces indigènes dont les noms vernaculaires évoquent bien leur aspect ou leur ressemblance avec des insectes ou autres animaux : orchis militaire dont les fleurs ont des sépales et pétales latéraux rassemblés en casque pointu (garde à vous !), orchis l'homme pendu, sabot de Venus, orchis moucheron, orchis singe ou encore orchis faux-bourdon.

Quant à l'orchis bouc ou himantoglosse à odeur de bouc, elle a beau ne pas ressembler à un bouc, elle en a l'odeur ! Ajoutez à cela que certaines espèces peuvent s'hybrider entre elles, et vous en aurez le tournis !

Cette pelouse à orchidées abrite également des espèces « exotiques » mais rustiques sous notre climat telles que *Bletilla striata*, *Cypripedium reginae* et *Cypripedium formosanum*.



La fleur de la bien nommée *Orchis simia* ou orchidée singe

Et maintenant, en route pour la Garden-Party dans le jardin de Brigitte Baur à Arzwiller

Passer à Phalsbourg devant chez Alain Mathieu et ne pas s'arrêter ? Hors de question ! Je connais Alain depuis plusieurs années grâce au jardin botanique de Saverne, et tout retraité qu'il soit, cet ancien professeur des sciences de la vie et de la terre (SVT) est hyperactif dans le domaine de l'agriculture biologique et de la préservation de la biodiversité. Je lui avais fourni une bonne cargaison d'asters d'automne à fleurs simples, de sédums et autres plantes mellifères pour nourrir ses abeilles, et la visite de son jardin-laboratoire est toujours un émerveillement que notre petit groupe a pu partager.



Alain en pleine action pédagogique

Des astuces, il en a plein : dans le potager, les melons sont plantés sur un parterre revêtu de tuiles plates de récupération - elles emmagasinent la chaleur et isolent les fruits du sol. Les pieds de maïs doux servent de tuteurs aux haricots grimpants qui leur fournissent l'azote (une technique agricole déjà employée par les Mayas), une mare sert de point d'eau pour les hérissons et les oiseaux, des ruches, de la végétation de lisière, des fleurs sauvages, gestion des tontes et des broyats de bois, décoctions et purins divers (et odorants...), paillis au potager, et bien davantage ! Alain se veut être le chantre de « l'adapta-culture » : bien loin de tout dogmatisme, il

expérimente et adapte la conduite de son jardin selon les besoins et les situations.

Après cet arrêt improvisé, nous voici repartis pour Arzwiller pour notre traditionnelle « garden-party », version champêtre du mercredi de rencontres du début juin. Et l'occasion est solennelle, car notre association fête aujourd'hui chez Brigitte ses 30 ans d'existence !

Brigitte est la fille d'Huguette Baur, membre de longue date de notre association qui bichonne à Haguenau son petit jardin de ville très soigné, et l'on peut dire - telle mère, telle fille - qu'elle est tombée toute petite dans la marmite du jardinage !



Mais Brigitte a besoin de voir grand, et elle s'est installée à Arzwiller (célèbre pour son ascenseur à bateaux) dans une maison jouxtant une ancienne carrière. Avec l'acquisition de parcelles voisines et d'une zone-tampon de forêt, elle peut désormais laisser libre cours à ses aspirations jardinières.

En tant que paysagiste de formation, Brigitte est évidemment inspirée par les jardins « à l'anglaise » et écume nombre de fêtes des plantes pour trouver celles dont elle rêve. Son sol relativement acide lui permet par exemple de cultiver en pleine terre (et avec succès !) des variétés d'érables japonais et des plantes acidophiles, et elle a d'ailleurs aménagé toute une zone de son jardin dans un esprit japonisant.



Un peu plus loin, un arboretum est en cours de constitution, il nous faudra revenir pour voir son évolution...

Mais en attendant, place à la fête ! De superbes réalisations sucrées et salées dont une fougasse aux olives, œuvre quasi-picturale d'Anny Bour et dont la recette figure ci-dessous, viennent animer la table. Après la pause forcée due à la situation sanitaire, les discussions vont bon train et les projets fusent, quel bonheur de se retrouver dans des conditions quasi-normales !



Un somptueux buffet qui mérite bien d'être accompagné de bulles !

Pierre Pfeiffer

Fougasse aux olives « Jardin »



Un tableau à dévorer tout d'abord avec les yeux...

Ingrédients

- 500g de farine
- 30g de levure de boulanger
- 30cl d'eau tiède
- une cuillère à café de sucre
- 8cl d'huile d'olive
- une cuillère à café de sel
- 300g d'olives noires dénoyautées et coupées en petits morceaux
- une cuillère à soupe de grains de cumin

Mélanger la levure avec l'eau tiède et une cuillère à café de sucre et laisser gonfler 10 minutes. La verser dans le puits creusé au milieu de la farine, mélanger à un peu de farine, laisser reposer le mélange jusqu'à ce qu'il gonfle. Ajouter le sel à la farine restée autour (tout ceci pour éviter le contact direct entre le sel et la levure qui « tuerait » cette dernière).

Mélanger l'eau avec les 2/3 de l'huile et ajouter progressivement à la farine. Pétrir jusqu'à ce que la pâte soit souple et brillante et ne colle plus aux mains. Couvrir et laisser lever jusqu'à doublement du volume.

Ajouter les olives et le cumin en rabattant la pâte et pétrir à nouveau avec le reste d'huile,

Étaler la pâte à sa forme définitive, laisser lever.

Enduire d'huile d'olive puis amusez-vous à décorer ce support avec des légumes variés et herbes de votre jardin. Des exemples de décorations se trouvent facilement sur internet ou pinterest en tapant « foccacia art ».

Quand votre chef d'œuvre est prêt, vous pouvez repasser dessus au pinceau huilé.

Préchauffez le four à 200°, enfourner dans le bas du four pendant 30 minutes.

Bon appétit !

Anny Bour

Mercredi 7 Septembre

A l'origine, nous avions prévu que Frédéric Stutz, paysagiste et passionné d'Echinaceas, nous fasse une présentation de cette vivace qu'il affectionne tout particulièrement. En fait, l'article qu'il avait écrit l'an passé dans le « Rêves de Jardin » était déjà fort complet et bien documenté. La canicule persistante qui nous a accompagnés tout l'été l'a incité à changer de sujet et à nous présenter une autre manière de jardiner, dont nous avons déjà pu admirer les résultats surprenants chez Beth Chatto près de Colchester lors d'un voyage en Angleterre : le jardin sec ou « jardin de caillou ».

Le jardin sec, par Frédéric Stutz

Comment concilier notre folle envie d'ajouter à nos jardins de nouveaux massifs avec les contraintes d'un emploi du temps chargé, les soucis de santé dus à l'âge et la difficile gestion de l'eau. Frédéric Stutz, précieux paysagiste et membre de notre association, nous a proposé ses solutions lors de la soirée rencontre de septembre.

Ne faire « que du caillou » n'est pas du tout son option, prôner un « sans entretien », ça n'existe pas. Le « paillage minéral » représente pour lui le juste milieu. Non seulement il ne se décompose pas, mais de plus, les végétaux implantés y connaissent une excellente adaptation. Le choix est vaste et il suffit pour lui d'observer les milieux naturels et secs de montagne. A l'artiste ensuite de proposer des variétés couvrant plusieurs mois de floraison et d'harmoniser couleurs et formes. La technique et ses secrets :

1. Apporter des graviers à la terre présente ou vice-versa en superposant 3 couches : terre existante, puis gravier sur quelques cm., enfin compost sur quelques cm. En effet, si l'on observe la nature, feuilles, poussières, déjections constituent progressivement une couche organique recouvrant du gravier, lui-même sus-jacent à de la terre franche. Les graines s'y déposent, germent, traversent la couche de gravier pour s'enraciner ensuite en terre profonde.

2. Recouvrir le tout d'un géotextile. On réalise ainsi une isolation thermique qui limitera les besoins en arrosage en retenant l'humidité d'une part, et une séparation stabilisant le gravier décoratif final d'autre part. Le géotextile se dégrade en effet moins vite que les toiles horticoles qui par nature asphyxient les sols, mais attention, il faut sélectionner un grammage faible (95g/m²) garantissant une bonne survie biologique du sous-jacent.

3. Le gravier décoratif ou « jardin de caillou », est épais de 3 cm. Il accueille en dernier une grande variété de plantes. En effet, en milieu naturel, le minéral précède toujours le végétal.



4. Planter au travers d'une incision cruciforme effectuée au cutter, après avoir replié les quatre coins sous la bâche. L'orifice sera agrandi en fonction de la croissance de la plante. Le substrat de plantation est adapté à chaque espèce : terre de jardin, sable, compost...

5. L'arrosage initial sera copieux, au jet d'eau de pluie, et une seule fois en automne. Il chasse les poches d'air, parfait l'adhérence du substrat aux mottes puis internalise les particules les plus fines. Dès le printemps, avec la naissance de nouvelles racines, les végétaux en croissance couvriront le gravier et des semis spontanés perceront le géotextile. Mais un résultat très satisfaisant n'apparaîtra qu'au bout de plusieurs années. Pour l'entretien : un bon arrosage une fois par mois. Un nettoyage une fois par an seulement car peu d'adventices. On peut estimer à 3h de travail par an pour 70 m². Frédéric préfère de loin les jardins anglais aux massifs de cailloux. Mais il s'adapte à une clientèle fatiguée et limitée en proposant cette astucieuse alternative au « tout cailloux » pour préserver la biodiversité. « Le client a voulu du caillou, je lui ai rajouté 150 plantes ! »

Bien joué, Frédéric !

Nicole Brivady

**Mercredi 5 Octobre : Le poivre dans tous ses états, ou :
Qui donc a osé mettre des grains de poivre dans les narines de
Toutânkhamon ?**

Nous étions onze gourmands suspendus aux lèvres de notre orateur récidiviste Pierre Huser lors de la soirée consacrée au « *Piper nigrum* ». Après un historique plein de surprises, Pierre nous a initié aux grands crus et à la manière de les cuisiner. Qui imaginerait en effet, que cette si banale et bon marché petite graine noire sur notre steak coûtât une fortune pendant des siècles, servant à payer dettes, dots, rançons royales et frais de justice. Sa première mention : dans les narines des pharaons que l'on voulait momifier ! On retrouve ensuite sa trace chez les navigateurs aventuriers de tous temps : grecs, romains, vénitiens, arabes, croisés, portugais, hollandais et... français avec Chandernagor ! C'est l'époque des flibustiers et des guerres de monopole pour les comptoirs du bout du monde : Malabar aux Indes, Indonésie, Viêt-Nam, Réunion, Afrique...

Les voyages durent parfois huit mois, et les prix sont multipliés par 400 entre l'achat et la revente à Constantinople, Venise, Lisbonne... Mais aujourd'hui, cette liane qui atteint les 10m de haut, est cultivée sur tuteur partout où chaleur et humidité sont garanties, donc tout autour du globe en zone équatoriale. Les prix sont fixés au Kerala en Inde et le commerce est aux mains d'un petit nombre de multinationales qui gèrent les 250.000 tonnes annuelles. La culture fait presque toujours appel aux pesticides, et certaines manipulations et conditions de conservation tirent la qualité vers

le bas chez certaines marques de grande distribution. Le long stockage provoque moisissures, fissuration du péricarpe et donc perte d'arômes comme ce fut le cas en période Covid. Sans compter les falsifications par mélange de coriandre et de genièvre. Ce n'est pas sans raison que notre orateur contrôle à la loupe binoculaire ses arrivages ! A l'inverse, un très petit nombre de dégustateurs professionnels sillonnent la planète à la recherche de grands crus réputés et cultivés artisanalement (déjà au moyen-âge les poivriers devaient effectuer 3 ans d'études, 3 ans de compagnonnage, et prêter serment au roi!).

Comment choisir alors ses coups de cœur et élaborer ses accords gastronomiques, en sachant que des toques étoilées audacieuses subliment de manière surprenante glaces, fruits et même confitures par cette épice ? Tout d'abord, le poivre est entouré d'un péricarpe qui transmet la force du « piquant » alors que c'est la graine centrale qui recèle les huiles essentielles responsable des arômes identitaires.

Comme pour les vins, l'influence du cépage, du sol, du micro climat et de la « patte » du poivrier seront autant de déterminants du parfum final. Un dégustateur chevronné est capable de détecter les quatre arômes de base classiques mais qui s'intriquent de manière variable : le boisé, le fruité (agrumes), l'animal (cuir), le végétal. A vous de jouer ! Les différentes couleurs reflètent les stades de maturité différents d'un même cépage et non diverses variétés. Ainsi le poivre vert est récolté avant maturité complète puis fumé ou saumuré ou lyophilisé ce qui le rend craquant. Le poivre noir classique se cueille à peine mûr. Le blanc est un noir bien mûr mais lavé de son péricarpe, il est donc plus doux et aromatique. À l'instar d'une vendange tardive en œnologie, le rouge est récolté en surmaturité, il est donc rare, aux saveurs « rondes », « compote de fruit rouge » voire... cacaoté.

On distingue encore à part le classique *Piper nigrum* connu de tous :

- le cubèbe à queue avec ses notes vanillées,
- le poivre long (parfois 5 cm) : le seul à supporter la cuisson sans perte d'arôme, c'est bon à savoir. Lorsqu'on rape ses « chatons » on obtient de petits grains appelés « caviar » très en vogue chez les étoilés.
- le rare poivre sauvage de Madagascar ou Voatsiperifery si parfumé.

Et puis il y a les valeurs sûres et incontournables pour les gourmets : Kampot (Viêt-Nam), Malabar (Indes), Tellicherry, Sarawak (Indonésie), Timiz (Afrique du sud).

On ne peut les citer tous, mais quoi qu'il en soit le meilleur des poivres mal utilisé décevra. Pierre Huser rappelle alors en conclusion les règles de bonnes pratiques garantissant l'optimum gustatif : un poivre se garde un an à l'abri de la chaleur et de la lumière, un grain fendu a perdu son arôme, pour être sûr de sa validité on conseille d'écraser un grain sur un buvard : l'apparition d'une tache d'huile certifie la validité actuelle. On ne le pile qu'au dernier moment. La cuisson le rend brûlant avec perte d'arôme (en 7 min selon Hervé This). En opposition à bien des recettes on ne le rajoutera au plat qu'au moment du service (excepté le poivre long). Voilà, chers gourmands, vous savez maintenant quel poivre mettre dans vos crèmes glacées pour sublimer vos papilles !

