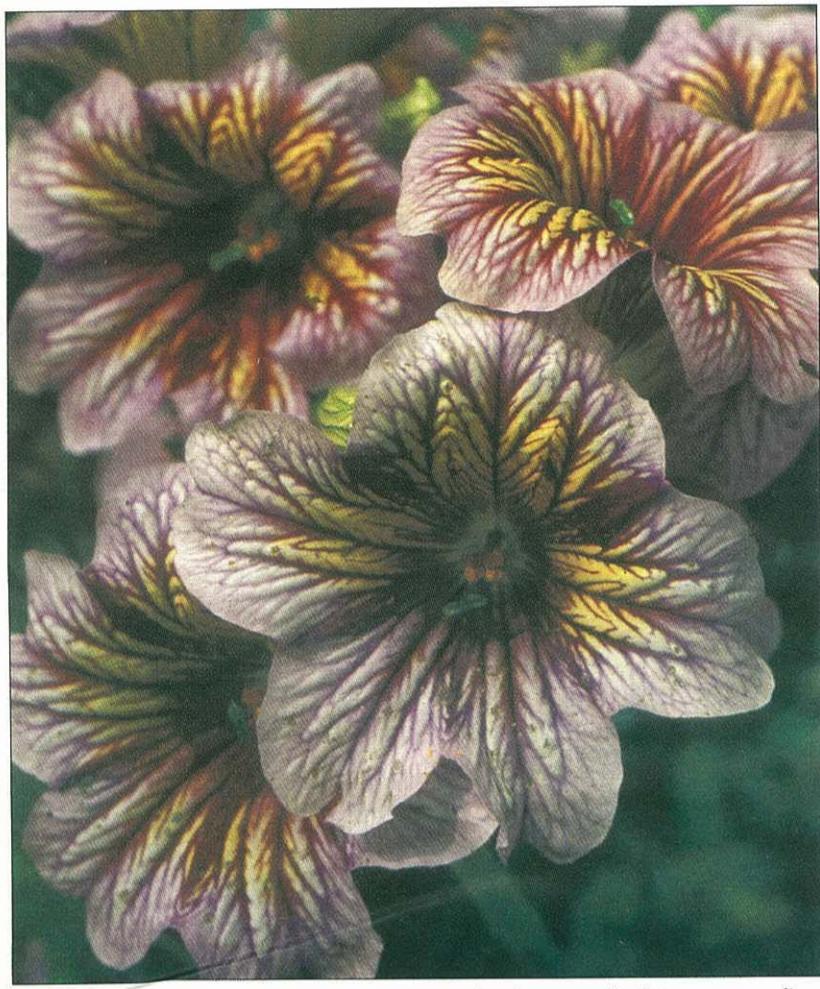


La Gazette des Jardins

n° 30



Vous pouvez rater le semis de salpiglossis des dizaines de fois tant que l'on ne vous aura pas dit que ses graines germent mieux sur de la terre franche que sur du terreau pur. Mais effectuez ce semis directement en godet car les plantules supportent mal le repiquage précoce.

J'AIME CEUX QUI SÈMENT

Divisions, semis, bouturage : pages 19 à 24

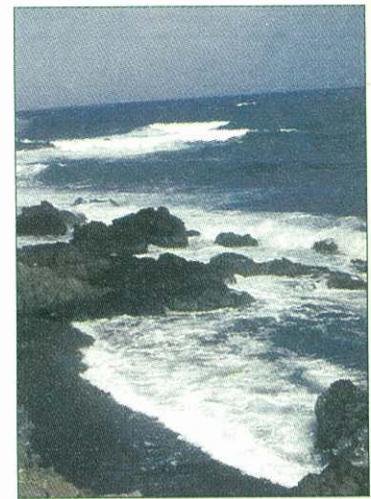
A vue de nez, je suis à peu près certain que si l'on faisait le décompte, on s'apercevrait qu'en francs constants, le prix des plantes n'a cessé de dégringoler depuis un siècle, et singulièrement depuis dix ans. Cette déflation cachée a permis au jardinage de devenir un loisir populaire, et nul ne s'en plaindirait. Mais il ne faudrait pas que ce mouvement dissuade les jardiniers de continuer à multiplier les plantes. Il ne s'agit pas de concurrence déloyale, en l'occurrence, mais d'exercer le jardinage dans ce qu'il a de plus raffiné. Je ne suis pas le seul à prétendre qu'un jardinier ne connaît vraiment bien une plante que s'il est capable de la multiplier. Autrement, il est un simple engrisseur, ce qui n'est déjà pas si mal. Mais réussir un semis pour la première fois, admirer le développement d'une frêle bouture sont des plaisirs rares. La division de touffe fait partie de ces gestes simples qui donnent une impression de profusion bien sympathique, et la quantité de rejets obtenue pousse forcément à la

générosité. On échange alors autant des conseils que des plantes, et cela aussi participe du jardinage. Parfois, pour découvrir comment une plante germe ou se bouture, il faut remonter jusqu'à son origine, se demander sous quel climat elle prospère, si l'été y est sec ou l'automne doux, réfléchir à la succession des saisons sous d'autres cieux, se rappeler la fréquence des feux de forêts, ou tout bonnement que l'intestin des oiseaux est excellent pour exciter la germination de bien des baies de nos contrées.

LA PREUVE PAR NEUF

Multiplier une plante c'est aussi contribuer à sa propagation. Les pépiniéristes collectionneurs sont des acharnés du semis ou du bouturage, qui sont à la base du maintien des collections. On apprend beaucoup de choses auprès d'eux, même s'ils ne sont pas toujours bavards à ce propos : attention, secret professionnel ! Bien souvent, ce sont des secrets de Polichinelle, mais ne les détrompez pas quand ils vous disent qu'ils sont les seuls à réussir telle multiplication, c'est aussi mignon qu'un bambin qui connaît enfin sa table de 9.

Jean-Paul Collaert



LA MARTINIQUE : L'ÎLE AUX FLEURS

En attendant l'été, quel bonheur de parcourir cette île merveilleuse avec l'enfant du pays, Hilaire de Lorrain. Botaniste dans l'âme, il nous fait voyager parmi des plantes mystérieuses, évocatrices d'un ailleurs exotique et chaleureux. *Page 31*



PIVOINES POUR TOUS

Lorsque le Professeur Cuche nous livre ses secrets, il ne le fait pas à moitié : explications botaniques, variétés intéressantes, conseils de culture, tout y est même les adresses où les trouver. Et pourquoi pas en faire de magnifiques parterres comme au Jardin Hanbury (photo ci-dessous) ? *Page 12 et 13*



VOYAGE BOTANIQUE AU KIRGHIZTAN

Les Pépiniéristes Collectionneurs, non seulement collectionnent, mais voyagent inlassablement à la recherche de nouvelles plantes adaptables dans nos jardins. Le carnet de route de Michel Lumen nous entraîne dans une aventure pittoresque... et bien arrosée. *Page 26 à 27*



LES AROMATES : DES SAVEURS, DES SENTEURS ET LE PLAISIR DES YEUX

ORIGAN, MARJOLAIN, CERFEUIL, OSEILLE, PERSIL, CORIANDRE, ETC. PAGES 15 A 18

Odorantes, souvent belles par leur feuillage ou par leurs fleurs, généreuses en subtiles saveurs dans nos assiettes, bénéfiques pour la santé, les plantes aromatiques sont un plaisir dont on ne veut se passer. Mais toutes ne sont pas forcément faciles à cultiver, même parmi les plus consommées comme le persil. Entrent en compte le climat, le sol, l'adaptation de certaines exotiques qui arrivent peu à peu dans nos contrées froides... et un certain savoir-faire qui ne s'invente pas. Nous avons donc demandé conseil à des pépiniéristes spécialisés dans ce type de plantes.

Béatrice Esselin et Bruno Tisserand, du pied de leurs Cévennes, ont choisi de conter pour nous origans et marjolaine, ces herbes ensoleillées que l'on dit de Provence. Véronique et Jacques

Détriché ont subi, en Bretagne, bien des déboires avant de trouver les plantes adaptées à leur situation ombragée et leur sol argileux : cerfeuil, oseille, angelique, ciboulette, menthe, le choix est vaste... Christine et Philippe Latour, dans le sud-ouest, cultivent un goût particulier pour les aromatiques tropicales et les plantes à épices ; ils ouvrent pour nous des horizons nouveaux aux senteurs et saveurs exotiques. Et Jean-Paul, qui aime les bons petits plats tout autant que son jardin, prône aussi bien la culture du persil (dont il connaît quelques secrets) que celle de la coriandre (persil chinois) ou de la suave herbe "curry".

Le tout agrémenté bien sûr de quelques recettes, histoire de se mettre en appétit.

Joëlle Bouana

Pas de pitié

J'espère que vous ressentez le même attachement à la Gazette que je porte au *Monde*. Pouvoir enfin se permettre de souscrire un abonnement à ce quotidien fut un signe révélateur de la récente santé financière de la Gazette (150 000 F de bénéfices en 99, enfin!).

Etre abonné n'est pas une sinécure, une grève postale se traduit vite par un état de manque mal compensé, les jours de reprise, par l'orgie de numéros en retard (22 en novembre dernier). Pourtant l'avantage est de ne jamais rater un exemplaire du jeudi. Car le jeudi (parution le mercredi après-midi à Paris) est le jour de la chronique d'Alain Lompech sur le jardinage.

Monsieur Lompech partage avec les autres journalistes du *Monde* un réel talent d'écriture et une totale indépendance d'esprit.

Son article du jeudi 24 février en est la preuve. Intitulé "Pas de pitié pour les fossoyeurs de la vocation horticole", il nous informe qu'une enquête de la Direction Générale de la Concur-

rence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes a révélé que (sur 163 lots de bulbes et 57 de rosiers) le taux moyen de non conformité était de 30,5 % pour les bulbes et de 41,5 % pour les rosiers. Erreurs sur les variétés et différences notables entre la photo du chromo et la réalité constituent la majorité des infractions. Le corps de l'article est encore plus savoureux. "Comment est-il encore possible de vendre des fruitiers, des rosiers sans que soient spécifiés le porte-greffe et les conditions réelles de culture ? Planter un rosier greffé sur multiflora dans un sol franchement calcaire revient à le condamner à plus ou moins brève échéance. (...) Comment peut-on continuer à vendre des abricotiers dans des régions où l'on n'en a pas vu un porter des fruits depuis près de vingt ans, à cause des gelées printanières qui détruisent immédiatement les fleurs et donc les fruits à venir ?"

Les abus des catalogues par correspondance, des marchands de racines de pivoines en sac

plastique avec de la tourbe sèche "du bois mort dans le mois qui suit leur mise en vente", de bulbes "souvent moisis dans leur petit sac en plastique" et de plantes vivaces déjà à l'agonie dans leur godet, sont stigmatisés. Certains vendeurs peu scrupuleux ou insuffisamment formés en prennent également pour leur grade.

La conclusion enfin, "éviter de céder aux offres promotionnelles parfois trompeuses, accepter de payer le vrai prix d'une plante (...) lire les revues spécialisées vendues dans les kiosques (...) où les amateurs trouveront des mines de conseils fiables". La lecture de cet article était déjà jouissive (je partage en tous points ces doléances), elle devint orgasmique lorsque fut citée, parmi nos vénérables confrères, votre Gazette.

Retournons donc le compliment et conseillons à tous les jardiniers avides d'une information indépendante de lire *Le Monde* (au moins) tous les jeudis.

Courbou

AU POTAGER : PRÉPARER L'ÉTÉ..... 4

LES DISTANCES DE PLANTATION..... 6 et 7

GAZETTE DES RÉGIONS

Arbustes et fleurs vivaces, mariez-les ; une autre taille de l'olivier; le Jardin Botanique Alpin du Lautaret..... 8 à 13

LA MOUCHE DU TERREAU..... 24

@Chronicus Internetus@

Le conseil : Entre 19 h. et minuit, tous les Européens se connectent ; résultat, les tuyaux se bouchent et aussi performantes que soient votre machine et votre connexion, la navigation est d'une lenteur exaspérante ! Soyez courageux ! Entre 4 h et 8 h du matin, le web est une véritable autoroute et c'est une bonne façon de commencer la journée !

Jardin Botanique Exotique du Val Rahmeh

Site au graphisme et à la navigation agréables. Les photos sont peu nombreuses mais superbes, des textes plus détaillés seraient bienvenus. Fleurs, fruits, activités pour les scolaires et index seminum. (n.b. : les semences ne sont pas délivrées aux particuliers, si des graines rares vous intéressent, voyez Jacques Urban de Florama. Si vous êtes dans le Sud-Est, ne manquez pas d'aller le visiter à Menton. perso.wanadoo.fr/mnhn.valrahmeh

Hémérocalles

Si vous les aimez, allez sur le site de cet hybrideur qui vous présente les splendides photos de ses nombreuses créations. Avec un concours pour donner un nom aux dernières-nées. Le bonus : une très belle page, claire, détaillée, bien illustrée, sur l'hybridation ; à vous d'essayer ! members.tripod.fr/hemel

Mille-fleurs

Cette pépinière guyanaise vous propose un fantastique diaporama (plusieurs centaines) sur les plantes tropicales ; très belles photos et fiches techniques bien faites. Beaucoup d'entre elles pourraient s'acclimater chez nous, mais je n'ai pas saisi s'il expédiait ses plants. Remarquable ! Activez cookies & active X. www.mdi-guyane.fr/millefleurs/Index.asp

Orchidées

Pour les passionnés d'orchidées voici quelques sites signalés par une lectrice qui possède elle-même environ 125 plantes :

- orchidweb.org (site de l'American Orchid Society, très bon forum)
- www.botany.com (encyclopédie botanique en langue anglaise)
- pbil.univ.lyon1.fr/botany/botany.htm. (site de l'Université de Lyon)

Le potager d'un curieux

Partisans de la biodiversité et d'une agriculture respectueuse de l'environnement, Jean-Luc Danneyrolles, exploitant agricole dans le Luberon, propose, à la vue et à la vente, 342 variétés et espèces de légumes oubliés et de plantes rares. www.lepotager.com

Signalez les sites que vous avez découverts (en format word 5 pour Mac) à : epices@aromatiques.com

Philippe Latour
<http://www.aromatiques.com>

APPEL D'AIR



Les 30 hectares du parc Arboré de l'Abbaye Royale de Chaalis à Ermenonville (Oise) seront, du 4 mai au 29 septembre, le théâtre éphémère d'une exposition proposée par Marie-Christine Goussé. Depuis deux années, saison après saison, elle s'est imprégnée de l'esprit du lieu pour, à travers une série d'œuvres in-situ, nous le "rendre" à sa manière. Un cordage tendu, un voile de tissu, quelques tiges suspendues ; installations et sculptures, momentanément confondues avec le paysage, prennent pour support les éléments spécifiques du lieu : terre, ruines, bassins et cours d'eau. Une bouffée d'air, et de rêve...

