

Rêves de Jardin n°33

Décembre 2025





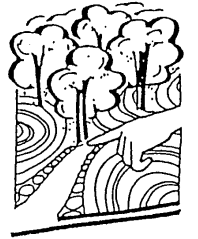
-1- SOMMAIRE

	Page
L'année du jardinier	2
Les Après-midis de Rencontre	6
Nos sorties d'une journée.....	23
Parcs et Jardins de la Bourgogne et de la Franche-Comté..	34

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)

<https://parcpaysage.com/>



Tour d'horizon sur 2025

Au seuil de cette nouvelle année, et avant de vous présenter tous nos vœux de bonheur et santé pour 2026, nous voudrions vous faire part du décès de plusieurs membres de longue date de notre association.

Marie-Claire Reibel, membre de notre conseil d'administration, s'est éteinte au mois de janvier et son époux Rémy cet automne pour rejoindre les jardins éternels. Nous déplorons également la disparition de René Fehr, membre historique de notre association, qui avait participé à plusieurs de nos voyages restés mythiques, en particulier en Angleterre.

Le souvenir de nos disparus et des bons moments que nous avons partagés lors de nos voyages, sorties et conférences restera gravé dans notre mémoire...

L'année du jardinier :

Décidément, le réchauffement climatique devient de plus en plus prégnant, et nous n'avons connu cet hiver que très peu de journées avec des températures négatives : les hivers rudes avec des périodes de fort gel prolongé semblent désormais appartenir au passé, et nous poussent à planter de plus en plus d'espèces réputées peu rustiques, voire gélives. Immanquablement, il suffira d'une gelée précoce alors que les plantes sont encore en sève, ou tardive alors qu'elles se réveillent de leur repos hivernal, pour dire adieu à ces belles exotiques... Quant aux plantes réputées rustiques, c'est un gel profond et soutenu qui fait éclater les cellules des racines, ou les condamne à mourir de « soif physiologique » lorsqu'elles sont à feuilles persistantes : dans un sol gelé, elles ne peuvent plus puiser d'eau et deviennent alors incapables de compenser les pertes par évapotranspiration, surtout en l'absence de manteau neigeux.

Heureusement, au-delà de cette tentation d'exotisme avec tous ses aléas, il existe une grande palette d'espèces parfaitement rustiques et chaque année, de nouveaux cultivars, hybrides et variétés améliorées viennent enrichir la gamme des possibles. Mais bien évidemment, rien ne vaut l'expérience des amis jardiniers et l'observation de ce qui pousse dans les jardins voisins dans des sols et conditions climatiques comparables pour adapter nos plantations...

Quant à la météo, nous assistons à des variations brutales et chaotiques : cette année, la canicule estivale s'est invitée très tôt fin juin avant que ne débute en juillet une période fort pluvieuse qui, reconnaissons-le, a permis à nos chers jardins de récupérer et de reverdir quelque peu...

Ce qui est le plus inquiétant reste la violence de ces aléas climatiques, avec par exemple des cumuls de précipitations que l'on pensait réservés à des pays tropicaux.

De même, leur durée s'allonge et le classique « épisode cévenol » ne se limite plus aux Cévennes, mais affecte désormais toutes les zones du rivage méditerranéen dotées de reliefs dans l'arrière-pays.

Nos activités en 2025

Notre voyage en Bourgogne et Franche-Comté s'est déroulé sereinement et nous a permis d'admirer de superbes jardins de particuliers, de château ou de grandes propriétés, et de faire de belles rencontres.

Mais il nous également permis de replonger dans l'Histoire (avec un grand H) de notre pays et de réaliser comment les communautés religieuses, par l'implantation d'abbayes et de monastères, ont contribué à modeler le paysage. En ces périodes troublées, ces havres de paix, de transmission du savoir et de la culture, entreprirent le défrichement de forêts pour en faire des terres agricoles. L'exploitation des ressources naturelles (minerais, forêts, cours d'eau), le développement de l'agriculture, de la viticulture et de l'élevage, et l'aménagement du réseau hydrographique dans chaque vallée (détournement de rivières, création d'étangs pour la pisciculture, moulins, forges...) devaient marquer profondément et durablement le territoire.

Et comme un voyage en Bourgogne ne se conçoit pas sans une visite de cave avec dégustation, nous avons sacrifié (à notre corps défendant !) à la tradition et fait un pèlerinage aux mythiques Hospices de Beaune.

Les après-midis de rencontre ont connu leur succès habituel, drainant une trentaine à une quarantaine de participants selon le sujet ; ils nous ont permis d'aborder des sujets exotiques comme la Guyane, mais aussi de réaliser ce qui se passe sous nos pieds dans le monde des champignons.

Une autre présentation sur la création d'un jardin dans le sud, nous a confortés dans la nécessité de choisir les plantes appropriées aux conditions locales.

Une innovation cette année : Jean-Jacques Simon, ci-devant professeur de lettres, nous a gratifiés d'une déambulation poétique dans le jardin de Marguerite. Essai (poétique) transformé !

Notre traditionnelle «garden-party» du premier mercredi de juin, qui s'est tenue cette année à la Roseraie de Saverne, a été bien arrosée... par les vannes du ciel !

Fort heureusement, la roseraie bénéficie d'une structure de réception qui a pu nous abriter, et la pluie n'a pas perturbé nos échanges et nos discussions.

Les sorties d'une journée nous ont permis de (re)découvrir le jardin-atelier de la céramiste Martine Cassar dans les Vosges, ainsi que le Jardin de Trapelune près de la Croix-aux-Mines... et deux jardins inattendus pour achever la journée en beauté !

En avril, nous étions allés prendre de l'air et de l'altitude (toute relative) sur la mystérieuse et féérique colline du Bastberg, haut-lieu de la sorcellerie locale désormais classée réserve naturelle. Et fin juin, nous avons pu apprécier la rénovation paysagère du Jardin des Faïenciers à Sarreguemines, et visiter le Musée de la Faïence puis le Jardin de Lulu, haut-lieu cette fois de la décoration de jardin en fer (silhouettes, bacs à fleurs et autres brise-vues) à l'aspect rouillé.

Enfin, en septembre, nous avons franchi la frontière pour aller admirer en Allemagne la Herrenmühle puis la nouvelle pépinière d'Ewald Hügin au presbytère de Munzingen.

Les nombreux liens que nous avons tissés avec d'autres associations à travers la France et au-delà des frontières nous apportent une aide précieuse pour l'organisation de sorties et de voyage, comme par exemple «Parcs et Jardins de Bourgogne» qui regroupe plus de 70 jardins visitables, ou l'association comtoise « Acanthe ». Et pour répondre à une demande maintes fois réitérée, nous avons d'ores et déjà prévu pour 2026, un voyage en Belgique qui est en cours de finalisation.

D'autres sorties d'une journée sont à l'étude, mais toutes les idées et suggestions d'activités, d'ateliers, de voyages et de sorties de votre part seront les bienvenues! Nous poursuivrons cet effort d'ouverture vers le public, déjà amplement amorcé avec notre nouveau site web (<https://parcpaysage.com/>) qui connaît un succès croissant, afin de faire connaître notre association et de recruter du sang neuf. Nous devons en effet attirer de nouveaux membres mais aussi renouveler notre conseil d'administration, pour enrichir et stimuler notre association.

Au seuil de cette année 2026, nous vous souhaitons avant tout une bonne santé pour pouvoir profiter au maximum de votre passion jardinière, et de faire de belles découvertes et rencontres.

Nous vous souhaitons une année 2026 fleurie et pleine de satisfactions.

Le Conseil d'Administration

COURS DE TAILLE DES ROSIERS

Cette année, le traditionnel cours de taille des rosiers s'est déroulé en commun avec les membres de l'Herbe Folle, sous la direction de Michèle Dager, mais cette fois-ci, dans son propre jardin à Bitschoffen.

Pour bon nombre d'entre nous se pose le problème du vieillissement de certaines plantes, en particulier les rosiers,... et de celui du jardinier !

Nous avons tous été tentés à un moment donné par des rosiers-lianes à la floraison spectaculaire mais devenus depuis lors des monstres incontrôlables, ou confrontés à des variétés à la végétation désormais dégingandée et qui ont perdu leur charme.

Michèle nous a rappelé les principes de base de la taille de printemps des rosiers déjà établis : sélection des branches les plus fortes, élimination des bois les plus anciens pour rajeunir le rosier, niveau de la taille selon les variétés, orientation du bourgeon vers l'extérieur de la plante.



Deux belles obtentions récentes : 'Perennial Blue' et 'Perennial Domino'

J'ai appris à cette occasion qu'il fallait une exposition directe au soleil pour stimuler la végétation d'une pousse après la taille, et alors réalisé que le fourreau de *Geranium sanguineum* 'Tiny Monster' qui habillait si bien le pied de certains de mes rosiers interférait avec le démarrage des nouvelles pousses.

Erreur promptement corrigée par une taille drastique de cette belle vivace en même temps que celle des rosiers, et cette petite vivace ne s'en est que mieux portée...

Nous avons également discuté des nouvelles obtentions dans le domaine des rosiers grimpants, à la floraison abondante et remontante, plus civilisés et maîtrisables que certains rosiers-lianes.

Ainsi, 'Purple Skyliner' (Tantau) remplace avantageusement 'Veilchenblau', et 'Perennial Blue' vous offrira une abondante floraison mauve-rose.

Tout aussi spectaculaires, 'Purple Siluetta' (Kordes) aux pétales violet-pourpre, délicatement parfumée, 'Jasmina' (Kordes), très parfumée, ou encore 'Perennial Domino' (Tantau), aux grappes de fleurs rouge magenta et médaille d'Or au concours de Baden-Baden 2020, sont d'excellentes alternatives.

Merci Michèle pour cette belle après-midi et le partage de ton expérience et ton savoir-faire.

Pierre Pfeiffer

Nos Après-midis de Rencontres

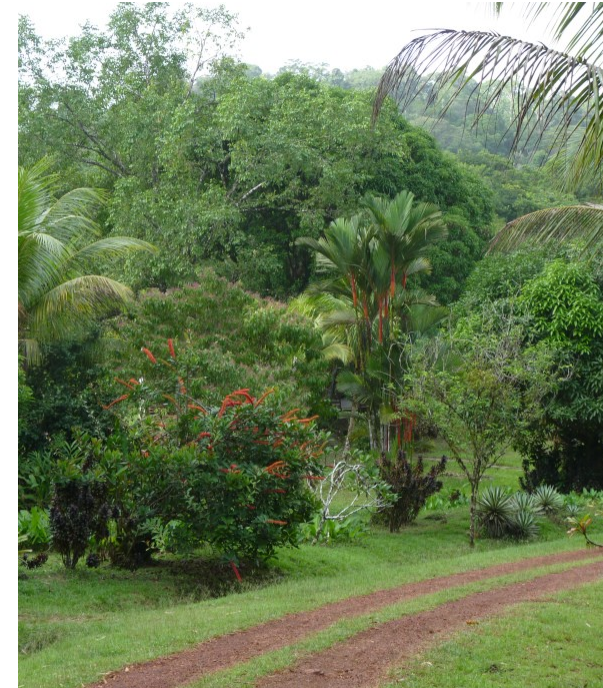
Pour des raisons d'accessibilité et de stationnement autour de la Maison des Associations, nous avons décidé de délocaliser nos « Soirées de Rencontre » et de les tenir désormais plutôt en après-midi au foyer Woessner à Ittenheim. Ces rencontres permettent d'évoquer de nombreux sujets, qu'ils soient ou non directement liés au jardin, et c'est dans ce cadre de verdure que Jean-Louis Halbwachs a ouvert la saison 2025 pour nous parler de la Guyane où il s'est rendu à plusieurs reprises : il a divisé sa présentation en deux parties, la première portant sur la faune et la flore de Guyane, et la seconde plus axée sur les aspects socio-économiques de ce département lointain.

Plantes (et bestioles) de Guyane, par Jean-Louis Halbwachs

Cette présentation dresse un bilan botanique et animalier de 8 voyages en Guyane, de 2010 à 2023.

Parcs et jardins. La Guyane compte quelques jardins agréables, mais rien qui soutienne la comparaison avec certaines merveilles époustouflantes comme on en voit aux Antilles, telles que le jardin botanique de Deshaies, en Guadeloupe, ou le Jardin de Balata, en Martinique.

Cela n'empêchera pas de passer de bons moments au jardin botanique de Cayenne, ou dans des jardins privés comme le très beau jardin du Blues Road Carbet, à Coralie (commune de Roura), ou le jardin Bois de Rose à Montsinéry-Tonnegrande (je n'ai pas eu l'occasion de visiter le Palmetum de Macouria, ouvert récemment)



Le jardin du Blues Road Carbet

On trouve dans ces jardins la plupart des plantes visibles aux Antilles : hibiscus, flamboyants, bougainvilliers... ainsi que la cordyline, si efficace pour éloigner les fantômes et esprits maléfiques.

Aux plantes ornementales s'ajoutent des plantes utilitaires (aruman pour la vannerie, rocou pour la teinture...) ou comestibles (palmier pinot, awara ...) voire médicinales (*Quassia amara*, gros thym, *Aloe vera*).

S'ils ne sont pas chassés, les iguanes pullulent dans les jardins, ainsi que des oiseaux colorés comme le Tyran Kikiwi, le Tangara Évêque ou la Perruche Toui Été. Côté insectes, on évitera les redoutables « mouches-à-feu » et on appréciera la convivialité de la mygale matoutou, gentille boule de peluche noire sur grosses pattes de nettoie-pipes noires aux extrémités oranges.

De l'abattis au marché. Dans les vergers ou sur les étals, on remarquera le manioc, dont on tire le couac au goût de semoule, les mangues, papayes, etc, mais, depuis quelques décennies, le fruit omniprésent, devenu typique de la Guyane malgré son origine asiatique, est le chadek, un gros pamplemousse

assez sucré, à la peau très épaisse. Parmi les moins communs, on appréciera le fruit du jacquier, à l'épluchage gluant, ou la prune de Cythère, fibreuse et dure, mais dont on tire un jus qui évoque le gazon fraîchement coupé. On goûtera bien sur l'inévitable citron vert dans le ti punch vespéral.

Au fil de l'eau. Partons en pirogue explorer les berges d'un fleuve.

Nous reconnaissons de loin le wapa, dont les gros fruits pendent en guirlande, semblables à des jésus de Morteau.



Le wapa (ci-contre) et le cacao-rivière (*Pachira aquatica*) ci-dessus poussent souvent à la lisière de l'eau douce.

Les fleurs du cacao-rivière dégagent un parfum doux et sucré et ses fruits libèrent des graines comestibles aux allures de châtaignes qui sont enrobées d'une pulpe blanche.

Nous voyons la belle fleur du cacao-rivière, ainsi que des pois sucrés que nous cueillons au passage pour les sucer comme des bonbons. Sur le lac de barrage de Petit Saut, des plantes épiphytes recouvrent quelques-uns des arbres

morts qui dépassent encore des eaux. Dans le marais de Kaw, entre moukou-moukou et jacinthe d'eau, nous voyons des nénuphars fleurir la nuit pour être pollinisés par des chauves-souris. Hôte incontournable des milieux aquatiques, le jacana noir vole en laissant traîner ses longues pattes, puis semble marcher sur l'eau grâce à ses longs doigts qui prennent appui sur la végétation presque immergée. Dans cette espèce, le mâle couve les œufs et élève la nichée tandis que la femelle part s'accoupler et pondre ailleurs.

Beaucoup plus rare, l'anhinga nage avec le corps entièrement immergé, son cou hors de l'eau donnant l'illusion d'un serpent à plume. On se rafraîchit en faisant trempette au milieu d'un banc de piranhas. En dépit de leurs dents acérées et contrairement à une légende inepte, ces poissons sont inoffensifs. Le vrai danger vient des gymnotes électriques et, surtout, des raies d'eau douce à la piqûre incroyablement douloureuse et parfois mortelle. Quant aux caïmans des quatre espèces les plus communes, nous les verrons surtout la nuit, à la lueur d'une lampe.

Promenons-nous dans les bois. Avant d'entrer en forêt, il est prudent d'en connaître les dangers. Le principal vient du serpent venimeux « grage petits carreaux », *Bothrops atrox*, connu pour être le plus grand tueur d'Amérique du Sud. Immobile, il chasse à l'affût, lové en bordure voire au milieu du sentier, bien camouflé dans la pénombre.

Peu agressif mais ne craignant pas l'homme, il ne supporte pas qu'on lui marche dessus et envoie l'imprudent tout droit à l'hôpital. En lisière de forêt, dans les fougères et les balisiers, nous voyons les bois-canons au tronc creux. Cette essence pionnière fait le bonheur des paresseux qui se nourrissent de ses feuilles. Plus loin, à l'ombre de la canopée, nous trouvons la canne-congo qui pousse en hélice pour ne pas se faire d'ombre, ou des lianes comme la *Clusia grandiflora* dont les feuilles peuvent servir de cartes postales.

Parmi les géants de la forêt, on verra le fromager, calé sur ses contreforts, ou le sablier, appelé également pet du diable, dont le fût peut dépasser trois mètres de diamètre. Les grands arbres sont chargés de plantes épiphytes, au point qu'ils peuvent s'écrouler brusquement dans un fracas de tonnerre.

Sur le chemin de la plage. Le rivage est le domaine des cocotiers, quand il n'est pas envahi par la mangrove. Celle-ci est le refuge du papillon-cendre, un petit papillon de nuit aux poils urticants qui, lorsqu'il pullule en flambée de papillonite, devient un véritable fléau sur le littoral guyanais.

Curiosité botanique, *Couroupita guianensis*, dit « arbre à boulet de canon » ou, plus prosaïquement, « couilles-sergent », laisse tomber ses gros fruits sphériques sur les chemins. Au contact du sol, leur coque dure peut éclater en dévoilant une chair rosâtre qui pourrit en dégageant une odeur fétide.



Les fruits de l'arbre à boulet de canon se détachent sans crier gare !

Sur la plage, pendant les nuits de printemps, on assistera de nuit à la ponte des grandes tortues vertes (plus d'un mètre, plus de cent kilos), ou des énormes tortues luths, qui peuvent atteindre une demi-tonne pour une longueur de 1m 60.

En conclusion. La Guyane constitue un milieu unique, très différent de la métropole, et même des Antilles. C'est aussi un milieu sur lequel circulent des clichés caricaturaux, parfois totalement erronés. C'est un lieu qui se découvre au prix de certains efforts, mais le jeu en vaut la chandelle, car loin des sentiers battus, la Guyane, c'est magique!

Jean-Louis Halbwachs

La Guyane : histoire et populations

Sylvie Stutzmann, à partir de la présentation de Jean-Louis Halbwachs

Ce topo complète la présentation de JL Halbwachs sur la faune et la flore de Guyane, département qu'il a maintes fois exploré avec son épouse Pascale, et dont il a su nous transmettre les beautés, les richesses naturelles, et la complexité de son histoire et des « ses » populations.

Ancienne colonie française, la Guyane est un département français d'outre-mer depuis 1946, et aussi la plus grande région de France sur un continent (Amérique du Sud). Sa superficie est celle d'une grande région métropolitaine (Nouvelle Aquitaine), mais c'est aussi la moins peuplée de France: 300.000 habitants soit 3,4 hab/km². Nous sommes 230 hab/km² en Alsace et la Guyane est 10 plus grande.