Roger-Marc Brivady

Mercredi 2 Novembre : "Comment concevoir un jardin"

par Régine Rodrigues (lesjardinsdefarandole@gmail.com)

Après de longues années passées dans l'industrie alimentaire, Régine a sauté le pas et a décidé de reprendre ses études et de concrétiser sa passion pour devenir paysagiste et « coach » jardin. La famille Rodrigues ouvre depuis plusieurs années ses "Les jardins de farandole" à Bischwiller et partage avec les visiteurs les expériences accumulées depuis plus de deux décennies dans ce jardin au sol sablonneux... et truffé de poches de gravats et autres surprises!

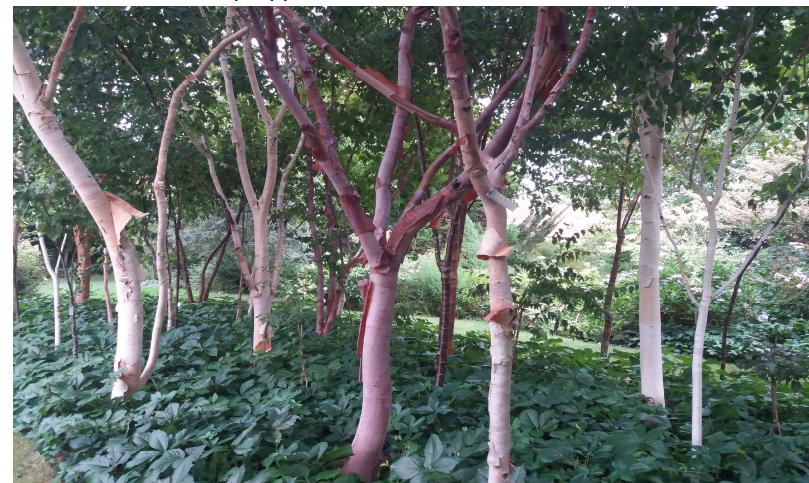
Créer un jardin, quelle aventure ! Tout commence par un diagnostic paysager et l'organisation des espaces, si l'on souhaite par exemple aménager une terrasse, un potager, un abri de jardin, un bassin ou un terrain de jeux.

Deux cas de figure se posent alors : soit le point de départ sera un terrain vide, et l'on part alors d'une feuille vierge pour dessiner un plan, ou bien il faudra tenir compte d'une végétation existante, en particulier des arbres, des haies ou des arbustes. Avant de manier la tronçonneuse, il faudra alors évaluer l'intérêt des diverses essences, leur positionnement sur le terrain et surtout, réaliser qu'il faut plusieurs années avant qu'un jardin n'acquière un semblant de personnalité. De même, des éléments existants (dépendances, murs de clôture ou constructions limitrophes) peuvent présenter un intérêt... ou devront au contraire être cachés par une végétation appropriée. Le choix des végétaux et leur disposition seront dictés par le climat, l'exposition, d'éventuels reliefs existants ou à créer, et la nature du sol (limoneux, argileux, sablonneux, acide, etc).

Outre les demandes des futurs habitants, il faudra prendre en compte les contraintes administratives (plan d'occupation des sols, réglementation d'urbanisme, périmètres de protection de monuments historiques, viabilisation), et définir ce que l'on veut privilégier : perspectives et ouverture vers l'extérieur, ou au contraire rechercher un cadre plus intimiste. Viennent ensuite les aspects techniques : dessin des plate-bandes dont le contour sera matérialisé par un tuyau d'arrosage posé sur le sol, pose de systèmes d'arrosage (tuyaux enterrés) et de circuits électriques, mise en place de systèmes de récupération de l'eau de pluie, création d'allées et de cheminements, clôtures, éléments en maçonnerie, structures telles que pergolas ou supports, etc.

Pour ce qui est des plantations, il faudra définir les hauteurs et les volumes souhaités, planter par étages pour gérer l'espace et les volumes sans bousculade et veiller à ce que le jardin présente un intérêt en toutes saisons en jouant sur les feuillages (feuillages colorés, panachés ou persistants), les périodes de floraison, le parfum, les formes, voire même le mouvement (Le Jardin Plume en Normandie est un modèle du genre). Enfin, il faudra définir quelques éléments-phares, que ce soient des arbres remarquables, des perspectives, des alignements ou des groupes de végétaux qui structurent le jardin. Et ne pensez pas que l'hiver soit une morte saison : les deux livres de Cédric Pollet sur les écorces et celui intitulé « Jardins d'hiver : une saison réinventée » illustrent le parti que l'on peut tirer de choix judicieux.

Pierre Pfeiffer



Collection de bouleaux à écorce remarquable

Jardins privés dans le Ried de Seltz

·Après de mon arbre, je vivais heureux, j'aurais jamais dû le quitter des yeux, pom pom pom pom' (Brassens). Des arbres rares, majestueux, gardiens du temps, bichonnés par des botanistes doués et passionnés, bref, des arbres heureux d'onduler aux vents et de chatouiller le ciel, nous en avons été comblés lors de notre sortie de mai en pays rhénan. Une triangulation réussie entre Stattmatten, Beinheim et Roeschwoog et les trésors végétaux qui s'y cachent. Tout commence par l'accueil chaleureux de Jean Jacques Merkel, maire de Stattmatten.

Sa réputation d'éminent botaniste est née de sa connaissance exhaustive de toute la flore locale rhénane et de son côté visionnaire, entreprenant avec d'autres dès les années 70, la valorisation du sentier botanique qui longe la Moder. Son jardin privé nous a également interpellés. En effet, des « filles de l'air » en grand nombre, fines et surprenantes descendent des feuillages comme autant de cheveux. Or, ces demoiselles sont frileuses, on les abrite dès 10°C et, pour ne pas se fourvoyer dans ce rapatriement, chacune porte un numéro associé à la marque de sa place. La botanique devient soin d'apothicaire ! C'est alors qu'une autre figure locale, Pascal Voltz rejoint notre équipe et nous emmène dans son royaume : l'Arboretum de Roeschwoog. Il naquit d'un pari et d'un rêve en 2012. Un terrain en friche, le «Uff de Au» (= prairie humide) est converti en collection d'arbres asiatiques, du genre ce que l'on ne croise pas im Elsass et qui ne pousse pas dans le Ried. Pour une somme très modique Pascal rassemble des Pyrénées et de Belgique des espèces rares et aux noms savants : *Firmiana simplex*, *Hovenia dulcis*, *Cryptomeria japonica* et autres *Malus*... Il les répartit en quatre zones : conifères, feuillus de moins de 10m, de plus de 10m et fruitiers. Cela allait-il prospérer ? Après tout, 70% des arbres de la planète ne sont-ils pas d'origine asiatique et ayant échappé aux glaciations ? Eh bien, la vie sourit aux entrepreneurs car l'acclimatation fut parfaite ! Pour se protéger des « charmisses » (rats taupiers) on a grillagé les mottes, et lorsque la température descendait à - 7°C, on voilait de toile les troncs qui ont supporté jusqu'à - 15°C. Le résultat est un dépaysement garanti, en route vers le pays du soleil levant !

Et comme de plus des bancs et des tables de bois nous font de l'œil sur le coup de midi, toute la communauté sous le charme du lieu reprend des forces au cœur de ce cocon végétal. Retour à Stattmatten où Jean Jacques Merkel nous fait découvrir le circuit pédestre du Mittelgrund.

Longeant la Moder, ce sentier botanique de 3 km, pénètre dans une galerie végétale tortueuse d'ombre et de silence abritant 15 espèces d'arbres, 25 variétés d'arbustes et 600 herbacées. Les peupliers noirs sont immenses, des lierres gigantesques les enserrant d'une résille implacable. Le plus vieux chêne, impressionnant et contorsionné, serait contemporain d'Henri IV. Les espèces se succèdent : prêle des ébénistes (certains en profitent pour se polir les ongles), orchidées, tapis de pervenches, le nerprun purgatif propose ses services...

On borde la hêtraie décimée en 1999 par la tempête et la frayère prise sur la Moder. Au bout du chemin, on parvient enfin au « graal » : un staphylier ou faux pistachier. Qu'est-ce qui le rend célèbre ? Son écorce peau de serpent ? Ses fruits en lanterne ? Non, mais c'est un exemplaire unique en France, visité par de nombreux botanistes de l'hexagone. Bien plus encore, l'idée géniale qui sous-tend ce biotope, c'est qu'aucune intervention humaine n'y est autorisée en dehors d'actions sécuritaires. Que devient la forêt rhénane sans l'homo sapiens depuis les années 70 ? Cap ensuite sur Beinheim où nous attendent Isabelle et Bertrand Wagner dans leur « chartin tes s'anch ! ». Effectivement, des anges de céramique ou de métal, fabriqués de leurs mains et lovés dans des cadres de bois de couleurs vives, sont l'originalité de leur déco. Des palettes en bois peintes et verticalisées en bordure de terrain sont également inattendues et une bonne idée à prendre. La visite s'effectue en tournant autour de la maison et l'on découvre phlox, cornus, sureau, érable, hostas, rosier de belle facture, quand soudain, le mouvement circulaire s'interrompt : une table généreuse de gâteaux et jus de fruits maison invite à une pause gourmande avant de se séparer, un bien bel accueil !

Mais déjà le Jardin des Reines de Pascal Voltz nous attend à l'autre bout de Beinheim. Il le décrit comme « un jardin sauvage - maîtrisé » de type « franco-anglais ». Sous-bois au fond, ruche et poulailler, trois bassins, la famille se nourrit entièrement du potager. Une originalité : la structure en carte à jouer de 4 plates-bandes. Nous sommes de nouveau gâtés par un buffet convainquant et rafraîchissant. Comme il est recommandé de prendre 3 repas par jour tout le monde se laisse tenter et papote ad libitum, sous le doux soleil d'une fin de journée du mois de mai. S'il fallait résumer la sortie : plein les pupilles et... plein les papilles. *Après de mon arbre, je vivais heureux, j'aurais jamais dû m'séparer d'mon arbre, pom, pom, pom.*

Nicole et Roger-Marc Brivady.

**Visite guidée de la Roseraie de Baden-Baden
le Samedi 25 Juin**

« Baden-Baden : Ihr Niveau » (Baden-Baden : votre classe !). Je me rappelle bien de cet autocollant qu'arboraient certaines voitures dans les années 1980, lorsque Baden-Baden abritait le quartier général des Forces Françaises en Allemagne, où le « quartier français » comptait jusqu'à 5.000 habitants.

Ville thermale dès l'époque romaine, Baden-Baden connut son âge d'or au XIX^{ème} siècle et à la Belle Époque où, grâce à sa vie culturelle et mondaine intense et variée, ses splendides fêtes, son casino, son élégance et la douceur de son climat, elle devint la capitale d'été de l'aristocratie européenne.

Le décor paysager ne devait pas être en reste, et l'allée de Lichtental qui s'étire le long de la rivière Oos est devenue une coulée verte plantée d'arbres exotiques plus que centenaires. Elle est agrémentée de passerelles, bustes, fontaines et de parterres floraux - les floraisons printanières des magnolias au milieu des plates-bandes de narcisses et de tulipes sont spectaculaires...

Juste de l'autre côté de la rivière s'étend la « Gönneranlage » : ce parc a été créé au début du XX^{ème} siècle par Hermann Sielcken, le « roi du café » pour son épouse, et dessiné dans un style formel par l'artiste céramiste et architecte paysager Max Laeuger.

Avec son grand bassin, la fontaine monumentale Joséphine (du nom de l'épouse du fondateur du parc) est une œuvre réalisée dans le style Art Nouveau par le sculpteur munichois Josef Flossmann : elle est flanquée de deux statues représentant la cure thermale et la cure d'eau minérale. Avec pas moins de 10.000 rosiers en près de 400 variétés, ce parc constitua longtemps la roseraie historique de Baden-Baden et servit en 1952 de cadre au premier concours international de roses nouvelles sous le patronage du chancelier Konrad Adenauer.

Mais ce parc s'avéra rapidement trop exigü pour la plantation des rosiers mis au concours, et il fallut recourir à des solutions transitoires impliquant des parcelles excentrées. Le temps pressait, car il fallait trouver une solution pérenne pour la Landesgartenschau qui devait se tenir en 1981. C'est ainsi que fut choisi le site « Am Beutig » sur les hauteurs au sud de Baden-Baden. Si l'exposition était idéale, la nature du sol ne convenait pas aux rosiers. Qu'à cela ne tienne: on amena par camions entiers du loess de la plaine du Rhin pour constituer une bonne couche de plus d'un mètre

d'épaisseur et la roseraie put être inaugurée à temps pour la Landesgartenschau ! Et la qualité exceptionnelle de ses prestations et de son entretien lui valut en 2003 le titre de « Jardin d'Excellence » décerné par la fédération mondiale des sociétés des roses.

La roseraie 'Am Beutig'

Une explosion de roses dans un paysage exceptionnel, voilà ce qui attendait notre groupe la roseraie "Am Beutig", où se déroule chaque année au mois de juin le concours international des roses nouvelles.

Cette roseraie rassemble une collection de roses botaniques et historiques, ainsi que les meilleures obtentions des roséristes tant amateurs que professionnels. Deux longues allées surmontées d'arceaux permettent aux rosiers grimpants de s'épanouir, et des ramblers couvrent les clôtures de la roseraie.



Vue d'ensemble de la roseraie 'Am Beutig'

Des collections thématiques, classées par obtenteur ou par type de roses permettent d'évaluer leur floraison et leur résistance aux maladies, mais les nouveautés (plus de 120 par an!) sont bien évidemment l'objet de toutes les curiosités.

Enfin, les roses primées les années précédentes sont rassemblées dans un carré dédié, ce qui permet d'apprécier leur évolution en fonction des années qui passent.

Comme pour les autres concours, l'appréciation du jury porte sur plusieurs critères : la végétation du rosier et sa floribondité, l'homogénéité et l'harmonie de la parcelle de présentation (notée sur 30 points), la qualité et le charme de la fleur de la floraison à la défloraison (sur 30 points), l'état sanitaire et la résistance aux maladies (sur 30 points), et enfin le parfum (sur 10 points). Outre le jury du concours, un jury permanent composé de jardiniers et de responsables des espaces verts suit sur cette période de deux ans l'apparition éventuelle de maladies ou de carences nutritives.

Pour qu'une rose puisse prétendre à une médaille d'or, elle doit obtenir une note totale (sur 100) supérieure à 70 points, 65 points pour une médaille d'argent et 60 points pour une médaille de bronze. La notation finale est la résultante de l'évaluation par le jury permanent, le jury des experts et le jury général. En 2022, l'avancée de la végétation et de la floraison a justifié la tenue d'un jury exceptionnel deux semaines avant la date officielle du concours afin de ne pas pénaliser les rosiers à floraison hâtive.