Tous les jours de 10 à 19 h.
Entrée 15 F (groupes 10 F)
Tél. : 03 44 54 04 02

Calendrier

• **Bouches-du-Rhône, 11 et 12 mars :** Journées des Plantes de la Côte Bleue à Sausset-les-Pins. Grand choix de plantes adaptées à la région méditerranéenne. Renseignements : 04 42 44 97 21

• **Alpes-Maritimes, 17 au 19 mars :** 11e Journées Jardins de Sophia à Sophia Antipolis organisées par l'association des Gens de Jardins. Thème de cette année "La flore sud américaine pour le jardin méditerranéen". Tél. 04 93 95 26 82. Site internet : www.jardinsud.com

• **Rhône, 18 et 19 mars :** 13e Foire aux Plantes dans le parc du Château de Saint-Priest. En vedette cette année "Les plantes grimpantes". Tél. 04 78 20 61 97.

• **Loir-et-Cher, 18 et 19 mars :** Fête des Plantes au Château de Beauregard à Cellettes (6 km au sud de Blois). Plantes vivaces, arbustes à fleurs d'hiver et de printemps, etc. Tél. 02 54 70 44 86

• **Charente-Maritime, 24 au 26 mars :** Jardins Passion à La Rochelle (parc des expositions). Un vrai salon avec de vrais professionnels. Tél. 05 46 30 08 53.

• **Var, 25 et 26 mars :** 5e Exposition de Plantes Rares de Collection au Pradet, parc Cravéro. Choix de rêve et parcours pédagogique parmi des plantes toutes étiquetées. Tél. 04 94 08 69 47.

• **Hérault, 25 et 26 mars :** Animation axée sur les Piscines Naturelles au Jardiland de Lattes.

• **Côtes-d'Armor, 25 au 27 mars :** 2000 Camellias pour l'An 2000 à Guingamp. Paysages, fleurs naturelles, fleurs et arts, etc. Tél. 02 96 43 71 35.

• **Gard, 26 mars :** 4e Fête de l'Olive et de l'Olivier dans le parc de Conilhères à Alès. Environ 60 variétés méditerranéennes d'oliviers, conseil de culture, dégustation. Tél. 04 66 85 32 18.

• **Indre-et-Loire, 26 mars :** Jardins-Plantes au Moulin de Veigné. Professionnels et amateurs se retrouvent autour des plantes pour échanger, vendre, conseiller... Tél. 02 47 34 36 31.

• **Monaco, du 30 mars au 3 avril :** Salon Décoration et Jardin de Monte-Carlo. Les dernières nouveautés Renseignements : 00 377 97 98 50 00.

• **Pyrénées orientales, 1er et 2 avril :** Fête des Plantes de Collection à Ille-sur-Têt (20 km de Perpignan). Palmiers, vivaces, iris, agrumes, aromatiques, rosiers, begonias, cactées, plantes d'Afrique du Sud, d'Australie, fruitiers anciens, etc. Tél. 04 68 84 02 62.

La Gazette des Jardins

23, avenue du Parc Robiony 06200 NICE - Tél. 04 93 96 16 13 - Fax 04 92 15 00 61
Rédaction parisienne : 3, rue Henri Régnault 75014 PARIS - email : LGI@wanadoo.fr
Edition Alpha Comedia S.A. au capital de 600 000 F

Directeur de publication : Michel COURBOULEX - Rédactrice en chef : Joëlle BOUANA
Rédaction : Jean-Paul COLLAERT - Hilaire de LORRAIN - Anne GELY - Daniel VUILLOON - Franck

BERTHOUX - Philippe THELLIEZ - Edith MUHLBERGER et Pascal MAGNET - Jean-Laurent FELIZIA
Pierre CUCHE - Jean-Louis LATIL - Claudette ALLONGUE - André LEROUX - Alain ANDRIOS - Marc
LAURENT - Mireille LEMERCIER

Remerciements à : DAVIN - Christine et Philippe LATOUR - Claude DAUBERCIES - Jean-Pierre et Karine
PETITTI - Béatrice ESSELIN ET Bruno TISSERAND - Véronique et Jacques DETRICHE - Bénédicte et Michel
BACHES - Alain DAUBAS - Maurice CHAUDIERE - Michel LUMEN - Jean-Pierre DUBARRY

Photographies : Hilaire DE LORRAIN - Courbou - Jean-Paul COLLAERT - Jean-Laurent FELIZIA
Pierre CUCHE - André LEROUX - Michel LUMEN - Vincent KULESZA

Régie publicitaire : Région PACA : RÉGISEURS ASSOCIÉS 4, avenue Edmond Salvy 06600 ANTIBES
Gilles LÉGRAND Tél. 06 07 11 3684 - Fax 04 93 29 85 61 - Email REGISSEURS@wanadoo.fr

Région parisienne : La Gazette des Jardins Publicité - 15 rue Mendès France (Bât. A) apt 10 91380 Chili Mazarin
Tél/fax 01 64 48 09 26 - Autres Régions : La Gazette des Jardins (tél. 04 93 96 16 13 - fax 04 92 15 00 61)

ISSN : I 2617202 - Commission Paritaire : 75 995 - Dépot Legal à parution

Imprimerie : RICCOPONO 115, Chemin des Valettes 83 490 Le Muy

Discutons fleurs et pl@ntes...

Se retrouver entre amis et passionnés pour discuter plante ou jardinage, échanger des conseils, faire part de ses expériences ou bénéficier de celles des autres. Internet permet tout cela... aussi !

Messagerie électronique, sites vantant la beauté de ville ou les réalisations de telle région, vente directe, enchères électroniques, renseignements administratifs... les Français sont entrés massivement dans l'ère d'internet, et les moteurs de recherche n'ont plus de secrets pour les lycéens encouragés à trouver, par ce moyen, matière à leurs exposés. Un des charmes d'Internet reste, cependant, sous exploité en France : la possibilité de se retrouver entre amis et passionnés, pour discuter autour d'un centre d'intérêt commun, échanger des conseils, faire part de ses expériences ou bénéficier de celles des autres.

C'est le domaine des *groupes de discussion* et des *listes de discussion*. Deux termes pour différencier deux manières de gérer les messages échangés. Dans un groupe, encore appelé *Forum*, les messages restent stockés chez le serveur. Pour les lire, il faut se raccorder au groupe, on reçoit alors la liste des titres de messages et on peut choisir ceux qui intéressent. Dans le cas d'une liste, les messages sont reçus directement dans la messagerie, et se traitent comme le courrier habituel. Dans les deux cas, il est nécessaire de s'abonner (c'est gratuit), c'est-à-dire d'en exprimer le désir par un message envoyé au webmasteur. On distingue les groupes

L'ancêtre : fr.rec.jardinage

Le groupe de discussion *fr.rec.jardinage* est resté pendant longtemps le seul lieu de rencontre des amateurs français. Il demeure le plus important avec des dizaines d'intervenants réguliers et près d'une centaine de messages échangés chaque jour. L'encart ci-contre détaille la procédure pour s'abonner à ce forum, et celle pour consulter les messages. Le reproche que lui font certains concerne le niveau inégal des participants et des questions. Ce forum est presque le point de passage obligé de ceux qui débutent à la fois en jardinage et en informatique, certaines questions reflétant cette inexpérience. Il se trouve toujours un (ou plusieurs) seniors pour répondre aimablement et avec compétence, ou autre débutant qui avoue le même problème.

Heureux Québécois

Il faut visiter des sites comme Garden Web (<http://www.gardenweb.com>) pour prendre conscience de ce qu'Internet apporte, comme moyen de diffuser les connaissances, des plus géné-

rales aux plus pointues. Ce site montre le chemin à parcourir pour la francophonie, et l'effort à faire pour que notre langue reste dans la course : la merveille est essentiellement en anglais.

Quelques forums fonctionnent en français. Un seul concerne principalement la France (<http://www.uk.gardenweb.com/forums/français/>). Les autres, très actifs, sont surtout fréquentés par les Canadiens francophones. Une partie d'entre eux a d'ailleurs fait sécession, et se retrouve sur La Toile Horticole au graphisme très agréable. Dans les deux cas, les discussions sont marquées par le contexte climatique canadien, mais sont aussi l'occasion de rencontres, virtuelles mais enrichissantes.

Le début des listes francophones

La plupart des fournisseurs d'accès à Internet essaient de susciter leurs propres listes de discussion, dont certaines sur le jardinage, les plantes et les fleurs. On y accède à partir du portail d'accueil propre à chacun de ces serveurs. Elles sont généralement peu fréquentées. Il en va de même des listes de discussions initiées par certains sites d'entreprises horticoles. De nombreux serveurs se font une spécialité de susciter et d'abriter des listes de discussion. Tout un chacun peut y créer gratuitement sa propre liste, sur le sujet qui lui convient. Le tout, ensuite, étant de trouver et de fidéliser les participants. Malheureusement, les listes sur les fleurs, les plantes et le jardinage sont, en quasi totalité, réservées aux anglophones. Pour les utili-

Comment s'abonner à fr.rec.jardinage

Marche à suivre pour les utilisateurs des navigateurs Nescape et de Explorer

S'INSCRIRE AU FORUM

PARTICIPER AUX DISCUSSIONS

- Se raccorder à internet (et au navigateur).
- Aller dans la messagerie (comme pour lire son courrier), cliquer sur *fichier* et, dans le menu déroulant, cliquer sur *s'abonner*.
- Le cadre *s'abonner aux forums* apparaît.
- Attendre entre 30 secondes et 5 minutes. Un ensemble de dossiers s'affiche dans la colonne *nom du forum*.
- Chacun de ces dossiers est repéré par le premier terme des noms de forums.
- Jouer sur l'ascenseur, pour arriver au dossier *fr.* et cliquer sur le + correspondant. Le dossier *fr.* s'ouvre et montre un ensemble de sous-dossiers. Chacun des sous-dossiers est repéré par les deux premiers termes des forums qu'il contient.
- Cliquer sur *fr.rec.*, apparaissent alors les noms des forums récréatifs de langue française (78).
- Avec l'ascenseur, aller à *fr.rec.jardinage*.
- Cliquer sur le point figurant dans la colonne *s'abonner*, une marque s'inscrit.
- Cliquer sur *OK* en bas à droite du cadre : on se trouve devant la messagerie.

sateurs français (de France), il y a deux créations récentes. L'une (Jardin) est abritée par Dolist (pour s'abonner : <http://www.dolist.net/list-hosting-fr.asp?list=jardin-fr>) et l'autre (Plantes) par Onelist (pour s'abonner : <http://www.onelist.com/community/plantes/>). Elles ont des résultats encore modestes, il ne tient qu'à vous qu'elles prennent un plus grand essor.

Et même pour les botanistes

Certains prennent leur plus grand plaisir à cultiver, d'autres à connaître et reconnaître les plantes. Pour ces derniers, les meilleurs espoirs pourraient venir de la Société Botanique du Vau-

cluse (<http://perso.wanadoo.fr/sbv>) qui, à la suite de l'appel lancé, début 1999, par la Société Botanique de France, s'est fortement impliquée dans la constitution du Réseau Tela Botanica. Cette initiative s'inscrit dans une logique de regroupement des acteurs de la Botanique afin de lui redonner ses lettres de noblesse. Une liste est associée au réseau, et devrait permettre des échanges fructueux entre spécialistes et amateurs éclairés. La grande disponibilité et la gentillesse des animateurs sont aussi un gage pour l'amateur novice. Il pourra y trouver, à l'occasion, le renseignement qui lui fait défaut.

Jean-Pierre Dubarry

Calendrier

- Landes, 1 au 30 avril :** Exposition de la Collection de Glycines dans le planarium du château de Gaujacq (entre Amou et Pomarez). Tél. 05 58 89 24 22.
- Finistère, 9 avril :** Foire aux Plantes dans les jardins du château de Suscinio à Morlaix. Tél. 02 98 72 05 86.
- Isère, 8 et 9 avril :** 4e Fête des Plantes et Graines rares et "Orties-Folies" à Réaumont. Exposition vente de plantes et de graines et fête nationale des orties. Renseignements : 04 76 91 05 78.
- Indre et Loire, 8 et 9 avril :** Fête des Plantes et des Jardins en Touraine au Château de la Bourdaisière à Montlouis sur Loire. Le Prince Jardinier vous convie dans ses jardins, cette année parés de blancs. On pourra également découvrir sa collection de tomates (500 variétés), 70 à 80 exposants. Tél. 02 47 45 16 31.
- Landes, 8 et 9 avril :** Varietas Florum à Saint-Severs. Exposition-vente de plantes organisée par l'association Les Amis du Cap de Gascogne. Conférence-dépôt de Michel Lumen sur le Kirghizstan (p.26 et 27). 05 60 69 01 15.
- Vaucluse, 9 avril :** Foire aux Fleurs à Lauris (à côté de Pertuis). Exposition botanique. La veille (samedi 8), l'Office de Tourisme de Lauris propose sortie botanique, cours de jardinage, conférences et repas vert. Tél. 04 90 08 39 30.

- Ille-et-Vilaine, 9 avril :** 5e Marché aux Plantes de Dinard (esplanade de la halle). Exposition vente de végétaux pour les jardiniers de demain. Tél. 02 99 16 43 98.
- Ille-et-Vilaine, 15 et 16 avril :** Vue sur Vert. Rassemblement breton des Pépiniéristes Collectionneurs dans le Château de Richelieu à St Méloir des Ondes (tout près de St Malo). Site exceptionnel et exceptionnelle diversité des plantes proposées. Tél. 02 99 46 43 31. Email : vuesurvert@wanadoo.fr
- Allier, 15 et 16 avril :** Journées des Plantes dans l'Arboretum de Balaine à Villeneuve sur Allier. Tél. 04 70 43 30 07.
- Vaucluse, 16 avril :** Plantes Rares et Jardin Naturel à Sérignan du Comtat. Exposition de plantes, conseils et démonstrations de pro, etc. Renseignements : 04 90 70 04 57.

- Gironde, 21 au 24 avril :** Fleurs en Citadelle à Blaye. Le thème de cette année sera "Les Jardins de l'Europe". Renseignements : 05 57 42 81 00.
- Savoie, 22 et 23 avril :** Journées des Plantes et des Jardins au Lac d'Aiguebelette (à 10 mn de Chambéry). Un cadre merveilleux surplombant le lac sur fond de chaîne montagneuse. Tél./fax : 04 79 69 03 69.