Son histoire est complexe et peut être largement consultée sur Wikipédia :

<https://fr.wikipedia.org/wiki/Guyane>



La société guyanaise d'aujourd'hui, ses modes de vie, sa culture, reposent largement sur son histoire, sa géographie, son climat, ses richesses naturelles.

Quelques mots d'histoire : au début de notre ère, premiers peuplements d'amérindiens venus de l'Amazonie. Dès le XVI^{ème} siècle, nombreuses tentatives de colonisation (Pays-Bas, Hollande, Angleterre, France). Celles-ci reprennent le schéma habituel de toutes les colonisations humaines par des Européens : violence armée à l'égard des autochtones, populations autochtones décimées par les maladies apportées d'Europe (plus efficace que les armes !), importation de main d'œuvre (pas trop volontaire !) et d'esclaves noirs, exportation de ressources naturelles comme le bois et l'or, développement de l'agriculture (en l'occurrence, culture de la canne à sucre, le sucre et le rhum étant les seuls produits agricoles d'exportation). L'histoire de la Guyane française, commencée en 1604 en dépit d'annexions temporaires par les Portugais, Anglais ou Hollandais, est fortement liée à l'esclavage, puis au bagne, puis à l'implantation du Centre spatial.

Depuis 1677, le port de Cayenne, seul accessible aux navires, est resté un port français. En 1763, Choiseul tenta une opération d'immigration massive connue sous le nom « d'expédition de Kourou ». Organisée en complète ignorance des conditions de vie locales, l'expédition fut un désastre et valut à la Guyane sa réputation d' « Enfer vert ».

L'esclavage, « nécessaire » à une économie compétitive basée essentiellement sur le sucre, a été aboli en 1848, mettant un point d'arrêt au développement... mais permettant aux paysans alsaciens de prendre la relève avec le sucre de betterave. Pour pallier ce manque de main d'œuvre, le Second Empire va créer des bagnes en Guyane (1852 à 1946!). En fournissant à nouveau une main d'œuvre très bon marché aux entreprises guyanaïses, les bagnes vont cependant avoir un effet pervers : le travail à bas prix empêchera l'intégration des anciens bagnards dans la société guyanaise. Obligés de rester sur place à la fin de leur peine, ceux-ci vivront essentiellement de mendicité. Géophysique et climat forgent aussi la société guyanaise : s'il n'y a pas de cyclones, le climat est tropical humide...très humide ! Il tombe 3 mètres d'eau à Cayenne par an, les seuls mois secs étant septembre et octobre. En mai il ne pleut pas, il tombe des seaux!

C'est bref, intense, et la nature resplendit entre deux averses!

Les températures oscillent généralement entre 24 et 31 °C, avec une hygrométrie toujours supérieure à 80 %. La forêt couvre 97% de son territoire, et la majorité de la population se concentre sur la plaine littorale atlantique.

C'est sur le plateau guyanais, de faible altitude (sommets culminant à 800m) qu'ont été découverts des gisements d'or dès le 19^{ème} siècle. Un vaste réseau de fleuves et de rivières (le Maroni, l'Oyapok...) sont les principaux axes de circulation depuis des siècles. Le lac de barrage de Petit-Saut est le plus grand lac de France (365 km²).

Moyens de communication : les routes se concentrent sur le littoral. Des ponts, parfois impressionnants (pont du Larivot, pont de l'Oyapock), traversent les fleuves. L'accès aux communes de l'intérieur se fait en pirogue, quad, avion ou hélicoptère.

Les populations aujourd'hui

Sur 300.000 Guyanais - en forte augmentation -, 3% sont d'origine amérindienne, 40% créole, 17 % descendent des noirs Marrons venus du Surinam, 15% sont des « métros », 25 % sont des immigrants d'origines diverses (Antilles, Brésil, Chine...) venus depuis la fin du XIX^{ème} siècle.

Chacune de ces populations a une implantation géographique différente, et imprègne la culture guyanaise de son histoire, ses rites, son artisanat, sa langue, ses talents...

Les Amérindiens sont répartis en six tribus : Les Kali'na et les Arawak (rebaptisés récemment Lokono) vivent sur le littoral. Les Kali'na, de culture caribéenne, contrôlent la commune d'Awala-Yalimapo, seule commune amérindienne de Guyane. Au contact des immigrés français depuis le 17^{ème} siècle, ces deux tribus sont les plus adaptées au monde actuel, et aussi les plus efficaces pour porter leur revendications écologiques et culturelles. Les Parikwene (anciennement Palicours) vivent sur l'estuaire de l'Oyapock. Les Wayana, Wayampi et Teko vivent dans la forêt au sud de la Guyane. Longtemps préservés des contacts avec les Européens, ils subissent actuellement une perte de leur mode de vie et de leurs repères culturels aux conséquences catastrophiques. La pollution au mercure générée par l'orpaillage clandestin a rendu le poisson des fleuves inconsommable, et le RSA a remplacé la pêche comme moyen de subsistance. Devenant des assistés sociaux misérables, les populations du sud de la Guyane sont ravagées par l'alcoolisme et les suicides, qui déciment les adolescents (jusqu'à 20 suicides en 3 ans dans un seul village). Les créoles descendent des esclaves et de leurs maîtres. Ils contrôlent la plupart des 22 communes de la Guyane et cherchent à s'imposer dans tous les secteurs : langue, foncier, culture...

Leur grande fête est le Carnaval, qui débute à l'apparition du Roi Vaval et s'achève sur ses obsèques. Les cavalcades sont suivies de bals sur lesquels règnent les Touloulous, des femmes costumées et masquées inidentifiables qui invitent les hommes à danser et se font offrir à boire. A cette occasion certains créoles se déguisent en « Marrons » : les Nèg'marrons, en se peignant en noir avec de la suie mêlée à de l'huile de vidange.

Les Marrons, improprement appelés Bushinengués, sont des descendants d'esclaves africains qui se sont échappés sitôt arrivés (« marron » vient de « cimarron », qui signifie indompté en aragonais). Autrefois trop peu nombreux en Guyane pour fonder un groupe pérenne, ces évadés ont fondé plusieurs tribus dans les profondeurs de la forêt du Surinam. La première tribu à passer en Guyane Française est celle des Aluku, qui s'appellent eux-même bushinengués, alors que ce mot n'existe pas dans les autres langues marrones. Ils sont venus au 19^{ème} siècle et se sont installés sur le fleuve Maroni, souvent comme piroguiers. Ils ont été suivis par les Djuka, puis sont arrivés les Saramaka (en particulier à Kourou) et les Paramaka. La dernière vague de migration remonte à la fin du 20^{ème} siècle, quand le Surinam devenu indépendant était ravagé par la guerre civile (1986-1992).

Les immigrés non métropolitains sont nombreux (Haitiens, Brésiliens, Suriname, Laotiens...), environ 103.000. Ils ont un rôle majeur dans l'économie, le commerce (pour les Chinois), ou l'agriculture, qui repose largement sur les Hmongs venus du Laos.

Les métropolitains sont essentiellement des fonctionnaires, ils sont bien payés, mais... les prix sont élevés, il y a de l'insécurité, de la drogue (crack) et, comme les armes de chasse sont en vente libre, certains policiers encouragent même l'auto-défense. Les colis envoyés de métropole sont soumis à l'octroi de mer (équivalent de la TVA) avec une taxe plancher de 50€.

On l'aura compris : si le français est la langue officielle, les autres langues sont très nombreuses... le créole guyanais est le plus parlé.

Santé : la Guyane compte deux fois moins de médecins généralistes et trois fois moins de spécialistes que la France métropolitaine. La désertification médicale touche surtout les régions forestières, et trouver un médecin à Cayenne ou à Kourou n'est pas plus difficile que dans la plupart des villes métropolitaines. La Guyane ne possède que 37 lits de réanimation, mais, dans un autre domaine, la maternité de Saint-Laurent du Maroni compte parmi les

plus importantes de France grâce à l'affluence des patientes venues du Surinam...

Le Centre Spatial Guyanais = CSG

Après la fermeture du centre spatial d'Hamaguir en raison de l'indépendance de l'Algérie, le général de Gaulle décide l'implantation d'un centre spatial en Guyane. Ce sera le Centre Spatial Guyanais, situé à Kourou.

Le choix de la Guyane en général et de Kourou en particulier s'imposait pour plusieurs raisons : la grande proximité de l'équateur (5° de latitude N) permet de bénéficier pleinement de la vitesse de rotation de la Terre tout en rendant impossible l'arrivée d'un cyclone ; la proximité de l'océan implique l'absence de population à l'est du pas de tir ; l'activité sismique est faible. Situé entre Kourou et Sinnamary, le CSG occupe un quadrilatère de 50 km de long sur 15km de large. Il crée 1700 emplois directs. Entré en service en 1968, il a vu partir les dernières fusées Diamant et Véronique, des Véga et des Soyuz, mais surtout la longue série des Ariane, débutée en 1979. Le 265^{ème} vol Ariane a eu lieu le 4 novembre 2025. Il s'agissait du 4^{ème} vol d'Ariane 6, qui est la dernière version du lanceur. Outre les vols militaires ou dédiés aux communications, les pas de tir du CSG ont vu décoller des missions scientifiques remarquables, comme les missions d'astrométrie stellaire Hipparcos (1989) et Gaia (2013), ou de nombreux satellites d'observation de la Terre de la série Sentinel (2014, 2015, 2016, 2024, 2025),

Les lancements depuis le CSG sont une source de pollution importante, et le site lui-même est classé Seveso 2. Cependant, cela n'empêche pas une faune très variée d'y prospérer, des plus petits animaux aux plus grands puisque deux couples de jaguars y ont été recensés. Pour les habitants de Kourou, la principale source de pollution reste les incendies de la décharge municipale.

Défi du futur pour la Guyane : la Guyane a un rôle de représentation de la France en Amérique Latine, et notamment auprès de ses plus proches voisins (Brésil, Suriname et Guyana) qui connaissent des problèmes et enjeux partagés, dont la difficile protection d'un large territoire en partie peu accessible, vulnérable au dérèglement climatique et à la surexploitation des ressources, et touché par des activités illicites (déforestation, orpaillage, trafics), où des flux d'immigration clandestine menacent les populations autochtones. La Guyane va aussi devoir maintenir un équilibre entre la préservation de l'environnement et son aspiration au développement.

Elle dispose de ressources minières considérables (or, tantale, lithium, bauxite, pétrole off-shore...) qui restent très largement sous-exploitées. Ce trésor excite les convoitises des compagnies minières, tout en stimulant le désir d'indépendance d'une partie de la société guyanaise qui cherche un destin plus gratifiant que celui d'oubliés de la république.

Sylvie Stutzmann

"Les relations entre champignons et végétaux" par Christian Fritz

Pour le grand public, le monde des champignons se résume le plus souvent aux espèces qui sont comestibles et que nous retrouvons dans notre assiette, ou à des champignons que nous avons pu observer lors de promenades en forêt, sur des troncs d'arbres ou dans les prés.

La présentation que nous a faite Christian Fritz, mycologue amateur et organisateur de colloques spécialisés, nous a fait découvrir qu'un champignon ne se résume pas à sa partie visible et accessoirement comestible : ce que l'on appelle couramment un champignon n'est en fait que le sporophore (anciennement dénommé carpophore). Cet appareil reproducteur est formé par le mycélium fertile lorsque le mycélium végétatif a accumulé suffisamment de nutriments pour se lancer dans la reproduction, une fois par an.



Ce que nous voyons en surface est nourri par le mycélium,
la partie immergée de l'iceberg...

Sa fonction principale est de produire des spores, l'équivalent de graines pour les plantes supérieures, qui se dispersent dans l'air et permettent ainsi au champignon de se reproduire et de coloniser de nouveaux substrats.

Ce mycélium végétatif est généralement souterrain car constitué de filaments très fins (et donc sensibles à la dessiccation), appelés hyphes. Ces filaments sont diffus, ramifiés et disposés en feutrage plus ou moins dense, sans caractères distinctifs particuliers. Les ramifications de ces cordons mycéliens lâches leur permettent d'explorer une grande surface de litière ou de bois mort dans une forêt. Contrairement aux bactéries et levures qui sont des êtres unicellulaires, les champignons tels que nous les connaissons sont des organismes pluricellulaires qui comportent des tissus différenciés et spécialisés dans diverses fonctions, en particulier de communication et d'acheminement des nutriments au sein du réseau fongique, mais aussi avec d'autres organismes.

Les plantes chlorophylliennes sont dites « autotrophes » : elles sont capables d'utiliser l'énergie lumineuse et le gaz carbonique de l'atmosphère ainsi que des éléments inorganiques fournis par le sol (azote, calcium, phosphore, potassium et oligoéléments) pour synthétiser leurs propres constituants organiques. Par opposition, les champignons sont des organismes hétérotrophes incapables d'effectuer eux-mêmes ces synthèses à partir d'éléments minéraux. Ce sont des saprophytes qui dépendent par conséquent de sources de carbone qui fournies par prédation en dégradant de la matière organique morte ou résiduelle (bois, feuilles, plantes, etc). Ils jouent ainsi un rôle d'éboueurs des forêts en assurant des fonctions de nettoyage et de recyclage, car sans mycélium, les forêts seraient enfouies sous des couches de matière en décomposition. Le mycélium sécrète des vésicules contenant des enzymes de dégradation (protéases, lipases, amylases, chitinases, cellulases) et les produits de cette digestion extérieure sont réabsorbés dans l'hyphes à travers la paroi cellulaire par endocytose, puis transmis et acheminés dans tout le complexe du mycélium.

Les champignons peuvent également se développer sur des organismes vivants et dans ce cas, il existe toute une gamme d'interactions entre le champignon et l'hôte, allant de la prédation (parasitisme) aux symbioses mycorhiziennes où les deux partenaires entrent dans une relation gagnant-gagnant grâce à un échange de nutriments : la plante fournit au champignon des carbohydrates résultant de la photosynthèse ainsi que de la vitamine B, et le champignon lui fournit en retour des éléments minéraux et de l'eau.

En effet, la finesse et l'étendue considérable du réseau mycélien lui permettent de se faufiler partout et de prospector le sol bien plus efficacement que ne le peuvent les poils absorbants des racines de la plante, beaucoup plus gros et moins ramifiés. Les champignons sont passés maîtres dans l'art d'exploiter les ressources minérales du sol, en particulier le phosphore qui est mobilisé à partir des roches phosphatées par l'action des phosphatases excrétées par les hyphes. Ils sont également capables d'extraire du sol des oligoéléments vitaux (cuivre, fer, manganèse, zinc) dont ils feront profiter leur hôte, améliorant ainsi la nutrition minérale des plantes sans avoir recours aux engrais chimiques.

La grande majorité des espèces de plantes forment d'ailleurs une association symbiotique entre leurs racines et une diversité d'espèces de champignons, en formant un organe mixte qu'on appelle mycorhizes (*mukes*=champignon ; *rhiza*=racine). Celles-ci peuvent être externes (ectomycorhizes) et former un manchon autour des racines, et les échanges avec leur hôte se produisent au niveau des espaces intercellulaires de la racine. Les champignons ectomycorhiziens eux forment des fructifications parfois comestibles qui peuvent être souterraines, comme par exemple les truffes, ou aériennes comme les bolets ou les pézizes...

Mais les hyphes peuvent également pénétrer à l'intérieur des cellules des racines pour s'y développer et former alors des endomycorhizes, des organes mixtes nourriciers à la fois pour la plante et le champignon : on estime que plus de 80% des plantes vasculaires sont ainsi colonisées. Les couples plante-champignon peuvent être très sélectifs, voire uniques, mais une plante donnée peut être généralement mycorhisée par plusieurs espèces de champignons. Les avancées scientifiques dans le domaine de l'identification des espèces de champignons bénéfiques et la mycorhization contrôlée ont d'ores et déjà permis de sensibles gains de croissance, surtout dans les sols pauvres en nutriments minéraux.

Outre cet aspect nourricier et d'échange réciproque, l'endomycorhize produit de la glomuline, une sorte de colle naturelle, qui est déposée à l'extérieur des hyphes sur les particules de sol adjacentes. Cette sécrétion stabilise et améliore la structure du sol en formant des agrégats stables, évitant ainsi les phénomènes de lessivage et de ravinement.

Enfin, cet immense réseau souterrain de mycélium est interconnecté - une seule poignée de terre contient 100 kilomètres de réseau fongique qui peut constituer jusqu'à 50% de la biomasse vivante des sols!

Outre le transport et la distribution des nutriments, ce réseau véhicule des informations en acheminant d'une plante à l'autre des signaux chimiques (des hormones végétales comme l'acide jasmonique) ou électriques en réponse par exemple à des attaques d'agents pathogènes, lui permettant ainsi de développer des réactions de défense. Cette fonction de transmission de l'information et l'interconnexion avec les racines de plantes lui a valu le surnom de "wood wide web" (la toile des forêts), en référence au World Wide Web (Internet).

La présentation de Mr Fritz a changé notre perception du monde des champignons et nous a fait prendre conscience de l'importance insoupçonnée de la vie microbienne, et particulièrement fongique, dans le sol. Une promenade dans les bois ne sera plus jamais la même, et cela nous incite à une vision plus respectueuse de la nature : l'évolution vers une alliance et une collaboration gagnant-gagnant s'avère bien plus efficace qu'une compétition axée sur des objectifs de survie. Pour une fois qu'une économie souterraine d'échanges est vertueuse, apprécions-la à sa juste valeur...

Et si vous voulez en savoir plus sur la communication entre arbres et arbustes, champignons et autres microorganismes dans le sol, je vous recommande la lecture du livre de Peter Wohlleben "La vie secrète des arbres". Quant à celui de Marc-André Selosse « Jamais seul », il décrit et explique comment les « microbes » régissent la nutrition par fermentation et détoxification, ainsi que le développement, les réactions immunitaires voire même le comportement de tous les organismes vivants. De quoi changer notre regard sur le monde qui nous entoure...

Pierre Pfeiffer

Après la touche d'exotisme et d'épopée apportée par les présentations de Jean-Louis Halbwachs sur la Guyane, Frédérique Krieg nous a montré qu'il n'est pas indispensable de traverser l'Atlantique pour se lancer dans une aventure prenante et passionnante: la création 'ex nihilo' d'un nouveau jardin sous un autre climat et dans un environnement totalement différent de celui de l'Alsace, est un défi que Frédérique, notre « réfugiée climatique », a relevé de main de maître. Finie, la fraîcheur des Vosges qui lui permettait de cultiver ses chers hydrangeas et autres plantes d'ombre : désormais, c'est le soleil qui règne en maître et dicte sa loi. Mais les jardins du sud ont également leur charme : plus que jamais, ils mettent en valeur une source d'eau telle une fontaine et se prêtent à l'édification de restanques en pierre sèche.

Les accents verticaux des cyprès permettent de définir des perspectives ou de border des allées. Les couleurs éclatent dans les parterres de fleurs filles du soleil et des terrains drainants, telles les incontournables lavandes, sauges arbustives, cistes, crassulacées, valérianes et autres iris. Mais laissons la parole à la créatrice...