Jean de Bruges, une ravissante obtention de Lens Roses

La rare couleur lilas rose d'un rosier rugosa à 'fleurs d'œillet' du type F.J. Grotendorst, en pleine floraison, avait par exemple retenu mon attention ce jour-là. Deux semaines plus tard, il ne lui restait que quelques bouquets de fleurs mais il a quand même décroché une médaille et est maintenant commercialisé sous le nom de 'Jean de Bruges'.

Pratiquement toutes les roses exhalent un parfum, plus ou moins intense, mais sa perception dépend de nombreux critères : heure, humidité, température, environnement. Et tous les nez n'ont pas la même sensibilité aux odeurs ! Un prix spécial du parfum est décerné chaque année par un jury de parfumeurs qui n'ont pas leur pareil pour analyser cette caractéristique évanescence, fugitive et insaisissable.

En tant que membre du jury depuis une quinzaine d'années, j'ai pu suivre les nouvelles tendances et surtout assister à l'avènement de nouvelles variétés issues de croisements longtemps considérés comme impossibles par des générations d'hybrideurs et d'amateurs de roses.

Ainsi le rosier 'Peace and Love' obtenu par l'hybrideur britannique Chris Warner est un surprenant hybride moderne, descendant d'une espèce botanique aux fleurs bicolores appelée *Rosa persica* qui pousse dans des régions désertiques.



Peace and Love, hybride de *Rosa persica*

Il a hérité de son ancêtre quelque peu excentrique une grande résistance aux maladies et à la sécheresse et surtout, un cœur très contrasté rappelant la macule des fleurs de pivoine ou de ciste, et produit une marée de roses simples, d'aspect léger, frissonnantes dans leur corolle rose où brûle un centre brun-rouge.

Nous sommes ensuite redescendus en ville pour nous restaurer avant d'attaquer le programme de l'après-midi, et de partir... vers le Paradis de Baden-Baden!

Rassurez-vous, celui-ci n'a rien d'artificiel : c'est le nom qui a été donné à un lotissement intégré dans un parc paysager dont l'axe central est un escalier aquatique.

La série de cascades et de bassins prend sa source dans une grotte à colonnades, et de superbes villas bordent cet élément central d'où l'on bénéficie d'une vue splendide sur le centre de la ville.

Ce précurseur du concept d'« amélioration de l'habitat » date des années vingt, et il a été conçu et réalisé sur les flancs de la colline Annaberg par l'architecte paysager Max Laeuger à qui l'on devait déjà la Gönneranlage.

Et en poussant un peu plus loin, nous arrivons... au cimetière principal de Baden-Baden! Au milieu des grands arbres, les tombes de maintes personnalités politiques, compositeurs, musiciens, poètes et industriels sont dispersées dans un cadre reposant.

Notre longue et bien belle journée s'est achevée par la visite de la jardinerie de Bernhard Schmole, concepteur de jardins et fleuriste attitré du cimetière de Baden-Baden.

Il a installé son entreprise en bordure du cimetière, à un endroit qui servait essentiellement de décharge pour accueillir les pierres et bordures des tombes échues ou remaniées.

Inutile de dire qu'il a su tirer parti des éléments récupérés dans cette carrière improvisée pour installer une série de terrasses bien exposées et dont le drainage naturel lui a permis de donner une touche méditerranéenne à ses plantations.

Pierre Pfeiffer

Le Jardin Botanique de Gondremér et le Jardin de Berchigranges

Plus de 20 ans après notre première visite, nous avons (re)découvert le Jardin Botanique de Gondremér en septembre 2021 lors d'une sortie organisée par l'Herbe Folle, sous un soleil automnal splendide.

Ce jardin avait été créé à la fin des années 70 par un cadre de banque nancéen et une enseignante sur un terrain marécageux situé au fond d'une petite vallée vosgienne. Après le creusement d'un étang, d'importants travaux de drainage avec création de petits bassins et de cascades, et le détournement du ruisseau, vint le temps des plantations.

La situation humide et la nature acide du sol (pH 5,5 à 5,9) au fond d'une vallée riche en sources ont dicté le choix des plantations : grâce à son sol de terre de bruyère, le jardin s'est spécialisé dans les plantes acidophiles. Et au fur et à mesure de l'acquisition de parcelles voisines, sa vocation vint s'affirmer: il abritera dans un même endroit unique en France plusieurs collections nationales de plantes ayant les mêmes exigences comme les rhododendrons et azalées, kalmias, pieris et autres éricacées de tourbières, érables asiatiques, magnolias, chênes et conifères, ainsi que des plantes et arbustes tels que les hémérocailles, hydrangeas, nymphéas, hostas, etc...



Le grand étang brille sous le soleil d'automne

Lors de notre sortie de septembre l'an dernier, nous avons pu admirer dans les jeux de lumière les prémices des couleurs automnales dont se paraient déjà certains érables, cornouillers à fleurs et autres nyssas autour de l'étang, et avons alors décidé de reproposez cette sortie au printemps pour permettre aux membres de nos deux associations de venir admirer les floraisons printanières.

Le printemps à Gondremmer

Dans nos jardins de la plaine d'Alsace, souvent établis sur un loess argilo-calcaire qui convient très bien aux rosiers par exemple, nous ne pouvons guère accueillir des rhododendrons, azalées et autres plantes de sol acide et leur garantir de s'épanouir pleinement. Par contre, avec leur climat humide et leur sol acide, les Vosges toutes proches sont leur domaine de prédilection.

En ce début du mois de mai, nous ne pouvions certes pas espérer voir tout fleurir en même temps. La grande diversité des espèces plantées dans le jardin botanique de Gondremmer nous a cependant permis d'admirer le feuillage translucide et coloré d'érables en phase de débourrement, et le kaléidoscope de la floraison de rhododendrons, d'azalées et de magnolias.



Vue printanière du grand étang

Outre les spécimens spectaculaires, de nombreux et délicats petits trésors botaniques viennent se nicher au milieu des éléments du décor naturel, et la présence de mares, tourbières et petits cours d'eau ajoute encore au charme du lieu. Nous avons conclu notre visite par un pique-nique au bord du grand étang avant de remercier nos hôtes et nous diriger vers un autre lieu mythique : les Jardins de Berchigranges.

Pierre Pfeiffer

Les Narcisses à Berchigranges

Pourquoi se priver d'une si belle occasion de visiter le Jardin de Berchigranges avant l'été ?

Et en compagnie des jardiniers passionnés de « P.A.R.C. Paysage » et de « l'Herbe Folle », ce fut une belle découverte.

On ne raconte pas Berchigranges, fruit d'un merveilleux travail, d'une passion plutôt, de Thierry et Monique Dronet, depuis 25 ans déjà.

Niché à 700 m d'altitude, sur plus de 2 ha, il offre d'avril à l'automne un spectacle poétique, bucolique, coloré, d'une immense richesse botanique, et toujours renouvelé. On ne voit jamais le même « Berchigranges » à chaque visite (c'est pourquoi j'y vais tous les ans...)



Ce 7 mai, toute une symphonie de narcisses, blancs, jaunes, simples, doubles, grands, minuscules, parfumés, illuminaient les massifs pour notre plus grande joie. Cette collection riche de 400 variétés est unique en France, et s'épanouit en non-stop de fin avril jusqu'en juin pour certains.



Nous avons aussi été émus par le jardin des mousses, qui évoque un décor du Seigneur des Anneaux : on y guette les trolls et les elfes des bois ...



Le jardin des mousses, un moment hors du temps...

Au final, c'est un jardin à redécouvrir absolument, par exemple en mai-juin pour les mythiques pavots bleus de l'Himalaya, en juillet pour les vivaces et les roses, en août pour les hydrangeas...

Sylvie Stutzmann

PARCS ET JARDINS DU SUD LYONNAIS
Du Lundi 16 Mai au Samedi 21 Mai 2022

Planifié depuis deux ans déjà et longuement peaufiné, reporté deux fois pour cause de pandémie et de restrictions de déplacement, ce voyage de découverte de jardins au sud de Lyon a enfin pu se concrétiser cette année... Mais avec la menace qui planait encore et toujours, et les risques de rebond de l'épidémie, il était évident que les 26 participants au voyage devaient être à jour pour la vaccination anti-Covid ou être guéris, et le bus de 50 places devait nous permettre de respecter une distanciation raisonnable...

Lundi 16 Mai

Tout à la joie de nous retrouver, nous voici partis pour une première étape ponctuée de la traditionnelle pause petit-déjeuner en cours de route, avant d'atteindre le premier jardin dans la région de Lons-le-Saunier.

Le jardin-atelier de la famille Bernard à Cressia :

Premier voyage tant attendu depuis l'apparition de ce sacré virus ! Premier jardin visité et premier émerveillement. Le manque de découverte de nouveaux jardins pendant presque deux années n'a en rien émoussé notre désir et notre plaisir d'arpenter de nouveaux espaces.

Arrivés pour midi, des tables et des chaises nous attendent pour satisfaire nos besoins légitimes. Mais la pause ne s'éternise point, l'envie de nouveauté est trop intense et nos pas nous font visiter la première chambre, tout en damiers verts et blancs, soulignés par des haies taillées au cordeau et un bassin rectangulaire qui focalise le regard. Une impression d'harmonie et de paix se dégage de cette chambre et l'on a vraiment envie de s'y attarder.

Mais le prochain jardin nous ravit encore davantage la vue. Un jardin japonais créé de toute part et pourtant si naturel... La rivière qui le traverse paisiblement n'est en rien troublée par le ballet des carpes koi bien habituées aux regards admiratifs des visiteurs.

Plus loin, l'horizon s'ouvre encore plus sur un amphithéâtre, l'«aromathéâtre» dont les sièges recouverts de gazon (synthétique) proposent une halte pour poser son regard aux alentours.



Le jardin japonais à Cressia

Le regard y découvre la pépinière, toujours très prisée (attention, le voyage ne fait que débiter!), l'hôtel à insectes près d'une ancienne cabane de jardin, si familière dans le décor, des chaises longues qui invitent à la sieste, un jardin d'aromatiques qui exhalent sous le soleil...



L'aromathéâtre

Difficile de rendre exactement les sentiments éprouvés à la vue d'un tel jardin, mais la sérénité et le sourire qui en émanent traduisent bien

l'harmonie de ce lieu à (re)visiter sans retenue. Ce premier jardin introduisait bien la suite de notre périple dans le Sud Lyonnais, il fut les prémices d'un voyage bien réussi et fortement apprécié.

Jérôme Bour

Mardi 17 Mai

Après une nuit réparatrice (nous avons dû nous lever aux aurores pour le départ de la veille), nous voici partis pour admirer la collection de pivoines des **Pépinières Rivière à Crest** (<https://pivoinesriviere.com/>). Cette pépinière spécialisée dans l'obtention d'hybrides et la culture des pivoines, renferme la collection nationale CCVS qui comporte pas moins de 750 variétés, dont de nombreux «Itoh hybrides» que Jean-Luc Rivière nous a fait découvrir.

Les Pivoines Rivière

De nombreuses explications et anecdotes nous ont été racontées par Jean Luc Rivière (6^e génération de «pivoinologues»), qui avec son épouse et 2 salariés tiennent les rênes de l'entreprise.

Savons-nous que les pivoines de nos jardins, qui explosent de merveilleuses couleurs au printemps, sont historiquement originaires de Chine ?

Connues en Chine depuis plus de 2000 ans, le Japon les a à son tour cultivées au 8^{ème} siècle. En 1849 commence l'aventure de la pépinière Rivière avec d'abord des pivoines herbacées, et c'est du Japon que l'arrière-grand-père de Jean-Luc, Benoit Rivière importe des pivoines arbustives et mettra jusqu'à 600 variétés à son catalogue en 1912 ! La pépinière actuelle est installée à Crest depuis les années 1990.

Un peu de botanique tout d'abord :

Appartenant à la famille des Paeoniacées, les 38 espèces de Paeonias sont issues de 2 groupes : les pivoines herbacées et les pivoines arbustives.

Les pivoines herbacées se retrouvent dans les régions tempérées de l'hémisphère Nord et en Chine en particulier. En Europe, la plus connue était *P. officinalis*, réputée pour ses vertus (supposées) médicinales, et dont la variété *P. rubra plena* a donné l'expression : «rouge comme une pivoine»

Paeonia lactiflora vient quant à elle de Chine. Elle est à l'origine de nos pivoines herbacées hybridées (Pivoines de Chine) et ses racines fournissent le pied de greffe de nos pivoines arbustives cultivées.

Les pivoines arbustives botaniques ne poussent qu'en Chine.

Pour la belle histoire, l'empereur de Chine a offert 30 variétés de *Paeonia lactiflora* (herbacées) à l'impératrice Joséphine qui les a plantées à la Malmaison. A son décès, les horticulteurs de France ont profité de cette aubaine pour les développer et créer de nouvelles variétés. C'est aussi au XIXème siècle que sont arrivées de Chine et du Japon les pivoines arbustives : pivoines arbustives *P. suffruticosa* (fleurs blanches à violettes, passant par le rose jusqu'au rouge framboise, fleurs de grande taille) puis *Paeonia lutea* (fleurs jaunes à rouges, de petite taille). En 1907, le génial horticulteur nancéen Victor Lemoine réussit le premier hybride de pivoine arbustive.

Et les pivoines Itoh ? ce sont des hybrides récents (ils datent des années 50) entre les pivoines arbustives et les pivoines herbacées (qui reçoivent le pollen de l'arbustive). Leur grand avantage est leur bonne rusticité, combinée à une floraison plus longue, jusqu'à 3 semaines. Toutefois, elles sont génétiquement instables, et il n'est pas rare qu'apparaisse sur la plante des fleurs aux couleurs fantaisistes.



Pivoine lactiflora (herbacée) Krinkled White

Comment les cultiver ?

Le site <https://www.pivoinesriviere.com> apportera toutes informations utiles, ainsi que toutes les variétés au catalogue. Jean-Luc Rivière a toutefois insisté sur différents points :

Les besoins des pivoines découlent de leurs conditions de vie pour les variétés sauvages : moyenne montagne et éboulis (donc terrain drainé), lisières de forêts et clairières (donc terre riche en humus), exposition ensoleillée est ou sud-est.

Le collet d'une herbacée (ou d'une Itoh) doit être couvert de terre (2-3 cm)

Le point de greffe d'une arbustive doit être enterré (5-6 cm), pour s'affranchir du pied de greffe.