- Vendée, 22 au 24 avril :** Printemps Fleuri au Parc Floral de la Court d'Aron à St Cyr en Talmontais. Plus de 350 000 bulbes fleuriront les allées. Exposition d'orchidées. Tél. 02 51 30 86 74.

- Gard, 22 au 24 avril :** Jardins du Sud à Uzès. Exposition de plantes et secrets de professionnels. Tél. 04 66 63 08 10.

- Haute-Garonne, 23 et 24 avril :** Journées des Plantes Rares de la Tour de Défense à Villemur sur Tarn. Des plantes très particulières. Tél. 05 61 09 37 94.

- Paris, 26 avril au 8 mai :** Foire de Paris à Paris Expo, porte de Versailles. Salon du Jardin, de la Piscine et de l'habitat. Renseignements : 01 49 09 60 00.

- Essonne, 28 au 30 avril :** Fête des Plantes Vivaces dans le Domaine de Saint-Jean de Beauregard. Renseignements : 01 60 12 00 01. Site : www.domsaint-jeanbeauregard.com

- Ille-et-Vilaine, 28 avril au 1er mai :** Exposition d'Orchidées à Dinard organisée par l'association Orchidées Armoricaennes sur le thème de l'Île Mystérieuse. Tél. 02 99 46 94 12.

L'ART DE JOUER AVEC LES FLEURS



Difficile de se passer des fleurs annuelles pour apporter de la couleur au jardin au cœur de l'été. Mais elles sont sujettes à un redoutable karma : le syndrome de la corbeille de fleurs façon Napoléon II a vite fait de transformer ces plantes filles de l'air en mégères victoriennes, bien serrées les unes contre les autres en taches monochromes entassées comme douairières en sacristie. On a beau chercher, les massifs que nous proposent les villes ne nous poussent pas à l'optimisme. Jusqu'à ce que l'on tombe sur l'exemple de Marans (Charente maritime), ou bien à Limoges, Blois et, surtout, au festival de Chaumont-sur-Loire. Là, on comprend d'un coup que les fleurs annuelles sont surtout victimes d'un contre emploi : ce ne sont pas des vivaces fugaces vaguement indignes mais de vraies fleurs à part entière, avec une silhouette et un mode de vie qui se respecte. Les paysagistes Eric Ossart et Arnaud Maurières ont découvert comment les associer. Fini les taches, vive la plantation entrecroisée, les mélanges subtils pour obtenir des ensembles qui bougent tout le temps, où certaines

fleurs prennent le relais des autres, où les qualités respectives se complètent. Le résultat, des tapis qui paraissent complètement spontanés, et qui permettent de redécouvrir la beauté de fleurs oubliées comme les immortelles. Même le dahlia vous prend un coup de jeune quand il entre dans un tel tapis. Et si une de ces belles déclare forfait, ce qui peut toujours arriver, on ne le remarque même pas puisque les voisines s'en donnent à cœur joie.

Une idée, un mélange, une séquence

Voyons comment mettre en place ce genre de tapis. Tout doit commencer par une envie : du jaune partout, des coloris nacre et or, du pourpre comme à l'opéra, une avalanche de blanc, un contraste fort entre jaune et violet, des mariages de couleurs saturées, orange et pourpre, comme sur un sari indien... Arnaud et Eric partent parfois d'un souvenir de marché au Yemen ou d'un détail d'une robe de Christian Lacroix. Ils cherchent ensuite comment traduire cette émotion en fleurs. Car pas question de se limiter à quelques variétés : c'est toute une palette qui sera mise en jeu, de trois à dix fleurs, pour mélanger des précoces et des tardives, des hautes et des moyennes, des légères et des plus lourdes. On peut aussi se contenter de rester dans un registre, ce qui est plus sage pour débuter : des fleurs opulentes entre elles, ou encore des aériennes. On n'oublie pas de glisser des plantes à feuillage pour le volume, en particulier pourpres pour le contraste. Une fois que l'on a fait son marché, ou effectué les semis dans les règles de l'art, il reste à composer le tapis proprement dit. Là, nos deux compères ont mis au point une technique qui s'apparente à la fois au maraîchage et au tissage : les clayettes de plants étant



Non, les fleurs annuelles ne sont pas condamnées à donner naissance à des massifs aussi lourds que ce nom le suggère. Il suffit de laisser exprimer leur fantaisie... mais avec méthode, pour se simplifier l'existence.

disposées devant eux, ils assemblent les plants dans des cageots vides, toujours dans le même ordre : si le mélange doit comporter du rudbeckia R, une verveine V, un dahlia D, un gaura G, une sauge farineuse S, cela va donc donner : R V D G S R V D G S R V D G S... et ainsi de suite. Le tapissier a ainsi disposé ses couleurs dans l'ordre qu'il recherche. Ensuite, ce cageot est apporté sur le terrain du futur tapis, préalablement labouré et amendé. Là, le maraîcher prend le relais et va planter sans se soucier le moins du monde des variétés, puisqu'elles sont dans le bon ordre. Il installe chaque plant à bonne distance de ses voisins (en laissant 20 cm pour des plantes basses, 25 cm pour des moyennes, et 30 cm pour les plus hautes). Le tout en suivant son cordeau qu'il décale ensuite de la même distance. En bout de rang, il repart dans l'autre sens, toujours sans réfléchir. Les plantes sont ainsi disposées jusqu'à épuisement. Le hasard intervenant évite que l'on obtienne des alignements, d'où l'aspect spontané, alors qu'il s'agit en fait d'une plantation très stricte. On laisse le tout reprendre à l'aide de quelques arrosages. Puis, au bout d'un mois, on va éliminer les inévitables mauvaises herbes. Le binage le long des rangs rappelle là encore le maraîchage. Il ne reste plus qu'à installer la chaise longue pour constater l'évolution du tapis au fil des mois...



POUR EN SAVOIR PLUS

La méthode complète, incluant la conception et la réalisation des tapis de fleurs est développée dans un coffret qui reprend celui mis au point pour les potagers en carrés : un livret pour la méthode; un autre pour les fleurs (66 détaillées dans des fiches particulières); un nuancier permettant de composer des harmonies colorées qui correspondent aux envies des jardiniers. Enfin, un cahier tendance donne des pistes à l'aide d'exemples précis. Ce coffret vous est proposé en avant-première, au prix de 125 F + 25 F de port (voir dernière de couverture).

Calendrier

- Pyrénées orientales, 29 avril au 1er mai :** Cultivez la Différence, "Printemps Fleuri 2000" sur la promenade des Platanes à Perpignan. Pour sortir des sentiers battus. Tél. 04 68 28 21 53
- Gard, 29 et 30 avril :** Foire aux Plantes Rares dans le parc botanique de la Tour Vieille à Alès. Exposition organisée par le Lions Club Alès Femina au profit de l'enfance malheureuse (entrée 15 F). Renseignements 04 66 52 39 15.

- Côte d'Or, 29, 30 avril et 1er mai :** les Inattendus de Barbirey, exposition vente des arbustes de Maurice Laurent, création de poteries de Jane Norberry, festival d'épouvantails. Tél. 03 80 49 00 91.

- Ardennes, du 29 avril au 1er mai :** 5e Salon de Printemps du Jardinage et de l'Aménagement Paysager à Launoy-en-Ardennes (Anciens relais de poste aux chevaux). Tél. 03 24 35 02 69.

- Dordogne, 30 avril :** Jardin en Fête dans le parc botanique du château de Neuvic sur Isle. Tél. 05 53 80 86 65.

- Bouches-du-Rhône, 30 avril :** Foire aux Plantes à la Maison Familiale du Domaine de Garachon à Lambesc. Renseignements : 04 42 57 19 57.

- Saône et Loire, 30 avril :** Foire aux Plantes Rares à Châtrent (7 km de Mâcon). Plantes de collection, légumes anciens et oubliés. Tél. 03 85 36 62 06.

- Gard, 30 avril et 1er mai :** Fête du Jardin dans le Domaine de Broves à St Jean du Pin. Exposition de plantes méditerranéennes. Tél. 04 42 26 22 43. Email : broves@aol.com

- Finistère, 1er mai :** 13e Journée des Plantes au Conservatoire Botanique de Brest organisé par l'Arche aux Plantes sur le thème "Epices et Condiments". Renseignements 02 98 41 88 95.

- Nord, 6 mai :** "Jardins Nature" à la Ferme du Sens à Villeneuve d'Asq. Renseignements : 03 20 64 62 19

- Ille-et-Vilaine, 6 et 7 mai :** Journées des Plantes Rares dans le château de Montmarin à Pleurtuit. Tél. 02 99 88 58 79

- Paris, 7 mai :** Foire aux Plantules dans les serres du Jardin des Plantes organisée par la SAJA. Portes ouvertes du Jardin Alpin jusqu'au 14 mai.

- Pyrénées Atlantiques, 7 mai :** 8e Floralia au château de Franqueville à Bizanos (banlieue de Pau). Exposition vente de fleurs, d'arbustes et de produits du terroir. Tél. 05 59 27 01 89.

- Bouches-du-Rhône, 7 au 10 mai :** Salon du Jardin et de l'Agriculture Potagère à Saint Rémy de Provence. Renseignements : 04 90 92 05 22.

- Landes, 13 et 14 mai :** RASSEMBLEMENT NATIONAL des PEPINIÉRISTES COLLECTIONNEURS dans le château de Gaujacq. Une mine de merveilleuses plantes à découvrir pour renouveler son jardin. Tél. 05 58 89 24 22.

- Côtes-d'Or, 13 et 14 mai :** Foire aux Plantes de Bézouotte (25 km de Dijon) organisée par l'association Jardins Extraordinaires. Tél. 03 80 36 59 56.

- Charente maritime, 13 et 14 mai :** Bourse aux plantes à Saint Pierre d'Oléron. Tél. 05 46 47 33 96.

- Gironde, 13 et 14 mai :** 4e Printemps de Vayres dans le parc du Château. Renseignements : 05 57 84 96 59.

- Nièvre, 14 mai :** "Faîtes des Fleurs" à Billy sur Oisy. Exposition vente de plantes et exposition "La Vigne domestique et le Vin nivernais". Mairie 03 86 24 98 04

- Charente, 14 mai :** Foire aux Plantes à Souffrignac (près d'Angoulême). Légumes rares et oubliés, rosiers anciens, fuchsias, vivaces, aromatiques, etc. Renseignements 05 45 70 27 07.

- Charente, 14 mai :** Fête des Saints de Glace à Vareilles (15 km de Sens). Tél 03 86 88 30 19.

Le Sacré du Printemps

Thème 2000 : "Lavandes et autres fleurs bleues de nos jardins"

Expo-vente de plantes rares et de collection

• Samedi 13 : conférence "les mille et une couleurs du jardin" par Jean-Claude Fréchet, professeur d'art paysager

• Samedi 13 : diaporama par Jean-Laurent Félixia, jardinier paysagiste, ex chef jardinier du Domaine du Rayol

• Samedi 13 : "les plantes de nos jardins ont-elles une âme ?" Forum ouvert à tous, en présence de nombreux intervenants.

• Dimanche 14 : conférence "lavandes de nos jardins" par Catherine Couttolenc, du Jardin des Lavandes.

• Pendant 2 jours, village décoré et fleuri ambiance "fleur bleue"

à Sault (84) capitale de la lavande

13 et 14 mai 2000

Renseignements : 04.90.64.10.74 / 06.82.93.52.09





Le Jardin des Délices

PREPAREZ-VOUS UN ETE SAVOUREUX

Avec le printemps qui arrive à grands pas, il faut commencer à prévoir les quantités et les variétés destinées au jardin potager. Notre grand principe demeure la biodiversité dans le gustatif. Et, pour ce faire, nous n'hésiterons pas à voyager dans le temps, des variétés modernes à des anciennes oubliées, voire interdites...

Pas très loin de la cuisine, un petit espace aromatique s'impose : ces herbes fraîches dégagent toutes leurs saveurs lorsque le temps entre la coupe et l'utilisation en cuisine est le plus court.

On disposera au centre les vivaces : thym, romarin, sarriette, sauges, verveine, menthes, mélisse, estragon français (attention l'estragon de Russie n'a aucun parfum), origans, ciboulette, ciboulette chinoise au goût d'ail, oseille, persil simple (le semis de printemps donnera pendant un an, le semis d'automne pendant un an et demi).

Tout autour, seront plantées les annuelles : basilics (au moins trois types : un grand vert, un citron et un rouge), coriandre, cerfeuil, aneth, marjolaine... Cette liste n'est pas exhaustive, à l'image de notre bonne nature, la liste des herbes aromatiques se conjugue presque à l'infini.

Quelques légumes racines

Dans le potager, les légumes racines et à feuilles, omniprésents en automne et en hiver, céderont une place importante aux légumes fruits, les grands maîtres de la saison d'été.

Cependant, trois légumes racines méritent de garder quand même une place importante :

LES POMMES DE TERRE

On peut privilégier deux variétés à chair ferme : 'Charlotte' et 'Rosabelle', et une de conservation : 'Mona Lisa'. Avec ces trois variétés, des valeurs sûres, vous n'aurez pas de mauvaises surprises.

LES CAROTTES

Cuites ou crues, elles savent satisfaire notre plaisir pratiquement toute l'année, en panachant les variétés.

LES BETTERAVES ROUGES

Un régal quand elles viennent du potager, cueillies pas trop grosses.

Pas mal de légumes feuilles

Parmi les légumes feuilles, on priviliera les salades : batavias rouges et blondes, feuilles de chêne également rouges et blondes, laitues rouges et vertes. Les variétés de laitues ont une grande importance : celles de printemps et d'été sont différentes car ce légume est très sensible à la longueur des jours et à la chaleur.

En ce qui concerne les légumes fruits, il faudra penser à les grouper au jardin par familles pour faciliter l'entretien.

Beaucoup, beaucoup de légumes fruits

Deux grandes familles se partagent ce royaume plein de saveurs et de formes étranges. La plus délivrante est sans conteste celle des Cucurbitacées.

LES COURGETTES

Ne pas hésiter à se lancer dans la diversité ; mélanger des pieds de rondes grises et vertes, de longues grises, vertes, jaunes, blanches, striées... Vous obtiendrez des merveilles dans l'assiette. En plus, le mélange de variétés assure une meilleure pollinisation, donc une meilleure production.

LES PATISSONS

Essayer le mini pâtisson, variété 'Peter Pan', récolté tout jeune : un véritable délice. Son grand frère, le pâtisson blanc, cueilli jeune aussi, se cuisine comme les courgettes.