Naissance d'un jardin, par Frédérique Krieg

Le grand plaisir des jardins c'est d'inciter au partage. On s'y retrouve entre passionnés pour échanger idées ou boutures. Mais si un jour on doit s'expatrier loin de ses amis aux doigts verts? Et s'il faut tout recommencer à zéro? Le vertige du terrain nu s'apparente à celui de la page blanche pour l'écrivain... A plus de 50 ans on ne se sent plus de première jeunesse (!): est-ce bien raisonnable?... Mais finalement, vingt ans plus tard, le résultat est gratifiant et on a vraiment envie de partager l'expérience.



Souvent en prenant ces photos j'ai pensé à René, j'entendais déjà sa voix : "Ah, on peut dire que tu n'as pas chômé !"...

C'est donc en 2005 que l'aventure a commencé en quittant la terre argileuse de Klingenthal pour les graviers calcaires de ce coteau adossé aux Monts du Vaucluse. Il m'a vraiment fallu tout réapprendre, les plantes bien sûr: la plupart des autochtones m'étaient inconnues et vous imaginez bien que les rares élues qui avaient fait partie du déménagement ont jeté l'éponge dès la première année. Les méthodes de cultures, durement acquises en plus de 25 ans passés en Alsace, se sont révélées complètement inadaptées au sol et au climat.

Ici c'est l'été qui est la période critique avec ses journées "micro-ondes", assorties de restrictions d'eau.



Mais petit à petit le lieu a verdi -enfin, un peu-, s'est végétalisé, est devenu accueillant.

D'où cette envie qui m'est venue de vous y inviter, au moins par l'image, et d'échanger "comme au bon vieux temps" autour d'un verre... et d'un bon panettone (sacré pour la 2e fois "meilleur de France" cette année).

Pour ma part cette rencontre chaleureuse a été un vrai plaisir, alors si le coeur vous en dit, rendez-vous au printemps prochain pour la suite de l'histoire: "Quand les iris ont remplacé les rosiers"?

Frédérique Krieg

Visite de la Roseraie de Saverne, suivie de notre traditionnelle « garden-party »

Nous avons déjà eu l'occasion de visiter cette roseraie, la deuxième plus ancienne de France : la "Société Alsacienne et Lorraine des Amis des Roses de Saverne" a été créée en 1898 par Louis Walter, un modeste employé des Postes à Saverne qui s'avéra être un rosiériste amateur de grand talent.

Il bénéficia du soutien de la Comtesse Stéphanie von Wedel, épouse du gouverneur local et très impliquée dans les œuvres sociales (on lui doit en particulier l'hôpital Stéphanie au Neuhof), qui devint "protectrice" de la Société. Elle fut remerciée au printemps de l'année 1909 par l'envoi d'un bouquet de roses "Comtesse Stéphanie von Wedel", une variété créée pour lui rendre hommage par le rosiériste Lambert de Trèves.

C'est d'ailleurs ce même Lambert qui conçut l'architecture et le dessin de la roseraie selon les principes en vigueur en cette période Art Nouveau, et la roseraie historique reflète bien cette conception : rosiers, arbrisseaux, arbustes, arbres, géométrie (courbes, lignes, arceaux habillés de rosiers grimpants...), tout concourt à faire de cet espace naturel un véritable tableau. Aujourd'hui, la Ville et la Société Alsacienne et Lorraine des Roses ont à cœur de conserver l'allure et le charme de la Roseraie, mais aussi en faire un lieu de rencontre et de convivialité (cérémonies, réceptions) et de diffusion du savoir (panneaux didactiques et historiques, cours de taille et cours de greffe).

En cet après-midi de juin, et sous la houlette des présidents Jean-Ralph Schmitt et Louis Stroll, nous avons pu découvrir, sous un ciel menaçant, les points forts de la roseraie, en particulier le parterre documentant les diverses espèces de rosiers botaniques qui sont utilisées dans les programmes d'hybridation. Les parterres dédiés au concours de la Rose Nouvelle, qui se tient chaque année au lendemain de celui de Baden-Baden, nous ont permis d'avoir un avant-goût des futures vedettes avant que nous devions battre en retraite sous l'averse. Heureusement, la roseraie bénéficie d'une structure de réception qui a pu nous abriter, et la pluie n'a pas perturbé nos échanges et nos discussions avec les membres et les bénévoles de la roseraie autour du buffet concocté par nos jardinières aux mains de fée.

Un grand merci à Jean-Ralph et Louis pour leurs explications, et à tous les amis des roses pour leur accueil chaleureux.

Pierre Pfeiffer

Nos vistes de jardins et sorties d'une journée

Samedi 12 Avril

Découverte du Bastberg et des jardins du pays de Hanau

La journée consacrée à la découverte du Pays de Hanau commence par l'ascension de la colline du Bastberg. Nous sommes 27 à la gravir et à atteindre 325 m d'altitude. Au sommet, c'est une vue à 360° qui s'offre à nous et qui nous invite à un exercice d'interprétation de paysage. Deux questions se posent à nous face à ce panorama : à quoi correspondent les différents reliefs et qu'est-ce qui explique les différentes couvertures végétales ?

A l'ouest, la ligne descendante des Vosges, depuis le Schneeberg au sud jusqu'au Grand Winterberg au nord, nous rappelle la poussée tectonique toujours en œuvre actuellement, suite à la collision des plaques adriatique et italienne au sud de l'Europe de l'ouest.

A l'est, à environ 80 kms de notre point d'observation, le massif de la Forêt Noire nous permet de deviner l'étendue de la Plaine d'Alsace, cet énorme fossé d'effondrement qui s'étend entre Mannheim et Bâle, apparu il y a environ 34 Millions d'années. Les travaux des géologues nous ont appris que le rift rhénan et la surrection des massifs vosgiens et de la Forêt Noire, se sont constitués d'un bloc et que les traces de cassures entre ces 3 blocs se sont matérialisées dans des champs de fracture entre ces 3 entités.



Philippe nous explique comment s'est formé le Bastberg

Le Bastberg, dominant un ensemble de collines sous-vosgiennes est au centre de ce grand champ de fracture qui s'étend d'Andlau à Wissembourg. Le jeu des inclinations des failles constituant ces fractures ont surélevé certaines couches géologiques plus anciennes, mettant à jour des dépôts lacustres d'il y a 60 millions d'années à son sommet. Goethe, de passage au Bastberg en 1770, au vu des coquillages fossiles bien visibles, écrit «et j'ai compris là que je marchais sur le fond d'une ancienne mer».

La nature des terrains permet aussi d'expliquer le type de végétation. Si la couverture gréseuse de plusieurs centaines de mètres d'épaisseur détermine la composition de la forêt vosgienne (hêtraie à chênes), la nature diverse des sols des collines sous-vosgiennes, explique les différentes cultures (vignes, céréales, prairies) mises en place après le déboisement induit à partir du 8ème siècle par les grandes abbayes de la région (Neuwiller-les-Saverne, Marmoutier). On remarque cependant, que ces déboisements ont toujours ménagé des forêts à proximité des villages, afin d'assurer la fourniture en bois d'œuvre et chauffage.

Sur la partie sommitale du Bastberg, la pelouse du versant ouest étant trop pentue, le sol trop pauvre, n'a jamais été occupée par les arbres. Cette lande déshéritée est à l'origine de bien des légendes, notamment celle d'un rassemblement de sorcières. Actuellement, elle est classée « Réserve Naturelle » et abrite une flore très spécialisée telles une dizaine d'espèces d'orchidées sauvages, malheureusement pas encore visibles en ce début avril.

Après ce périple, nous rejoignons le village et la ferme « au fil du temps », pour partager un repas concocté par nos charmants hôtes Maité et Jacques.



Dans ce magnifique corps de ferme du 18ème siècle, nous nous ressourçons autour d'un buffet salé/sucré, sous l'imposant marronnier de la cour (planté en 1852).



Après le repas, Jacques nous invite à découvrir le rez-de-chaussée de la maison (à vrai dire nous n'attendions que ça !) et son patrimoine mobilier ; il disserte avec passion, compétence et nous éclaire sur l'utilité de certains meubles dont ce fameux buffet en 3 parties (le OLMER), plus facile à déménager en cas d'incendie. Maité nous emmène dans son jardin nouvellement installé derrière la grange, travail personnel impressionnant qui promet un bel épanouissement.

C'est à regret que nous quittons ce lieu apaisant pour nous rendre à Bouxwiller, capitale du Pays de Hanau, à 5kms. Au centre de la place du château, nous découvrons tous les anciens bâtiments administratifs de ce comté qui a décidé du sort de ses sujets pendant plus de 6 siècles, la chancellerie, la remise aux carrosses, la sommellerie, le corps de garde, le vivier, la halle aux grains. Cette dernière abrite le musée que nous visitons pour retrouver entre autres, les vestiges des anciens jardins de Bouxwiller (environ 10 hectares) dont un voyageur du 18^{ème} siècle dira « ce que les jardins de Versailles ont en grand, ceux de Bouxwiller les ont en mignon ».

Une reconstitution sur écran nous permet de prendre la mesure de ces aménagements initiés au 16ème siècle, développés au début du 18ème sous l'impulsion du comte de Hanau Lichtenberg Jean-René III qui avait dans sa jeunesse fait « le grand tour », voyageant en Italie, l'Angleterre, Paris, vallée de la Loire et enfin dans les différentes principautés Allemandes.

Il en avait rapporté les dernières idées en vogue en matière de jardin : imaginons d'abord le « Herrengarten » (jardin d'apparat) créé sur 3 terrasses rythmées par un ingénieux système d'écoulement d'eau formant bassins, fontaines, jets d'eau et grotte, cet ensemble, entouré de parterres fleuris et structurés par la présence de nombreuses statues gréco-romaines. Puis près du château (aujourd'hui disparu), c'est un « Lustgarten » (jardin de plaisir) qu'il fait réaliser autour d'un pavillon destiné aux soupers et fêtes. Une statuaire représentant musiciens et les 4 continents connus à l'époque vient agrémenter les lieux, rafraichis par un grand bassin. A la belle saison, une collection de 300 arbres en caisse (orangers, citronniers, figuiers, grenadiers) est répartie dans les jardins. Celle-ci sera remise en 1793 à la ville de Strasbourg qui les installera dans l'actuel Pavillon de Joséphine au Parc de l'Orangerie. Enfin, un grand jardin potager, un verger et une faisanderie complètent harmonieusement ces jardins.

Nous quittons ce musée à la recherche des traces anciennes de ces lieux et c'est derrière la halle aux grains, dans l'actuel parc de l'EHPAD, que nous entrevoyons les statues d'Apollon, de Mercure et d'Hermès ainsi que les vestiges de la fontaine de Vénus et Diane qui décoraient le jardin d'apparat. Un peu plus loin, nous apercevons les 3 terrasses de ce jardin. C'est dans le jardin privé de Monsieur Christophe Kilian, que nous découvrons un reste du mur d'enclos de 3m de haut orné d'une volute en grès de style 17^{ème} siècle.

Après toutes ces découvertes, nous nous quittons en rêvant de ces jardins uniques par leur taille et leur splendeur en Alsace.

Philippe Elger



L'atelier-jardin de la céramiste Martine Cassar

Une journée à la découverte des jardins des Vosges...

Lundi de Pentecôte, et il fait même beau après plusieurs jours de temps fort pluvieux ! Nous nous retrouvons chez Martine Cassar après une navigation fantaisiste (la même personne qui nettoyait son trottoir dans le village s'est amusée : « vous êtes le troisième ce matin à me demander où se trouve l'atelier de la céramiste ! »)...

Nous avons déjà eu l'occasion de visiter l'atelier et le jardin d'exposition de Martine Cassar dans ses anciens locaux de Wildersbach, avant qu'elle ne déménage à Saint Rémy près de Raon l'Etape. C'est là qu'elle a créé, avec l'aide de son mari Jean-Pierre, un nouvel atelier-jardin peuplé de ses œuvres.

Ce n'était pas gagné d'avance : une grande maison, beaucoup d'espace, certes... mais tout était complètement noyé dans une sapinière qu'il a fallu entièrement dégager.

Et c'est au cours du défrichage de cette jungle que sont apparus de « petits » trésors, tels que cet imposant tulipier panaché d'un âge respectable, bientôt rejoints par d'autres arbres et arbustes remarquables par leur feuillage, leur écorce ou leur floraison.

Passionnée depuis l'enfance par le modelage et la sculpture, Martine façonne ses œuvres avec beaucoup de rigueur pour la justesse des formes et beaucoup de poésie pour la composition de personnages et d'animaux. Elle utilise principalement les techniques de cuisson du raku et du grès, ce qui lui permet de créer en particulier des pièces pour l'extérieur.

Artiste dans l'âme, elle s'inquiète toujours du regard du public sur ces œuvres, un regard à la fois source de stress et moteur de son travail, et sa formation à l'école d'Horticulture et de Paysage de Roville-aux-Chênes l'aide à concevoir leur intégration dans son jardin nouvellement dessiné.

Son personnage favori est la « Brimbelle », un joli brin de fille, pensive, rêveuse, boudeuse, au sourire expressif et au regard mutin qu'elle met en scène dans différents décors et attitudes : sur une balançoire, au bord d'une pièce d'eau, ou simplement perdue dans ses pensées.

Avec son attitude indéfinissable, à la fois ingénue et impertinente, elle fait penser à la sculpture de Camille Claudel « La Petite Châtelaine ».



Mais les touches d'humour ne sont jamais très éloignées, telles ces belettes surgissant d'un conduit à embranchements en fonte - on dirait qu'elles ont toujours été là.



Le jardin n'est pas en reste et au fil des années, et la formation paysagère et horticole de Martine lui a fait intégrer de nouveaux petits trésors dans l'espace dégagé dans l'ancienne sapinière : de toute évidence, elle est une amatrice assidue des fêtes des plantes où elle repère de petits bijoux... Après avoir pique-niqué sous un soleil radieux dans le jardin-exposition et avoir pris congé de Martine, cap sur Sainte Croix aux Mines :

Le Jardin de Trapelune

Drôle de nom pour un jardin... A-t-il un quelconque rapport avec la Lune, ou avec un piège (trappe) ? En fait, c'est avec un certain humour l'anagramme de « nulle part » ! Car c'est effectivement au milieu de nulle part que Martine Freymann a créé à partir de 2004, autour d'une ancienne ferme Vosgienne de mineur-paysan travaillant dans les mines d'argent de Sainte Croix aux Mines, un jardin d'agrément complété par un potager fleuri, et un verger de petits fruits pour la confection de tartes, confitures et autres gourmandises.

Et c'est effectivement un jardin au milieu de nulle part, immergé dans un environnement préservé de forêts et de prairies, et la situation dominante lui assure vue dégagée sur le paysage alentour.

Ce jardin-passion regroupe désormais une collection de rosiers anciens et d'hydrangeas, des arbres et arbustes rares (cette Martine doit être elle aussi une fidèle de Schoppenwihr et autres fêtes des plantes), et des plantes d'ombre. Martine aime associer les couleurs de feuillages, et une zone humide alimentée par une source lui permet également de faire pousser des plantes d'eau et de berges,

Cette maison de mineur-paysan (on dirait aujourd'hui un « biactif »...) m'a incité à en savoir plus sur les mines d'argent de la vallée de Sainte Marie aux Mines. La découverte de filons argentifères au 10^{ème} siècle est attribuée aux moines du prieuré d'Échéry, Entre épidémies, guerres, pénurie ou concurrence des Amériques, cette industrie a profondément impacté le paysage environnant par l'exploitation massive du bois (étais de mine, combustible pour les fonderies), Les vagues d'immigration successives de mineurs ont fait de cette région un patchwork de nationalités, cultures et religions.

Et grâce à nos membres Anita et Jean-Luc Stierlé, nous avons eu l'occasion de visiter un très joli jardin tout proche, implanté sur une ancienne entrée de mine, puis de découvrir leur parc dans un vallon voisin... et de finir la journée en beauté par un apéritif d'înatoire imprévu ! Un grand merci à eux !

Pierre Pfeiffer

Promenade poétanique chez Marguerite à Plobsheim, le Jeudi 12 juin

Difficile pour son initiateur de rendre compte lui-même d'une sortie qu'il a organisée sans tomber dans un panégyrique ou dans une autoflagellation. Alors que faire pour tenter d'être objectif, même si je sais qu'il a bien plu (du verbe plaire, pas pleuvoir, nous avons échappé à la pluie !) ? Eh bien, peut-être non pas s'attarder sur le jardin qui le mérite ou sur les textes lus, mais sur les coulisses de la préparation de cette visite.

Voyons, rassemblons les neurones qu'il me reste pour assembler ce puzzle : tout a commencé dans mon jardin boulonnais par des écriteaux en ardoise fichés sur des arbres sur lesquels j'écrivais les pensées, passées à la postérité ou dignes de l'être, d'écrivains, de poètes, d'hommes de lettres, ou de scientifiques. Et à force de visiter des jardins, je me suis dit que ce serait plus vivant de le faire oralement. Restait à trouver un jardin où sévir ! C'est alors que s'est imposé à moi le choix du jardin de Marguerite à «Blob-sheim», d'abord parce qu'il est très beau et ensuite parce que Marguerite est adorable, compréhensive, indulgente et qu'elle ne m'en voudrait peut-être pas trop si je me plantais (à ne pas prendre au pied du hêtre - figure rhétorique accréditée identifiée comme un «à peu près»).

Ensuite est venu le temps de l'exploration de son domaine. Un jardin recelant une grande biodiversité et des biotopes très différents, allant du jardin méditerranéen au jardin humide, voire aquatique. C'était parfait. Il suffisait, ce qui demande des recherches parfois longues, de trouver des textes variés, intéressants, inattendus, surprenants, ou amusants, (les «grands» auteurs n'étant pas toujours «à la hauteur») pas trop prise de tête, susceptibles de convenir à un public averti ou non et surtout *indulgent*. Des textes donc sur un arbre, une plante, ou un biotope.

Tout d'abord, un texte pour accueillir les visiteurs et les conforter dans leur espoir de ne pas être venus pour rien, un texte se prêtant à un **zest** de mise en scène. L'épouse d'Edmond Rostand, Rosemonde Gérard- quel prénom admirable pour une jardinière doublée d'une poétesse! - a écrit un poème en alexandrins invitant son compagnon à la rejoindre au jardin, et commençant par «Laisse ta cigarette!». Il suffisait de remplacer «cigarette», les hommes fumant de moins en moins par «smartphone» tout aussi toxique, et le tour était joué. Sollicité par moi, Roland Stutzmann accepta, gentiment et pénétré de son rôle, de faire semblant de scroller avant de se faire rappeler à l'ordre par sa poétesse de compagne.

Voilà, la lecture promenade-lecture était lancée.

Les textes succédèrent aux textes, certains animaux, merles, hérons, carpes, que j'avais mis dans la confidence et devaient faire acte de présence pour illustrer un texte, ne tinrent pas parole, seuls les humains et particulièrement les politiciens en étant capables.

Voilà voilà, la lecture s'acheva après une heure et demie d'écoute attentive, à ma grande surprise, et à mon grand plaisir, en espérant qu'il en avait été de même pour mes auditeurs.