Si on veut diviser une herbacée, le faire en hiver : la déterrer, couper verticalement la souche en deux. Opération indispensable également si on veut la déplacer !

Une arbustive ne se reproduit que par greffage sur une racine d'herbacée (donnera un clone identique, mais c'est un travail de pro !) Si on utilise des graines d'arbustive, on obtiendra des individus différents, et qui ne fleurissent qu'après plus de 6 ans de culture.

Pour finir, pourquoi se priver de ce feu d'artifice printanier dans nos jardins, même si celui-ci ne dure que 10 jours ? Un pied de pivoine, quant à lui, dure plus d'un siècle...

Sylvie Stutzmann

Quelques mots sur les hybrides Itoh

C'est parce qu'on prétendait que c'était impossible qu'il l'a fait !

Perspicace, botaniste de formation et persévérant, l'obteneur japonais Toichi Itoh entreprit plus de 20.000 croisements entre diverses variétés de pivoines herbacées et de pivoines arbustives avant qu'une hybridation ne soit enfin couronnée de succès en 1948.

En effet, la floraison décalée des deux types de pivoines et les incompatibilités génétiques n'avaient jamais permis l'obtention d'hybrides spontanés (voire même résultant de tentatives d'hybridation dirigées) entre ces deux types de pivoines cultivées depuis des siècles en Extrême-Orient. Mais au fond de lui-même, il savait bien que la vigueur hybride n'était pas qu'un vague concept, et qu'il devait pouvoir combiner le délicieux parfum et autres qualités des pivoines herbacées avec la robustesse des pivoines arbustives. Et l'avenir lui donna raison : du parfum, des fleurs plus grandes et de longue durée de floraison car stériles, une gamme de couleurs époustouflante...

Et comme toutes les variétés de pivoinés, ces hybrides sont d'une longévité exceptionnelle - nous pourrions en profiter toute notre vie et les léguer aux générations futures !

Pierre Pfeiffer



Déjeuner : un menu autour du chocolat nous attendait au restaurant 'Comptoir Porcelana', suivi d'une visite de la boutique du chocolat Valrhona (<https://citeduchocolat.com/fr/decouvrir-la-boutique>).

Notre visite à Valrhona

A peine arrivés, déjà les guetteurs nous font signe et nous dirigent vers le «point de deal». Dès l'entrée un parfum omniprésent ne nous quittera plus. Les accros sont soulagés, les visages se détendent heureux de se trouver dans cet endroit réputé.

Les dealers proposent leur marchandise : de la colombienne, de l'équatorienne, de la brésilienne, et d'ailleurs. Chacun goûte, fait son choix, avant d'acheter sa «dope». Petit à petit le calme revient, la béatitude planante s'installe, on est proche du Nirvana ...



Le doux supplice de l'embarras du choix...

Hélas , tout ceci est faux ! Le Sars-Cov-2 est passé par là. Pas touche la marchandise ; pas de dégustation. Des hôtesseS aseptisées nous dirigent vers les produits, rangés, emballés, étiquetés, dans une boutique au trajet imposé avec un terminus en forme de tiroir-caisse.

Heureusement, le déjeuner qui suit, saupoudré de la «came» espérée remet d'aplomb ceux qui, proches de l'état de manque, sentaient le malaise arriver. Ah, je ne vous l'avais pas précisé ? C'était bien le magasin de la chocolaterie que nous avons visité...!

Gérard Basch

Le Jardin Zen d'Erik Borja

Après un voyage à travers un paysage ondulé et tellement bucolique où hameaux, petits bois et champs alternent, les derniers souvent teintés de rouge par les coquelicots, on arrive à notre destination au bout d'un petit chemin. Un plan nous est distribué : un vaste terrain a été aménagé en jardin japonais dont la forme correspond au profil d'une coulemelle : le pied est l'entrée du jardin, et le chapeau est bordé par une petite rivière. Ce que le plan ne révèle pas, c'est que le jardin comporte quelques dénivelés qui ont permis d'aménager deux petits lacs. Le jardin, on dirait plutôt qu'il s'agit d'un parc vu sa taille et le nombre de beaux arbres, est étonnant. On n'y décèle que peu d'intérêt de la part du propriétaire pour une floraison abondante. Par contre, tout est fait pour vouloir s'asseoir et regarder et rêver. Il y a un peu partout des bancs simples ou bien joliment sculptés, souvent savamment placés à l'ombre d'un arbre ou d'un petit pavillon japonisant. Ceci n'est pas un jardin où on se précipite d'une plante à l'autre en essayant de l'identifier. Donc vraiment pas un jardin d'un amateur d'abondance ou de collection, mais de spiritualité.



Ayant vécu au Japon, j'y retrouve avec bonheur les éléments qui me parlent : les buissons taillés en boules, les pins taillés en nuage, les grandes branches d'arbre horizontales soutenues par des constructions en bois, les érables du Japon, les bambousaies, les petites clôtures basses en bambou, et surtout les jardins zen faits de gravillons blancs

soigneusement raclés pour les faire ressembler aux vagues de la mer, avec des "îles" en rochers qui portent quelques petits pins et arbustes bien taillés, presque Bonzaï. Les petits lacs sont bordés d'iris jaunes, on entend le gazouillement de petits ruisseaux et le coassement des grenouilles. Oui, cela m'a fait fortement penser à "mon" Japon et au calme que je ressentais toujours dans les jardins, surtout dans les jardins zen. Ce calme s'installe aussi dans ce jardin.



Mais je ne me suis pas sentie transportée au Japon. Il y a des éléments qu'on ne retrouve pas au Japon, par exemple un stupa, ou bien des gazons pas parfaitement tondus. Ce qui était surtout étrange, c'étaient des herbes et plantules qui poussaient un peu partout et qui me faisaient directement penser à mon propre jardin et ma lutte constante pour les endiguer. Cette pensée ne m'est jamais venue au Japon. Là, aucune feuille ou aucune herbe qui pourrait déranger la perfection absolue n'échappe à l'œil du jardinier et à ses ciseaux. Le regard ne doit jamais se fixer sur quelque chose qui pourrait gêner la contemplation. Il me semble que ce soit justement la trop grande taille de ce jardin qui l'empêche d'être un vrai jardin japonais avec des jardins zen qui invitent à s'y installer et à méditer. Par contre, l'étendue du jardin a aussi un grand avantage : il permet aux visiteurs de s'éparpiller, ce qui aide à se laisser captiver par l'ambiance.

C'est un jardin très remarquable qui réussit à créer une ambiance de sérénité qui - il faut le dire aussi - souffre malheureusement un peu du manque de soins quotidiens qu'un tel jardin exige.

Bettina Hahne

Le Palais Idéal du Facteur Cheval (www.facteurcheval.com/)

L'oeuvre d'un homme simple et obstiné qui pendant 33 années a construit ce un monument d'art naïf unique au monde. Autodidacte, il a édifié au milieu d'un jardin luxuriant comme la jungle qu'il découvrait sur les cartes postales et gazettes illustrées de l'époque, un palais imaginaire peuplé d'animaux, de monstres et de personnalités célèbres. Ce 'Palais Idéal' a été classé en 1969 comme Monument Historique par André Malraux, alors Ministre de la Culture, au titre de l'art naïf.



Le Facteur Cheval, un sacré caractère !

Le deuxième jour de notre voyage nous amène à Hauterives, village de la Drôme, où Joseph Ferdinand Cheval, dit le Facteur Cheval, a érigé son Palais Idéal.

Un choc après le jardin zen d'Erik Borja dans lequel nous avons flâné précédemment au milieu d'un décor épuré, maîtrisé, dans la pure tradition japonaise. Là, c'est tout le contraire. Un enchevêtrement baroque de pierres liées à la chaux et au mortier de 12 mètres de haut sur 26 mètres de long qui s'élève dans un délire fantasmagorique de plantes, d'animaux, de personnages et d'édifices exotiques comme sortis du rêve halluciné d'un fou.

Même si l'œuvre est forte et originale, c'est surtout la personnalité de ce «fou» qui est fascinante. Sachant à peine lire et écrire, Il a été boulanger, ouvrier agricole et devient enfin facteur après un concours qui le sauve de la très grande misère. C'est un homme simple et laborieux qui, chaque jour, par tous les temps, parcourt à pied plus de trente kilomètres.

Une tâche rude et épuisante adoucie par les magnifiques paysages des collines de Tersanne. Cheval pratique la contemplation en mouvements, il regarde et voit ce que le commun des mortels ignore, il imagine... Il se crée ainsi un monde fantastique alimenté par les illustrations des cartes postales et des revues qu'il transporte. Lui qui n'a jamais voyagé ni appris que quelques rudiments de géographie, d'histoire ou de botanique, il s'instruit à sa façon, se passionne pour ce qu'il découvre au point de se bâtir le rêve d'un palais extraordinaire, surréaliste et très personnel qu'il construirait dans son jardin.



Regardez-le, en cours de route, arrêté un instant pour souffler et essuyer la sueur de son front, en train de tourner et retourner les cartes postales, de scruter les timbres et les photos sépia ou colorisées de villes et de pays extraordinaires... Tout un monde fabuleux plus ou moins exotique qui s'offre à lui. Il dira plus tard que cet imaginaire qu'il a échafaudé pendant 15 ans commence à se concrétiser en 1889, quand il bute contre une pierre du chemin qui deviendra la pierre angulaire de son œuvre, véritable point de départ de l'édification de son palais.

Il la trouve bizarre mais belle. Il l'emporte pour l'examiner de plus près, une fois rentré. Elle lui remémore ses rêves visionnaires par ses aspérités et sa forme tourmentée. Chaque jour désormais, il sélectionne d'autres pierres qu'il rassemble et revient chercher après sa tournée. Et il se dit : « Puisque la Nature veut faire la sculpture, moi je ferai la maçonnerie et l'architecture ». Après sa tournée, épuisé, les muscles douloureux, il invente, crée à partir de son ressenti et de son esthétique, entremêle quotidien et univers fantasmé. Il assemble, cimente, érige. Il bâtit ainsi une vision du monde improbable qui le fera traiter de fou par ses contemporains ou de génie par les surréalistes. De toute manière il se fiche de l'opinion des autres. Il travaille de tout son cœur, excité par la création, parfois découragé parce qu'il n'arrive pas à mettre en forme ses intuitions, mais jamais très longtemps. **Un amateur ?** Oui mais dans le sens de celui qui aime de manière désintéressée, passionnée, infatigable, tout le contraire du fumiste au sens péjoratif que le terme induit aussi. Il faut une sacrée force d'âme et un caractère suffisamment obsessionnel et têtu pour poursuivre une œuvre harassante pendant 33 ans jusqu'à l'âge de 77 ans. (Il bâtit ensuite « son Tombeau du Silence et du Repos sans Fin » qu'il terminera à 86 ans). De l'amour, de la persévérance, de l'abnégation, vous dis-je... sans compter le talent ! Car le Facteur Cheval est un **Créatif** et un **Passionné**. Un **Artiste** qui invente du jamais vu ! Il ose ce qui n'a jamais été fait, fait fi des conventions, tâtonne vers la réalisation d'un but incertain mais qu'il finit par concrétiser envers et contre tout. Son Palais Idéal est un modèle d'architecture de l'Art Naïf.

Sincèrement admirative devant cette personnalité hors normes, j'aurais bien aimé demander à sa femme ce qu'elle pensait de la vie qui lui avait été imposée. Mariée à un fantôme qu'elle attendait le jour et jusque tard le soir, elle devait goûter modérément la passion obsessionnelle de son mari et rêver de coups de pioche rageurs et destructeurs dans ses cauchemars les plus doux...

Martine Seckinger

Mercredi 18 Mai :

Et nous voici partis pour une nouvelle journée de découverte de jardins de passionnés et d'une roseraie didactique. En fait, ladite journée s'est avérée bien plus longue que prévu, un accident spectaculaire survenu au niveau de Lyon ayant bloqué la circulation sur le chemin du retour...(voir

un peu plus loin le reportage de Roger-Marc Brivady : « Un bouchon peut en cacher un autre »)

Le Bois Marquis à Vernioz (<http://www.lejardinduboismarquis.com/>) : Là encore, ce parc-arboretum est l'œuvre d'un seul homme, Christian Peyron, qui a consacré plusieurs décennies de sa vie à créer cet arboretum paysager pour mettre en valeur les espèces et cultivars préférés. Ecorces, floraisons, feuillages d'automne, c'est un endroit où il y a toujours quelque chose à voir.

Le Jardin du Bois Marquis

Nous pénétrons dans ce parc à l'anglaise créé en 1980 par M. Peyron.

Ici, pas de clôture, le domaine est ouvert à tous, fans de jardins, botanistes, ou simples promeneurs...

Nous apprendrons par la suite que c'est le choix du propriétaire qui aime, oh combien, le contact et les rencontres.

Celui-ci nous accueille avec un grand sourire qui en dit long sur son amour du jardin et des jardinières (et jardiniers?) !

Au fil des décennies, le jardin s'est agrandi de nouvelles parcelles et de nouveaux massifs pour devenir un parc. M. Peyron a planté selon ses coups de cœur du moment, différentes essences choisies, le plus souvent, pour la couleur de leur feuillage ou celle de leur écorce. Ce n'est nullement un arboretum que nous découvrons, mais plutôt l'œuvre d'un amoureux du végétal et de ses couleurs.

Nous longeons un plan d'eau dans lequel s'ébrouent des canards « d'ornement », deuxième passion du propriétaire. Sur les berges de cet étang créé il y a environ 30 ans, les arbres et arbustes ont été choisis pour leurs couleurs d'automne.

Ici se côtoient liriodendrons, liquidambars, cornus américains et tant d'autres... dont je vous invite à retrouver la liste exhaustive (1200 végétaux) sur le site internet.

Je suis, pour ma part, tombée en admiration devant un magnifique *Arbutus x andrachnoides* dont M. Peyron avait arrosé le tronc avant notre venue afin de mettre encore plus en valeur l'écorce luisante, satinée, aux tons mordorés, une pure merveille !

Le jardinier nous mène à travers de vastes prairies où là encore, belle place est faite aux érables à peau de serpent, aux bouleaux blancs, aux viburnums mais aussi aux vivaces colorées qui bordent les massifs.



L'écorce de la «star» du Bois-Marquis : *Arbutus x andrachnoïdes*, le fruit des amours entre *A. unedo* et *A. andrachne*

Au fond du jardin des hêtres pourpres fastigiés, alignés, montent la garde devant la maisonnette aux volets bleus du propriétaire. «On veut bien accueillir mais il faut tout de même un peu d'intimité».