LES COURGES

Le potimarron s'impose, il est également meilleur lorsqu'il est cuisiné jeune, au stade courgette (qui signifie d'ailleurs petite ou jeune courge). Les variétés à laisser mûrir, et qui demandent de la place, sont 'Butternut' pour les veloutés, 'Spaghetti végétal' pour son originalité, 'Muscade de Provence' pour soupes et gratins.

LES MELONS CHARENTAIS

Pour eux, il ne faut pas hésiter à choisir des variétés modernes. Mon choix se porte sur 'Lunabel' et 'Heliobel', lisse et brodé, dont la résistance aux pucerons et à l'oïdium, les deux fléaux des melons, assure une production très étalée dans le temps, d'excellente qualité du début à la fin de la récolte.

LES PASTÈQUES

'Sugar Baby', rouge à écorce verte, de type courant, donne satisfaction. Essayer aussi les pastèques à chair jaune d'or, ou 'Désert King' de Terre de Semences* à chair jaune rosé, des goûts nouveaux de variétés très anciennes.

LES CONCOMBRES

Le mini concombre long 'Raw' est à la fois très doux et très croquant.

L'autre famille chère à notre cœur (et nos papilles) est celle des Solanacées, autrement dits les fruits du soleil.

LES TOMATES

Reines du potager, elles méritent toute notre attention. Les variétés anciennes, de loin les plus goûteuses, sont menacées de disparaître. Plantez-en des assortiments qui vous raviront tout l'été, tant par leur saveur que par leurs

PETIT ALMANACH DE LA JARDINIÈRE FRIPONNE

par Claude Daubercies

MARS

Zip ! Zop ! siffle le merle à la queue noire et dure. Itou siffle le Blaise, et toute la nature De la turgide asperge au mutin petit pois Comme Blaise se dresse et cède à ses émois. Accorte jardinière accueille ton coquin Qui vient chercher un nid sous ton grand baldaquin Laisse-le caresser les bourgeons du désir Fais la fête à ton beau trimbaleur de menhir.

Le proverbe du mois

Sève qui monte à la St Casimir (4 mars) fera bougeronner le menhir! Et le printemps, si tout va bien, arrivera le 21.

Le soleil neuf d'avril a réchauffé la serre Dont les flancs embués, tout gonflés de vapeur Retiennent et distillent l'haleine de la terre, En son sein Blaise entend presque pousser les fleurs. Qui n'a jamais senti la terre qui fermente Doit se faire à l'idée qu'il ne sait rien de rien. Sensitive compagne, entre ici et sens bien L'amour au mois d'avril se parfume à la menthe.

Le proverbe du mois

Femme qui se roule dans le thym dès la St Marcellin (6 avril) Trouvera amant expert avant la St Robert (30 avril).



LES PHYSALIS

Superbes plantes avec leurs fruits emballés dans la dentelle (amour en cage pour les variétés décoratives) ; peu connus chez nous, ils sont très consommés en Amérique du Sud et au Mexique.

Il existe de nombreuses variétés avec des fruits de parfum différent qui peuvent se consommer à l'apéritif, en dessert, en confiture, ou cuites pour les variétés 'Verte'. Confiez leur culture aux enfants, ils seront ravis et se régaleront d'août à octobre.

Votre jardin commence à prendre belle allure, il manque les haricots, bien sûr, les variétés mange-tout sans fil. Et pourquoi pas, pour les cassoulets, le vrai 'Tarbais' à écarter; vous le planterez au pied d'une raie de maïs doux qui lui servira de tuteur. Et, pour le dessert, n'oubliez pas deux raies de fraises

montantes 'Mara des Bois' à cueillir tout l'été, dont le parfum de fraise des bois aromatisera tous vos desserts.

Evidemment, cette liste n'est qu'un petit résumé des merveilles de notre nature; les potagistes avertis ont chacun la leur, et c'est tant mieux car ainsi, il n'existe pas deux jardins potagers identiques. À chacun son Jardin des Délices...

Daniel Vuillon

* Terre de Semences n'existe plus, mais l'association Kokopelli a repris le flambeau (tél. 04 75 93 53 34 fax 04 75 93 37 75)

** Rappelons que Daniel et Denise Vuillon fêtent chaque année la Toma-te, le dernier samedi de juillet, dans leur jardin des Olivades à Ollioules (83). Incontournable !

DEUX PETITS OUVRAGES GOURMANDS ET SAVANTS

En parcourant les stands de la fête des fruits de Saint-Jean-du-Gard, l'automne dernier (recommandé à tous les gourmets car on y trouve de quoi satisfaire les plus exigeants), nous avons découvert les Ecologistes de l'Euzière, et leurs publications. L'une d'entre elles est consacrée au figuier, l'autre aux salades sauvages. Ces deux ouvrages sont des petits bijoux, très joliment composés sur un papier recyclé au toucher soyeux. Nous n'aborderons ici que celui consacré au figuier, nous réservant l'autre pour la bonne bouche. C'est une étude approfondie de cet arbre qui nous est proposée, par Georges Valdeyron, ancien professeur d'agronomie. Mais ne craignez rien, on est à des antipodes de l'ouvrage austère, thèse de docteur laborieusement étirée. Ici, le ton

est alerte, toujours appuyé sur des exemples. La biologie du figuier est telle, en particulier le chapitre de la reproduction, que cela permet à l'auteur de traiter également de l'évolution : le blastophagie, minuscule insecte qui assure la fécondation des fleurs de figuier, y a droit à tous les honneurs. Un régal d'intelligence.

Le figuier, par Les écologistes de l'Euzière, domaine de Restinclières, 34730 Prades-le-Lez, tél. 04 67 59 54 62.

Le neuvième volume de la collection Le compagnon végétal est paru. Son thème : la menthe. 176 pages pour tout savoir sur cette plante aux multiples parfums et qualités. Bravo Bertrand!

Editions de Terran, 31160 Sengouagnet, tél. 05 61 88 81 08.

Le feu d'artifice du véritable *Tillandsia flabellata*

Errare *Gazettum* est...

● Dans la Gazette n° 29, page 16, on trouve une photo montrant un *Beaucarnea* et un *Tillandsia* appelé dans la légende *flabellata*, mais qui est en fait un *dyeriana* (magnifique au démeurant). Les longues fleurs rouge vif du vrai *Tillandsia flabellata* font penser à un feu d'artifice... à l'envers. Il s'agit là de la variété à feuilles vertes, il existe également une variété à feuilles bronze.

Roland Jurion

Président de l'Association des Orchidophiles et Epiphytophiles de France (A.O.E.F.)

Merci pour la précision, nous avions pris soin de noter le nom indiqué sur l'étiquette du pépiniériste, mais avions effectivement quelques doutes sur cette identification. Nous en profitons pour signaler la naissance du site internet de l'AOF : <http://www.aof.asso.fr>

quette du pépiniériste, mais avions effectivement quelques doutes sur cette identification. Nous en profitons pour signaler la naissance du site internet de l'AOF : <http://www.aof.asso.fr>

● D'autre part, une faute "de frappe" s'est glissée dans la légende de la photo page 18 (article "Cultiver sa langue de Belle-mère"). Dans la photo de gauche, il ne s'agit pas de *Sansevieria "kiakii"* mais "*kirkii*".

● Enfin, la statue de César de la page 25, ne se trouve pas à la Fondation Maeght, comme indiqué dans la légende, mais à la Galerie Beaubourg (06 - Vence).

BOUTURER LES PELARGOS

Plus de 150 millions de boutures de pélargoniums sont effectuées chaque année en Europe. Ce chiffre ne tient compte que de la production horticole, de plus en plus robotisée.

Des millions d'autres boutures sont réalisées par les particuliers pour leur autoconsommation et pour celle de leurs amis. Voici la marche à suivre pour de nombreuses espèces.

Zonale et Roi des Balcons

Les "géraniums" zonale et Roi des Balcons sont reproduits par prélèvement de boutures de tête (jeunes pousses en bout de branche) au printemps ou en automne. Ces boutures doivent compter un ou deux nœuds et mesurer de 4 à 5 cm pour les Rois des Balcons et de 7 à 8 cm pour les zonales. La coupe sera effectuée en biais de manière à augmenter la superficie de départ des futures racines. Il faudra prendre soin de conserver une ou deux feuilles austade juvénile.

Le substrat utilisé doit être bien aéré (sable et terreau très fin). Il vaut mieux retarder le premier arrosage au lendemain du bouturage. Tous les *Pelargonium* sont originaires d'Afrique du Sud et reprennent mieux après une sécheresse relative.

Les feuilles juvéniles conservées en bout joueront le rôle de tire-sève et d'indicateur d'arrosage les premières semaines. Il faudra arroser dès qu'elles se baissent, mais pas avant. L'excès d'eau est en effet le premier facteur d'échec.

Le *Pelargonium scabrum*, un des plus difficiles à multiplier

Les pélargoniums succulents

On oublie vite qu'il existe plusieurs centaines d'espèces et de cultivars de pélargonium. Certaines ont carrément un tempérament de plante succulente, par exemple le sublime *Pelargonium tomentosum*.

Il faudra alors agir comme avec n'importe quel aloès ou cactée et laisser la bouture à l'air libre ou dans du sable sans jamais arroser.

Une fois le cal de cicatrisation formé, il faudra ficher la bouture dans un mélange très drainant arrosé avec parcimonie.

dans ces cas varier les techniques.

La laine de roche découpée au cutter ainsi que la perlite pourront remplacer avantageusement le terreau.

Le bouturage en automne sera peut-être plus efficace.

La chaleur et l'hygrométrie sont souvent primordiales, selon les espèces (d'altitude ou de bord de mer), il faudra adapter les conditions de culture à leurs conditions d'origine.

Quant au *Pelargonium Scabrum*, sur lequel tant d'amateurs se sont cassé les dents, il vaut mieux le mettre dans son substrat immédiatement après la coupe de la bouture et ne pas lésiner sur les arrosages (regarder régulièrement les feuilles juvéniles).

LA JARDINERIE

LES VEGETAUX

- ★ CHOIX INCOMPARABLES DE VIVACES, ANNUELLES DE PRINTEMPS ET D'ÉTÉ
- ★ FRUITIERS ★ PALMIERS...
- ★ TOUS ARBUSTES POUR LES HAIES...

LES FOURNITURES HORTICOLES

- ★ TERREAUX, HUMUS, ENGRAIS...
- ★ OUTILLAGE DE JARDINS
- ★ GAZON EN PLAQUE...
- ★ SEMENCES

GRAND PARKING OUVERT LES DIMANCHES

LA SERRE

LES POTERIES

- ★ TOUTES TAILLES, ORIGINE FRANCE ET TOUS PAYS

L'ANIMALERIE

- ★ ALIMENTATION ET ACCESSOIRES POUR TOUS VOS ANIMAUX

LA BOUTIQUE

- ★ MEUBLES ET «OBJETS DÉCO» TENDANCE ACTUELLE (CHINE, AFRIQUE...)
- ★ FLEURS ARTIFICIELLES
- ★ ARTICLES INSOLITES DE DÉCORATION ET D'UTILITÉ QUOTIDIENNE

NOVA JARDINS

15, ROUTE DE CANNES - 06650 OPIO Tél. 04 93 77 25 02 - Fax 04 93 77 40 29 - E-mail : novajardins@wanadoo.fr

GARDEZ VOS DISTANCES



VIVE LES MESURES ANGLAISES

Autrefois, il n'y a pas si longtemps, on payait en livres, on buvait en pinte et on mesurait en toises et surtout en pieds. Celui du roi servait bien entendu de « maître étalon », et personne n'y trouvait à redire, même si chaque province avait le sien. La révolution a fait perdre sa tête au roi, et les pieds ont suivi. Le quart du dix millionième de la circonférence terrestre, autrement dit le mètre, s'est imposé, pas si facilement que cela si l'on en juge par la lecture des almanachs des années 1860 qui répètent à l'envi les mesures métriques et donnent les équivalences. On verra si, avec l'euro, nous serons aussi rapides à nous adapter... Au risque de paraître rétro, ou pro-english, nous revendiquons cependant l'emploi de ces anciennes mesures dans le jardinage. Qui peut en effet jardiner avec un mètre ? Alors que nous avons tous une main et un pied pour nous donner l'échelle :

• Commencez par calibrer votre main largement ouverte : la distance entre le bout du pouce et du petit doigt est appelée empan. Elle vous sera très utile lors des repiquages : une grande main est suffisante pour une laitue. Pour les poireaux, on emploiera la largeur de la paume.

• Mesurez une fois pour toutes la longueur de votre pied chaussé de bottes. Voilà une deuxième indication précieuse pour déterminer la longueur d'un massif ou la largeur d'une allée.

• Complétez le dispositif en mesurant la hauteur de... votre nombril. Vous obtiendrez ainsi une hauteur fort utile, que vous compléterez avec la hauteur de vos genoux, et celle du bout de votre nez.

Ces trois gabarits naturels (ainsi que l'épaisseur de 2 doigts) aident beaucoup quand il s'agit de niveler, écarter, couper à la bonne hauteur. Fini l'angoisse de perdre son ruban mètre. Et vous en étonnerez plus d'un en mesurant presque au centimètre près la hauteur d'un dahlia ou la largeur d'une jardinière (le pot bien sûr, pas la dame!).



**ARROSAGE
DELATTRE**
NICE - FRANCE

TOUT POUR L'ARROSAGE



Balcons, jardins et agricole
Pompes d'arrosage et d'engrais
Vente, conseil,
réseau
d'installateurs

Concessionnaire

TORO

MAGASIN USINE
Exposition vente
600 m²
A8 St-Isidore

LA GARANTIE QUALITÉ
Sylvain DELATTRE

17bis, avenue A. Vérola - 06200 NICE - Fax 04 93 29 90 80
www.automatisme-delattre.fr

04 93 29 84 84

Quand on parle de distances de plantation, c'est en réalité pour définir les "densités de plantation". C'est dire que, quel que soit le lieu, le climat ou l'époque, la notion de distance de plantation est directement dépendante de la notion de surface, laquelle sous-entend la prise en compte d'une troisième "dimension", liée à la nature et profondeur du sol exploitable.

DISTANCES ET DENSITE

L'approche d'un tel sujet réclame, contrairement à ce que cela semble supposer de prime abord, la prise en compte de paramètres divers, nombreux et quelquefois inattendus. En effet, on pourrait imaginer que la seule donnée à gérer est le développement à venir du végétal choisi, sa taille adulte prévue... mais cela n'est pas si simple ! A la vérité, c'est pourtant bien l'ultime raison qui va conditionner la mise en place de la culture, mais il est très important de faire intervenir les éléments susceptibles de modifier la croissance en question.