Pour couronner le tout, en alsacien «quetsche sur le kougelopf», un repas italien roboratif et gourmand nous attendait «Aux Philosophes», à Nordhouse. 'Gsuntheit! Après les nourritures spirituelles était venu le temps des nourritures terrestres, au moins aussi appréciées. Et les langues se délièrent... qui comme chacun sait, sont la meilleure des choses.

A la prochaine.

Jean-Jacques Simon

*N.D.L.R. : J'ai été intrigué par l'orthographe du mot **zest**, aurait-il oublié le « e » final ? La consultation du centre des ressources textuelles et lexicales m'a éclairé : « zest » désigne le caractère piquant de quelque chose, entrain, vivacité. Tout comme « peps » de nos jours...*

Le Jardin des Faïenciers de Sarreguemines à travers trois regards

Nous avons déjà visité le Jardin des Faïenciers de Sarreguemines en 2012 et pu alors admirer la reconversion réussie d'une friche industrielle en un lieu de promenade où le temps semble d'être arrêté. Mais comment ce tout jeune jardin, inauguré en 2009, avait-il évolué en plus d'une décennie ?

La réponse est « très bien », car il est non seulement parfaitement entretenu, mais les arbres qui y sont plantés ont été l'objet d'un suivi intelligent. En effet, loin de devenir une jungle étouffante, les sous-bois ont bénéficié de la taille en transparence des grands arbres pour former un ensemble aéré où vivaces et arbustes s'épanouissent et sont mis en valeur.

Une autre surprise nous attendait, celle d'une exposition temporaire au pavillon d'accueil qui retraçait les mémoires et témoignages des anciens ouvriers ; et si les faïenceries de Sarreguemines représentaient un employeur conséquent dans la région - la description des conditions de travail de l'époque ferait frémir plus d'un syndicaliste de nos jours !

Pierre Pfeiffer

« *En passant par la Lorraine avec nos autos* », comme le dit la chanson, nous avons fait une halte au Jardin des Faïenciers de Sarreguemines. Situé sur une ancienne friche industrielle de la Faïencerie, ce jardin frontalier original de 4 ha en bordure de la rivière Blies, se décline en sept univers : « Potager du Directeur, pergola de glycines japonaises, terrasse de pivoines, belvédère ou encore jardin des Meules, le labyrinthe des Ruines, jardin des Grands Feuillages. »



Le jardin du directeur

Les collections de végétaux mises en scène par Philippe Niez, architecte, évoquent les sources d'inspiration des artistes décorateurs, l'alchimie des couleurs et la fabrication de la faïence, avec des jeux de lumière et de textures créant des atmosphères toujours différentes et surprenantes.

Promenade parmi les iris d'eau, les hydrangéas asperas, des rosiers odorants, des lys des steppes, des cyprès chauves, des nyssas, des parrotias, des tilleuls de Henri, et l'arbre à gâteau qui mit l'eau à la bouche de certains d'entre nous qui en profitèrent pour goûter aux délicieux muffins de la boutique du musée.

De retour à Sarreguemines, s'ensuivit la visite du Musée de la Faïence où sont exposés aussi bien des tableaux muraux en carreaux de faïence de toute beauté que des objets du quotidien pour la toilette ou la cuisine.



Ce magnifique Jardin d'hiver atteste du savoir-faire des faïenciers

La mode des jardins d'hiver

Le goût pour les jardins d'hiver naît vers le milieu du 19ème siècle de l'enthousiasme du public pour les serres aménagées en Europe, suite aux nombreux voyages des botanistes vers des territoires récemment conquis ou découverts. Précurseurs en la matière, les Hollandais, forts d'une compagnie

maritime puissante leur permettant d'explorer inlassablement de nouvelles contrées, construisent des jardins d'hiver dès 1675 pour abriter le fruit des campagnes scientifiques de leurs botanistes. Sous la protection des souverains et des princes sont ainsi peu à peu réunies des collections de plantes exotiques dans des jardins botaniques et dans des orangeries, puis dans des serres chauffées, pour protéger durant les saisons froides les espèces les plus fragiles.

La faïencerie a définitivement fermé ses portes en 2007. Aujourd'hui, le musée se veut la mémoire technique et artistique de cette industrie qui a fait la renommée de la ville pendant près de 200 ans.

Jean-Jacques Simon

Journée des faïenciers, par Philippe Elger

C'est sur le site du « Moulin de la Blies » que débute notre journée de découverte de Sarreguemines, cité de la faïence. Nous y pénétrons en traversant le vaste et moderne bâtiment d'accueil et nous voilà confrontés aux ruines d'un ancien complexe industriel de faïencerie. Si les rosiers grimpants (bien défleuris en cette fin juin) couvrant les vieux murs en moellons de grès, évoquent le château de la Belle au Bois Dormant, les bâtisses en ruine font penser à ces temples perdus dans les jungles du Cambodge ou d'Amérique Centrale. Ce labyrinthe de ruines nous font réfléchir à la phrase de Scipion l'Africain face à Carthage en ruines « toutes les civilisations sont mortelles ».

Mais très vite, au fur et à mesure de notre progression sur les sentiers aménagés le long de la rivière Blies, c'est l'exubérance de la végétation qui nous impressionne. Dans les sous-bois, le paysagiste Philippe Niez qui a conçu le jardin il y a 15 ans, a disséminé des hortensias blancs illuminant ces lieux. D'anciennes meules côtoient de surprenants lys des steppes (*Eremurus robustus*). Dans le lit du petit cours d'eau qui traverse le jardin, nous découvrons une végétation exubérante, propice aux lieux humides tels les arums d'Amérique, cyprès chauves, prêles délicates, les iris d'eau, les gunnères du Brésil... Les gommiers noirs (*Nyssa sylvatica*), les hêtres de Perse (*Parrotia persica*), les arbres à gâteau avec leurs feuilles en forme de cœur (*Cercidiphyllum japonicum*), nous amènent à penser que l'automne doit nous réserver de belles surprises. Sur le retour vers le moulin, nous traversons

aussi une terrasse à pivoines, une pergola à glycines, longeons un théâtre de verdure et découvrons l'ancien potager de la maison du Directeur, transformé en jardin de simples. Nous terminons la visite par le musée des techniques faïencières, vaste bâtiment au centre du site. Cette ancienne unité de fabrication, semble avoir été abandonnée la veille par ses ouvriers. Elle nous permet ainsi de comprendre toutes les étapes de fabrication de la faïence de Sarreguemines.

Après le pique-nique pris dans ce jardin, nous nous dirigeons vers le centre-ville en voiture et stationnons derrière le « casino des faïenciers », lieu de réunion et de rencontre des faïenciers au 19^{ème} siècle, construit par le Directeur Paul de Geiger en 1878.



C'est à pied que nous traversons le Parc du Casino avec son kiosque à Musique, et une passerelle sur la Sarre nous amène à destination.

Le musée de la Faïencerie est installé dans les anciens appartements de Paul de Geiger. C'est avec émerveillement que nous déambulons dans les différentes pièces exposant la production de ces usines créées pendant la révolution française, passant des arts de la table en 1845 vers une céramique d'architecture décorative et hygiénique au 20^{ème} siècle (dont le célèbre service Obernai créé par Henri Loux).

C'est une palette de modèles extrêmement variée ayant évolué grâce aux innovations qui feront la renommée de cette marque bien au-delà des frontières nationales.



Un éventail de la production des faïenceries au cours des siècles

Le jardin d'hiver, construit entre 1880 et 1882, est sans doute la pièce la plus précieuse des collections ; elle est classée monument historique et se distingue par ses murs entièrement revêtus de faïence. Sa fontaine monumentale en majolique (faïence fine recouverte de glaçures colorées) illustre parfaitement le brillant savoir-faire de l'entreprise.

Si la dernière unité de production a fermé définitivement en 2007, le cœur de Sarreguemines bat toujours au rythme de ses faïenciers et c'est en pensant à tout ce savoir-faire que nous quittons la ville.

Philippe Elger

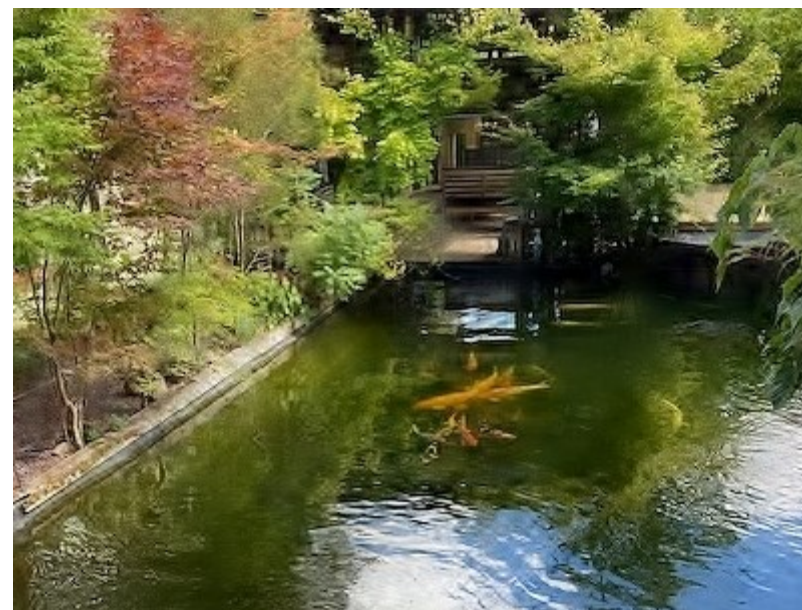
Jardin de Lulu à Puttelange-aux-Lacs

Depuis 2008, Lucienne Niederelz ouvre les portes de son jardin pour le faire visiter et échanger des idées de décoration et jardinage. En 2011, elle se lance avec son mari Joachim dans la création d'objets décoratifs d'extérieur destinés à agrémenter les jardins et les terrasses: l'aventure prend alors le nom de Ferfolie.

Ces objets sont fabriqués au départ dans de la tôle de fer blanc découpée au laser, puis assemblés selon le design de la pièce finale ; le fer subit ensuite un traitement spécial pour lui donner ce fameux aspect rouillé et son jeu de couleurs unique.

Nous avons pu admirer les classiques silhouettes d'animaux, arrosoirs ou fleurs, mais aussi des installations sur mesure tels que des bacs surélevés, des paravents et des brise-vues ajourés, ou encore des fontaines murales qui assurent une ambiance douce, calme et reposante.

Ces réalisations artisanales - et artistiques - sont mises en valeur dans un beau salon d'exposition : le jardin de Lulu.



Le grand bassin où flânent d'imposantes carpes koi est entouré de toute une collection d'érables du Japon qui semblent apprécier les conditions locales. Plus loin, nous découvrons dans la partie du jardin exposée plein sud et abritée des vents froids par la maison, des espèces plus exotiques que l'on rencontre rarement sous notre climat. Ainsi, on y trouve des féjoias (goyavier du Brésil), le loquat ou néflier du Japon aux grandes feuilles duveteuses ou encore des gojis, un arbuste originaire de Chine. Celui-ci produit des baies souvent présentées comme un « superfruit » aux multiples bienfaits sur la santé, un

engouement finalement plus lié au marketing qu'à la science... Bref, un voyage autour du monde concentré dans un petit bout de Lorraine.

Pierre Pfeiffer

La Herrenmühle et la nouvelle pépinière Hügin

Une visite de jardin un 13 septembre ? Voilà de quoi effrayer les plus superstitieux parmi nous ! Pourtant une escapade originale nous attendait ! Certes, au dernier moment, plusieurs d'entre nous étant malades ou endeuillés, nous n'étions plus que quatorze (avec le renfort de trois amies jardinières allemandes du coin), mais le ciel de la Forêt-Noire nous fut clément jusqu'au bout, et le destin nous fit rencontrer deux extra-terrestres de la botanique. Deux locomotives de la jardinerie de haut vol que l'on n'est pas près d'oublier, des « Alien » de la biodiversité qui... emmènent leurs jardins avec eux là où ils se déplacent ! Je veux parler de Hansjörg Haas qui sublima le Herrenmühle de Bleichheim et de Ewald Hügin, jadis le pépiniériste le plus réputé de Fribourg, qui s'est replié dès sa retraite dans la petite localité attenante de Münzingen.



Mariés à leurs jardins-chefs-d'œuvre évolutifs, et en phase vibratoire avec la moindre variable climatique, ils furent pour notre grand plaisir et formation continue, intarissables de connaissances et conseils. A 10h, Herr Haas en petite chemise et décontracté nous ouvre les grilles de la propriété et nous souhaite la bienvenue en français. Il nous rassemble et nous fait assoir dans une antichambre végétale circulaire bordée de nappes d'hostas et surplombée d'arbres séculaires.

Une gloriette pleine de charme, car festonnée de manchons de lierre très dense sur tous ses montants, invite à poursuivre notre découverte, mais le maître des lieux se présente tout d'abord. Il est ingénieur horticole, employé à mi-temps par le ministère de l'agriculture, auteur de nombreux ouvrages sur l'art de la taille, conférencier et expert. Il participe régulièrement à des portes ouvertes en France. Parallèlement, il est employé comme jardinier par les propriétaires du château qui surplombe le jardin. Cette famille, originaire à la fois d'Ecosse et de Westphalie, lui a donné en 2010 carte blanche, pour valoriser ce qui n'était alors que 25 ares de prairie en friche. Bon choix ! C'était son cinquième jardin en quarante ans. Il emmène avec lui ses plantes à chaque déménagement (jusqu'à mille !). A la Herrenmühle, certaines seront déplacées jusqu'à sept fois, jusqu'à trouver enfin l'emplacement parfait ! Il s'y fixe définitivement, loue puis aménage la bâtisse centrale désaffectée. Elle fut jadis relais de chasse, distillerie, grange, puis moulin après avoir dévié un bief pris sur le Bleichbach, torrent en limite de propriété.



C'est désormais une demeure à colombages aux volets bleus, arborant encore les armoiries de la grande famille franco-allemande Von Kagenec, dont on

retrouve les traces jusqu'en 1529 : deux sirènes portant un blason surmonté d'une couronne.

Passé le sous-bois et sa gloriette, nous pénétrons dans le potager disposé en quatre plates-bandes bien carrées, chacune entourée d'une bordure de taxus taillée en pointe telle une mini topiaire en remplacement du buis traditionnel. Une grande serre victorienne où des lianes de tomates grimpent en toute liberté, délimite cette partie potagère du théâtre blanc : centre de gravier ratissé, tel un jardin japonais, en cercles concentriques et bordé de gradins de pierres antiques recouvertes d'une déclinaison de corolles blanches et de couvre-sol gris. Chemin faisant, on aperçoit sur le toit de l'appentis, des couvercles de poubelles retournés et débordants de sédums! Vous prenez l'idée pour votre chaumière ? Tout en se dirigeant vers une longue pergola transversale bâtie en poutres natives de robinier (bois imputrescible, inattaquable par les insectes ou les champignons), notre hôte partage quelques-unes de ses lignes directrices : il veut un jardin des quatre saisons et adapté au changement climatique, d'où la prégnance des sauges et des dahlias. Si vous venez en mai la pergola « dégouline » d'une glycine blanche spectaculaire. Mais ô stupeur et rupture de code : le compost est au milieu ! Sous une tente, par commodité « pas comme d'habitude éjecté relégué au fond, en lisière du voisin que vous aimez le moins! ». Il utilise les éléments verticaux pour structurer le désordre des vivaces, et travaille sur la perspective d'une chambre à l'autre en chérissant les matériaux historiques. Nous arrivons au point culminant de la visite: l'ancien bief.

Alimenté par une gargouille en grès spectaculaire, l'ancien chenal est devenu bassin rectangulaire, épine dorsale du jardin, bordé de plantes aquatiques en folie. D'anciennes poteries romaines y furent immergées « pour la symbolique ». Pourtant Mr Haas déplore une tendance à la sécheresse malgré l'important volume d'eau disponible. S'ensuivent quelques achats coup-de-cœur et nous quittons ce lieu de sérénité et son créateur. (Un seul livre de Mr Haas a été traduit en français : « Taille des arbres et arbustes » chez Solar 2003.)

Tant d'émotions méritaient bien une pause, d'autant plus que notre restaurant italien se trouvait immédiatement en face de notre prochaine étape. Assiette commune d'anti pasti grillés aux saveurs du midi : petite cure de romarin - origan, d'huile d'olive, d'ail et d'aubergines sur pâte à pizza maison, ça requinque tout le monde pour un prix fort « digestible ». Propulsés par un dernier expresso, il suffit de traverser la rue et c'est Ewald Hügin qui nous

accueille dans son royaume, se débrouillant pas trop mal en français.

Fin 2022, il arrête sa jardinerie très réputée de Freiburg-Zähringen et part à la retraite. Mais après quelques mois de farniente, il recommence à zéro dans la cour du presbytère de Münzingen dans... le scepticisme général ! En peu de temps cependant, renaît un jardin des quatre saisons, mélange de vivaces et d'annuelles garant d'un flux ininterrompu de couleurs. Il reprend les traditions d'antan: pas de serre mais pause hivernale. Ses voyages d'études à Sète, en Angleterre, en Italie lui font découvrir des plantes rares qu'il réintroduit à Münzingen telles une acanthe d'Ethiopie orange ou des patates douces pourpres et grimpantes, des sauges multiples inédites: les insectes veulent une table bien garnie, dit-il avec humour! Il déconseille le goutte à goutte et privilégie le jardin sans arrosage en encourageant les plantes résistantes à la sécheresse.



Il est par ailleurs conseiller en Allemagne et à l'étranger pour la création de jardins privés et publics. Il impressionne par sa perception et gestion des variations climatiques, sa manière chaleureuse et décontractée de nous communiquer ses convictions. Une fois encore la sortie se conclut par l'achat de quelques coups de cœur où l'on emmène avec soi un peu de ces jardins qui nous ont fait rêver quelques heures.

Nicole et Roger Brivady

**PARCS ET JARDINS DE LA FRANCHE-COMTE
ET DE LA BOURGOGNE**
Du Lundi 19 Mai au Samedi 24 Mai 2025

Ce printemps, nous mettons cap sur la Franche-Comté et la Bourgogne pour partir à la découverte de quelques joyaux de leur patrimoine culturel, paysager et horticole. Cette région toute proche est en effet riche en jardins de particuliers, parcs et jardins historiques, en jardins remarquables, mais aussi en vignobles de grande renommée, les fameux „Climats de Bourgogne“ désormais classés au patrimoine mondial de l'UNESCO dans la catégorie des paysages culturels.

Les guerres, intrigues, alliances, mariages et autres luttes de pouvoir effacent et redessinent les frontières et le statut politique de ce territoire, donnant au vocable « Bourgogne » des acceptions différentes. Ainsi, la « Franche-Comté », qui était à l'origine la partie de la Bourgogne qui relevait du Saint Empire romain germanique, s'est retrouvée réunifiée avec la Bourgogne en 2016 après plusieurs siècles de séparation...

Les ordres religieux contribuèrent à l'humanisation et à la mise en culture du territoire bourguignon: les abbayes furent des foyers de rayonnement spirituel et culturel de la Bourgogne, mais aussi des centres d'activité économique et sociale, artistique et même politique de premier ordre pour toute l'Europe.