M. Peyron émaillera notre visite de ses anecdotes, maximes ou bon mots :

«Ce jardin né de ma volonté m'a souvent imposé la sienne»

Si les arbres et les vivaces sont colorés, M. Peyron est lui aussi haut en couleurs... Mais laissons découvrir cela à ceux qui ne connaissent ni l'homme, ni sa création... Pourquoi pas lors de la fête des plantes d'automne qui se tient chaque année en octobre.

P.S : M. Peyron a tenu à léguer, de son vivant, son jardin à la mairie du lieu. Il en demeure l'heureux jardinier.

Linda Gimberg



Un conifère doré, tache de lumière sur fond de verdure

La Fête des Plantes d'Automne au Jardin du Bois Marquis

Chacune de nos visites au Bois Marquis nous avait révélé ce magnifique domaine sous de nouveaux aspects, et nous avons profité d'un voyage concocté par Monique Flécher à la mi-octobre pour aller le (re)découvrir à l'occasion de la fête des plantes d'automne organisée par Christian Peyron.

Les impressionnantes collections de variétés de chênes, bouleaux, viburnums, nyssas, liquidambers, tulpiers et autres érables que nous avons admirées au mois de mai laissent présager d'un beau spectacle automnal...

Et cerise sur le gâteau, cette sympathique manifestation s'est déroulée sous un soleil radieux : le flamboiement des feuillages d'automne dans un paysage ouvert a effectivement comblé toutes nos espérances, et Christian Peyron peut être doublement fier de sa réalisation et de l'animation, voire de la fièvre jardinière qu'il a réussi à y insuffler.

Pierre Pfeiffer



Le Bois Marquis dans ses atours d'automne

Le Jardin Remarquable de Michel Manévy à St Chamond

Nous connaissons de longue date Michel Manévy qui résume ainsi la genèse de son jardin : "Il était une fois une pépinière qui se mourait éloignée de tout, écrasée par l'arrivée des grandes semences. Chaque année une parcelle se libérait et mon père me disait "dans ce carré, fais ce que tu veux..."

Pendant 10 ou 15 ans, j'ai cherché des plantes rares pour faire chaque fois un décor différent. Ainsi est né le jardin. Puis il fut ouvert au public, a grandi et a dépassé toutes mes prévisions. Du jardin de collection, il est peu à peu passé à celui du décorateur.

(vous pourrez découvrir son jardin sur la vidéo :

<https://www.dailymotion.com/video/x7cl9vr>)

Nous avons recontacté Michel par deux fois à la suite du report de notre voyage, et il attendait avec impatience la visite de «ses Alsaciens»

Nous sommes arrivés en fin de matinée pour enfin rencontrer notre ami Michel Manévy !

Quelle rencontre merveilleuse après tant d'années. Après de graves soucis de santé, Michel a pu reprendre son jardin, la meilleure thérapie de rééducation !



Nous buvons les paroles de Michel Manévy en pleine action !

Nous cheminons avec lui dans son jardin, héritage d'une vieille pépinière, tout en écoutant les explications qu'il nous donne sur tel ou tel coin qui a été modifié, ici et là nous nous attardons pour admirer l'harmonie que dégage ses boules de buis taillées. Le jardin est fait de «chambres à thème» qui invitent dans un autre monde.

Les différentes scènes ont été créées avec des petits moyens, peinture bleue, branches en bois flotté, racines, pavés, gravier, etc... le tout dans un esprit de simplicité.

L'eau ne manque pas au décor apportant la vie grâce à une faune particulière. Et ce sont ces petits coins et recoins qui ont un charme particulier, où l'on se sent bien, où l'on a envie de revenir de peur d'en avoir oublié un !

Malheureusement le temps passe vite et c'est avec regret que nous quittons Michel, les bras chargés de touffes d'asters à fleurs blanches et feuillage très fin (peut-être *A. ericoides* 'Monte Cassino' ?) qui seront distribuées au groupe, permettant de garder un souvenir de Michel !

Gaby Pfeiffer



« La nature m'a rendu humble, elle me dépasse et m'enchanté à la fois... »

Saint Galmier, la Source Badoit et le Fleurissement

Venue tout droit des profondeurs du Massif Central, l'eau minérale naturellement gazeuse qui jaillit à Saint Galmier séduisait déjà les Romains qui avaient construit des thermes sur ce site.

Elle fut ensuite qualifiée d'apéritive et exhilarante par Richard de la Prade, le médecin honoraire de Louis XVI, mais la saga démarre vraiment en 1837, lorsque Auguste Saturnin Badoit obtint l'exploitation de la source.

Cette eau minérale fut la première à être vendue en bouteilles (exclusivement en pharmacie jusqu'en 1950 !), permettant ainsi la création de la vogue de thermalisme à domicile qui assura la prospérité de l'entreprise et le développement de la commune.

Comme toutes les villes thermales, Saint Galmier est une ville fleurie (classée 4 fleurs et Grand Prix National), mais une équipe d'élus et de passionnés avait travaillé longuement sur le projet de création d'une roseraie, et le passage au troisième millénaire fut l'occasion rêvée pour le concrétiser...

La Rose et la Science

En associant roses anciennes et roses modernes, cette roseraie souhaite faire le lien entre le passé et l'avenir, une cohabitation intergénérationnelle des plus harmonieuses! Les roses anciennes témoignent d'un riche patrimoine horticole ayant survécu au travers des siècles et qui doit être préservé, et la région ligérienne abrite de nombreux rosiéristes tels que les dynasties des Ducher, Croix et Dorieux qui ont toutes obtenu des roses très parfumées.

Les roses modernes sont le fruit de la recherche scientifique tournée vers le futur, et à l'Université Jean Monet de Saint Etienne, le Laboratoire des Biotechnologies Végétales Appliquées aux Plantes Aromatiques et Médicinales (LBVPAM) étudie la biosynthèse des composés volatils odorants par les fleurs, et tout particulièrement la rose. Ce programme ROSASCENT vise à élucider comment la plante synthétise les centaines de molécules d'origine différente qui composent les parfums, et le laboratoire dirigé par Sylvie Badino a mis en évidence une nouvelle voie de biosynthèse de ces composés odorants.

L'un des buts de cette recherche est d'identifier les gènes marqueurs responsables de cette alchimie pour repérer très tôt dans les programmes de sélection les nouvelles variétés parfumées. Une telle technique de sélection assistée par marqueurs est déjà utilisée pour les plantes de grande culture (blé, maïs, riz, etc.) et, appliquée à la rose, permettra de déceler les candidats prometteurs dès le stade de la germination des hybrides obtenus.

Le partenariat "Loire en Roses" noué entre la roseraie de Saint Galmier et l'Université de Saint Etienne a permis de concrétiser une action pédagogique à destination du grand public en expliquant la contribution de la recherche scientifique à l'amélioration de la rose. Dans la roseraie de Saint Galmier, toute une série de panneaux éducatifs constituant trois parcours ont été installés : un parcours "Parlons Sciences", un parcours "Histoires de Parfums" et un parcours "Rosieristes de la Loire".

La Roseraie de Saint Galmier

Située à proximité du Bois Barou dans un environnement calme et naturel, en bord de la rivière Coise, cette roseraie créée en 2000 avec l'aide d'André Eve s'étend sur un espace de 7000 m². Elle abrite plus de 300 variétés de rosiers anciens et modernes, une belle collection de viburnum et de nombreuses vivaces complétés par des iris, hémérocailles,

plantes aquatiques et liquidambars. Un petit observatoire offre une vue panoramique sur le jardin et la chaîne des monts du Forez.

La Rose "Saint-Galmier" (un grimpant blanc à fleurs simples, création d'André Eve) a été baptisée en Juin 2004, et en 2021, "Pétillante de Saint Galmier" (un polyantha à fleurs rouge framboise, création des roses Ducher) vint célébrer (avec un an de retard pour cause de pandémie) les 20 ans de la roseraie !

Sous la conduite d'André Ayel, président des Amis de la Roseraie de Saint Galmier, nous avons pu découvrir lors d'une promenade parfumée ce patrimoine botanique et végétal agencé dans un espace de beauté, de calme et de sérénité. En tant que chercheur en biologie moléculaire végétale et membre de jurys de concours de roses nouvelles, j'ai été particulièrement intéressé par les panneaux (très bien réalisés) expliquant la biogénèse des molécules odorantes, la sélection des roses parfumées et l'évolution des techniques d'extraction du parfum des roses au fil des siècles.



L'un des panneaux didactiques de la roseraie

Mais à tout seigneur, tout honneur : c'est bel et bien aux rosiéristes que nous devons tout autant la sauvegarde des variétés anciennes que la création des variétés nouvelles, et le parcours "Rosiéristes de la Loire" leur rend un bel hommage.



Fabien et Florence Ducher, la 6^{ème} génération de la dynastie Ducher dont les roses ont traversé les siècles

L'objectif premier d'un créateur de roses est en effet d'apporter de la nouveauté dans la palette des obtentions existantes en allant chercher dans le patrimoine horticole de nouveaux caractères, et en particulier la fragrance, la remontée de floraison et la résistance aux maladies, qu'il désire combiner aux qualités déjà obtenues au fil des siècles.

La caractéristique principale des roses dites "anciennes" tient à leur diversité : simples ou dodues, à corolles turbinées ou relâchées, au port souple ou rigide, à fleurs simples ou au contraire groupées en bouquet, au parfum envoûtant tels celui de Mme Isaac Péreire et autres roses Bourbon, etc.

Mais à partir des années 1920, cette variabilité s'est progressivement appauvrie pour laisser la place aux roses dites «hybrides de thé», bien droites et fièrement campées sur leur tige unique mais souvent dépourvues de parfum, que je surnomme les roses «Barbie».

Heureusement, la redécouverte de ce patrimoine oublié et la renaissance de l'intérêt pour les roses anciennes, dont André Eve fut l'un des acteurs principaux dans les années 80, vinrent changer la donne. David Austin, avec la série intitulée «roses anglaises», fut le précurseur de l'obtention de variétés

nouvelles ayant les caractéristiques des variétés anciennes, et de nombreux obtenteurs lui ont emboîté le pas et offrent chaque année des roses belles, parfumées et résistantes aux maladies, pour le plus grand plaisir des jardiniers.

Pierre Pfeiffer

Le Cadran Solaire de la Roseraie de Saint Galmier

La roseraie de Saint Galmier peut s'enorgueillir d'abriter un cadran solaire unique, conçu par M. Jean Rieu et inauguré en octobre 2018. Point de style dont l'ombre suit le déplacement du Soleil, mais un plateau pivotant autour d'un axe parallèle à l'axe des pôles, et qui supporte deux montants diamétralement opposés. Un des montants est percé d'un oculus équipé d'une lentille orientable, laquelle focalise la lumière du Soleil sur son vis-à-vis, qui porte deux types de graduations : une ligne droite qui donne l'heure solaire, et une courbe en 8 traçant l'équation de temps, qui donne l'heure légale. Divers curseurs, gravés sur le pourtour du plateau, pointent sur l'heure souhaitée, qu'il s'agisse de l'heure à Saint Galmier ou dans divers autres endroits de la Terre.

Si la description de cet appareil est complexe, son utilisation est des plus simples. Il suffit de tourner le plateau de façon à ce que l'image du Soleil intercepte la courbe des heures pour n'avoir plus qu'à lire, à tout moment, l'heure que doit indiquer votre montre si elle est bien réglée. La précision est meilleure que la minute, ce qui est bien assez pour remplacer le service de l'horloge parlante, qui vient justement d'être arrêté.

Dans son principe, ce dispositif ingénieux est l'aboutissement des travaux de plusieurs inventeurs qui eurent à cœur d'améliorer le classique cadran solaire équatorial. Déjà à la fin du XVI^{ème} siècle, l'introduction d'un oculus mobile constitua un premier pas, mais ce n'est que vers 1830 que l'abbé Guyoux, un enfant du pays, imagina d'équiper l'oculus d'une lentille orientable et de graver la courbe d'équation de temps en plus de la graduation du temps solaire.

Le «cadran équatorial à équation» devint l'instrument idéal pour régler les horloges, ayant sur les méridiennes l'avantage d'être utilisable à toute heure du jour, au lieu d'être limité à midi précise. Il connut un certain succès dans la région lyonnaise, fut primé, breveté, et aussi plagié. En particulier, les Anglais le copièrent largement pour en faire un instrument d'exploration, son association à un chronomètre permettant de déterminer la longitude de n'importe quel lieu.



Une merveille d'ingénierie et de savoir-faire

Si le cadran Guyoux doit ses performances à ses parties mobiles, celles-ci sont aussi à l'origine de sa quasi-disparition. Après plus d'un siècle et demi, la plupart des cadrans historiques qui existaient encore étaient en piteux état, quand M. Jean Rieu entreprit de les recenser et de les restaurer, comme il le relate dans son livre «Les cadrans solaires de l'abbé Guyoux», publié en 2014, que j'ai eu la chance de dénicher chez un bouquiniste. De là lui vint l'envie d'en construire la version moderne qu'il nous a présentée à Saint Galmier, à notre grand plaisir.

Jean-Louis Halbwachs

Jeudi 19 Mai :

Lyon - le Parc de la Tête d'Or

Situé sur les bords du Rhône, le Parc de la Tête d'Or couvre une superficie de 105 hectares. Le nom qui lui a été attribué vient de la tradition selon laquelle un trésor avec une tête de Christ en or y aurait été enfoui (on le cherche toujours...). On y pénètre par huit entrées, dont la plus remarquable est la porte des Enfants du Rhône qui ouvre sur la perspective d'un lac de 16 hectares, centre de la composition paysagère. Les vastes pelouses alternent avec des bosquets d'arbres plus que centenaires. Les massifs fleuris, les parterres de roses ou de pivoines, apportent en toutes saisons des touches colorées et parfumées.

Ce parc urbain, contemporain du Central Park de New York créé la même année, est l'oeuvre de deux paysagistes suisses, les frères Denis et Eugène Bühler. En quatre ans, ils donnent sa physionomie actuelle à l'ensemble, ouvertement inspiré du Bois de Boulogne et des jardins anglais.



La collection de pivoines du Parc de la Tête d'Or



L'alpinum, une bouffée d'air des montagnes en plein centre-ville

Des travaux gigantesques furent menés, tels le creusement du lac par les chômeurs engagés par la municipalité, et ce parc ouvrira dès 1857 alors même que les travaux ne sont pas encore achevés...