Deux plantes, même semblables à l'origine d'espèce et de variété, ont rarement la même vitesse de croissance, même si, au bout du compte, elles finiront par arriver à des dimensions quasi identiques, pour lesquelles elles sont programmées d'emblée. Ceci dans une certaine mesure, car nous avons tous en tête des exemples d'arbres ou de végétaux divers "naniés" par leurs conditions de culture ou par leur biotope spécifique.

Le potager : réglé comme du papier à musique...

Procérons donc par ordre, et élimpons d'entrée les plantations potagères, non par un fanatisme quelconque, mais tout simplement parce qu'en général, les conseils et distances de plantation conseillées au dos des sachets de graines sont éprouvés depuis des lustres. En attendant l'arrivée sujette à caution de nouveaux légumes transgéniques aux exigences et caractéristiques fondamentalement différentes (résistances à la sécheresse, système radiculaire morphologiquement opposés, tolérances à l'ombre... on peut toujours rêver - ou s'inquiéter) !

...mais les légumes peuvent sortir du rang

Nous allons donc envisager la question en ce qui concerne le jardin d'ornement, même si des esprits curieux (dont je fais partie) désirent intégrer des plantes potagères à cette dernière discipline (poirées ornementales, épinards fraises, cucurbitacées décoratives, j'en passe et des pires). Dès cet instant, la plante en question est considérée uniquement pour sa livrée, ce qui pourra changer radicalement certaines données. Puisque j'ai évoqué le cas des cucurbitacées, nous allons prendre un exemple en rapport. Si je désire décorner un arbre ou arbuste d'un 'Jack be little' (mini citrouille) et d'un 'Acorn' (variété de courges côtelées de couleurs parfois somptueuses), je ne vais pas pouvoir respecter les distances de plantation habituellement réservées à ces voraces.

Je vais donc choisir de creuser des trous plus profonds, de les remplir d'un mélange plus riche que celui que j'aurais utilisé au potager, car là je vais me trouver face à une suroccupation des surfaces, qu'il va falloir compenser par d'autres façons culturelles.

Ainsi, selon la richesse du substrat auquel on aura à faire, selon la nature du sous-sol, son état, selon les plantations déjà existantes (l'ossature, la colonne vertébrale de votre jardin) selon les quantités d'eau que l'on sera disposé ou autorisé à consacrer à sa plantation, selon la nature de la plante, annuelle ou vivace, selon ses exigences, selon l'uniformité des espèces utilisées ou suivant leur diversité, ce qui entraînera forcément des modifications de données au niveau de l'occupation des sols par les systèmes radiculaires (à pivots, superficiels ou mixtes), selon l'effet recherché et la longévité de la plantation désirée (car une planta-

exemple), enfin selon la nature du climat (en prenant comme théorème de base que les plantes ont été judicieusement choisies en fonction) les distances de plantations seront appelées à évoluer, à être adaptées aux différentes conditions de l'écosystème environnant déjà en place ou à venir dont vous serez une pièce maîtresse et principale.

Vous l'avez compris : c'est selon...

En résumé les distances de plantations seront fonction :

- de conditions objectives (immuables) : nature du sol et du sous-sol, nature et exigences des végétaux, environnement végétal déjà en place, nature du climat, temps disponible et état physique de la personne qui entretient la plantation, volume des moyens financiers disponibles* au suivi du jardin (tout cela entraînant des modifications du choix des façons culturales).

- de conditions subjectives : effet recherché, volonté de disponibilité des finances*, options philosophiques.

A vous de panacher et d'harmoniser au mieux de vos goûts et des exigences de vos hôtes végétaux (bien qu'à mon avis eux sont prioritaires).

Je vais terminer par une anecdote personnelle et professionnelle. J'avais procédé il y a dix ans à la création d'un jardin de décoration pure. Le client désirant un effet rapide, le sol étant rapporté mais de médiocre qualité, malgré mes amendements, je réussis au maximum raisonnable les distances de plantations (lantanais espacés d'un mètre à peine, plumbagos idem, idem aussi pour les fusains dorés, phlomis et escallonia). J'avais commis deux erreurs, négligeant la nature exacte du sous-sol (extrêmement drainant) et la psychologie du client qui, du jour de la plantation et contrairement à ses habitudes déclarées (j'avais créé le jardin pour son épouse qui hélas, n'avait que très peu de forces physiques à cause d'une santé déficiente, le tout compensé par un amour à toute épreuve de l'agriculture), se prit de passion pour son jardin et passa, dès lors, ses journées la manche d'arrosage à la main (ils n'avaient pas désiré d'hydratation automatisée), la serfouette également, dégainant le fertilisant plus vite que Luky Luke son revolver. Trois mois plus tard, on eut dit une jungle ! En trois mois, les lantanais camara, par exemple, étaient passés d'une hauteur de 25 cm à 2,50 m, diamètre et volume en rapport ! Taille, guidages, palissages, rien n'y fit et j'en fus quitte, à l'automne suivant, pour déplacer et éclaircir une partie de mes plantations. Grâce à la gentillesse qui anime ces amateurs, je n'eus aucun reproche, mais cela eut comme effet de me rendre prudent et circonspect.



tion de vivaces, plantes, arbustes, arbres, peut être en place pour plusieurs décennies ou pour quelques années seulement, c'est une question de goûts et de coûts), selon vos forces, selon vos possibilités financières, justement, selon votre temps disponible ou selon vos options philosophiques ('je plante un végétal, il se développe, croît puis meurt et je n'interviens pas sur la longueur de ce cycle', par

Et pour les fleurs ?

- Ecartez les fleurs vivaces de la moitié de leur hauteur finale. De la sorte, les touffes se rejoignent assez vite et camouflent la terre.

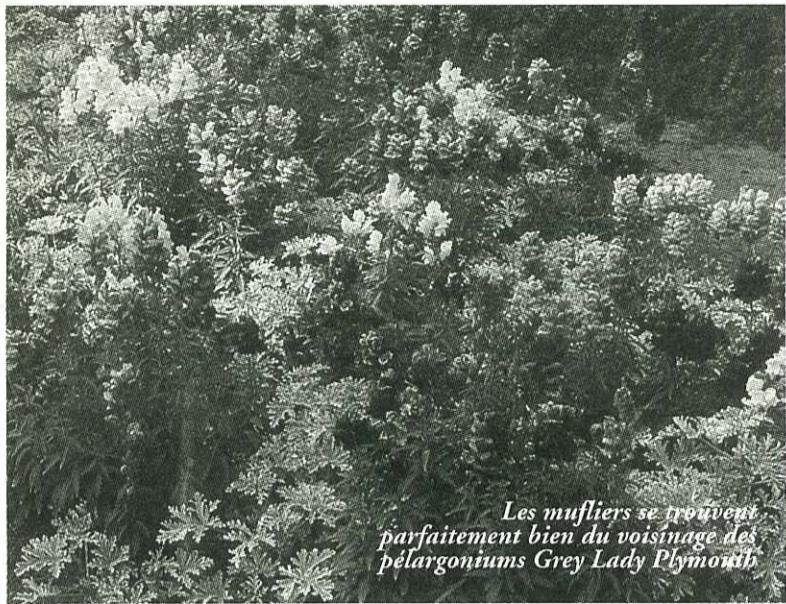
- Ecartez les fleurs annuelles selon leur hauteur mais sans trop vous compliquer l'existence : 20 cm entre les fleurs basses (taille inférieure à 50 cm); 25 cm pour celles culminant entre 50 et 80 cm; 30 cm pour les plus hautes. Là encore, on serre un peu pour obtenir un effet de masse.

- Dans le cas d'une plantation en jardinière, comptez une plante tous les 15 cm, soit 4 plantes pour une jardinière de 60 cm, celles des bouts à deux doigts du bord.

- N'oubliez pas de planter en quinconce dès qu'il s'agit d'occuper une certaine surface : en décalant chaque rang au milieu du précédent, vous évitez les effets d'alignement disgracieux. J.-P. C.

Alain Andrio

*Prenez en compte la nuance !



Les mufliers se trouvent parfaitement bien du voisinage des pétargoniums Grey Lady Plymouth

Mélange des genres

La distance de plantation idéale existe-t-elle ? Il suffit de regarder le devenir d'un semis de mauvaise herbe pour douter : en général, les coquelicots ou les mourous n'apparaissent pas à l'unité, soigneusement répartis, mais en paquets qui forment vite un duvet sur le sol. Du lot, quelques-unes se détachent qui prennent le dessus, et le résultat est toujours satisfaisant pour l'œil. Alors, pourquoi ne pas prendre exemple, et semer serré pour laisser les plus forts dominer ? Tout bonnement parce que nous privilégions la beauté individuelle, et redoutons d'instinct ce genre de compétition. Des radis semés trop serrés ne donnent que des feuilles, pas des radis dignes de ce nom. Il en est de même pour la plupart des légumes, d'où l'importance de respecter les indications figurant sur le dos des paquets de graines. Mais si vous repiquez, n'hésitez pas à serrer un peu, l'expérience des potagers en carrés démontre que le rendement est augmenté, sans nuire à la qualité des récoltes. Côté fleur, la compétition semble moins contraignante, mais elle signifie généralement que l'on va

gâcher beaucoup de graines. Sans importance si vous les produisez : secouez en juillet les tiges d'ancolies avec les fruits secs et bourrés de graines, et vous obtiendrez dès le printemps prochain des dizaines d'ancolies, qui fleuriront sans problème, réglant entre elles leurs problèmes de voisinage.

Nos massifs de fleurs annuelles sont fortement influencés par les exemples conçus par les jardiniers de ville. Ils écartent les plants avec minutie, mais parfois sans clairvoyance sur leur devenir. Le but, que chaque touffe rejoigne sa voisine et que le tout constitue un bloc de couleur. Est-ce ainsi que la nature pratique ? Pas vraiment : dans une prairie fleurie, il y a toujours des herbes fines pour se faufiler entre les plantes à rosette. Imitez cet exemple, et arrangez-vous pour glisser en plus dans vos compositions des fleurs grêles comme les verveines *rigida* et *bonariensis*, les gauras ou encore quelques graminées annuelles comme les *pennisetums*. Ou intercalez des plantes à feuillage décoratif comme les *plectranthus*, les *géraniums* à feuillage odorant ou les *coléus*.

L'ARBRE ET LA MAISON

Auprès de votre arbre vous viviez heureux... jusqu'au jour où ses racines ont commencé à soulever le carrelage... jusqu'à la nuit d'orage où les grincements de son bois au-dessus de la chambre des petits vous ont tenus éveillés pendant des heures... jusqu'aux images de la tempête dernière qui ont confirmé la pertinence de vos angoisses. La corvée de nettoyage des gouttières et la pénombre créée aux abords de la maison étaient jusqu'alors compensées par le plaisir de dire à vos amis « Il était tout petit lorsque je l'ai planté ». Sans remords « La sécurité d'abord ! », mais non sans regret « Si j'avais su ? », vous avez saucissonné une partie de vos souvenirs. Avant de planter votre peuplier ou votre pin d'Alep à 5 mètres de la maison, vous auriez du réfléchir à leur taille adulte. De nombreux arbres magnifiques ne dépassent pas les 5 mètres et peuvent cotoyer l'habitation. Les géants (cèdres, platanes, *Eucalyptus globulus* etc...) sont à réservé aux grands parcs ou seront un douloureux héritage pour vos successeurs.

PLANTER DES ARBRES, C'EST ŒUVRER POUR DEMAIN La tempête passée, arbor vivat alleluia !

Est-il nécessaire de rappeler que les orages et leurs pluies suivent les forêts, et que la désertification commence tristement par quelques bouleversements qui, de temps en temps, éliminent l'arbre. Souvenons-nous qu'en Egypte et en Mésopotamie, "elles étaient vertes les vallées" aujourd'hui asséchées. Il n'y a de cela que trois ou quatre mille ans... Alors, si l'on ne veut pas qu'un jour nos enfants s'enfoncent dans une terre devenue sableuse, il faut replanter sur notre terre déjà devenue rocailleuse. Il faut 200 ans pour que se reconstituent une forêt, un bois, quelques grands arbres isolés sur une pelouse... C'est beaucoup par rapport à une vie d'homme, mais peu si l'on pense aux générations futures.

En cette fin d'hiver, retroussons nos manches, et voyons ce que nous pouvons faire pour remplacer ces arbres tombés ou cassés sur pied, dégagés puis partis en fumée. Les conseils qui suivent sont tirés d'une expérience menée dans le passé, sur un terrain de 1 200 m² en région Seine-et-Marne, dont les résultats furent tout-à-fait positifs. Ils sont adaptables à des jardins plus petits.

Dans un premier temps, le terrain doit être préparé, le futur couvre-sol choisi (de préférence, une pelouse libre avec quelques fleurettes) et le plan d'emplacement des arbres déterminé. Ce dernier point est délicat car il faut réfléchir au volume que prendra chaque arbre une fois devenu adulte.

Le choix des arbres

Le mieux est d'imiter la nature et de constituer deux lots d'arbres :

- le premier est composé par les essences à croissance rapide, qui donneront vite un bel effet mais dont la durée de vie sera plus courte (bouleau, aulne vert, peuplier, merisier, sorbier, saule, érable, cytise, frêne, pin sylvestre, mélèze japonais, etc.) ;
- l'autre est constitué d'espèces à la croissance très lente, dont la splendeur adulte profitera surtout aux générations futures (chêne, hêtre vert ou pourpre, abîme, cèdre et libocèdre...).

La plantation sera mixte, comme cela se passe dans les cycles d'une forêt (quand elle est naturelle). Ce type de forêt est le plus résistant : certaines essences supportent particulièrement bien le vent, d'autres les inondations, d'autres encore les froids exceptionnels, il y en a même qui résistent au feu ; bref, quel que soit le cataclysme, il reste toujours quelque chose de vivant prêt à repartir et à reconstituer la végétation disparue.

Distances de plantation

Les arbres à croissance lente, mais qui deviendront majestueux avec le temps, sont plantés les premiers, et très espacés, sinon l'obligation viendra un jour d'en éliminer certains (ce qui est toujours très douloureux à décider). Les essences à croissance rapide pourront être plantées en plus grand nombre, assez près les uns des autres et autour des sujets plus lents. On peut cette fois en planter un peu plus que nécessaire, et couper le surplus au bout



de quelques années pour aérer et favoriser les plus beaux, ce n'est jamais très agréable, mais c'est la terrible loi de la nature ; en général, les arbres les plus rachitiques meurent sans que l'on ait besoin d'intervenir.