Les différents ordres monastiques ont légué à la Bourgogne un patrimoine de pierre qui met en valeur leur conception du monde spirituel, temporel et artistique. Ils ont fait considérablement avancer les technologies de leur temps (métallurgie, outillage agricole, moulin à eau, etc.) et contribuèrent à la mise en valeur du territoire. En particulier, leur savoir-faire fit progresser la viticulture, les rendements, la vinification, et la qualité des vins de Bourgogne. Les communautés purent alors vendre une partie de leur vin: le vignoble bourguignon, destiné à l'origine à produire le vin d'eucharistie, devient de fait un atout politique et économique majeur, un instrument de pouvoir et de prestige.

Mais revenons-en au jardin: en cette deuxième moitié du mois de mai, nous devrions pouvoir admirer les pivoines et les roses, aussi bien que les arbres et arbustes à floraison printanière. Pari tenu!

♦ **Lundi 19 Mai :**

Dès potron-minet, nous voici partis pour de nouvelles aventures jardinières. Le traditionnel petit-déjeuner pris en cours de route facilite les retrouvailles et nous permet d'échanger nos expériences et nos impressions. Et la première étape de notre périple en Franche-Comté sera pour :

Le Clos de la Dame Verte à Palise

Après plusieurs années passées en Alsace avec un jardin de 700m², Virginie et Fabrice Segard ont déménagé en 2006 en Franche-Comté. Disposant désormais d'une surface quatre fois plus importante, ils ont pu passer à la vitesse supérieure et créer le Clos de la Dame Verte, ce nom faisant référence à la grand'mère de Virginie qui lui a inculqué la passion du jardinage.



Ambiance de sous-bois au Clos de la Dame Verte

Et s'ils ont ramené de leur précédent jardin de quoi commencer à peupler cet espace engazonné animé de quelques grands arbres, ils se sont rapidement intéressés à des plantes offrant un intérêt en toutes saisons pourvu qu'elles résistent aux grandes amplitudes thermiques du climat local.

Ainsi, les graminées pour les structures d'hiver, sont venues par la suite rejoindre des arbres à feuillage automnal et port remarquable pour structurer les platebandes.

Avec les années, ils sont devenus plus « pointus », fréquentant assidûment les fêtes des plantes jusqu'à en organiser une eux-mêmes! La grande variété de végétaux qui y est désormais implantée (arbustes à fleurs, hydrangeas, rosiers, vivaces et graminées) offre une jolie gamme de couleurs tout au long de l'année.

Outre les objets chinés qui y sont mis en scène ou servent de contenants, ce jardin est occupé et animé par des poules soies et des canards coureurs indiens qui s'y promènent en liberté. Et cerise sur le gâteau, nous avons pu prendre dans ce jardin et sous un beau soleil printanier le pique-nique que nous avions emporté. Tout cela avait un petit air de vacances... Merci à Virginie et Fabrice pour leur accueil et leur enthousiasme communicatif.

Pierre Pfeiffer

Le Jardin des Vieilles Vignes

Il y a 45 ans Simone et Jean-Claude Rivaton ont acquis à Valay, 6000 m² de prairie, sur laquelle ils ont d'abord construit leur maison puis ont décidé de créer un jardin: une page blanche donc...

Depuis sa jeunesse en Alsace, Simone a toujours été fascinée par les arbres, et c'est la raison pour laquelle ce couple a commencé par planter les grands arbres pour structurer leur terrain, puis les arbustes, et enfin les vivaces «qui ne sont que des ornements chargés d'apporter un peu de volume et de la couleur».

Aucun plan à l'origine, mais l'idée de ne pas créer de barrière entre leur jardin et les espaces voisins et d'intégrer le paysage environnant. Mais que de variétés!! Poussée par la curiosité et la recherche de l'inédit, elle peuple petit à petit le jardin d'une multitude de végétaux dont chacun présente une singularité qui a su éveiller l'intérêt de Simone et Jean Claude.



Le ton est donné dès l'entrée...

Déjà les arbres, souvent choisis pour l'originalité de leurs écorces dont notamment plusieurs variétés de *Betula*, sont nettoyés à l'aide d'un petit Karcher portatif. Complétés par des arbustes: sureau pourpre, *Clerodendron trichotomum*, «dont la feuille, lorsqu'on la froisse, dégage une odeur de cacahuète», et des vivaces tels l'*Aster sagittifolium*...

Au cours de cette visite, Simone nous énumère une quantité de noms qui démontrent sa connaissance approfondie du monde végétal.

Avec une succession de vivaces et de rosiers: Madame Solvay associée à une clématite Ville de Lyon, l'Ail de Bulgarie, les rosiers Thé, Maréchale Niel, rosiers Cocktail, un cornus Yellow Spring, un rosier ancien: Queen of Bourbon, le rosier Anne Lise... Le terrain est à présent bien rempli !

Ah, ici l'*Astilboides tabularis* « qui remplace avantageusement les *Gunneras* », et puis la Clématite de Mandchourie «qui fleurit tout l'été». La visite du jardin se poursuit et la liste des végétaux s'allonge: rosier Albertine « qui n'a jamais de pucerons », *Acer japonicum* : « aux très belles couleurs en automne »,

Ligustrum japonicum « un vrai arbre qui fleurit en juillet », les Ancolies « qui se ressèment tous les ans », *Cornus controversa Variegata*, « greffés, disponibles chez GMG Erstein », rosier Constance Spry, la première obtention de David Austin « à floraison unique mais très longue », Prunus du Japon, Lilas de Chine, et un curieux *Allium Christophii* « qui se resème », un Murier à papier, un poivrier du Sichuan - variété commune « n'utiliser que l'enveloppe de la graine », un *Viburnum 'Molly Schroeder'* « à fleurs roses », un rosier Silver Cloud...

« C'est un jardin où il y a toute l'année des choses à voir », ajoute Simone et de conclure qu'ils ont à présent un grave problème : toujours autant de curiosité pour de nouvelles plantes, mais plus aucune place pour les adopter.

Gérard Basch



Une arche fleurie vous invite à venir flâner

♦ Mardi 20 Mai :

Après une première journée bien remplie et une nuit réparatrice, nous abordons le lendemain la deuxième étape de notre voyage : la région de Bèze. Ce village pittoresque et chargé d'histoire doit son nom (comme chacun le sait), à la rivière éponyme qui le traverse - du Celte BEZW ou BEDW qui signifie « rivière à sa source ».

Cette source est en fait une résurgence karstique qui émerge en bouillonnant au fond d'une grotte. La rivière fut autrefois utilisée pour alimenter les moulins à eau, les tanneries, les moulins à grain, les scieries et les forges de ce village qui devint progressivement un site industriel réputé. Ainsi, nous avons pu admirer au passage la « Maison aux Tourelles », construite au début du XX^{ème} siècle par le propriétaire de « La Grande Tuilerie-Briqueterie » de Bèze. Il semble évident, qu'outre l'esthétique de l'ouvrage, son créateur ait voulu présenter ici les différentes créations de son industrie (briques de modèles divers, tuiles vernissées, éléments de décoration en terre cuite...). Une manière originale et élégante pour faire de la « réclame » pour ses productions...

Mais comme pour de nombreux villages et villes de France, la vie n'a pas été un long fleuve tranquille pour Bèze : il a commencé à se développer à partir d'un monastère qui y fut édifié dès 630 sous la règle de Saint-Colomban, et l'histoire du village et de l'abbaye resteront intimement liées pendant plus de mille ans.

Outre la mission éducative de l'école monastique, cette abbaye-frontière servit de lieu de rencontre aux princes féodaux lorsque ceux-ci cherchaient à régler pacifiquement leurs litiges, conférant ainsi à l'abbaye le prestige d'un lieu de paix. Mais elle subit également les épidémies, le tumulte des armes, les pillages et destructions liés aux diverses invasions, aux guerres de religion... La mauvaise gestion, pour ne pas dire les abus, des abbés commanditaires désormais nommés par le roi et non plus par les moines, et enfin la révolution qui verra l'abbaye vendue comme bien national puis littéralement dépecée, sonneront le glas de cette ère.

Il reste cependant de beaux bâtiments patrimoniaux dans ce village dont un merveilleux lavoir au pied de la tour d'Oysel du XIII^{ème} siècle que nous avons eu plus tard l'occasion d'admirer à partir du Jardin du Petit Lavoir.

Pierre Pfeiffer



La tour d'Oysel et son lavoir

L'Abbaye Bénédictine de Saint Pierre de Bèze : 630 - 1790

C'est au matin du deuxième jour que nous avons pris la route du village de Bèze, où nous attend un ensemble architectural remarquable qui s'étend devant nous lors de la descente vers le village.

Cet ensemble est à présent divisé en trois parties avec autant de propriétaires: la plus importante que nous allons visiter, la seconde hébergeant une école et en troisième, une tour actuellement en restauration...

M. Brazard, propriétaire, nous accueille et nous guide dans sa propriété durant un temps court eu égard à la richesse des lieux... L'ancien professeur de lettres du XVIII^{ème}, est rejoint plus tard par sa mère, 97 ans, et habitant la propriété.



L'abbaye bénédictine, fondée en 630, quatrième des abbayes mérovingiennes du diocèse de Langres est donc l'une des plus anciennes de Bourgogne. Elle couvre 1400 ans d'histoire où s'entremêlent celle de notre pays, le royaume de France à l'époque, l'histoire des ordres religieux (1000 ans de vie monastique), et enfin celle de la région. On déroule son histoire en cinq périodes, la dernière se terminant début du XVIII^{ème} siècle, couvrant 7 destructions et

autant de reconstructions. La symbolique du chiffre 7, sacré dans de nombreuses religions, augure encore un bel avenir dans les mains des propriétaires actuels... Autant dire que l'histoire des lieux est complexe et un réel effort de synthèse s'impose pour en relater les points essentiels sans se perdre dans les couloirs du temps... !

Des piliers monumentaux de 6 mètres ouvrent sur une allée bordée de platanes bicentenaires avec à la droite, un bâtiment XVIII^{ème}, ancien réfectoire/dortoir des moines et des invités de marque dit bâtiment de l'hôtellerie. Les religieux étaient une centaine à l'apogée de leur présence. Mais peste et guerre de cent ans ont affecté à chaque fois les effectifs aux XIII^{ème} et XIV^{ème} siècles. L'architecture très majoritairement XVIII^{ème} est complétée par une chapelle du XII^{ème} et des vestiges enterrés, que les propriétaires ont visualisés par un fauchage différencié. Ils évoquent divers bâtiments et un cloître. Le groupe a apprécié cette belle symbolique marquant des fondations ancestrales par des herbes gracieuses, à durée de vie réduite à une saison ! Belle leçon d'humilité pour nous tous et souvenir permanent des moines, obéissant à la règle de Saint Benoît qui, refusant l'opulence, réduisaient le fleurissement au minimum en ce XVII^{ème} siècle (1662) lors de la dernière reconstruction, les fleurs étant réservées à la liturgie... Une vue datant de cette période (1690) montre un tracé géométrique et sobre, donc à la française, et sans doute dépourvu de fleurs. Au XIX^{ème} le parc fut aménagé «à l'anglaise», proche de ce qu'il est aujourd'hui.

Il abrite une remarquable collection d'arbres : séquoia, cyprès chauve de Louisiane, hêtre pourpre, catalpa, érable argenté (*Acer saccharinum laciniatum* 'Wieri'), *Pinus nigra austriaca* (pin noir d'Autriche), sycomore à feuilles pourpres, *Prunus cerasifera Pissardii*, charme pyramidal, marronniers, liquidambar, *Zelkova serrata* (orme de Sibérie)... et bien d'autres d'âge vénérable mais aussi plus jeunes ouvrant la panoplie des espèces. Une orangerie datant de 1910 et couverte de tuiles vernissées typique de Bourgogne, complète le style et égaie le parc. Une collection d'arbustes remplit les espaces entre des bouquets d'arbres ou à leur base. Nous pourrions citer : *Deutzia*, quatre variétés de cornus dont *C. sibirica*, amélanchier, lilas de perse, *Cotinus coggygria*, *Kerria japonica* et bien d'autres... Une haie d'érables champêtres taillée se retrouve les pieds dans l'eau suite à une élévation du niveau du cours d'eau longeant le parc, la rivière Bèze : des ragondins abîment les berges du cours d'eau qui était jadis complété par des douves en eau équipées de lavoirs ceinturant l'abbaye.

Les propriétaires actuels dérogent à la règle de Saint Benoît, mais pour notre plaisir nous leur pardonnerons, en créant divers sous-espaces disséminés dans cet environnement à dominante arborée en apportant des touches de couleur... La géométrie est par contre compatible avec l'époque où la stricte observance de cette règle était au centre de la vie des lieux.

Des parterres géométriques ceints de chèvrefeuilles arbustifs (*Lonicera nitida*) nous montrent ce que sera un monde sans nos célèbres buis. La règle du carré d'or est recherchée, complétant les symboliques et rappels à l'histoire monastique, ravivant nos âmes sans pour autant pouvoir l'expliquer rationnellement... Le groupe chemine ensuite sous les arceaux de la roseraie, comptant à ce jour 250 variétés dont de nombreux grimpants. C'est le domaine de Madame Brazard qui de son travail, répond par téléphone à toutes les demandes de reconnaissance des variétés... Elles sont complétées par des vivaces telles que : asters, coréopsis, euphorbes, eupatoires, hélianthèmes, par des annuelles telles que les nigelles, les cléomes, gueules de loup et pour finir des bulbes de dahlias, glaieuls, etc. En extension de la roseraie, nous cheminons à travers des pommiers anciens menés en cordon de part et d'autre d'une gloriette, apportant toujours un peu plus l'esprit géométrique dans les nouvelles compositions de l'espace.



Un jardin de simples en projet poursuivra ce cheminement. On y trouvera l'incontournable et symbolique «benoîte».

Sur le côté un labyrinthe comptant 770 pieds de charmes complète le verger principalement planté de pommiers dont Bénédictin et Belle de Boskoop, rappelant l'obligation que s'imposaient ces abbayes de vivre en autarcie, en reclus du monde sous toutes les facettes et s'assurant ainsi une plus grande ouverture vers le ciel...

La propriété est incontestablement une synthèse de l'architecture du paysage dans tous ses aspects dans les mains de propriétaires, la famille Brazard, soucieuse de perpétuer une page de notre histoire et patrimoine national. Merci pour ce qu'ils réalisent.

Georges Kern

Le Jardin du Petit Lavoir à Bèze

On ne pouvait rêver d'arrivée plus romantique au Jardin du Petit Lavoir. En effet, après avoir flâné dans le Parc de l'Abbaye de Bèze, nous avons traversé puis longé la rivière, et sommes arrivés directement au cœur de ce jardin, accueillis par Laurent Muller qui est aujourd'hui le maître des lieux.

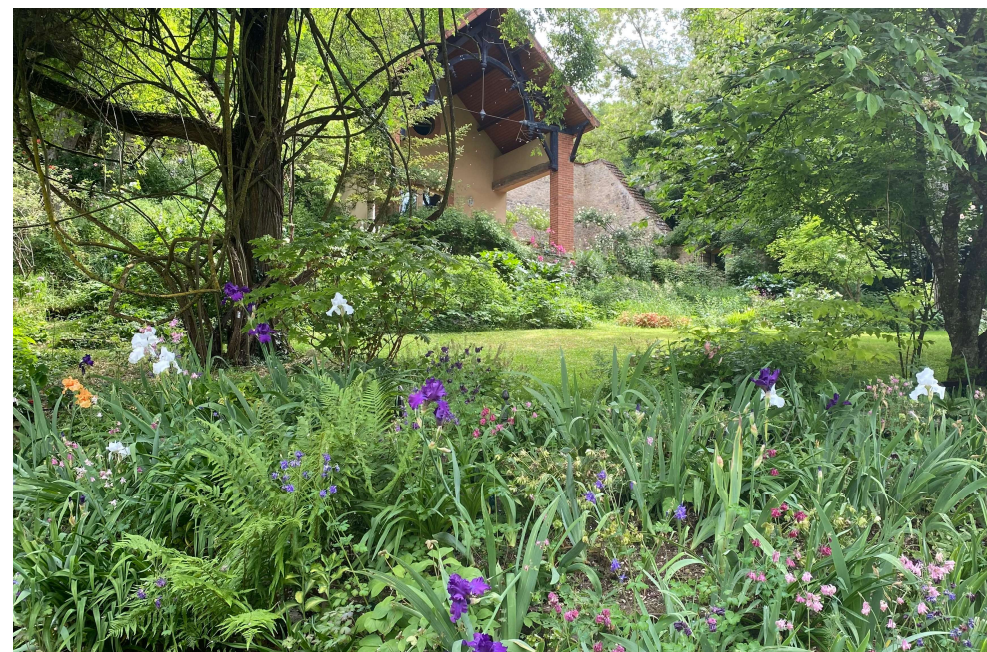
Le jardin a été créé il y a quarante ans par ses parents, dans un site remarquable, tant pour les sens que pour l'écosystème. Site remarquable pour la vue : une grange du XVIII^{ème} le long de la rivière Bèze et à l'orée des bois, en face de l'abbaye et de son petit lavoir du XIV^{ème} siècle, en bordure du village. Remarquable aussi pour les sons : le chant des oiseaux, le murmure de la rivière, les cris des enfants de l'école maternelle toute proche. Et enfin pour l'écosystème : au pied d'une colline boisée, avec un environnement aquatique (la Bèze et plusieurs sources), et de nombreux arbres profitant aux plantes d'ombre.

Différentes structures construites ou anciennes, font jouer les perspectives : ancien chenil et clouterie, cour murée, terrasses, ponts, canaux, et l'ancienne grange devenue la maison d'habitation.

Voilà pour le cadre ! Puis ce cadre est devenu un écrin pour le jardin. Il fait la part belle aux arbres tels que le tulipier de Virginie (*Liriodendron tulipifera*), le virgilier à bois jaune (*Cladastris lutea*) qui se couvrira de grappes de fleurs en juin, aux hydrangeas (dont un *Hydrangea villosa* qui pousse dans un mur), aux roses anciennes, grimpantes qui habillent les murs, aux hostas - la passion de Laurent - et aux vivaces pour leurs feuillages ou leurs fleurs au fil des saisons.

Un petit pont sur un des canaux était couvert d'une clématite montana 'Broughton Star', dont le rose tendre a invité tout notre groupe à faire la pose photo.

Tandis qu'Elisabeth identifiait le chant des oiseaux (fauvette à tête noire, troglodyte mignon, choucas des tours...), chacun d'entre nous, par une déambulation lente, découvrait avec émerveillement tous les recoins de ce bel espace. On pouvait soit rester près de l'eau à l'ombre des arbres, soit monter sur les terrasses et découvrir nombre de rosiers, pivoines... Cette année les pivoines côtoyaient déjà des roses, une chance un 20 mai !



Ce fut difficile de quitter ce bel endroit, mais comme chacun sait, les ventres affamés des jardiniers de P.A.R.C. Paysage n'attendent pas, et nous sommes partis, toujours à pied, nous restaurer (solidement) au restaurant Le Bourguignon, une fort belle table de ce village.