Outre la Roseraie Internationale de Lyon qui compte 30.000 rosiers répartis en 350 variétés, nous avons pu visiter la roseraie du Jardin botanique qui retrace l'histoire de la rose, et la roseraie de concours qui sert de support au Concours International de Roses Nouvelles.

En fait, notre visite de ce parc a été quelque peu perturbée et écourtée par le spectaculaire accident de la veille (qui est décrit dans l'article suivant), et qui a fortement impacté la circulation dans un couloir rhodanien déjà fort chargé. Nous avons cependant pu admirer les divers biotopes installés dans ce jardin, et en particulier le jardin alpin joliment paysagé qui accueille de nombreuses espèces préférant les sols caillouteux et bien drainés (un précurseur des jardins secs que nous évoquerons plus loin).

Et à peine remontés dans notre bus après cette pause fraîcheur, nous voici repartis pour de nouvelles aventures, gastronomiques cette fois-ci, pour aller déjeuner dans un restaurant typique, un «bouchon» lyonnais.

Pierre Pfeiffer

Un bouchon peut en cacher un autre

Vous connaissiez la route des vins, de la choucroute, du tabac et des châteaux forts d'Alsace. Découvrons à présent la route des bouchons rhodaniens. Le premier nous fit découvrir le... disulfure de carbone ! Solvant inflammable et toxique dès la première inhalation qui tombait goutte à goutte d'un poids lourd qui en contenait 19000 litres, couché sur le flanc. Circulation bloquée dans les deux sens, habitants évacués, soixante tonnes de terre déversées autour de la citerne pour sécuriser le relevage par grue géante arrivée à 2h du matin. Auparavant, évacuation en urgence absolue de la conductrice qui après de nombreux zig-zag s'était encastrée dans le camion vers 11h30 et déploiement de 110 pompiers. Notre bus bloqué 2h a pu fuir par une sortie dérobée et rejoindre Vienne le soir.

Le deuxième type de bouchon devait s'avérer plus réjouissant : pour mémoire, il coule à Lyon 3 fleuves : la Saône, le Rhône et le... Beaujolais ! Sonores et gouleyants, quelques bouchons sautèrent lors de dégustations bacchiques au milieu de terroirs prestigieux : Côtes Rôties, Condrieu, Hermitage, Saint-Joseph... Mais l'incontournable symbole mythique de Lyon, vous le découvrirez dans la vieille ville ou sur les flancs de la Croix-Rousse, lieux chargés

d'histoire où se mêlent la très prégnante tradition de la soie avec ses «canuts» aux doigts de fées mais surexploités et mitraillés pendant les grèves, ainsi que les dédales secrets des résistants, enfer de l'occupant nazi. C'est caché au fond de ruelles étroites que vous découvrirez ces façades en bois du 19^{ème} siècle, gravées de dictons gouailleurs, soulignées de rideaux en crochet, encadrées de menus sur ardoise, sous le regard narquois d'une effigie de Gnafron, le méchant guignol peint en jaune, leur signe de reconnaissance. Je veux parler du personnage principal de Lyon : le bouchon. Ouvrez la porte : des saucissons de 2 mètres pendent du plafond, les tables sont restées en bois côte à côte depuis 100 ans, une clameur digne d'un pub irlandais un soir de match vous invite à sauter le seuil et à vous immerger dans le lieu de la convivialité locale par excellence. De table en table passe une planche garnie de cochonaille et de gratons, chacun se sert selon ses envies et fait suivre. Seul Maître après Dieu sur ce navire, le patron, bien en chair comme il se doit, papote avec chaque client comme s'il le connaissait depuis toujours et le récompense, sans qu'il l'ait commandé, d'une tranche de pâté de sanglier aux olives maison qui fait toute sa fierté et tirée d'un pot de terre cuite vernissé qui ne le quitte plus, bien calé sur une hanche favorisée par la nature. Lorsqu'il reviendra, il vous demandera de choisir la suite. Vous répondrez que vous êtes rassasié ce qui le surprendra. « Vous plaisantez ! ce n'était que les amuse-gueule ! Alors je vous mitonne quoi, coq au vin, saucisson chaud brioché, quenelle de brochet sauce Nantua ? Pour vous faire patientez, je vous sers une «fillette». Traduisez : 46cl de Beaujo cuvée du patron. L'origine du mot bouchon ne fait pas l'unanimité. Pour les uns, les chevaux étaient jadis attachés à un anneau encore visible sur certaines façades, et le tenancier fournissait une botte de foin. Pour les autres, c'est un mot de patois désignant des gerbes de branches de pin mis à la porte pour repérer l'établissement, selon la coutume d'une époque. Nés de la conjonction de deux phénomènes sociaux distincts ils seront bientôt centenaires. Ils sont tout d'abord la continuation du «mâchon» : casse-croûte de réconfort routinier des canuts à base de restes de cochonnaille de la veille et de beaujolais pris vers 9h à la croisée des équipes de nuit et du matin. (Tradition maintenue dans quelques rares bouchons le matin). Certains «mâchonnaient» à l'usine mais d'autres dans le café du coin. Celui-ci évoluera en 1929 quand la crise entraînera le licenciement des cuisinières expérimentées des grandes familles aristocratiques de Lyon soudain mises à la rue.

Une poignée d'entre-elles réputées tout autant pour leurs talents culinaires que pour, selon leur propre expression, leur «grande gueule», prennent le risque de s'installer à leur compte. On les appellera les «Mères». Qui aurait cru alors qu'elles allaient apporter un renouveau et un succès international à la gastronomie française ? Ce furent les premières femmes à avoir trois étoiles au guide Michelin et formèrent Bocuse alors simple commis. Les plus célèbres : les mères Fillioux , Léa et Brazier dont les restaurants sont toujours en vogue et reprennent leurs recette de jadis. Initialement, il fallait des plats conviviaux, goûteux et pas chers et au diable la diététique ! Ce fut le succès dès la création par mère Léa de la «cervelle de canut» (pratiquement notre biebeles'kaas) et du «tablier de sapeur» encore appelé « gras double» bien que ni gras ni double mais simplement pris dans la partie la plus épaisse d'une panse de bœuf. Frit, pané encerclé de sauce gribiche et de gratons c'est un défi diététique. Mais bientôt la cuisine s'affine et devient de haute volée : canard au sang, quenelles d'écrevisse Nantua, poularde de Bresse en demi-deuil où des lamelles de truffe sont glissées sous la peau et le volatile fourré dans une vessie de porc elle-même plongée dans le bouillon de cuisson. Artichauts ? oui mais au foie gras bien sûr ! Quant à la choucroute, elle est au champagne, cela va de soi. On conçoit que ces «Mères» après avoir sublimé la cuisine de terroir soient au panthéon de l'inconscient collectif gastronomique des Lyonnais comme des grands chefs étoilés qu'elles ont formés !

Roger-Marc Brivady

La Bonne Maison à la Mulatière : Sur près d'un hectare et à quelques minutes du centre-ville de Lyon, s'étend un véritable havre de paix : un jardin de roses anciennes riche de quelque 850 variétés dont certaines sont rarissimes, de quoi donner le vertige ! Depuis plus de 50 ans, Odile Masquelier a fait revivre le jardin de son enfance pour en faire un somptueux jardin de roses, que nous découvrirons sous la conduite de Marielle.

La Bonne Maison et son jardin

Lors de notre voyage dans le Lyonnais, nous avons consacré une journée entière à Lyon, la ville de mes premiers séjours en France. Il nous a fallu descendre à pied le chemin de Fontanières, trop étroit pour notre bus. Nous sommes ici à La Mulatière, le quartier des grandes demeures bourgeoises, cachées derrière de hauts murs dans leurs parcs.

Une petite porte s'ouvre et nous voilà dans une vaste cour entre d'un côté la belle maison toute enveloppée d'ampélopsis et de rosiers grimpants et de l'autre, la maison du gardien entièrement recouverte du rosier La Mortola. Une gentille dame (Marielle Jourdan-David, présidente de l'association "Roses Anciennes en France") se présente comme guide. Elle nous réunit sous le magnifique rosier Thalia, côtoyé par un cèdre bleu et des marronniers. Là, on domine la ville du regard, au loin on devine les Alpes. Nous apprenons l'histoire de ce petit hectare entièrement clos de murs. Durant la seconde guerre mondiale ce fut le refuge de la famille alsacienne, de la petite Odile et ses frères et sœurs. Donc c'était avant tout un grand verger et un potager qui dévale la colline, dominant la Saône et Lyon. A l'âge de six ans, elle repart en Alsace avec sa famille. Vingt et un ans plus tard elle retrouve ce jardin et Lyon. Sans aucune idée précise de ce qu'implique l'entretien d'un jardin, habitant d'abord à côté du parc de la Tête d'Or où elle promène ses enfants, elle pose des questions aux jardiniers et note les noms de toutes les plantes.



La Bonne Maison vue du ciel

Alertée par les conséquences d'un orage très violent, suivi de pluies diluviennes qui emportaient la couche superficielle de terre, elle a dû repenser le plan du jardin. Il fallait créer des niveaux, prévoir des pelouses qui draineraient l'eau et relieraient ces niveaux. Pendant une dizaine d'années, toute son énergie a été consacrée à la construction de petits murs et d'escaliers. Ce fut aussi le début des haies plantées pour couper les vents

de la vallée du Rhône. Un voyage en Ecosse lui fit découvrir la douceur des tons pastel, les roses aux vieux noms français.

Le groupe avance, je m'attarde en regardant cette profusion de roses et d'autres belles fleurs, déçue de ne pas rencontrer cette grande dame des roses anciennes, dont Bernd Weigel, l'ancien président de Société des Roses d'Allemagne, nous avait fait l'éloge. Mais tout d'un coup elle est à côté de moi et on parle de souvenirs de jeunesse. Elle fait maintenant sa visite. En petit groupe on la suit, à travers l'allée des Iris et les Yuccas au compost. Celui-ci est produit sur place à partir de tous les déchets du jardin, sauf les clématites, et épandu au long de l'année pour le nourrir. Depuis plus de 25 ans aucun traitement chimique n'y est appliqué !

La visite est terminée, je n'ai pas tout vu du jardin, mais j'ai rencontré sa créatrice et j'en suis toute contente. J'aurais aimé rester dans ce paradis, mais il fallait continuer...



Au paradis des roses à la Bonne Maison

Heureusement j'ai acheté le livre de Odile Masquelier : «La Bonne Maison, chronique d'un jardin de roses anciennes». Là, elle décrit toutes ses roses et autres plantes. Par opposition au jardin «La Malmaison» de Joséphine de Beauharnais, perdu dans les temps, elle voulait une «Bonne Maison».

Irmela Künne

Le Jardin de Margot à St Genis Laval

Margot Liogier de Sereys et son mari Marc, tous deux passionnés de roses, nous attendaient pour nous faire découvrir leur jardin de style anglais, composé à la fois de grands arbres et d'une vaste pelouse autour de laquelle sont répartis les massifs soulignés par des bordures de différents végétaux. Cet écrin de verdure abrite plus de 700 rosiers en 500 variétés, ainsi que de nombreuses vivaces et arbustes à fleurs.

La grande bâtisse fait face à une étendue engazonnée, bordée de massifs. Un peu plus loin, des allées se fauillent entre les massifs et serpentent dans un bois. Margot Liogier de Sereys est l'architecte de cet écrin de verdure, et nous explique que leur jardin n'est pas figé, mais en perpétuelle évolution.

Elle passe le plus clair de son temps à entretenir, planter et enlever les herbes indésirables - vaste programme, car depuis 1977, date de l'achat de cette grande propriété, le paysage a bien changé, façonné par des années de labeur. « Lorsque nous avons acheté, il y avait une petite maison de 60 m², datant du XVII^e siècle, et un champ avec de grands arbres en lisière », se souvient Marc Liogier de Sereys. La maison s'est agrandie, et les roses règnent désormais sur ce domaine. Bien évidemment, certains arbres sont devenus trop grands, ont mal vieilli ou font trop concurrence aux massifs de rosiers mais, même s'ils ont perdu de leur superbe, mais ils peuvent encore servir de support aux rosiers-lianes qui leur donnent une nouvelle vie. Margot et son mari participent à une association caritative, Vietnam Espérance, et les visites de jardin et la vente de plantes, des rosiers entre autres, leur permettent de collecter des fonds pour l'association. Ils aiment à échanger avec les visiteurs, souvent des passionnés au regard averti.

« Quand je travaille, l'hiver ou le printemps, je pense à ces gens qui viendront visiter le jardin ; d'ailleurs, j'en apprendrais souvent d'eux côté jardinage », ajoute-t-elle.

Pierre Pfeiffer

Vendredi 20 Mai

C'est reparti pour une nouvelle journée de découvertes !

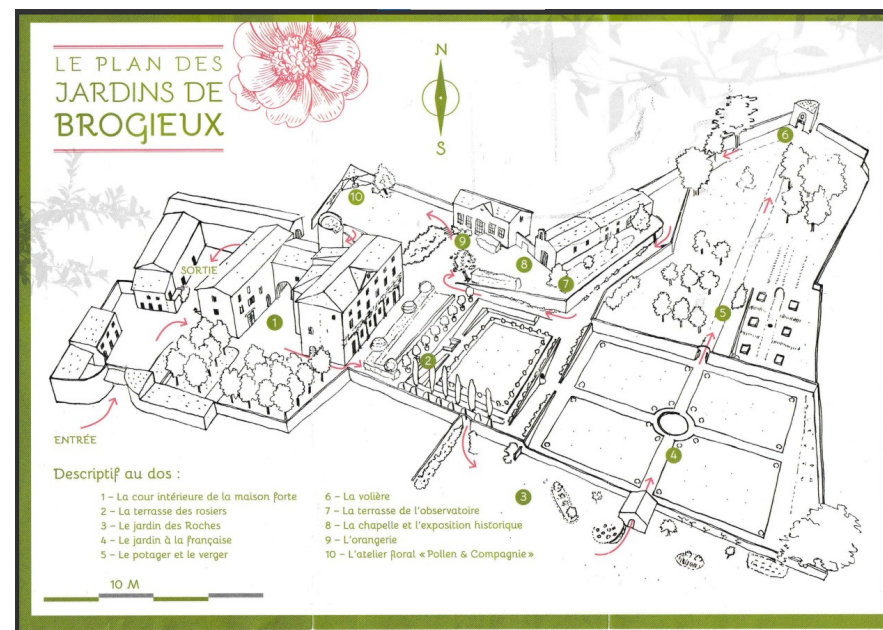
Notre première étape sera les **Jardins de Brogieux** (<https://www.les-jardins-de-brogieux.fr/>) qui s'étendent devant un château construit sur les restes d'une ferme forte du XIV^e siècle, et ouvrent une vue imprenable sur la chaîne des Alpes.