Tout cela poussera librement pendant vingt ans et chacune d'entre elles apportera la satisfaction de voir les arbres évoluer, chacun grandissant à son propre rythme. Au début, on cherchera le chêne (ou le hêtre pourpre) dissimulé au milieu de petits bouleaux pourtant gringalets (ouf ! Il est bien là, on a eu peur qu'il ait disparu), et puis un jour, sans crier gare, sa nouvelle flèche dépassera les bouleaux et les aulnes qui eux seront déjà vieux et commenceront à décliner... Si vous êtes dans la deuxième moitié de votre vie, ce sont vos enfants et vos petits enfants qui admireront les arbres de demain (les plus lents) devenus grands devant la maison, mais cet arboretum aura un nom, une âme, la vôtre.

En pratique

En attendant, prévoyez des trous de bonne dimension pour le développement des racines (la base étant de 1 m de diamètre et de profondeur). Préparez ces trous quelques semaines à l'avance en piquant bien le fond pour qu'il ne soit pas lisse. Si la terre a déjà nourri un grand arbre, renouvez-en une partie en ajoutant terreau, compost, vieux fumier et éventuellement un peu de tourbe.

À l'heure de la plantation, saupoudrez de quelques poignées de corne broyée, d'os cassés des derniers poulets consommés et, si vous avez une vieille paire de chaussures tout cuir, c'est le moment de vous en débarrasser.

ser écologiquement. Prévoyez pieux et attaches ; les pieux sont plantés un peu inclinés pour mieux résister au vent dominant. Des étiquettes pour signaler les essences les plus intéressantes peuvent être fort utiles.

Après la plantation, n'oubliez pas de ménager une cuvette pour les arrosages qui seront nécessaires dans les deux années à venir.

Lorsque les arbres commencent à grandir, le gazon se dégarnit, vous pouvez alors le remplacer par quelques vivaces de sous-bois, ou par un tapis de bambous nains, de ceux pour couvrir à gibier que l'on ne tond qu'une fois par an (cran de coupe au plus haut).

Quant à vous procurer des plants d'arbres, vous avez plusieurs solutions :

- en temps normal, les pépinières forestières en fournissent dans un but de reboisement, mais aujourd'hui elles risquent d'en manquer elles-mêmes ;
- faire vos semis est fort intéressant, c'est ce que je pratique moi-même ;
- les pépiniéristes spécialisés offrent une gamme allant d'arbres déjà grands aux petits plants en godets. Ils proposent surtout des arbres rares ou de collection. Pour les connaître, consultez la liste des pépiniéristes collectionneurs et n'hésitez pas à écumer les fêtes des plantes, très nombreuses au printemps et à l'automne ;
- les associations, motivées par les arbres sauvages d'intérêt botanique, échangent ou vendent aussi des jeunes plants en godets.

Tout ceci va certainement vous prendre des heures et des journées, mais personnellement j'appelle cela prendre du bon temps...

André Leroux

PÉPINIÈRES DE CASCATELLES



Camélias, Hortensias & Hydrangeas, Azalées, Rhododendrons...
Tél. 05 63 61 82 56 - Fax 05 63 61 86 30

La Manote 81200 Mazamet - ouvert le samedi de Novembre à Avril ou sur RV

Horticulture et Pépinières Producteurs CLÉMENT

525, Voie Villeneuve 95, avenue de la Buge 83260 La Crau 83110 Sanary sur Mer
Tél. 04 94 66 79 71 Tél. 04 94 74 15 86
Fax 04 94 35 10 04 Fax 04 94 74 31 92

JARDINS

JARDIN, ENTRETIEN, DECORATION, EMBELLISSEMENT, CREATION & RESTAURATION
TÉLEPHONE 04 93 52 28 29
MAGASIN DE VENTE AU DÉTAIL 173, AV. PESSICART - NICE

LES JARDINS DU CAP FLEURI

Jardinerie - Aménagement Terrasses et Jardin
74, Avenue du 3 septembre Basse Corniche - 06320 CAP D'AIL
Tél. 04 93 78 25 61 - Fax 04 93 78 17 96

une plante, un arbre... c'est aussi un cadeau...

Plantes grimpantes et de rocaille Plantes vivaces - Arbres - Arbustes Pépinières Michèle S. Dental 1569, Route de la mer - 06410 BIOT Tél. 04 93 65 63 32 - Fax 04 93 65 17 43 Ouvert toute la semaine y compris le samedi

Gamm vert

TOUT POUR LE JARDIN

- Alimentation Animale
- Vêtements, Chaussants
- Fertilisants - Irrigation - Outilage

LOU LAMBERT
225, av. P. et M. Curie - 06700 St Laurent-du-Var
Tél. : 04 93 31 91 09
Fax : 04 93 07 37 21

Horticulture BONAUT

Plantes annuelles vivaces légumes Géraniums catalogues sur demande
566, Chemin des Maures - 06600 ANTIBES
Tél. 04 93 33 51 24 - Fax 04 93 95 92 71

ARTHEMIS PAYSAGE

27, Avenue des Fleurs - 06230 - ST-JEAN CAP FERRAT
Tél. 04 93 76 06 06
Fax 04 93 76 18 81

FLORICULTEUR LUCIANO NOARO

Plantes vertes et fleuries Plantes rares
Via Vittorio Emanuele, 151
18033 - CAMPOROSO - IM
Tél. 00390184288.225
Fax 00390184287.498
Email : luciano@noarovivaio.it
Sito internet : noarovivaio.it

PEPINIERES DE L'ESTEREL

Pépinières : Vente au détail
Création d'Espaces Verts
ENTREPRISE PAYSAGISTE QUALIFIEE
Plan d'accès sur Minitel
Route de Bagnols - 83600 FREJUS
Tél. 04 94 51 27 59 - Fax 04 94 51 57 75

Parfois, un seul arbuste suffit à lancer le printemps. Le forsythia joue ce rôle dans d'innombrables jardins, mais je lui préfère le corète du Japon. Certes, ses pompons de fleurs jaune pur n'ont rien de précieux, et la silhouette dégingandée n'est pas un modèle d'élégance. C'est justement ce côté bonhomme et pas prétentieux qui m'enchantes. On est à des années-lumière de Mgr Magnolia. Ai-je vraiment le droit de vous inciter à planter cet arbuste si décrié pour sa banalité ? Ne devrais-je pas plutôt vous inciter à goûter au charme du corète à fleur simple (qui fait mauvaise herbe à



mes yeux) ou encore du plus rare corète à feuillage panaché, qui ne décolle pas des 30 cm depuis que je l'ai installé. Mon brave corète-pompon me suffit, et quand il cesse de fleurir, je peux l'oublier sans remords. Pourquoi vouloir à tout bout de champs que la performance soit inoubliable ? Un jardin qui serait uniquement constitué de ce genre d'arbustes serait-il condamné à la laideur ? Je ne le pense pas, si le coup d'œil vient racheter l'impression de déjà vu. Associez à ce corète des aucubas vert uni en écran derrière une pivoine en arbre jaune tendre, et vous m'en direz des nouvelles...

Jean-Paul Collaert

Du nouveau en région parisienne

Nos lecteurs se plaignent à juste titre de l'origine presque uniquement méditerranéenne des publicités de la Gazette. Il faut reconnaître que seules les entreprises du sud-est ont jusqu'ici été démarchées.

Nous disposons désormais d'une antenne en région parisienne et une attachée commerciale pourra prospecter sur place. Les entreprises démarchées en priorité seront celles abonnées à La Gazette des Jardins. Merci de réserver le meilleur accueil à notre charmante représentante.

LA GAZETTE DES REGIONS



Pas si petits les pois, s'il vous plaît

Les petits pois font partie de ces légumes déclinants, qui n'intéressent plus grand monde. Seuls ceux qui ont goûté aux vrais petits pois de jardin savent ce que les autres perdent. Pour cela, rien ne vaut le Merveille de Kévedon. Mais le rendement est faible. Essayez donc un pois grimpant, comme le Sénateur ou l'Express à longue cosse. Le rendement passe du simple au triple, et on a moins mal au dos à les ramasser. Goûtez également au pois mangétout Corne de Bélier, aux fleurs carrément décoratives (hauteur 1,5 m). Chez lui, la gousse entière se déguste, quand elle est encore plate. Une autre façon de concilier rendement et saveur, car il suffit de les passer quelques instants au beurre pour les déguster...

TROIS CLASSIQUES

Les Astéracées, autrement dit les anciennes Composées, sont avec les Graminées la famille la mieux représentée dans notre flore et nos jardins. On ne compte plus les diverses marguerites et fleurs en étoiles, mais on ne s'en lasse pas car elles offrent une belle générosité de couleurs et de formes. Ce n'est pas pour rien si la première fleur que dessinent les enfants est une marguerite plutôt qu'une rose. Il y a de la naïveté chez ces fleurs. Ainsi, le kalimeris affiche-t-il résolument un air franc et naturel : encore peu connu, cet aster d'été fleurit en formant un petit nuage de feuillage léger comme tout, surmonté de fleurs d'un blanc légèrement teinté de lilas délavé. Une fois cette floraison passée, coupez les tiges à mi-hauteur, d'un coup de cisailles à haies. Un mois plus tard, les fleurs sont à nouveau présentes, pour accompagner la remontée de rosiers par exemple. On peut aussi associer le kaliméri à la verveine bonariensis, à la silhouette plus légère.

Malgré leur beauté photogénique, les héléniums ont eu longtemps mauvaise presse, car on les accusait de fleurir mal, ce qui était effectivement le cas. La dégénérescence des clones trop souvent multipliés, la succession des étés secs y furent sûrement pour beaucoup. Depuis quelques années, les professionnels ont dû mieux travailler les sélections, et les étés commençant généralement par



Les héléniums vous surprendront par la beauté et la durée de leur floraison.

Trois marguerites à découvrir ou redécouvrir, car on ne s'en lasse pas.

une large période pluvieuse ont fait le reste. Toujours est-il que les héléniums reviennent sur le devant de la scène : fleurissant en juillet et août, ils apportent des coloris mordorés et bruns d'une rare somptuosité. Toujours à l'affût des meilleures variétés dénichées en Allemagne, Thierry Denis propose les héléniums 'Kupferzwerg', rouge flamboyant, et 'Flammendes Käthchen', rouge feu. Tous deux ne dépassent pas 60 cm de haut, ce qui est une bénédiction par rapport aux anciennes variétés qui dépassent 1,20 m et requièrent un tuteurage.

Le même pépiniériste nous propose également la version sauvage de la gaillarde, une fleur qui porte bien son nom, même si celui-ci dérive d'un médecin botaniste du XVII^e siècle, M. Gaillard. La *Gaillardia aristata* est originaire des grandes plaines de l'Amérique du Nord, et propulse à 70 cm ses marguerites jaunes et rouges. Elle pousse à toute allure, et voisine à merveille avec les nénuphars et les indispensables gauras.

Ces trois marguerites demandent une terre profonde et restant un peu fraîche en été : bêchez à un bon fer de bêcher et apportez moult compost avant de planter. Complétez le dispositif avec un apport de tonte de gazon en mai et juin. De la sorte, vous n'aurez pas à sortir le tuyau d'arrosage plus d'une ou deux fois cet été. Rabattez les touffes en septembre pour qu'elles se reconstituent avant l'hiver.

Au nord de la Loire

DEPECHEZ-VOUS

Depuis quinze jours, le temps s'est dégourdi. Les doigts verts sont sujets au bourgeonnement :

- avant de semer, faites réchauffer le sol en posant une simple bâche en plastique transparent. En une semaine, vous gagnerez quelques degrés et une semaine de précocité.
- nettoyez les nichoirs prévus pour les oiseaux qui vont bientôt s'y installer. N'oubliez pas les protections anti-chats.
- si le froid du petit matin menace les fleurs de vos abricotiers et pêchers, posez dessus un voile de forçage. Cela suffit à gagner quelques degrés. A retirer dès que possible pour que les abeilles fassent leur travail.

NE VOUS PRESSEZ PAS

Les mois de mars et d'avril nous apportent souvent des mauvaises surprises : retour du froid, giboulées ou grêles à répétition.

- Si vous n'avez pas la possibilité de tailler les arbustes qui viennent de fleurir (forsythia, spirées précoces), il sera toujours temps de le faire en juin.
- Attendez vraiment que la météo soit au beau fixe pour mettre en place les fleurs de vos jardinières estivales. Notez qu'en mai on trouve de tout, et généralement nettement moins cher qu'un mois plus tôt.
- Soyez patients, et ne semez pas avant la mi-mai les fleurs qui aiment la chaleur : amarante, arctotis, poirée décorative, reine-marguerite, célosie, cléome, coloquinte, datura metel, soleil, immortelles... Rassurez-vous, ce semis relativement tardif donnera néanmoins des fleurs cet été, et sans complication inutile.
- Laissez tranquilles les fleurs bul-

Arbustes et fleurs vivaces : les bons couples

Nous sommes nombreux à chercher à simplifier l'entretien du jardin. Nos meilleurs alliés sont les arbustes et les plantes vivaces. Mais plutôt que de vous lancer dans une collection complète, recherchez des couples fiables, qui vivent bien ensemble, et se valorisent mutuellement. Faites vos gammes puis développez ce thème. Vous serez surpris de la tranquillité qui se dégagera du résultat. Préparez la chaise longue...

Aujourd'hui peupler son jardin de plantes plus originales que la moyenne ne pose guère de problèmes : les pépiniéristes collectionneurs ont beaucoup fait pour élargir considérablement le choix, et les fêtes des plantes sont des occasions de découvertes incomparables. Mais nous connaissons tous les syndromes de la danse du conteneur quand, la plante d'une main et la bêche de l'autre, nous parcourons le jardin à la recherche d'un emplacement qui convienne.

Le résultat s'apparente plutôt à un copier/coller qu'à une vraie composition. Si la chance est du côté du jardinier, les plantes reprennent et se développent, ajoutant une touche de confusion supplémentaire à un ensemble disparate. Autant bâtir un vrai jardin botanique, avec ses allées droites qui structurent l'espace, et permettent de déguster tranquillement chaque plante sagement installée. Ce n'est pas votre conception du jardin ? Voilà qui tombe bien, ce n'est pas la mienne non plus. Pour avoir cédé en mon temps à cette manie planteuse, je vous propose de sortir du cercle vicieux : tout d'abord, ouvrez les yeux.