Une vidéo du jardin du Petit Lavoir peut être visionnée sur le site:
<https://www.youtube.com/watch?v=BtbjMiNRcOU>

Sylvie Stutzmann

Le séchoir à houblon

Quand on parle productions agricoles de la Bourgogne, on pense quasi-automatiquement « vigne et vin ». Et si l'on évoquait maintenant le houblon ? Car Bèze a effectivement été, pendant près d'un siècle, la « capitale du houblon de Bourgogne ». Cette culture devint dans la région au 19^{ème} siècle une ressource non négligeable (jusqu'à 1000ha en 1880) avant d'amorcer une lente périlclitacion avec la disparition en 1996 des deux derniers hectares cultivés à Bèze. Il reste cependant de cette période faste dans le quartier dit « de la Houblonnière », un séchoir à houblon édifié en 1904, vestige de la « Coopérative des Houblons de Bourgogne » qui devait permettre de sécher, traiter, conditionner et expédier le houblon.

Ce séchoir est constitué de cinq bâtiments assemblés symétriquement, trois en briques, le matériau local (une briqueterie réputée était sise à Bèze) et deux en bois, Bèze étant entouré de forêts. Les deux bâtiments en bois flanqués de part et d'autre du four étaient des lieux de travail (égrenage, triage, emballage et expédition), et les deux bâtiments en briques situés derrière ces derniers étaient les séchoirs. Les trois bâtiments en brique sont équipés d'une cheminée de forme pyramidale couverte en ardoise faisant référence au clocher de l'église de Bèze de même forme.

Et c'est justement ce lieu historique que Jean-Marc Tournois a investi pour y créer son atelier de sculpteur-plasticien.

L'atelier du sculpteur, scénographe et ornementaliste Jean Marc Tournois

Son art tend à être proche de l'abstraction figurative. Il utilise des formes simplifiées, et ses thèmes incluent la mythologie, l'observation de la nature (animaux et plantes) et le comportement humain.

Il maîtrise aussi bien les techniques de transformation du bois (chêne, orme) que celles de l'acier, du marbre ou du bronze, pour créer des formes fluides, souvent imbriquées l'une dans l'autre.

Il puise l'inspiration dans la nature, mais aussi dans la musique ou matérialise un mot ou une phrase entendus lors d'une discussion pour créer des personnages hybrides ou un univers héroïque, où il traduit en termes palpables des éléments choisis ou inspirés par le thème.

Selon ses propres mots, « mes oeuvres sont un condensé d'humain, à une échelle biologiquement reconnaissable ».

Son talent de sculpteur sur bois et d'ébéniste lui a valu de se voir confier la reconstitution du mobilier du cabinet secret de la sulfureuse Catherine La Grande, et prouve aussi son sens de l'observation de l'anatomie humaine...

Si vous voulez en savoir plus, allez sur l'onglet « Arts Appliqués » de son site <https://www.tournois-sculpteur.com/>

Pierre Pfeiffer

♦ Mercredi 21 Mai:

L'Abbaye de Fontenay et ses jardins

Si vous aimez un cadre dépouillé où se dégage une atmosphère sereine, faites un détour par l'Abbaye de Fontenay en Bourgogne, à Marmagne, non loin de Dijon.

Premier monastère cistercien de l'ordre de Cîteaux, fondée en 1098, cette abbaye est classée au Patrimoine Mondial de l'UNESCO depuis 1981. Il s'agit de la plus ancienne abbaye cistercienne conservée au monde !

Grâce au travail des moines qui ont assaini le terrain, l'abbaye connut une période de prospérité du XII^{ème} au XV^{ème} siècle en pratiquant la culture, l'élevage et la métallurgie selon les règles de Saint-Benoît (VI^{ème} siècle « ora et labora ») : prière et travail. La Révolution française en fit un bien national, acheté en 1820 par la famille Montgolfier (descendants des inventeurs des ballons) qui y installa une papeterie. Au XX^e siècle, la famille Aynard, toujours propriétaire des lieux, restaura le site à partir de 1906.

Niché dans un vallon paisible près de Montbard, de Châtillon-sur-Seine, de Semur-en-Auxois et de Dijon, l'ensemble se compose ainsi :

- L'**Abbatiale** : datant du XII^{ème} siècle, elle est orientée selon la coutume vers l'est. De pur style roman, les chapiteaux sont à peine sculptés afin que rien ne vienne distraire l'oeil pendant la prière. Seule une statue orne le transept nord : la statue de Notre-Dame de Fontenay, l'un des plus beaux exemples de la statuaire bourguignonne. Dans le transept sud est placé un tombeau de gisants issus d'une noble famille des puissants Ducs de Bourgogne.

- Le **dortoir** : un escalier y conduit à l'étage. Cette vaste salle impressionne par son volume et par sa magnifique charpente en chêne datant du XV^{ème} siècle et qui évoque la coque d'un navire renversé (carene de bateau). Tous les moines dormaient dans cette même pièce, sur de simples paillasses séparées par des cloisons basses avant le Moyen-Âge.

Cette charpente est si précieuse qu'elle sert de modèle pour la restauration de la salle de la Paulée du prestigieux Château de Meursault.

- Le **cloître**, cœur du monastère : on y perçoit la même sobriété que dans l'église avec des colonnettes aux motifs végétaux ouvrant le regard sur le préau.

- La **salle du chapitre**, vaste salle voûtée sur croisée d'ogives,

- La **salle des moines copistes** : douze voûtes d'ogives abritaient les moines qui recopiaient et enlumaient les manuscrits

L'ensemble du parc de 2ha, classé **Jardin remarquable**, constitue un lieu unique comme un hommage rendu aux pierres.

Ouverts toute l'année, ce Jardin d'exception permet d'admirer une merveilleuse collection d'arbustes et de buis, ainsi qu'un jardin « dans l'esprit du Moyen-Âge » centré sur les plantes d'Hildegarde de Bingen.

Une roseraie fait office de passage fleuri et parfumé entre les deux parties du jardin des simples avec ses carrés et ses rectangles de plantes médicinales.



- Et enfin la **grande forge** juxtant les bâtiments religieux : les moines y fabriquaient des outils commercialisés aux alentours.

La dérivation de la rivière Fontenay faisait tourner de grandes roues actionnant de grands marteaux hydrauliques qui battaient le fer. Les moines extrayaient le minerai de fer dans une colline avoisinante.



L'ensemble du parc de 2ha, classé **Jardin remarquable**, constitue un lieu unique comme un hommage rendu aux pierres.

Ouverts toute l'année, ce Jardin d'exception permet d'admirer une merveilleuse collection d'arbustes et de buis, ainsi qu'un jardin « dans l'esprit du Moyen-Âge » centré sur les plantes d'Hildegarde de Bingen.

Une roseraie fait office de passage fleuri et parfumé entre les deux parties du jardin des simples avec ses carrés et ses rectangles de plantes médicinales.

De splendides arbres embellissent le site :

- le grand platane de la cour d'entrée (36m de haut , 5,40m de diamètre à 1,30m du sol) aurait été offert par Buffon et planté en 1780 et a été labellisé Arbre remarquable en 2019,
- l'arbre à caramel, originaire d'Asie, sent très fort le caramel à l'automne, à la chute des feuilles,
- le frêne près du verger se distingue par sa taille (6m de circonférence à 1,30m du sol) et par son âge : 382 ans environ,
- huit *Davidia involucrata*, dits arbres à mouchoirs,
- un *Acer griseum* ou érable cannelle avec son écorce étonnante.

L'eau ayant une place majeure dans un site monastique, ont été créés deux bassins, deux cascades et un grand vivier à truites. L'horizontalité de la pelouse méticuleusement entretenue et la verticalité des arbres agrémentent l'essentiel du lieu constitué par l'architecture romane cistercienne dont la caractéristique est l'élégante sobriété.

Merci aux organisateurs pour cette parenthèse culturelle apaisante et enrichissante à la fois.

Gabrielle et Claude Villerey

Les Jardins du Château de Barbirey

Classé "Jardin Remarquable" depuis 2004, ce Parc Paysager à l'anglaise du XIX^{ème} siècle, de trame romantique, s'étend sur 8 hectares. Situé à la confluence des vallées de l'Ouche et du ruisseau de la Gironde, il a été entièrement «recréé» depuis plus d'une trentaine d'années. Les très belles perspectives qui ont été dégagées établissent un dialogue harmonieux entre le jardin, le village et les paysages. Le superbe potager 18^{ème} en terrasses surplombant le parc paysager 19^{ème}, la prairie naturelle, le belvédère, les étangs, le verger traditionnel, constituent un ensemble varié de biotopes. Autour de sa cour intime plantée de tilleuls centenaires, le château conserve ses communs du XVII^{ème} et XVIII^{ème}, réunissant granges, pigeonnier, écurie, et four à pain. Croisant tradition et modernité, ce site est résolument vivant et peut se prévaloir d'être un espace de rencontres grâce à l'organisation d'événements (mariages, réunions familiales...), l'accueil d'un Festival "entre cour et jardins" de spectacles vivants.

Le Château de Barbirey

La terre de Barbirey à Barbirey sur Ouche - Côtes d'Or, dépendait depuis le Moyen Age de la baronnie de Marigny. Les bâtiments du château furent remaniés et agrandis par les propriétaires successifs

A la fin du 19^{ème} siècle, le château est acquis par Raymond De Blic et son épouse Marie de Foucauld, sœur du père Charles de Foucauld. Le parc de 8 hectares obtint le label de Jardin remarquable en 2004 et le domaine fit l'objet d'une inscription au titre des monuments historiques en décembre 2005.

L'entrée du château, un haut porche, s'ouvre sur une cour carrée, autour de laquelle s'articulent des communs du 17^e et 18^e siècle, réunissant grange, écurie, et four à pain. Actuellement le site reste un lieu de rencontres, avec l'organisation d'événements (mariages, réunions familiales...).

A l'arrière des bâtiments, on découvre le paysage de la vallée de l'Ouche, une vue merveilleuse, avec le déroulement continu des collines boisées et des prairies vertes ou blondes.

Cette échappée donne la profondeur nécessaire à ce «parc à l'anglaise», planté de grands et beaux arbres, avec son lacs d'allées, sa pièce d'eau centrale agrémentée d'une île et son magnifique potager en terrasse.



Potager qui surplombe le parc paysager, la prairie naturelle, le belvédère, les étangs, le verger traditionnel. Dans une carrière, depuis 2015, est installée une collection de 80 variétés de buis.

Cette concentration de buis en parfait état ne manque pas d'interroger nos visiteurs et Jean Bernard Guyonnaud, propriétaire actuel, nous livre volontiers la recette de sa lutte qui lui permet d'avoir la Pyrale «sous contrôle».

D'abord : connaître le cycle de la Pyrale du buis : le papillon pond des œufs, beaucoup, et après une incubation de 2-4 jours apparaît la chenille qui va vivre 3 semaines, puis donner une chrysalide qui donnera un papillon.... et le cycle recommence. Le *Bacillus thuringiensis* agit seulement sur la chenille (qui vit un certain temps). Donc, il faut traiter au bon moment, c'est à dire 10 jours après le pic de papillons; et traiter dans de bonnes conditions météo: pas de pluie dans les 7 heures qui suivent le traitement.

Traiter avec les bons outils: les pulvérisateurs habituellement utilisés ne sont pas assez puissants pour pénétrer le feuillages des buis. C'est donc un atomiseur, qui souffle, ouvre les feuilles, va partout, qu'il faut utiliser... En saison, nous traitons tous les 10 jours.

Puis la chenille passe l'hiver, même par - 10°C et c'est la dernière ponte au mois d'octobre qui va arriver au printemps.

Antidote: un bon traitement en automne et au printemps, guetter les chenilles, ou mieux les premiers papillons blancs.

Astuce : organiser un « fermé de papillons » : laisser une fenêtre ouverte toute la nuit avec une petite lumière, au matin, fermer la fenêtre et compter les papillons.

Gérard Basch

♦ Jeudi 22 Mai:

Les jardins de Baloo s'ordonnent en trois ensembles : un jardin d'agrément fleuri autour de la maison d'habitation, un jardin potager et un verger cultivés en bio ainsi qu'un parc arboré planté de quelques spécimens remarquables pour méditer à ciel ouvert...

Les Jardins de Baloo

Quel nom bizarre pour un jardin ! Après mûre réflexion et enquête avisée, il se révèle que les propriétaires - fort sympas et chaleureux - ont donné à leur jardin le nom d'un de leurs chiens. Il fallait y penser !

Situé au centre du village de Villeneuve-sur-Charigny, entre Auxerre et Beaune, les Jardins de Baloo nous accueillent sous la pluie.

Mais comme nous sommes de véritables jardiniers, nous ne considérons pas cet élément météorologique comme une malédiction du ciel, sachant en outre, que l'atmosphère d'un jardin sous la pluie se dévoile au photographe d'une manière fort délicate et agréable. Après un mot d'accueil, le visiteur est invité à parcourir ce vaste jardin qui dévoile le savoir-faire de ses propriétaires d'un certain âge, mais qui n'ont rien perdu en dynamisme et endurance.

Le jardin potager est vaste et bien structuré : une large allée centrale distribue généreusement les différentes plates-bandes où s'alignent - bien paillées - diverses sortes de légumes. Le visiteur s'y arrête de lui-même, en contemplant les plants qui poussent allègrement.

Le parc arboré invite à la promenade et à la réflexion, avec des spécimens remarquables, comme le *Quercus pontica*, le chêne à feuilles de châtaignier.



L'étonnant *Quercus pontica*, le chêne à feuilles de châtaignier

Les nombreux endroits, agréablement aménagés avec tables et chaises, sont autant d'appels à l'observation et à la méditation. L'ambiance de ce jour nous invite amplement à aller dans cette direction.



Mais la visite serait incomplète, si, par mégarde, le « touriste » oubliait de parcourir le verger qui s'étend sous ses yeux. De nombreuses espèces se côtoient, souvent des basses tiges, qui prédisent des récoltes faciles et abondantes. A l'heure du départ, l'ensemble du groupe quitte avec regret ces jardins et leurs propriétaires, en espérant avoir autant de punch pour le leur.

Jérôme Bour

Les Jardins de Baloo, ou la passion des plantes

Cécile et Jean-Louis Pineau, ont créé progressivement depuis 40 ans autour de leur maison un véritable paradis végétal, et leur amour pour la nature et les animaux a transformé leur vallon en un lieu enchanteur. Outre le jardin d'agrément fleuri autour de la maison d'habitation et le potager familial, un véritable parc-arboretum a surgi à partir d'un pré acheté il y a 15 ans. Et s'ils ont commencé comme la plupart d'entre nous par quelques boutures glanées lors de leurs promenades et de visites chez des amis jardiniers, la présence d'essences rares et d'arbres et arbustes remarquables témoigne de la passion pour les beaux spécimens qui les a saisis depuis lors.

Ainsi, en ce matin frais et pluvieux, un frêne à fleurs (*Fraxinus ornus*) à la floraison massive blanc crème, odorante et mellifère bourdonnait d'abeilles, et un *Cedrela* (*Toona*) *sinensis* 'Flamingo' arborait sa tenue rose vif.

J'ai appris entretemps qu'on le surnomme « l'arbre à salade » car ses jeunes pousses sont comestibles et utilisées en cuisine asiatique. Plus loin, un saule de Sakhaline à bois et feuillage doré, *Salix udensis* « Golden Sunshine » que nous avons déjà remarqué le premier jour dans le jardin des Vieilles Vignes, jetait une véritable tache de lumière dans la grisaille ambiante.



En ce matin gris, le saule de Sakhaline éclaire le jardin

Et lorsque nous avons pris congé de nos hôtes, cette visite chaleureuse s'est terminée par une séance de « décroissage » des souliers, rondement menée par notre chauffeur avant notre montée dans le bus : la combinaison d'une pelouse fraîchement tondue en mode « mulching » et de la pluie est d'une efficacité absolument redoutable pour garnir les semelles!

Pierre Pfeiffer

Le Château de Courterolles

Dès l'arrivée, nous sommes impressionnés par l'esthétisme du lieu : une magnifique cour entourée par son château et les annexes, avec en son centre un immense cadran solaire au sol sur la pelouse.

Nous garderons ce sentiment tout au long de la visite, mais pas que : recherche de beauté mais aussi d'efficacité !

Deux guides accueillants et passionnants nous font partager l'histoire, l'évolution, la philosophie des propriétaires, le travail actuel.

Cette propriété fondée au 15^{ème} siècle a été remaniée plusieurs fois, la dernière acquisition datant de 2007 avec bien sûr de grands travaux de restauration. Pas moins de 250 rosiers différents et 3000 arbres et arbustes nous attendent au détour des chemins. Elle obtiendra l'appellation « jardin remarquable » en 2009, écrin d'œuvres d'art contemporaines, interactives avec la nature (actuellement 11 œuvres).

Le parc bénéficie d'un système de canalisation d'eau de source en sous-sol, mis en place par Mr Belgrand, ingénieur et ami du baron Haussmann. Il a innové ici ce que seront les égouts de Paris.

Nous y entrons en passant devant le platane d'environ 250 ans. Les arbres (pépiniériste Adeline) sont placés en étage : arbres remarquables au fond, puis arbustes, enfin parterres de vivaces. A regarder de loin puis de près, ils jouent sur les cinq sens.

Le potager, point d'orgue est sidérant : tout en géométrie, avec triangles, carrés, losanges où sont cultivées essentiellement des tomates : environ 150 variétés ! Même les mottes sont alignées au cordeau ! Ludovic, le chef jardinier à la manœuvre (autrefois à Eyrignac) récolte les graines (achat sur le site « cultive ta rue »), les répertorie soigneusement d'année en année. Les plants n'en sont que plus vigoureux. Nous rendons visite aux plants dans l'orangerie : un lieu de travail esthétique, avec une magnifique fontaine au héron. Ici, Ludovic hybride et greffe les citronniers : on trouve ainsi sur un même arbre citron et mains de Bouddha. Ce potager qui respire la santé est cultivé sans aucun produit phytosanitaire. Et ce grâce au travail, y compris l'hiver : changement du plan de cultures en s'assurant d'une bonne alternance et association des légumes et fleurs. Ludovic nous livre quelques conseils pour la culture des tomates : les jeunes plants sont plantés dans un terreau à semis mélangé à terreau à boutures. Amendement de la terre de son jardin par un lit de feuilles mortes en hiver puis de compost au printemps, le tout passé à la grelinette.

Il s'attaque à des idées reçues : pas de traitement quand une maladie se présente, on arrache ; pas de goutte à goutte au pied des plants, mais arrosage tôt le matin, selon la météo, tous les 3 jours, avec un arroseur oscillant ; ne pas enlever tous les gourmands, seulement ceux qui gênent : ils font de l'ombre et la plante a besoin de photosynthèse. Paillage au chanvre uniquement en cas de canicule.

Notre visite se poursuit dans la forêt entourant la prairie. De nombreux arbres remarquables (*Prunus cerrula* 'Jaro', *Acer davidii* Serpentine.), toujours plantés en étage, dessinent des courbes avec découvertes de tableaux nouveaux. Beaucoup d'entre eux proviennent des pépiniéristes Hennebelle.