Créés au 18^{ème}, ces jardins historiques dont la structure initiale a été conservée se découvrent en terrasses à la française agrémentées de bassins.

Celles-ci abritent des agrumes (bigaradiers, orangers, citronniers, cédratiers, etc...), lauriers et palmiers en vases d'Anduze, ornés de buis...

Notre visite au Jardins de Brogieux

Nous sommes accueillis par le propriétaire actuel, Bruno Detanger. La « Ferme forte », côté Nord-est nous présente un aspect austère, sombre, avec sa cour intérieure, sa tour tronquée. L'histoire de cette ferme fortifiée de 250 ha. commence en 1373, confisquée en 1606 par le seigneur d'Annonay, puis acquise en 1676 par la famille Bollioud.



Nous passons vers l'avant du bâtiment, côté sud-ouest. Et là, surprise : une belle façade, baignée de soleil, dominant un jardin en terrasses, avec une vue exceptionnelle sur la chaîne des Alpes. Devant la façade, achevée en 1760, se succèdent plusieurs niveaux de jardins. La première terrasse, d'inspiration italienne, est limitée par une haie de taxus, taillée au cordeau, barrière visuelle entre le bâtiment et les jardins. La suivante est décorée d'une collection d'agrumes en pots d'Anduze.

Suit une grande plateforme, jardin en creux, très simple, avec une pelouse centrale entourée de massifs de roses. La restanque suivante s'inspire des jardins à la française, entourée de murs, séparée en quatre rectangles par

une allée en croix, avec en son centre un bassin orné d'une sphère armillaire. Des buis taillés en boules ponctuent l'ensemble.



Alignés comme à la parade, les impressionnants pots d'Anduze servent d'écrin aux divers agrumes



A l'angle sud un magnifique cèdre du Liban donne une limite visuelle au domaine

Au-delà des murs de cette terrasse, au sud et au nord, le potager, le verger, la chapelle, l'orangerie complètent le domaine. L'ensemble dégage une impression d'harmonie, de calme, de sérénité.

L'auteur de cette composition a bien compris que la vue exceptionnelle vers la vallée et les Alpes pouvait faire oublier n'importe quel jardin et qu'il n'était pas concevable de vouloir concurrencer un paysage aussi puissant.

Gérard Basch

Après un déjeuner fort sympathique à l'Auberge du Château de Bobigneux (<https://www.chateau-bobigneux.com>), où un menu du terroir nous fut servi dans un cadre enchanteur, nous sommes partis visiter :

La Roseraie Paul Croix à Bourg-Argental

Des roses, certes, mais pas que! Bien plus que d'être une simple roseraie, cette pépinière paysagée vient de fêter ses deux siècles d'existence. Avant de se spécialiser dans la culture et l'obtention de variétés nouvelles, les précurseurs de Dominique Croix avaient introduit dans cette pépinière bon nombre de nouveautés botaniques, conifères, magnolias, rhododendrons et azalées entre autres, ce qui en fait un parc arboré riche d'essences et de spécimens remarquables.

C'est sous la houlette de Dominique Croix et de son mari Jacques Ranchon que nous avons découvert leur magnifique domaine et leurs dernières obtentions.

Visite des Pépinières et Roseraies Paul Croix

Ça y est, il est planté après un séjour de 5 mois en pot. Et de quoi s'agit-il ? Eh bien du rosier généreusement offert à chacun des participants à ce beau voyage dans le Lyonnais par Dominique Croix, actuelle propriétaire des pépinières et roseraies Paul Croix à Bourg-Argental.

Nous avons été chaleureusement accueillis à la roseraie par Dominique Croix et son mari Jacques Ranchon. Il faut souligner que nous avons été le premier groupe à nouveau autorisé à visiter la pépinière depuis 2 ans (Covid oblige...), et la joie de retrouver des visiteurs (très motivés bien sûr) se faisait particulièrement sentir dans les propos enthousiastes de Dominique Croix.

Nous avons commencé la visite de cette grande roseraie-arborétum (au départ, c'était surtout une pépinière de conifères) par un moment de "recueillement" devant l'énorme souche d'un cèdre qui faisait 3,5m de diamètre et 50 m de haut.



Cet arbre avait dû être abattu pour cause de maladie. Nous avons ressenti la tristesse de nos hôtes devant la perte de ce compagnon, un véritable monument qui faisait la fierté des pépinières Paul Croix, et même de tout le village.



Nos retrouvailles après deux ans de pandémie...

Mais rapidement nous sommes passés à la partie roseraie qui présente en situation les différentes roses obtenus par Paul et Dominique Croix. Plusieurs d'entre elles se retrouvent dans nos jardins : Sourire d'Orchidée, Pape François, Stéphane Marie, etc. De même que j'apprécie de connaître le vigneron des vins que je déguste, j'aime à connaître les obtenteurs des roses de mon jardin.

Nous avons ensuite été conduits vers d'anciennes serres qui contiennent une collection de superbes photos de roses grand format faites par Dominique Croix. Notre hôtesse nous y a aussi fait un cours très intéressant sur l'hybridation des roses.



Dominique et Jacques en pleine séance d'hybridation !

Et surprise, chaque participant a reçu un nouveau rosier non encore commercialisé greffé sur le porte-greffe laxa, un hybride entre Sourire d'Orchidée et... avec une recommandation particulière : laisser au potager tout l'été, arroser tous les jours, dépoter à l'automne, planter après avoir fait un trou de 60 par 60 cm, enterrer le point de greffe et puis au printemps prochain envoyer des photos du rosier à Dominique Croix. Encore un grand merci pour cette belle visite.

Roland Stutzmann

Visite de l'exploitation viticole EARL Gérard Boucher à Chavanay

Monsieur Gérard Boucher dirige et exploite le domaine avec sa famille au lieu-dit Vintabrin à Chavanay en plein cœur des Côtes du Rhône Septentrionales, entre Lyon et Valence, sur la rive droite du Rhône. Propriété familiale depuis 5 générations, l'activité principale était, autrefois, la polyculture. Depuis 2008, elle s'est spécialisée dans la culture de fruits à pépins et à noyau. D'une superficie de 10 hectares entre 150 m et 450 m d'altitude, l'exploitation est influencée par un climat sec, et ventilée grâce aux vents soufflant dans le couloir rhodanien. Ces conditions climatiques permettent de diminuer certains traitements.

Parmi les 5 références de crus du domaine viticole, on distingue principalement le Condrieu et le Saint-Joseph, en AOC, voire AOP :

- le Condrieu, issu de coteaux très pentus, aménagés en terrasses, sur la commune de Chavanay, est un **vin uniquement blanc** produit à partir du cépage **Viognier**. Ce grand vin blanc aux reflets dorés dégage des senteurs de violette, de fleurs d'acacia ou d'épices. L'élevage s'effectue moitié en cuves inox et moitié en fûts de chêne durant 9 mois.

- le Saint-Joseph, cultivé plus au sud, aux portes du Parc Naturel Régional du Pilat se caractérise par 2 types de vins :

- du **vin rouge** avec comme unique cépage **la Syrah**, aux arômes de poivre et d'épices, accompagnés souvent d'une note de violette.

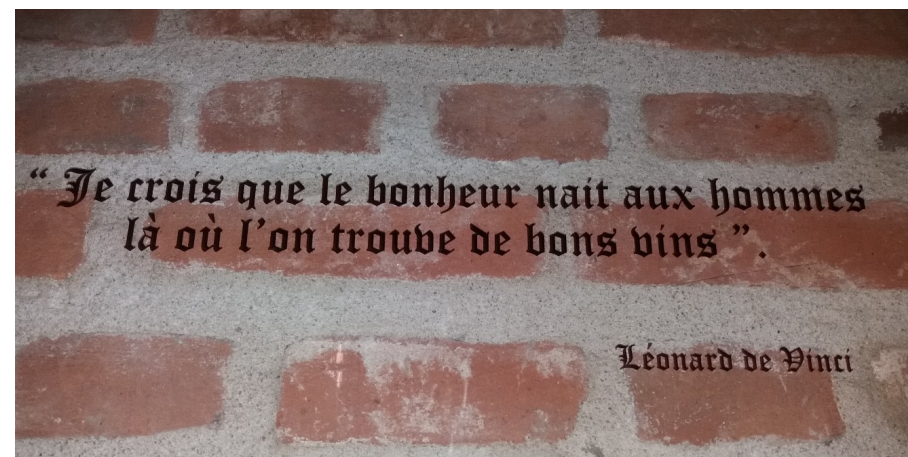
La «**Cuvée Panoramique**», fer de lance de la maison, résultat d'une sélection de vieilles vignes à 100% Syrah, est élevée en fûts de chêne neuf durant 18 mois environ.

- du **vin blanc**, à partir du cépage **la Roussanne** à 100 %, ou à partir du cépage **la Marsanne** à 100 %, ou de ces 2 cépages assemblés selon un pourcentage défini par le vigneron. Les arômes qu'ils développent sont ceux de fleurs d'acacia, de miel et d'abricot.

Soucieux de produire des raisins de la meilleure qualité possible, Monsieur Gérard Boucher et son équipe élaborent des vins d'une belle complexité, grâce notamment aux innovations technologiques comme le **pigeage *** avec robot pigeur (**uniquement pour les vins rouges**) et l'encuvage des raisins avec table de tri et tapis, très respectueux des fruits.

Grâce à toute la famille aux petits soins des dégustateurs, la visite, suivie de quelques achats, s'est déroulée dans une atmosphère détendue et joviale. Un dernier geste très sympathique de la maison fut de sortir tous nos rosiers de la soute à bagages pour leur «donner à boire» afin qu'ils supportent la suite du voyage. Bravo et un grand merci à tous les membres de la famille et à leurs employés !

***Le pigeage** est un geste ancestral : une fois la fermentation alcoolique des vins rouges lancée, il consiste à enfoncer le chapeau, c'est-à-dire les matières solides qui flottent au sommet de la cuve, dans le moût liquide. Le but est double : 1) de faciliter la macération en optimisant une extraction douce des constituants du raisin qui diffusent dans le moût, 2) d'oxygéner le moût lors de la fermentation. Ces deux opérations contribuent à l'élaboration d'un grand vin rouge.



Paroles de sage...

P.S. : Différence entre **Appellation d'Origine Protégée (AOP)** et **Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)** :

L'**Appellation d'Origine Protégée (AOP)** garantit que le produit a été transformé et élaboré dans une zone géographique déterminée. Ce label uniquement **européen** protège le nom du produit dans toute l'Union Européenne. Pour qu'un vin obtienne l'appellation **AOP**, il doit obligatoirement obtenir au préalable l'appellation **AOC**.

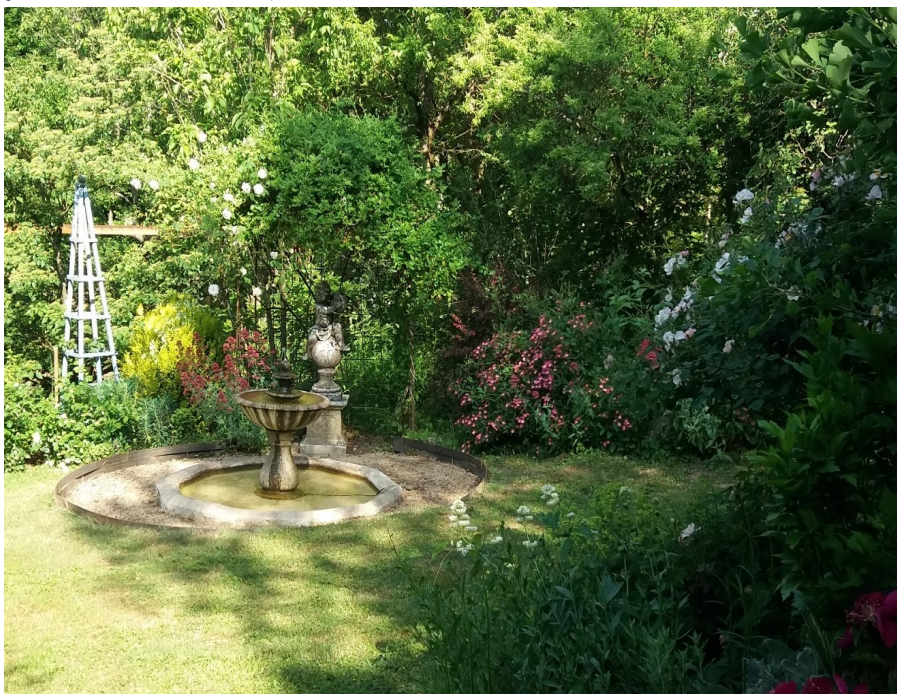
L'**Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)** est la déclinaison uniquement française.

Claude et Gabrielle Villerey

Samedi 21 Mai:

Le Clos de la Cornière à Priay (www.leclosdelacorniere.sitew.com)

Sur le chemin du retour, nous sommes allés découvrir un jardin au naturel créé au fil du temps sur un terrain de 5000m² par Françoise et Bernard Dusert, un couple d'amoureux de la nature, qui ont choisi de partager ce bonheur et leur passion avec le public ; ils participent régulièrement aux Rendez-Vous aux Jardins et l'ouvrent également au bénéfice de l'association « Jardin Art et Soins ».



Comme ce jardin est implanté en bordure de rase campagne au bord du plateau de la Dombes, il a fallu tout d'abord le protéger des vents parfois violents qui balayent le paysage, et l'une des premières étapes fut de planter des haies protectrices. Plusieurs fois, des tempêtes violentes se sont déchaînées et ont causé des dégâts aux arbres, cassant branches et cimes, voire même fendant certains troncs en deux. La neige lourde qui est également tombée trop tôt un mois d'octobre a fait de la casse sur des arbres encore en feuilles...

Mais le pire a quand même été l'intervention de l'homme, lorsque EDF a mandaté au printemps 2016 un bûcheron (qui n'avait certainement pas la fibre paysagère) pour élaguer les arbres de la petite forêt s'approchant trop de la ligne à haute tension. Résultat : massacre à la tronçonneuse, pas de quartier ! Les érables champêtres, chênes, sapins, griottiers, et charmillles ont été ratiboisés, style coupe militaire. Certains s'en sont remis et ont repris forme, d'autres moins...

En lisant sur le site web (www.leclosdelacorniere.sitew.com) le journal qui relate son évolution sur plusieurs années (et qui permet de suivre le développement de la végétation au fil des ans et des saisons), j'admire leur

ténacité face aux canicules, sécheresses, gelées tardives ou précoces et autres déchaînements de Dame Nature.