Objectif n°1 Redonner une structure

Examinez avec sang froid l'état de vos dernières plantations : ont-elles amélioré l'ensemble ou font-elles tache ? Si vous deviez redonner une cohérence, comment procéderiez-vous : en traçant une allée, en éliminant des plantes qui choquent, en séparant des arbustes



Un buis en bonnet d'ours sert de soutien visuel à une hémérocalle jaune.

qui ne vont pas ensemble. Bref, faites le ménage visuel. Donnez-vous un programme pour cette année, quelque chose qui ne dépasse pas vos moyens, et soit directement visible. Et pour soutenir votre moral dans cette phase de reconversion, décidez de créer un coin expérimental. Je vous propose d'y mettre en place ce qui sera votre thème de recherche : pas de chose trop compliquée, tout simplement une scène tranquille, où vous associerez un arbuste et une plante vivace. C'est tout. Mais pas n'importe lesquels. L'objectif annexe étant de vous simplifier l'existence à l'avenir, recherchez des couples stables, faits pour durer, et qui se complètent, soit en époque d'intérêt soit en impact visuel. Pour être concret, voici quelques exemples :

- un houx entouré d'heuchéras, tous de la même variété. Le côté compact du houx, surtout si vous le taillez avec sagesse, contrastera avec l'effet d'éclat des heuchéras. Le vernissé des feuilles sera renforcé par le velours des heuchéras. Il faudra au moins une dizaine de ces dernières pour équilibrer la masse du houx.

- un trio de potentilles jaune d'or, toutes pareilles, sur un tapis de *Stachys lanata*. Là encore on joue autant sur les feuillages, la minutie des unes et l'ampleur de l'autre, que sur les couleurs, quoique l'accord de l'or et de l'argent soit largement efficace. Et votre bourse ne devrait pas en souffrir car voilà des plantes peu chères.

- Les spirées ont beaucoup de finesse dans la silhouette, et le côté grêle

des rameaux ajoute de la souplesse. Autant les associer avec une plante ronde et douillarde comme la rue. Quelques coups de sécateurs suffisent à maintenir la scène en état durant de nombreuses années.

- La lavatera arbustive est un cadeau de la nature, une façon exaltante de fêter l'arrivée de l'été. Donnez-lui pour compagnes quelques acanthes, et son vert tendre deviendra chantant au lieu de paraître banal.

- L'hémérocalle jaune enchantera par le côté pétillant de ses fleurs, certes plus petites que les hybrides modernes mais qui sont parfumées. En calant les touffes autour d'un buis vaguement taillé en boule, vous enlèverez à l'hémérocalle son côté fragile, ce qu'elle n'est assurément pas, pour renforcer sa joie de vivre.

- Un arbuste aussi banal que l'*Elaeagnus ebbingei* deviendra plus précieux sur un tapis de liropées. La finesse des feuilles de ce couvre-sol renforcera le côté travaillé de l'élagne.

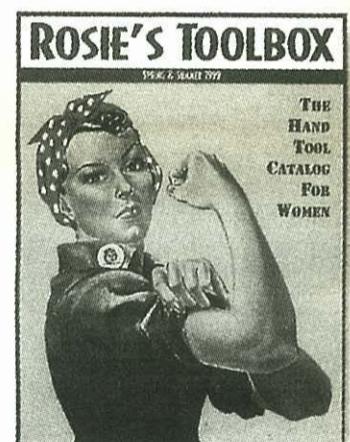
Penser de façon prioritaire à la silhouette

Voici quelques exemples, mais vous en trouverez certainement une foule d'autres. Vous l'avez compris : la qualité du feuillage est un ingrédient au moins aussi important que l'éclat et la tonalité de la floraison, toujours fugace par définition. En associant avant tout des silhouettes, vous jouez gagnant. Mais rappelez-vous cette règle de sagesse : faites simple, et commencez avec deux plantes... J.-P. C.

LA TETEE QUI TUE
Et si, demain, on allait chercher dans le placard à provisions ou le réfrigérateur les produits qui vont nettoyer nos plantes de leurs ennemis ? Des chercheurs brésiliens ont découvert qu'en pulvérisant les plantes avec du lait de vache dilué, on arrêta les attaques d'oidium. La bonne dose serait 1 volume de lait pour 9 d'eau. Le seul problème est qu'il risque de couler beaucoup d'eau sous les ponts avant que le lait soit homologué pour cet emploi. Et sans homologation, pas question de lancer des vraies expérimentations...
The organic way

DOUBLEMENT ORGANIQUE
Non contents de collecter les déchets verts pour éviter qu'ils ne viennent encombrer les ordures, les habitants du village de Silbey, dans le Leicestershire, en Angleterre, ont adopté un mode de récolte original : le préposé utilise pour cela une carriole tractée par deux robustes chevaux. On se demande s'il ne récupère pas également le crottin pour le compost...
The organic way

ASTUCE OUTILS PROPRES
Pour faire tenir vos outils dans le moins de place possible, et les préserver de la rouille en même temps, stockez-les debout, la partie en métal plantée dans un seau rempli de sable auquel vous ajoutez un peu d'huile de vidange. Le sable décape en douceur, et l'huile enduit le métal d'une couche protectrice.



OUTILS POUR DAMES
On ne la fait pas à Erin Kennedy. Obligée de choisir entre des outils pour hommes surdimensionnés ou des versions dames fragiles à l'extrême, elle décide de prendre le problème à bras le corps : d'où la création d'un catalogue d'outils pour dames, qui sont solides, durables et manipulables même si vous n'avez pas la paluche d'un gorille. Le Rosie's Toolbox est un modèle du genre, visitable également sur Internet (www.rosies-toolbox.com). On aimerait bien qu'un fabricant français en prenne de la graine...
Country journal

NOUVEAU BACOPA
Le bacopa, qui est en fait botaniquement un Sutera, fait partie de ces plantes pour jardinières qui défilent en rangs serrés chaque printemps. Les premières variétés proposées étaient surtout intéressantes par leur feuillage fin et leur aptitude à dégringoler. Mais côté couleur, il fallait se contenter d'un blanc sans éclat ou d'un violet tendre un peu fade. Les Hollandais ont mis au point une variété plus spectaculaire, African Sunset, dont les corolles reprennent le rose corail de certains mourons. Lancée en janvier 1999, cette nouveauté a remporté un franc succès et elle ne devrait pas tarder à apparaître chez nous. Son feuillage velouté ne manque pas d'intérêt.
Horticultural week



Dahlias et anthémis (à Chambon-sur-Lisse)

LES MEILLEURS AMIS DE VOS DAHLIAS

Le seul reproche que l'on peut faire aux dahlias c'est leur lourdeur. Mais tout change s'ils vivent en bonne compagnie.

cela leur convient très bien et l'impact visuel est réjouissant au possible, toutes les couleurs étant diluées par l'océan de verdure. L'entretien est également facilité, on peut pailler copieusement au pied, et arroser comme il convient. Au fond, c'est un champ de dahlias.

On peut aussi se dire que ce qui choque chez le dahlia c'est le fait qu'il ne porte ses fleurs qu'à un peu plus d'un mètre de haut. Apporter de la couleur à ses pieds serait donc une bonne parade. Pour cela, on choisira une fleur assez trapue, qu'on plantera en lignes, en installant une plante tous les 30 centimètres, en intercalant un dahlia toutes les 3 plantes : ainsi, si vous optez pour des anthémis, placez deux anthémis puis un dahlia, et à nouveau deux anthémis et un dahlia... L'effet visuel est celui d'un tapis d'anthémis ponctué par les dahlias qui deviennent autant de sculptures. Outre les anthémis, les gaura

Plantez des dahlias issus de boutures

Cette technique est utilisée par les professionnels depuis longtemps : plutôt que de planter des dahlias complets, avec leur tubercule imposant, ils les font démarrer et prélèvent des boutures qu'ils font engrâcer pendant deux ou trois semaines avant de les planter. L'avantage : la plantation se fait en un tour de main, puisqu'on n'a pas besoin de creuser un grand trou. La floraison est certes un peu décalée, mais d'une à deux semaines tout au plus, et elle est tout aussi belle sinon plus. Pratique de même, et mettez en végétation les tubercules dès le début du mois d'avril, au chaud dans la véranda, simplement en les arrosant, puis bouturez-les comme des géraniums.

bleues comme *Salvia uliginosa* ou *guaranitica*.

Ceux qui se souviennent que le dahlia fut importé en Europe pour fournir un substitut à la pomme de terre trouveront amusant de le mélanger avec des amarantes qui sont légumes aussi par leurs feuilles et leurs graines, souvenez-vous du quinoa. Des amarantes à épis dressés, 'Pigmy torch' par exemple, seront parfaites en compagnie des dahlias. On peut aussi intercaler des maïs à feuillage panaché, pour un effet carrément tropical.

Pour calmer le jeu au contraire, le kochia se révèle précieux : il forme une sorte de buisson en bonnet d'ours allongé, d'un vert moussu qui tourne au rouge à l'automne. Selon les années, le kochia atteint 1 m de haut ou carrément le double. Dans tous les cas, il est facile à tailler, et fournit un écrin de qualité pour les dahlias de toutes couleurs.

Jean-Paul Collaert

QUESTION

J'ai déjà essayé plusieurs fois d'adopter les diascias en jardinière mais elles manquent de tenue. Que faire ? Anne Piot (Paris)



REPONSE

Si elles sont charmantes, les diascias manquent effectivement de rigidité et s'affaissent souvent.
Plutôt que de les employer seules, mélangez-les avec des plantes plus stables, qui les aideront à se dresser avant qu'elles retombent pour cacher les bords des jardinières. Pour cela, les graminées sont impeccables : choisissez des fétuques bleues par exemple, ou la très belle *Festuca amethystina*, qui ne dépasse pas 30 cm de haut, ou explorez la grande tribu des carex.

BRETAGNE

Lâcher le bocage pour la haie ? Autant que la proie pour l'ombre... Sans jeu de mots, voilà bien la reconversion de l'habitant de ces vertes contrées. Il faut croire que le cloisonnement séculaire de l'environnement du Breton pèse encore sur sa façon de concevoir le jardin : clos, hermétique au regard (d'envie, mal intentionné, réprobateur ?), garant de son indépendance.

Résultat : dans les années 70-80, et jusqu'à ce jour, trop de jardins s'étendent derrière ces murailles végétales, et on se prend à rêver à tort, c'est sûr, à quelque château d'une belle endormie.

La réalité est moins poétique : humidité confinée, pelouse déplumée, floraisons tardives et gels prolongés. La mousse, pionnière devant l'incurie des autres plantes, est combattue par tout moyen, surtout chimique : tout se passe comme si ce lieu rétréci avait une influence directe sur la pensée. Certes, on peut parfois découvrir des merveilles, œuvres de ce combattant héroïque, le jardinier infatigable, courant de tonte en plantation, jamais rassasié de travaux de romain.

Ma pratique du jury des maisons fleuries m'a définitivement convaincu de la nécessité d'ouvrir ce lieu de passion au regard extérieur, voire au jugement du passant. Dans votre jardin, vous êtes l'artiste, qui ne demande qu'un public.

Allez, analysez-vous sincèrement, en avez-vous vues, de ces croûtes insolentes dans ces galeries qui pullulent en centre ville ! Le promeneur n'a pas forcément la dent dure, ni mauvais goût : que risquez-vous à montrer votre personnalité ? En quoi votre talent gagne à demeurer caché ?

La haie ou le bocage ?

L'autre problème réside dans la résorption des produits de tontes dans les déchetteries, qui n'en peuvent plus, surtout dans les petites et moyennes communes. Je veux bien parler mon vieux chapeau contre un nouvel arrosoir que d'ici très peu, on verra s'instituer des primes à l'arrachage de ces monuments encombrants, ces forteresses qui sont devenues les haies de thuyas, cyprès et "sapinettes" en tout genre, lauriers palmes et pyracanthas.

J'ai vu, dans certains quartiers urbains huppés (peut-être sous l'influence de paysagistes trouvant là un mécénat efficace), des jardins traités de belle manière, sans doute attiré par l'architecture (ouais, bon), arrêté, intercepté par un bel arbre ou arbuste de second plan. La focalisation du regard, voilà ce qui peut garantir de l'indiscrétion.

Les jeunes pépiniéristes, alliés aux concepteurs de l'environnement et à une idée qui fait son chemin, vantent les mérites de la "haie paysagée", d'un entretien réputé plus facile, et, ce n'est pas inutile pour ce métier difficile, apporteur de valeur ajoutée. C'est encore frémissant, mais le mouvement semble lancé.

Vous réaliserez comme moi, chers amoureux de votre coin de terre, tous les bienfaits de la libération du carcan vert : aération, lumière pour les plantes et la maison, accueil plus souriant du visiteur et protection anti-vol. En effet, une fois passée la haie, le visiteur non désiré est chez lui chez vous, lui aussi à l'abri des regards indiscrets ! Aussi, si, par bonheur un champignon ravage la muraille, qu'un vent mauvais la grille, soupirerez d'aise (avant de vous retrousser les manches) : la nature prend soin de vous.

Rien ne vous interdit de vous concerter entre voisins pour donner un peu de rythme à vos plantations de bordure.

Autre conseil intéressé : inscrivez-vous aux concours des maisons fleuries, en solo ou en équipe, en demandant conseil au service des espaces verts de votre commune : il est souvent animé par des gens inventifs, ouverts, avides d'harmonie. Eh bien, je ne croyais pas avoir tant à dire, mais la discussion est ouverte.

Curieusement, les haies progressaient avec la destruction galopante des talus : voilà que le mouvement s'inverse, et c'est un vrai bonheur d'y penser, croyez-moi !

PEHER

ZINNIAS EN VEDETTE

C'est comme ça, les zinnias reviennent sur le devant de la scène, et seuls les grincheux s'en plaindront. Leurs coloris chamarrés et leur facilité de culture justifient amplement ce *come back*. D'autant qu'il y a de nouvelles variétés excitantes au possible : Royalfeur propose ainsi deux zinnias nains, les 'Profusion', qui méritent bien leur nom car ils n'arrêtent pas de fleurir tout l'été, en formant des coussins magnifiques. 'Orange' est le meilleur des deux, 'Cherry rose' étant d'un rose carmin trop incertain à nos yeux. À noter également le *zinnia linearis Estrela*, très léger et naturel d'aspect. Il fera merveille associé à l'hélichrysum argenté.



Zinnia linearis Estrela

Ces zinnias nains font merveille en bordure de massif ou pour constituer des taches colorées pour la deuxième partie de l'été. On peut aussi les employer en jardinière, mélangés à des cinéraires argentés ou des capucines naines.