Nos yeux sont aussi souvent détournés par les « curiosités » : 3 totems en souvenir d'arbres abattus par une tempête, une trentaine de glands en céramique d'environ 30 cm de diamètre au pied d'un chêne, une cabane légère à proximité des marronniers de plus de 100 ans... Dans la prairie, un labyrinthe (pierres posées sur lit de sable), un nid de dinosaures sur 1 butte donnant vue sur le labyrinthe architectural... Seul l'échiquier en tomnettes de Bourgogne n'est pas lié à la nature mais à la guerre. Tatiana nous donne avec enthousiasme explications et noms des différents artistes. Deux panthères en fer, ramenées du Togo veillent sur l'étang, piscine naturelle. Nous prenons quelques minutes de repos ici, savourant la sérénité et la superbe vue sur le château. De nombreuses œuvres ont échappé à ce commentaire !

En ce lieu, tous nos sens ont été mis en éveil pour notre plus grand plaisir et nous quittons le domaine avec regret.

Barbara Michel et Marie-Agnès Elger

♦ Vendredi 23 Mai :

Le Jardin du Presbytère à Aubigny-la-Ronce

Marcelle et Guy Bedel ont redonné vie au jardin entourant l'ancien petit presbytère d'Aubigny-la-Ronce, qui remonte au XVI^{ème} siècle : la structure existait déjà, avec son mur d'enceinte agrémenté d'un oratoire, et l'allée qui le longe a certainement vu une succession de curés déambuler en lisant leur bréviaire et se poser pour méditer et prier.

Mais lorsqu'ils ont acquis ce domaine sur un coup de cœur, il n'y avait plus qu'une parcelle unique et ils se sont dès le départ attelés à restaurer ce jardin dans l'esprit d'un... jardin de curé !



La grille franchie, le côté cour se caractérise à gauche par une petite mare et à droite plus avant, par un herbularius ou jardin de simples, où l'on cultive des plantes médicinales et aromatiques.

Sur l'arrière du bâtiment, cet ensemble qui mélange fleurs, plantes aromatiques et vieilles pierres associe un jardin potager et des parterres de fleurs menant jusqu'à l'oratoire.

Il est désormais constitué de huit carrés fleuris dont quatre entourés de buis, disposés en forme de croix et orné de nombreuses vivaces : iris, pivoines, hydrangeas, hostas, rosiers...

« Il y a 20 ans, je n'avais pas la main verte mais j'étais sensible à l'esthétique. Aujourd'hui, j'y passe des journées entières », avoue Marcelle avec fierté.

Rien de bien étonnant à cela, comme en témoignent outre la variété des plantations, la collection d'arrosoirs et autres objets chinés dans les brocantes et fêtes des plantes qui animent ce jardin! Quant à Guy, il s'est consacré aux travaux de réfection du bâtiment et a réhabilité la mare vivrière du presbytère qui avait été comblée, pour reconstituer une petite pièce d'eau.

Un vieux puits « dans son jus » se dresse sous un imposant châtaigner, et le jardin foisonne de détails de décoration tels ce grand-duc dressé sur un pignon et qui surveille l'entrée du domaine, ou encore des mitres de cheminée disposées sur le mur d'enceinte.



Lors de notre visite, certaines pivoines arbustives étaient encore en pleine floraison et les roses pointaient déjà leur nez. Le long du mur, un imposant rosier rugosa, typique avec son beau feuillage gaufré, portait des roses fuchsia foncé particulièrement parfumées (je pense qu'il s'agissait de Roseraie de l'Hay). Mais je me suis soudain rendu compte que plus de la moitié de la plante était en fait constituée d'un rejet du porte-greffe, passé inaperçu lors des opérations de taille menées avant l'apparition du feuillage, et je l'ai signalé à Mme Bedel! Qu'à cela ne tienne : je fus promptement pourvu de gants, d'un ébrancheur et d'une scie à coupe tirante, et au grand amusement de notre groupe, je me suis retrouvé à plat ventre pour extirper (victorieusement) l'indésirable...



Mission réussie : élimination d'un (gros) gourmand !

Quelle belle visite, si riche en échanges ! Outre le cheminement de ce couple de jardiniers pour redonner vie et reconstituer l'esprit de ce jardin de presbytère, notre droit d'entrée ira au bénéfice de l'association Jardins et Santé, une structure qui s'engage pour la création et le développement de jardins à visée thérapeutique dans divers établissements de santé.

Pierre Pfeiffer

Le jardin de La Bouthière

Classé Jardin Remarquable, membre des associations « Parcs et Jardins de Bourgogne » et « Jardins et Santé », c'est l'oeuvre de deux passionnés, Sylvie et Patrice de l'Epine.

« Cette passion, c'est depuis le ventre de ma mère », déclare la propriétaire. L'histoire du jardin actuel débute il y a quinze ans. Auparavant le domaine avait une vocation agricole. On y cultivait le lin (17^{ème} siècle), les céréales (18^{ème} et 19^{ème}) et le vin (19^{ème} et plus).

« On s'habille, on se nourrit, on boit » selon la pratique du vigneronnage, forme de métayage où le domaine exploité est essentiellement constitué de vignes. Aujourd'hui, c'est M. de l'Epine qui gère le vigoble.

La visite s'effectue en deux groupes. Le nôtre est mené par Mme de l'Epine qui nous fait découvrir son oeuvre, le jardin clos, face au château.

L'aventure a commencé en 2010. Les 9 ares ont été longuement et soigneusement réfléchis, dessinés et plantés. Le résultat est magnifique. Trois chambres se succèdent, protégées par de hauts murs où courent rosiers et clématites en cette belle journée de printemps.

Nous entrons par le potager où règne l'ordre, avec un gazon impeccable et des bordures de buis parfaites.

Ces bordures sont taillées une fois par semaine et traitées tous les dix jours sachant que chaque papillon pond deux mille à trois mille oeufs ! Que de chenilles en perspective !

Un jardinier apporte son aide deux fois par semaine. « C'est un travail fou pour un jardin propre », d'autant que « le jardin ne doit pas être un esclavage ». Dans la deuxième chambre, c'est une explosion de couleurs et de parfums, une profusion de roses. L'espace est découpé en quatre grands carrés plantés chacun d'une douzaine de variétés de rosiers, chaque variété étant plantée par groupe de deux ou trois rosiers pour créer rapidement du volume. Madame de l'Epine fournit à chacun de nous un plan détaillé permettant de les situer.

La pluie abondante de cette année a développé la végétation et les roses sont d'une beauté remarquable, mises en valeur par les bordures de népétas bleus. Un traitement régulier au cuivre prévient la maladie des taches noires. La verticalité de l'agencement est donnée par les cyprès qui ornent chaque carré ainsi que par la fontaine centrale en pierre jaune de la région.



Dans les plates bandes, le long des murs, se mêlent une multitude de vivaces choisies pour créer deux temps forts: celui du printemps d'avril à juin et celui de l'été à partir des phlox et jusqu'au 15 octobre. Ainsi le jardin change de couleurs au gré des saisons.

« Je suis passionnée par les vivaces, les roses, les pivoines. J'aime voir la montée en puissance du jardin avec ces vivaces ». Une belle ambiance qui évoque élégance, ordre et méthode et une belle composition avec le château en perspective !



- C'est un jardin qui aurait pu être créé par Russel Page, déclare l'un de nous. Ah, monsieur, si j'osais, je vous embrasserais, lui répond Mme de l'Epine qui s'inspire des paysagistes anglais.

Le troisième espace est celui des topiaires, un jardin vert, sans fleur. Cependant, pour fêter le printemps, des bulbes multicolores sont ajoutés dans les plates bandes.

C'est la recherche dans les couleurs des feuillages (tristes ou gais, palette des verts et des jaunes) et la taille en coussins (comme à Versailles au 17^{ème}) qui caractérisent cet espace.

Nous découvrons l'outil magique, une cisaille japonaise pour perfectionner les arrondis (ARS-KR-1000).

Et l'heure tourne, le guide change : Monsieur de l'Epine nous fait découvrir le parc à l'anglaise, 5 ha plantés d'essences rares comme *Gleditsia triacanthos* 'Sunburst', l'érable 'Autumn Blaze', un frêne de 5m de circonférence. Il aime les arbres, en particulier les cornus (Hedgerows Gold).

Nous marchons en bordure d'une vaste prairie de hautes herbes qui s'étend jusqu'au château, en route vers un immense bassin peuplé de carpes koï, bordé de superbes arbres. C'est là, dans ce décor paisible, que notre hôte vient se reposer, nourrissant les carpes qu'il appelle chacune par son nom. Un instant hors du temps.

Il évoque son verger voisin où poussent tous les arbres fruitiers de Bourgogne ainsi que ses 50 ha de vignes qui produisent du Macon Village et du crémant Veuve Ambal.

A travers la prairie, nous retournons vers le château où nous attend l'autre groupe. Cette présentation du domaine à 4 mains et 2 voix en symbiose nous a ravis. D'une part un jardin maîtrisé, d'autre part un jardin à l'anglaise en liberté apparente.

Petite réflexion personnelle sur les jardins remarquables que nous avons visités:

Ces jardins sont des oeuvres d'art, alliant recherche de la structure, de la composition, des volumes et de la couleur, évoluant au gré des saisons.

Ils sont l'oeuvre de femmes de caractère qui les entretiennent de main de maître : «Je ne suis pas une femme que l'on siffle» répond l'une d'elle à son mari qui l'interpelle.

A bon entendeur...

Monique Bierry

Et comme un voyage en Bourgogne ne se conçoit pas sans une visite de cave...

Si Colbert savait !

Chambertin, Musigny, Nuits-Saint-Georges, Pommard, Vosne-Romanée, Corton-Charlemagne, Montrachet ! Des noms qui donnent des frissons dans le dos aux amateurs de Bourgognes transcendants parmi nous, tandis que notre bus s'engageait dans la célèbre Côte-de-Nuit. Alors que d'autres appellations françaises s'étendent sur des centaines d'hectares et rassemblent plusieurs cépages, ici seul le roi Pinot noir pour les rouges, et la reine Chardonnay pour les blancs, règnent sans partage sur une myriade de micro-parcelles inscrites au patrimoine mondial depuis 2015. Certaines sont incontournables: Genevrières, les Cras, les Suchots, les Epenaux, ou plus coquines: les Pucelles, les Boulottes, la Renarde, sans oublier l'inénarrable Montrecul, eh oui, en Bourgogne on sait causer!

Pour le malheur de tous les passionnés d'œnologie, ici, on marche sur la tête, les prix atteignant des niveaux stratosphériques. Le Musigny de chez Leroy atteint 40.000€ la bouteille, à côté, l'inatteignable Romanée-Conti est une affaire à... 38.000€. Vous avez bien lu, il n'y a pas d'erreur de zéro. Ce sont les nouveaux placements pour milliardaires asiatiques, (sauf que si tu laisses tomber un lingot d'or ce ne sera pas comme avec une bouteille de ce calibre). Les 2 hectares du château de Gevrey-Chambertin viennent d'être vendus à un milliardaire chinois pour 8 millions d'euros, un bon coup comparé aux 100 millions d'euros pour l'acquisition du Clos des Lambrays de 8 hectares. Coincé entre l'inabordable grand cru et des appellations villages volontiers insipides, l'amateur sérieux cherche donc le Graal du petit producteur qui sublimerait sa parcelle, propriété familiale depuis le moyen-âge, pour un prix condescendant. Sûr de son bon tuyau, il arrive souvent trop tard, tout est déjà vendu aux clients réguliers. «Vous êtes qui?» m'a-t-on une fois rétorqué, alors que je voulais acquérir un simple flacon d'aligoté, base du Kir ! Alors, pour me consoler après le voyage de PARC Paysage, j'ai ouvert, plein de respect, un Gevrey-Chambertin vieille-vigne à prix «arrondi» qui somnolait dans ma cave. Je vous tuyaute le nom du producteur: domaine Huguenot à Gevrey. Même les plus catholiques d'entre-vous succomberaient: un fruité de velours sur la cerise (bigarreaux pour les pinailleurs) et le cassis, et comme c'est classique à Gevrey, à la vanille de fin de bouche s'invite un fort goût de fumée, de pain grillé, de moka, le bonheur quoi ! Là, mon esprit s'envole cherchant à comprendre l'origine de cette harmonie intrigante et inattendue entre un fruité explosif et des tanins de feu.

J'atterris alors en... 1670, où tout commence. Colbert réquisitionne la gigantesque et fort mal gérée forêt de Tronçais dans l'Allier, pour offrir au Roy Soleil une armada de galères. Sous sa gouvernance, les chênes sont volontairement replantés très proches les uns des autres pour obtenir une pousse lente associée à de longs fûts et à une répartition interne des fibres ligneuses le plus rectilignes possible. Les chênaies deviennent certes spectaculaires, mais le bois ainsi préparé ne conviendra pas à la construction navale et c'est le fiasco... Pas pour tout le monde, car il s'avéra que ce type de chênes allait fournir les meilleurs tonneaux à vin de toute l'Europe. En effet, ceux-ci ne sont pas que de simples contenants, mais un matériau vivant par ses échanges avec l'extérieur et ses apports internes propres. Si un mauvais vin ne peut s'améliorer dans un tonneau de qualité, un vin initialement sublime

peut devenir quelconque dans un tonneau mal choisi. Or le bois de Tronçais - excelle par ses fibres longitudinales car celles-ci empêchent toute fuite de vin. Bien plus, les appositions annuelles concentriques y sont particulièrement régulières et serrées. Ainsi, lorsque la main effleure une coupe, on a la sensation soyeuse du « grain fin ». Cette finesse tactile et visuelle est en effet le gage d'une porosité de qualité. Grâce à elle, le fût effectue un tour de force : réguler des échanges intérieurs et extérieurs tout en garantissant une étanchéité irréprochable. Mais, de même que le célèbre luthier de Crémone Antonio Stradivari (dit "Stradivarius"), choisissait lui-même dans la forêt de Panaveggio les arbres de sa lutherie en les percutant, les mérandiers sélectionnent par leur savoir-faire unique quel chêne va faire un tonneau haut de gamme. Même deux arbres côte à côte et d'apparence identique ne se valent pas. C'est le début d'un long chemin entre la nature, la main de l'homme et... votre verre. Exactement comme pour les instruments à corde, les arbres sélectionnés sont découpés selon un protocole séculaire pour arriver aux merrains : des « planches » qui seront empilées pour être séchées au moins deux hivers et deux étés en pleine nature. Ici, point de hangar ou de séchage rapide à la vapeur, on n'est pas chez Ikéa. La neige de l'Allier est souhaitée, c'est elle qui va au plus profond. Le bois passe ainsi doucement de 50 à 15% d'humidité et là stop, il faut s'arrêter à temps pour qu'il garde une souplesse qui autorisera le cintrage des douelles. Trop de soleil, et c'est les fissures. Vents et pluies fines: l'amertume des mauvais tanins et la sève contaminée par les micro-organismes sont lavés! Dès que les merrains atteignent le seuil-clé de 15% d'humidité, ils sont découpés en « douelles » unités ultimes qu'il va falloir assembler, cintrer et cercler pour que naisse le fût. C'est l'étape spectaculaire dite du « bousinage » qui va associer un brasero à l'intérieur des lames maintenues verticales par un cerceau, à un arrosage extérieur.

Point capital: le feu ne sert pas seulement à courber les lattes mais aussi à transmettre au bois les fameux arômes de torréfaction selon une nomenclature bien définie à l'avance par le vigneron qui a fait la commande au tonnelier. En jouant sur l'intensité ou la durée du feu on distingue en effet cinq types empyreumatiques qui délivreront successivement: fumée, vanille, toasté, caramel, café, réglisse, goudron. L'artisan se base sur le toucher de la paroi, l'odeur qui ne dure que dix minutes et qu'il faut capter à temps et sur le visuel par comparaison à des planches modélisées représentant les cinq types de cuisson.



La fabrication d'un tonneau : un savoir-faire traditionnel et séculaire

En Bourgogne le tonneau s'appelle une « pièce », contient 228 litres (= 300 bouteilles) et coûte entre 500 et 1000 €. Le rapport entre la quantité de bois et le faible volume relatif de liquide (comparé à des foudres de 800 litres comme en Alsace ou en vallée du Rhône) implique un fort apport aromatique par le contenant, c'est une caractéristique cardinale de l'identité bourguignonne. Après trois ans de préparation notre fût est enfin capable de recevoir sa première cuvée déjà fermentée, macérée, débourbée. Pendant un à deux ans, on l'oublie. Mais, par le biais d'échanges magiques, dans le silence, les ténèbres et la fraîcheur d'une cave voûtée, il va entrer en gestation et donner naissance, à partir de la dotation peu goûteuse initiale, à des colosses: Richebourg, Aloxe-Corton, Bonnes Mares, Volnay, Romanée, Clos de Tart, de la Roche, Meursault, Puligny... Dans le secret, les bons tanins du chêne se fondent alors avec ceux du raisin, devenus soyeux, ils créent une charpente et augmentent le potentiel de garde proportionnellement à la durée de l'élevage. La porosité fonctionne à double sens: une micro oxygénation constante fait évoluer le vin plus vite que dans d'autres contenants mais il existe une évaporation (la « part des anges ») qui nécessite de combler régulièrement la

perte si on ne veut pas que le vin tourne au vinaigre, c'est l'«ouillage». Au bout de cinq ans, un tonneau garde ses propriétés oxydatives mais perd ses arômes. Pour les grands crus, les tonneaux sont changés tous les ans. Mais même là, mère nature garde ses mystères: un vin identique, mis dans deux tonneaux du même tonnelier, élevé par le même vigneron, côte à côte dans la même cave... n'auront jamais exactement le même goût malgré leur ressemblance, ce sont des faux-jumeaux. Aussi le vigneron va-t-il procéder à une dernière étape avant la mise en bouteille: l'assemblage. Pour apporter de la complexité et préserver sa «patte» personnelle malgré les aléas des millésimes, plusieurs fûts d'âges et de tonneliers différents seront mélangés en un vin final. Si Colbert savait! Il s'est pris une galère en voulant en construire pour le Roy Soleil! Pourtant sa chênaie connaît une réputation inégalée, la France est leader mondial avec 500 000 tonneaux/an. Pas étonnant que chaque fût soit signé au fer rouge par son artisan car il restera unique! Mais je parle, je parle, j'en oublie de terminer mon Gevrey, allez je vous laisse et n'oubliez pas: un Bourgogne ne se carafe pas, se boit à 14° et ne se garde pas longtemps.

NB. L'abus d'alcool est dangereux et n'est pas conseillé aux femmes enceintes de PARC même s'il s'agit d'un Pommard grand cru, «meilleur des vins de la chrétienté» comme le disait Philippe le Hardy, Duc de Bourgogne, dès 1395, après avoir chassé «le vil et déloyal gamay» en Beaujolais hors de son royaume pour ne garder que le sublime pinot noir.

Roger-Marc Brivady

♦ Samedi 24 Mai:

La ville de Beaune et l'Hôtel Dieu des Hospices de Beaune

La ville de Beaune nous a accueillis durant la seconde partie de notre périple bourguignon. La matinée de visite avant notre retour s'est déroulée accompagnés par une guide conférencière qui a su aller à l'essentiel: déambuler en ville et finir par ce qui constitue pour beaucoup d'entre nous, le « Graal architectural » qu'est l'Hôtel Dieu. Dijon et Beaune sont un peu en concurrence mais les rôles de chacune est bien défini institutionnellement. La première est bien « la capitale » de la région Bourgogne Franche - Comté et la seconde « capitale » des vins de Bourgogne car située au cœur de ce vignoble de renommée mondiale et ville-porte de la route des grands crus...