Ce jardin est une véritable cathédrale de verdure avec des arbres remarquables, où l'on privilégie la préservation de la vie animale - oiseaux, papillons, mais aussi grenouilles, tritons et salamandres qui sont venus tout naturellement peupler le bassin créé pour recueillir les eaux de pluie de la toiture de la maison. Plusieurs petites constructions agrémentent le jardin, dont un charmant petit kiosque qui abrite la brocante chinée par Françoise devant lequel trône un lit en fer forgé garni de coussins et invitant à la détente. J'ai souvent vu ce type d'installation, mais je me demande toujours quand les jardiniers ont le loisir de s'y prélasser...



Touche féminine et brocante : pas de doute, Françoise est passée par là...

Maintenant que les arbres ont poussé, la structure originelle est moins lisible, et l'on se faufile désormais de chambre de verdure en clairière ; les rosiers étaient à leur apogée lors de notre visite, en particulier des ramblers spectaculaires qui montaient à l'assaut des arbres et les grimpants habillant les pergolas.



Grand-Duc Jean, un très bel hybride de moschata très florifère à fleurs simples

Et j'ai retrouvé et pu identifier dans ce jardin un superbe rosier dont j'avais obtenu un greffon à la roseraie de Saverne - un hybride de moschata, ressemblant à Mozart mais d'un rose carmin plus vif et soutenu : « Grand-Duc Jean », une obtention de Lens Roses (ouf, je vais enfin pouvoir dormir tranquille !)

Pierre Pfeiffer

Pépinière-arboretum Christian Bessard : Dans sa pépinière située dans l'Ain, sur la commune de Polliat, Christian Bessard a créé un arboretum sur 1 ha pour mettre en valeur les spécimens les plus remarquables de sa collection de 2000 variétés d'arbres et arbustes à écorce décorative (*Betula*, *Acer*, *Cornus*), à fruits décoratifs, (*Clerodendron*, *Callicarpa*, *Cotoneaster*) ou à feuillage remarquable.

Un Patrimoine à sauvegarder : La Pépinière de M. Christian BESSARD

Près de Bourg-en-Bresse, à Polliat, dans l'Ain, Monsieur Christian Bessard a créé un arboretum en partant de 50 ares pour en arriver à 3 ha. Il élève depuis plus de 40 ans sa collection de plus de 2000 variétés à écorce décorative, à fruits décoratifs, ou encore à port élégant ou feuillage remarquable, voire à parfum extraordinaire. D'un accueil chaleureux, Mr Bessard nous fait une visite largement commentée où nous avons apprécié ses connaissances nourries d'expérience et de grande sagesse ! Entre *Cornus kousa* Summer Gold ou Samaritan, Bouleau tortueux, Tilleul fastigié, Arbre de Judée, *Viburnum plicatum* Kilimandjaro, *Viburnum furcatum*, *Ptelea trifoliata* (Arbre de Samarie), *Berberis thunbergii* Admiration, Pommier colonnaire et autre *Acer*, le choix est exceptionnel.

Un des conseils avisés a particulièrement retenu notre attention :

«C'est le port des arbres qui est intéressant, pas la rareté»

Nous avons été conquises et conquis par ce puits de science et cette fierté légitime toute mêlée de modestie et de réalisme. Merci, Monsieur Bessard, de nous avoir communiqué votre passion.

La Pépinière-arboretum est ouverte toute l'année (8h-12h, 13h30-18h30, sauf dimanche et jours fériés). Véritable caverne d'Ali Baba, ce domaine incroyable est cessible d'ici 2 ans.

Un si précieux Patrimoine se doit d'être transmis et préservé. Puisse-t-il trouver acquéreur !

Christian Bessard sera présent chez Christian Peyron lors de la Fête des Plantes au Bois Marquis, près de Valence, les 14 et 15 octobre 2022 : avis aux amateurs de spécimens rares, haut de gamme !

Gabrielle Villerey

Les mots du voyage ou les mots pour le dire et en rire

Un voyage : une communauté de croyants en la beauté de la nature domptée, réduite en jardin de toute dimension réunie pendant 6 jours ce sont des moments et des situations de tout ordre et de toute nature qui au fil des visites et des trajets en bus se vivent et se traduisent en mots, expressions et exclamations. Ce sont le climat et l'ambiance du groupe qui ainsi se forment au fil des kilomètres et des visites et finalement c'est par les mots que les souvenirs se forment et s'inscrivent dans nos mémoires. Les mots fusent, les mots apparaissent, tournent et rebondissent dans le bus avant de laisser la place aux suivants tout au long du voyage, ils rythment les journées, consolent et occupent les conversations des passagers au long des kilomètres.

Arrivée : Ouf, c'était long le trajet, c'est ça l'hôtel ? Je ne veux pas de chambre sur la rue, t'as vu le hall ? C'est un labyrinthe, je passe où avec ma valise et l'ascenseur il est petit, on se retrouve pour manger ? Tu es où ?

Bonjour : bonjour salutation prometteuse, suivi de : bien dormi, je ne retrouve pas ma chambre, et c'est parti pour, où est le café, tu as vu les thés ? On part à quelle heure ? Qui a des médicaments ?

Départ : promesses d'une nouvelle journée de découvertes et de surprises, tout le monde est là ? Tout le monde a son voisin ?

Programme : la surprise du jour, on visite quoi ? On s'arrête où ? on peut acheter ? On mange quand et tu connais le menu ? Gaby tu peux répéter ? Pourtant sur mon programme ce n'est pas écrit...

Tout le monde est là : que ceux qui ne sont pas là lèvent le doigt, chacun a son voisin ? Il n'en manque pas ? Non, c'est une sorte de miracle cent fois répété, tous sont là quand la porte du car se referme et que c'est reparti pour un nouveau cycle. On va où, quoi qu'elle dit ? Plus fort on n'entend pas derrière, Pierre tu peux faire baisser/monter la température/la ventilation ? Ne peux pas tout faire je suis sur la carte et pas d'accord avec le GPS ni avec le reste du bus d'ailleurs répond Pierre.

Visite : une visite c'est le fait d'aller voir (qqn) et de rester avec lui un certain temps. C'est aussi le fait de recevoir un visiteur nous dit le dictionnaire. C'est bien cela que nous pratiquons en groupe, nous envahissons bruyamment et gaiement quelqu'un et surtout son espace jardin, son intimité bucolique pour rester avec lui en et dans son jardin. Le temps imparti et toujours trop court pour certains et trop long pour les autres. Les toilettes c'est prévu ?

Mais c'est aussi s'émerveiller de la bienveillance et de la bonté des accueillants devant ce troupeau déversé par un bus en s'éparpillant dans les allées piétinant les gazons en s'interpellant. Finalement l'accueillant se voit bien souvent gratifié d'un tiens chez moi ce clérodendron est beaucoup plus grand et cette rose est déjà complètement ouverte ! Eh voilà c'est dit, ça remet le jardinier dans ses souliers. Pst je peux avoir une bouture, j'ai les mêmes mais en jaune ? Pst lâche cette bouture elle n'a pas sauté dans le sachet toute seule.

On peut acheter : là c'est la ruée comme à l'ouverture des magasins un jour de soldes. C'est à qui aura la main sur le plus bel exemplaire, qui fera des dents longues aux autres qui n'auront pas vu... Mais comme par miracle l'exemplaire suivant est encore plus beau et unique alors hein ? Tu en dis quoi ? Vite le marqueur pour marquer l'objet du désir de ses initiales pour être certain de retrouver le trésor à la sortie du périple quand les soutes du bus sont transformées en jardinerie ambulante, objet de toutes les attentions.

Chauffeur : personne chargée d'entretenir le feu d'une chaudière/ personne dont le métier est de conduire un véhicule automobile en l'occurrence un bus. Les deux acceptations du mot semblent parfaitement appropriées d'une certaine façon, Aimé notre « chauffeur » était vraiment expert dans l'art de conduire son bus en passant par des chemins bien loin du gabarit autoroutier. Par ailleurs c'était aussi un expert du chauffage tellement le stationnement au soleil de notre bus faisait monter la température. Mais c'était surtout un exemple de patience et de tolérance afin d'arbitrer les divergences d'opinion sur les options de trajet entre GPS des uns et le tenant de la carte routière présidentielle. Bien des fois il nous a malgré tout amenés à bon port du premier coup. Chauffeur-bistrotier, c'est lui qui s'occupe de remplir le bar et de veiller au bien-être de ses passagers. Chapeau il a même été converti à la botanique, exhibant une belle pivoine aux yeux ébahis de sa sœur sur le parking du retour, c'est vous dire que le virus est volatil.

Clim : climer le bus : action de faire baisser la température intérieure du véhicule afin que les passagers puissent retrouver leurs esprits en reprenant la route. Sujet de toutes les polémiques et invectives, la température est toujours trop froide devant, pas assez derrière et de toute façon ça souffle trop et pas assez en même temps. Il faudra un de ces voyages embarquer un technicien ès clim dans le bus pour lui faire comprendre qu'il n'a aucune chance de satisfaire en même temps l'avant et l'arrière du bus.

Jardins : terrain généralement clos où l'on cultive des végétaux utiles ou d'agrément. Magnifiques espaces conçus à partir de champs, de terrains vagues, des vallons et collines transformés en nouvelle nature. Magnifiques endroits où la nature sauvage recule sous les coups de pelles et de bûches du créateur jardinier. Diversités assumées du petit jardin de curé aux grands espaces paysagers où tout le monde trouve quelque chose, un coin, une perspective qui lui parle. Jardin d'Eden reconstitué, entretenu avec amour et passion dévorante. Jardin accompli et en plénitudes, juste avant de retourner à l'état sauvage, avant l'abandon pour cause d'âge et/ou en manque de succession. Rappel du cycle immuable de la vie création, développement, aménagement inlassable et lâcher prise - personne ne saura continuer l'œuvre du grand jardinier, ses plans et ses intentions sont dans sa tête et son cœur, après lui la nature reprendra ses droits.

Rosiers, rosiéristes, la reine des fleurs, la fleur des reines, quand elles envahissent et embaument de leurs parfums des jardins entiers, quand le regard ne sait plus où se poser, quand d'un coup d'œil on reste bouche bée, là ce sont les roses qui vous prennent par les tripes, et par les sentiments elles vous transportent dans une autre dimension. Quelques jardins magnifiques en particulier sur les hauteurs de Lyon où nous avons été éblouis par la profusion des floraisons et la richesse des variétés, là oui le bonheur est à son comble, on ne compare plus on se laisse porter et que dire du panorama ?

Puis la pépinière et les roses Paul Croix, découverte extraordinaire, dans un décor de cinéma, une ancienne pépinière sauvage par endroit et productive en d'autres places, des variétés célèbres, des prix aux concours, l'excellence en la matière. Tout ce décorum n'est qu'une scène vide avant l'entrée en majesté de la Rosiériste. Sainte obtentrice en héritage de son père Paul et sous la bénédiction permanente des évêques successifs, Madame pollinise et Monsieur fait pousser. Fantastique !

Brouette : véhicule à bras pour transporter tout et n'importe quoi, dans notre cas des dizaines de rosiers "Sourire d'Orchidée X illustre inconnu" cadeau magnifique de la maison Croix aux participants du voyage. Merci !

Gaby, Gaby, répété à l'infini ou presque, cris de désespoir, appel à l'aide, injonction d'agir devant une adresse introuvable, un téléphone récalcitrant, un restaurant à prévenir de notre retard, un hôte à avertir de notre arrivée imminente. Secrétaire zélée et aide de camp indispensable au bon déroulement des expéditions florales. Mille merci pour ta patience.

Mots entendus et laissés pour compte, les participants y mettront un signifiant :

Centimes, hybridation, tomber dans les roses, réseau d'évêques, sécheresse, bouchons lyonnais, autoroute bloquée, Condrieu, St Joseph, arrosage des plantes en route, bréchet de poulet = cuisses de grenouilles du pauvre, Covid et...

Fin du voyage

Jean-Pierre Michel

Epilogue :

En tant qu'organisateur du voyage, j'ai poussé un grand soupir de soulagement lorsque nous avons pu embarquer le lundi aux aurores, et un soupir encore plus grand quand nous sommes revenus à bon port le samedi soir après notre périple de six jours. Outre les aléas, par essence imprévisibles, de la météo, je craignais par-dessus tout qu'un cas de Covid ne se déclare pendant le voyage : que faire en pareil cas, isoler le malheureux dans sa chambre d'hôtel ou pire, l'amener à l'hôpital, ou le rapatrier dans ses foyers (prévoyants, nous avions conclu une assurance spécifique Covid) ?

Heureusement, rien de tel ne s'est passé pendant le voyage, sauf que... en arrivant le samedi au dernier point de ramassage, votre serviteur a eu l'impression d'avoir le nez bouché et une barre douloureuse dans les épaules : effet du soleil et de la ventilation soufflant sur le siège de l'accompagnateur derrière le pare-brise ? Une bonne nuit de sommeil, et tout rentrera dans l'ordre, me suis-je dit...

Mais le dimanche matin, les symptômes avaient empiré - et un autotest immunologique a sonné une sentence sans appel : Covid ! Qui était le patient zéro, où avions-nous «choppé» le virus ? Une fois l'alerte sonnée auprès des 26 participants au voyage, je me suis trouvé cinq autres compagnons d'infortune.

Nous étions certes tous vaccinés et n'avons fait que des Covid relativement légers, mais le virus rôde encore - et il va falloir s'y habituer...

Pierre Pfeiffer

Bourses aux Plantes

Voici l'endroit rêvé pour retrouver des amis jardiniers, papoter, échanger de petites raretés, découvrir des nouveautés ou des espèces que nous ne connaissions pas, ou simplement faire profiter d'autres jardiniers des plantes que nous avons en excédent, tout en les conseillant et en les faisant profiter de notre expérience.

Au fil des ans, ces bourses aux plantes se sont multipliées, et nous fréquentons assidûment celles d'associations amies telles que l'Herbe Folle à Griesbach, les Amis du Jardin Botanique de Saverne et de Strasbourg, ou encore le Jardin Monastique d'Eschau et le Jardin des Mille Fleurs à Ittenheim. Autant dire que le retour à une situation quasi-normale est le bienvenu, et que nous sommes contents de nous retrouver ! Ce fut d'ailleurs l'occasion de recruter de nouveaux membres, des passionnés assurément !

Pierre Pfeiffer



La bourse aux plantes d'automne au Jardin des Mille Fleurs à Ittenheim