Nous avons pu découvrir les remparts, la Collégiale Notre-Dame, les berges de la rivière qui la traverse, la Bouzaise.

L'architecture est classique avec des styles universels mais aussi des aspects très régionaux comme les tuiles vernissées carrées mais couvrant bien à l'instar de nos « Biberschwaentz » et qui donnent des toitures à la fois lourdes et légères grâce à leurs couleurs et leurs brillances. Notre guide a davantage insisté sur l'histoire et l'architecture des bâtiments que sur les aménagements verts, mais elle a malgré cela su captiver notre groupe par son enthousiasme pour sa belle ville. Titulaire du label 4 fleurs et primée pour ses aménagements paysagés au-delà de nos frontières, une démarche écologique y est depuis longtemps la norme.

Une Ville de 20.000 habitants dotée de 5 parcs remarquables donne un ratio la classant parmi les cités résolument vertes. Le dernier parc « la Chartreuse » date de 2024 et s'étale sur 8 hectares. Il s'agit d'une coulée verte au fil de l'eau. L'éco-pâturage, les fauchages tardifs, alternés ou différenciés, les nombreuses espèces florales, plantes hôtes pour un maximum d'espèces animales volantes, rampantes et grouillantes ont été les principes de sa construction...! Les arbres étant encore petits il faudra quelques décennies avant d'apprécier les vues imaginées par les concepteurs.

La ville s'est considérablement développée sur tous les plans au XV^{ème} siècle grâce à Nicolas Rolin, richissime chancelier de la Cour du Duc de Bourgogne qui lui conféra dès 1435 un rôle de 1^{er} ministre. Il faut préciser que le Duché de Bourgogne à l'époque était beaucoup plus vaste que la région éponyme aujourd'hui. Dès 1441 Nicolas Rolin et son épouse décidèrent de créer un Hospice qui a ouvert en 1452. Ce fut leur idée, leur « bébé » en quelque sorte, motivés par la recherche d'une belle action pour leur assurer la postérité de l'âme en échange et en reconnaissance des nombreux biens matériels que le divin leur a donné (document fondateur du 4 août 1443).

Le pape autorisa cette création, preuve de l'ampleur imaginée pour ce projet... L'Hôtel Dieu, avait 3 fonctions: les soins aux malades, l'accueil des pauvres et l'hébergement des miséreux. Le palais des « pôvres » avec une salle du même nom se voulait un lieu où rien n'était assez beau pour accueillir ceux qui avaient besoin de la charité sous-entendue chrétienne qui avait tout organisée jusqu'au XX^{ème} siècle où la notion de solidarité a pris le dessus. En 1955 le dernier malade a quitté les lieux laissant des locaux « muséifiés », aujourd'hui visitables par 400.000 personnes par an. Les bâtiments construits en 3 étapes de style gothique flamboyant avec leurs tuiles vernissées et leurs fenêtres de toits imposantes et richement sculptées sont absolument uniques.



Nous ne nous sommes pas lassés de les admirer et d'imaginer la richesse de l'esprit des concepteurs qu'on peut comparer aux bâtisseurs des cathédrales tant leur génie s'exprime ici...

La salle des « pôvres », véritable cathédrale, était la salle commune dotée de 30 lits à 2 places ! Cet immense espace avec une hauteur sous plafond de 16 mètres de haut en forme de coque de bateau renversée me rappelle l'espace anglo-normand. Mais inutile de chercher poêle ou cheminée...des bonnes bouillottes étaient proposées, qui combinées à la chaleur dégagée par le voisin de lit devait suffire pour affronter les nuits froides en ce Moyen Age! Ils étaient « écolos » avant l'heure! Mais on précisait toutefois pour nous rassurer, nous qui étions passés par le couloir du temps, que les malades contagieux n'étaient pas admis. On fit exception une seule fois à ce principe, mais cela a coûté la vie de nombreuses sœurs puisque les malades étaient atteints de la peste! Un retable de 5,50 m de large se situe dans la salle attenante permettant aux malades de suivre les offices depuis leur lit. Cela existe toujours mais avec des interphones...

En déambulant dans ces vastes bâtiments on croise en permanence les Sœurs avec leurs grandes coiffes, plus vraies que nature tant les mannequins sont réussis.



Retour vers le passé : la cuisinière à bois, le bain-marie, la robinetterie col de cygne...

La pharmacie, les cuisines reconstituées complètent les lieux et montrent les remèdes basés sur des « potions » et surtout la phytothérapie. La santé par les plantes et les plafonds peints avec des motifs floraux, ne pouvaient qu'être complétés par un jardin de la même symbolique.

La Cour dite des fondateurs s'est dotée en 2022 du jardin dit « Echos polychromes » imaginé par Stéphane Larcin et Géraldine Carré. Trônent au milieu de 3 parterres qui évoluent au fil des saisons, les statues de Nicolas Rolin et son épouse Guigone De Salin, fondateurs. L'inspiration monacale est évidente. Les toitures polychromes sont censées se refléter dans un jardin qui l'est tout autant. Les formes géométriques de losanges colorés comme le dessin de l'aménagement des tuiles est visible et très réussi.

Un espace de simples qu'on ne pouvait pas oublier dans ce lieu de soins du Moyen Age est bien mis en valeur. Des plantes aromatiques et des fleurs décoratives se complètent dans le souci d'élargir les gammes de couleurs... et de nourrir les insectes.

Ce dernier aspect, nous l'avons bien compris, est actuel car nourrir et soigner l'homme dans son corps et son esprit ou son âme était le souci de Nicolas Rolin, tout comme travailler, prier et dormir étaient les préceptes des sœurs de cet ordre hospitalier, la nature se débrouillant très bien toute seule! Dans les gammes de couleurs on peut préciser que les feuillages ont comme couleurs dominantes : l'orangé, le jaune, le pourpre et le vert. Les fleurs sont donc dans des palettes plus larges dans un souci de sublimer le naturel et la vie tout simplement, obéissant ainsi à la philosophie qui a été à l'origine de la création des lieux. L'harmonie sublime entre l'architecture du bâti et les aménagements des jardins est suffisamment rare pour être soulignée. Le groupe est sorti ravi de cette excursion dans le passé, et vive nos jardins qui profiteront de toutes ces nouvelles sources d'inspiration...

Georges Kern

Le Jardin Acorus

Nous avons déjà eu l'occasion de visiter le jardin aquatique Acorus à plusieurs reprises, et l'émerveillement reste intact au fil des saisons. Créé en 1992 par deux passionnés dans les Monts de Gy à Autoreille, ce parc de 3 ha est une véritable invitation à la rencontre de la nature. Olivier et Sylvie ont quitté leur vie citadine et leurs emplois d'ingénieurs pour se lancer dans un projet ambitieux : vivre de leur passion pour la Terre et la Nature. A contre-courant de la tendance actuelle à artificialiser et canaliser les cours d'eau, drainer et assécher les zones humides (la disparition progressive du ried alsacien pour faire place aux grandes cultures en est la triste illustration), ils ont décidé de faire partager leur passion pour ces havres de biodiversité tant animale que végétale. Rappelons que l'eau est un élément indispensable à toute vie - le corps humain en contient en moyenne 60%, et le cerveau jusqu'à 90%(!) - et à l'interface entre les milieux terrestre et aquatique, les milieux humides tels que les marais, tourbières et mangroves sont de formidables refuges pour les amphibiens, larves et poissons. Grâce aux plantes de berge et aux plantes aquatiques qui les peuplent, ils constituent également de précieux auxiliaires pour l'épuration des eaux de ruissellement et l'oxygénation. Ils servent également de zone-tampon pour atténuer les effets néfastes des épisodes

pluvieux extrêmes qui sont devenus de plus en plus fréquents et intenses. Mais pour les amateurs de jardin que nous sommes, nous ne pouvons qu'admirer le talent des concepteurs de ce jardin, qui ont su allier l'omniprésence de l'eau (mares, bassins, cascades) à plus de 2000 espèces végétales différentes pour créer une ambiance zen dans un écrin de verdure propice à la détente et au dépaysement.



Tout à la fois inspiré de l'ambiance des jardins japonais (tori, bambous, jardin de mousses, lanternes en pierre) et d'une conception « à l'anglaise » où l'on passe progressivement des endroits structurés vers le paysage environnant, ce jardin invite à la découverte et à la rêverie, entre le chant des oiseaux et le murmure de l'eau. Les végétaux taillés harmonieusement pour souligner leurs silhouettes graphiques, mettre en valeur leurs écorces et créer des fenêtres structurant l'espace sont autant de points d'intérêt qui s'intercalent entre les sous-bois, mares, tourbières et bassins peuplés de nénuphars, lotus et autres plantes aquatiques.

Lors de notre visite, j'ai été impressionné par la splendeur de la zone de tourbière où poussent en particulier des plantes carnivores, qui compensent la pauvreté nutritive de ce milieu dépourvu de phosphate, de potassium et d'azote par l'apport - bien involontaire de leur part - des insectes qu'elles

piègent. Elles utilisent pour cela différentes tactiques : les droseras ont des feuilles recouvertes de poils granduleux qui engluent l'insecte et se rabattent progressivement sur lui pour le digérer. Chez la dionée attrape-mouches (*Dionaea muscipula*), la partie supérieure de la feuille forme un piège actif, une sorte de mâchoire composée de deux lobes dont la périphérie comporte une série de 15 à 20 dents légèrement courbées vers l'intérieur. Les insectes attirés par le nectar touchent les poils sensitifs de la plante qui se referme très rapidement en une fraction de seconde, les piégeant sur la surface interne couverte d'une multitude de glandes digestives.



Les dents de la terre :
le redoutable piège à mâchoires de la dionée attrape-mouches

Une autre stratégie a été développée par les sarracénies (*Sarracenia alata*) qui produisent des pièges passifs, des urnes dans lesquelles tombent les insectes attirés par leur couleur vive et le nectar secrété à l'entrée du piège. Mais une fois qu'ils se trouvent à l'intérieur de l'urne, les insectes prisonniers sont confrontés à des parois glissantes et des poils orientés vers l'intérieur qui leur rendent impossible toute sortie, surtout à reculons et avec la tête en bas. Fin de partie, l'arsenal des enzymes digestives de la plante (protéases, peptidases et chitinases) et de celles d'éventuelles espèces bactériennes qui lui sont associées, entre immédiatement en action pour ne laisser au final qu'une carcasse vidée de son contenu.



La superbe floraison des *Sarracenia alata*, une plante carnivore parfaitement rustique qui se complait dans le milieu marécageux et pauvre en nutriments des tourbières.

Bien qu'originaires des états du sud des Etats-Unis (Caroline du Nord et du Sud, Louisiane, Alabama) où elles sont confrontées à des étés chauds (jusqu'à

environ 35 °C), le cycle de vie des *Sarracenia* est calqué sur les conditions environnementales et elles ne craignent pas le gel. Ce stress d'hiver ralentit très fortement leur croissance et peut même l'arrêter si les conditions sont trop mauvaises, mais il est bénéfique pour la reprise de croissance et la floraison. Le jardin aquatique *Acorus* est labellisé « Jardin remarquable » et refuge LPO (Ligue pour la protection des oiseaux), et ce lieu est une invitation à venir à la rencontre de la nature dans un cadre splendide. Ralentissez le pas, venez vous y poser sur un banc et laissez vos pensées vagabonder...

Pierre Pfeiffer

Le bonheur est dans le jardin

Lors de notre périple à la découverte des jardins de Franche-Comté et de Bourgogne, nous avons visité plusieurs jardins affiliés à Jardin et Santé. Cette association soutient la création de jardins à visée thérapeutique, et émet des appels à projets bisannuels à l'intention des structures hospitalières et médicosociales. Elle organise ou participe à des manifestations destinées à faire connaître les jardins thérapeutiques, permettant ainsi de partager les connaissances et les expériences sur leur mise en place, leur animation et leurs effets. Jardin et Santé s'investit en particulier auprès des pouvoirs publics pour que le jardin devienne partie intégrante des programmes de création ou réhabilitation de tout établissement sanitaire et social recevant des personnes malades et/ou handicapées.

Au sein d'établissements hospitaliers et médico-sociaux accueillant des personnes - enfants, adolescents, adultes et personnes - fragilisées par la maladie, le handicap ou l'âge, de tels jardins constituent autant de facteurs de bien-être et de lien social avec l'extérieur (famille ou intervenants extérieurs) et le personnel soignant. Ils constituent un exutoire, une ouverture vers le monde extérieur et la nature, et leur permet d'échapper à la sensation de confinement.

Véritable thérapie non médicamenteuse, ils contribuent à humaniser la vie des patients ou des résidents en favorisant le contact entre eux, et leur permet de renouer avec leur vie passée en ravivant des souvenirs par la stimulation des sens : toucher, odeurs, bruits... Au fil des saisons, ils offrent de multiples sollicitations sensorielles qui stimulent intérêt, curiosité et mémoire, et représentent un bon moyen de lutter contre les problèmes de mobilité, de retrait ou d'isolement liés à l'âge ou à la maladie.

Bien évidemment, de tels jardins devront obéir à des principes architecturaux, techniques et environnementaux qui varient selon les pathologies cognitives ou de mobilité des résidents et patients (troubles moteurs, cérébraux, psychiques ou psychiatriques) en sécurisant parcours, bancs, escaliers de marche, ou en surélevant les plates-bandes pour une meilleure accessibilité.

Notre association PARC Paysage et Jardins d'Alsace avait par exemple participé à l'aménagement du parcours sensoriel du jardin thérapeutique de la Fondation Adèle de Glaubitz au Neuhof par la fourniture et plantation de vivaces et arbustes à feuillage parfumé, duveteux ou rugueux.

Les projets les plus solides sont le plus souvent construits et portés par le personnel de l'établissement dans son ensemble - médical et administratif- et développent bien le volet transgénérationnel tout en prenant en compte l'environnement et la biodiversité.

Ils font aussi de plus en plus appel à des professionnels du paysage ou des passionnés du jardinage, et à l'implication des patients dans les diverses phases : choix des végétaux, semis, rempotage, mise en place, etc.

La pandémie du Covid19 a permis une véritable prise de conscience des bienfaits du jardin, lieu de vie avec le rythme des saisons, les couleurs, les senteurs, les sons.

Ceux d'entre nous qui ont la chance de posséder un jardin ou d'avoir vécu ce confinement à la campagne, ont bien mieux supporté la restriction draconienne de leurs libertés que les personnes obligées de s'enfermer en ville dans les espaces clos des appartements.

Le jardin est plus qu'un simple passe-temps : il nous apporte un dérivatif au stress, apaise notre mental et nous assure une activité physique au grand air. En créant des massifs ou des bordures, nous pouvons donner libre cours à notre créativité, et l'échange de graines, fleurs, fruits et légumes, ou simplement le contact avec d'autres passionnés nous encourage à partager nos expériences et notre ressenti. Rien que du bonheur !

Pierre Pfeiffer

Quelques cadrans solaires de Bourgogne

Chacun sait que le soleil de Bourgogne contribue à la réputation viticole de la région, mais on lui doit aussi une belle densité de cadrans solaires, ainsi que nous avons pu le constater tout au long de notre voyage.

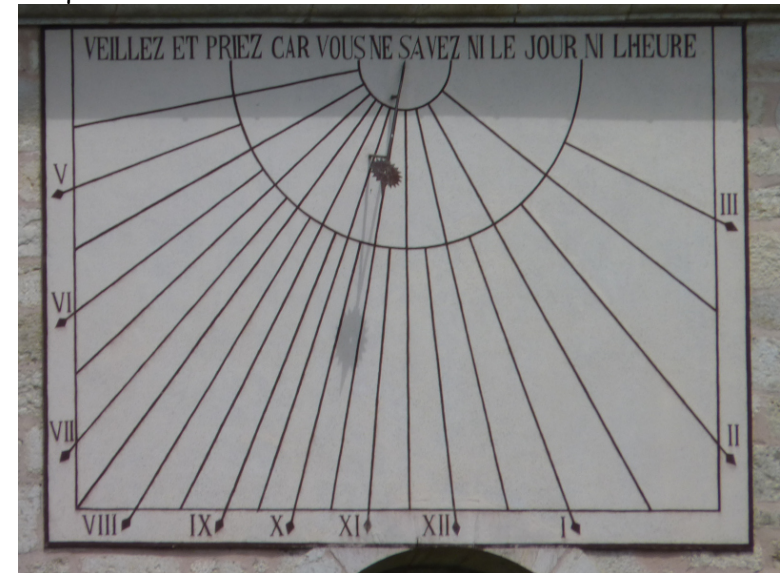


Le premier cadran que nous avons croisé était incomplet ; il n'en subsistait qu'un cache en ferronnerie joliment ouvragé, percé d'un orifice projetant une tache de lumière sur un mur décrépi.

En langage technique, c'était l'antique gnomon à trou de la méridienne qui servait à régler les pendules de l'**abbaye bénédictine Saint-Pierre, à Bèze**, à une époque où l'heure solaire était la seule heure qui vaille.

La méridienne a disparu avec le crépi de la façade, mais le gnomon tient toujours, malgré les années et la rouille. Pourvu qu'il dure encore longtemps !

Un autre gnomon à trou orne la façade de l'**église de Bèze**, à quelques pas de l'abbaye. Cette fois, il n'est plus question d'une méridienne, mais d'un cadran solaire complet, où les heures sont indiquées tant par l'ombre du style que par la lumière qui traverse le cache.



Un cadran singulier était appelé à trôner dans le **jardin du Presbytère, à Aubigny-la-Ronce**. Pour le coup, nous avons affaire à un poids lourd du genre, puisqu'il s'agit d'un cadran équatorial sphérique affectant la forme d'un boulet de pierre de 80 kilos!



Très ancien et marqué par les ans, il attend d'être installé sur son socle et muni de son style. Monsieur Bedel nous a aussi montré un charmant cadran horizontal, chiné lui aussi, mais malheureusement trop léger pour être installé dans son jardin.

Un autre cadran de taille exceptionnelle nous attendait dans le **jardin de la Bouthière, à Chenôves** : voici un cadran horizontal gravé sur une table assez grande pour que 8 personnes puissent siéger autour!



Il n'est pas fonctionnel actuellement, son style étant manquant, mais cette lacune pourrait aisément être comblée, puisque les points d'ancrage sont bien visibles. Monsieur et madame de l'Épine paraissaient tentés par une restauration... mais iront-ils jusqu'au bout ?

Un grand cadran analemmatique occupe une partie de la cour du **château de Courterolles**. En dépit de leur dimension toujours impressionnante, les cadrans de ce type sont remarquablement discrets, car dénués de style ou de gnomon : c'est le visiteur lui-même qui fait office de gnomon en allant se placer sur un calendrier, d'où il lira l'heure en contemplant sa propre ombre.

Il me reste enfin à évoquer un dernier cadran ancien, fort sympathique mais inutilisable en raison d'une restauration mal faite. Ayant promis à son propriétaire de ne pas le dénoncer, je n'en dirai pas plus à son sujet...

Jean-Louis Halbwachs