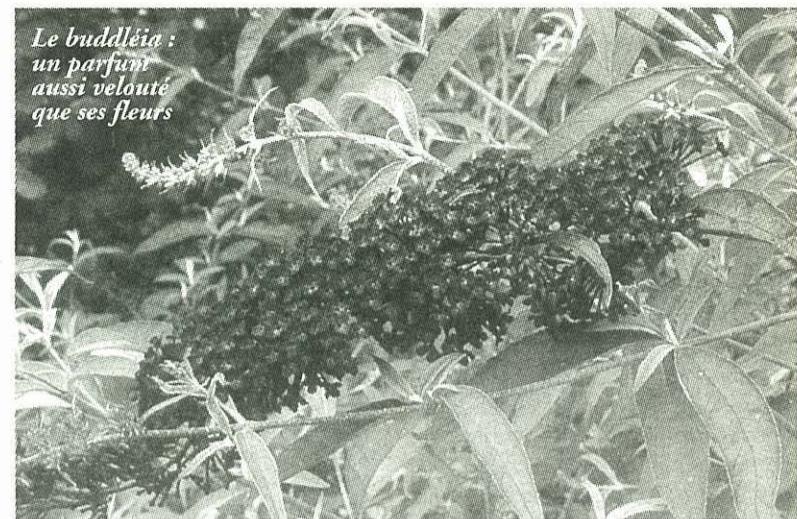
Un étage plus haut, le zinnia 'Envy' déchaînera plus d'un commentaire avec ses fleurs d'un vert chartreuse lumineux. « Des fleurs vertes, c'est pas bien malin ! ». Eh bien si, justement, car ce vert se pare de nombreuses nuances quand le soleil tape dedans. Et des fleurs vertes, on n'a pas fait mieux pour mettre en valeur des rouges incendiaires. Les amateurs de bouquets ronds se régaleront avec les zinnias 'Pepito' et surtout 'Lilliput', une vieille variété au port ramassé, avec laquelle vous trouverez toujours matière à composer des centres de table décontractés.

Dans les massifs, les grands zinnias prennent leur temps mais ratent rarement leur effet, qu'il s'agisse des zinnias Mammoth, des zinnias à fleurs de dahlia ou encore Cactus. Les coloris sont francs, souvent saturés. On peut les calmer un peu en les mêlant avec des gauras ou encore des amaranthes vertes ou jaune tendre. Certains les noient dans un océan de kochias, ou encore les associent avec des choux verts ou rouges, ce qui fait toujours beaucoup d'effet, à la façon des tapis de fleurs d'Eric Ossart.

Technique en bref

Pour réussir vos zinnias rien de plus simple : il suffit de ne pas se presser ! Semez-les en début mai, quand le temps est dégourdi, et mettez-les en place un mois plus tard. Un zinnia qui lambine au début ne sera jamais beau, alors qu'avec un peu de chaleur, il explose. N'oubliez jamais que cette fleur est originale du Mexique, pas d'Écosse...

Le buddléia : un parfum aussi velouté que ses fleurs



Le coin des parfumeurs

Autant le reconnaître, peu d'arbustes et d'arbres sont capables d'embaumer tout un coin de jardin. Il faut se transformer en abeille et plonger le nez en guise de trompe dans les corolles pour ressentir une émotion. Intensité n'est pas synonyme de raffinement, mais il y a des moments où l'on a envie de plonger sans réfléchir. Les grands parfumeurs du jardin sont alors irremplaçables. En voici quelques-uns, sensibles à plusieurs mètres de distance. Petite liste très personnelle.

Le mois de mai concentre quelques-uns des meilleurs moments olfactifs de l'année. A commencer par la floraison de l'aubépine, que l'on surnomme justement mai dans le Limousin. Là-bas, comme en Normandie, elle constitue des haies basses entre les prés, que les paysans prennent encore le temps de tailler en arrondi. Laissée à elle-même, l'aubépine forme un petit arbre contourné, et devient centenaire. Un paradoxe quand on sait qu'il est souvent issu d'un semis de hasard, petit noyau rejeté par un oiseau en fin de digestion. Bien des aubépines démarrent ainsi au pied des haies ou des noisetiers. Avis à ceux qui ont toujours raté ce capricieux de *Cornus kousa* : adoptez une aubépine ! Les fleurs réunies en petits bouquets ont une odeur salée, pleine de jeunesse, qui vous dégage l'esprit. Un vrai concentré d'optimisme.

Le frêne orne est originaire du sud de l'Europe et de Turquie, ce qui ne l'empêche nullement d'être bien rustique. Heureusement moins vigoureux que le frêne noir, il ne dépasse guère 6 à 8 m. Sa floraison blanche est spectaculaire et surtout embaumée. Un sujet âgé du jardin des Plantes provoque ainsi bien des interrogations chaque printemps. Un arbre impeccable également pour sa résistance à la chaleur et au calcaire.

Restons dans les arbres solides avec le robinier, même si la tempête en a couché plus d'un. Il pousse tellement vite que c'est un plaisir de l'installer dans un jardin dénudé et trop jeune. Les abeilles adorent son nectar. En pleines fleurs, il endort le jardin sous un édredon de douceur de vivre. A

lui seul, il certifie que le printemps est enfin là. Mais attention, seul le blanc est réellement parfumé, les roses ou rouges sont inodores.

Grand classique, le tilleul est parfois critiqué : celui à feuille argentée est si narcotique qu'il endort les abeilles, que l'on retrouve par centaines à ses pieds. Choisissez plutôt le tilleul euclora qui fleurit en juillet. Il présente l'intérêt de ne pas attirer autant les pucerons que le tilleul ordinaire. Encore confinés dans les arboretums, les tilleuls asiatiques recèlent des petites merveilles de parfumeurs comme *Tilia japonica*, *T. miqueliania*, arbre sacré des bouddhistes, qui fleurit en avril, et *T. tuan*, qui sent la violette. A dénicher lors des fêtes de plantes...

Dégustez l'abélia

Après l'oranger du Mexique (*Choisya ternata*) qui tient le haut du pavé parmi les arbustes persistants, l'été voit déferler des senteurs de miel. C'est bien le cas avec l'abélia. Répétons-le au risque de passer pour définitivement gâtous : un jardin sans abélia manquera toujours de suavité. Ce petit arbuste est à son aise partout, du moment qu'il ne reçoit pas les courants d'air froid dès sa jeunesse. Il adore le soleil qui ne lui fait pas le moindre mal. Plus ou moins persistant selon les variétés et les hivers, il démarre tôt et fleurit à partir de juillet pour ne plus s'arrêter qu'aux gelées. Les fleurs en trompettes roses sont entourées de bractées translucides qui assurent ensuite le spectacle. Quant au parfum, tout de miel, il devient plus insistant le soir, quand vous posez le plateau aux verres embués sur la table de la terrasse. Un paragon de nonchalance.

Plus loin, parce que sa silhouette n'est pas toujours un modèle de grâce, le buddléia s'occupe à charmer les papillons mais aussi des gros bourdons maladroits. Approchez-vous également, et dégustez son velours. Les coloris sont en effet à l'unisson du parfum, en puissance mais feutrés.

Tailler le court une année sur deux, en mars, pour l'obliger à rester plus compact. A hauteur de nez, s'il vous plaît !

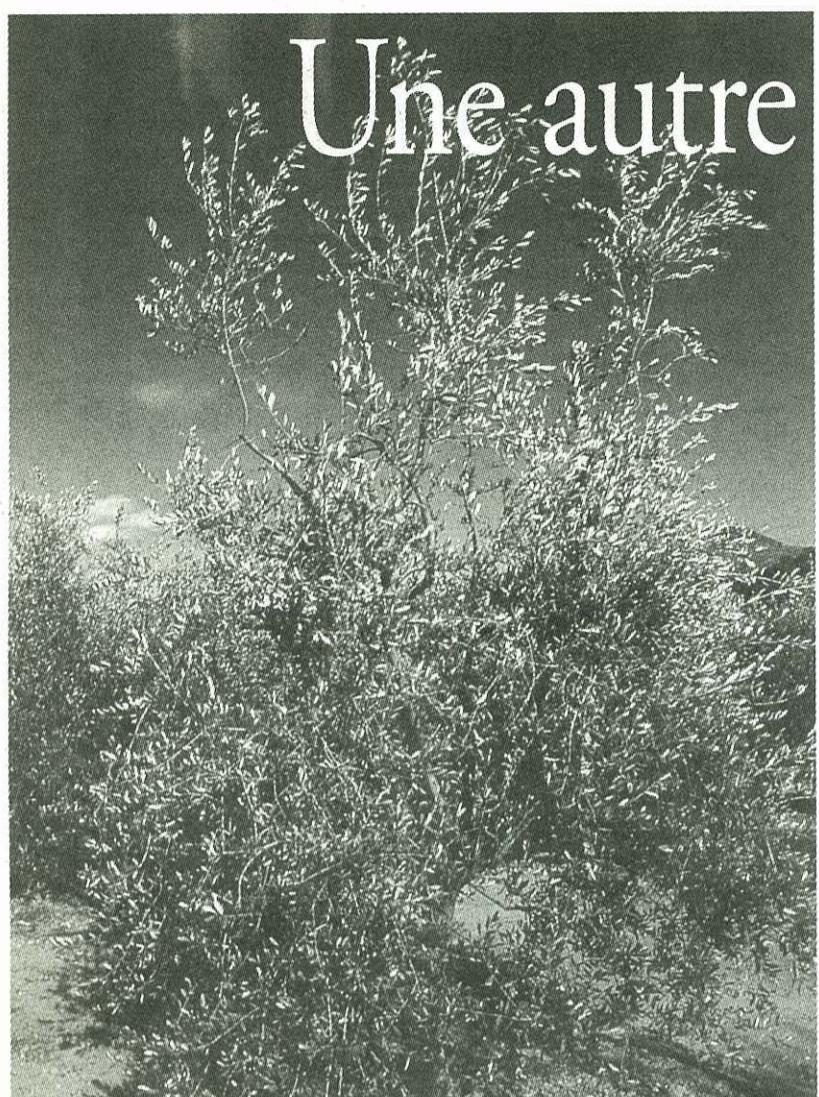
J.-P. C.



La senteur du seringat rend les hommes prévenants, dit-on...

En Méditerranée

Une autre taille de l'olivier



Le principe : canaliser la circulation de sève au profit des parties basses de l'arbre qui portent les fruits

En matière de taille d'olivier, 1956 a été une date charnière. Auparavant, le sécateur n'était pas de mise, encore moins la tronçonneuse. A leur pied, une culture, de blé ou de légumes, suffisait à apporter nourriture et eau en quantité suffisante. Ce régime convenait bien aux oliviers qui fructifiaient une fois oui, une fois non (phénomène d'alternance). En Corse ou dans les Alpes Maritimes, là où les oliviers sont les plus gigantesques, les plus jeunes effectuaient une espèce de rite d'initiation qui leur imposait, tous les ans, de grimper le plus haut possible (jusqu'à 12, voire 15 m), armés d'une canne en bambou, pour gauler les olives jusqu'en bout de branche. Toute suppression de rameau était alors considérée comme un crime par les anciens.

Les ravages du froid de février 56 ont bouleversé la donne. Dans la plupart des régions oléicoles, les arbres sont morts jusqu'au pied, ailleurs, ils

ont gelé sur plusieurs mètres. Bien obligés de couper le bois mort jusqu'au sol ou à ras des charpentières, les rares agriculteurs qui n'ont pas remplacé l'arbre de Paix par des serres ou des vignes ont constaté la vigueur des re-pousses et la rapide remise à fruit des oliviers. La taille réduite des arbres leur permettait de récolter beaucoup plus rapidement les fruits et simplifiait les traitements phytosanitaires.

L'extase de sentir et de voir une branche d'olivier se consumer interminablement dans une cheminée n'est pas étrangère aux adeptes méditerranéens de la tronçonneuse.

Un demi-siècle ans plus tard, il est temps de tourner la page et de réconcilier les anciens et les modernes.

87 ans et toujours en vert

Il est évident qu'on ne peut revenir à l'époque où les arbres étaient laissés libres, la main d'œuvre n'a plus le même coût et l'heure en Méditerranée vaut une fortune. Est-il pour au-

tant nécessaire de tailler impérativement et uniquement au début du printemps ?

Fort de ses 87 printemps, Monsieur Rosy propose une autre manière d'obtenir des récoltes régulières et abondantes. Ses théories s'appliquent aux cerisiers, pêchers, poiriers, pommiers, abricotiers, figuiers etc. (dossier "taille en vert" dans notre futur numéro de juillet 2000), mais c'est l'olivier qui nous intéresse aujourd'hui.

25 années de taille en vert lui ont permis de mettre en pratique les axiomes suivants :

- les branches charpentières sont les grands canaux parcourus par la sève. Les branches fruitières doivent être situées le plus près possible des charpentières.

- Il faut obliger la sève, qui tend toujours à se porter vers le sommet, à demeurer dans les parties inférieures.
- Il faut maintenir les arbres en perpétuelle jeunesse en les taillant très régulièrement.

Je t'entends, incrédule lecteur, douter ricaner en te demandant si la Gazette se joue son Faust ou sa recette miracle. Vas donc traîner en face du Mac'Do de Carros le Neuf, tu verras des cailletiers à nuls autres pareils. Taillés "en crinoline inversée" (en gobet et rien dedans), leurs "pendouillins" vont jusqu'au sol tandis que de frêles brindilles culminent à trois mètres de haut.

Le discours de la méthode

Pour obtenir ce résultat, il ne faut pas se contenter d'une taille annuelle, il convient d'intervenir plusieurs fois pendant la période végétative. Réduits à taille humaine ou à portée d'escalier, ces oliviers peuvent être visités régulièrement. Un coup d'ongle permet d'éliminer les gourmands qui poussent à l'intérieur de la ramure et quelques coupes au sécateur éliminent les vieux rameaux. Une intervention régulière permet de raisonner sa taille, limite les grosses erreurs et permet de comprendre les réactions de l'arbre.

Pour canaliser la sève vers les branches inférieures, Monsieur Rosy adopte le principe du "goulet d'étranglement". Les branches supérieures sont soigneusement conduites pour diminuer progressivement de diamètre et pour se terminer par un simple rameau. L'essentiel de la sève élaborée va ainsi se

concentrer dans les branches basses qui vont produire des fruits à portée de main. Plus que jamais, le vieux proverbe "Es touï cen que pende que rende" (c'est tout ce qui pend qui donne) est confirmé, certains jeunes rameaux de l'année atteignent 60 cm et donneront de véritables grappes d'olives dès l'an prochain.

Car, contrairement à nombre d'arbres fruitiers, l'olivier ne fructifie que sur les pousses de deux ans. Distinguer l'âge d'un rameau n'est pas chose aisée lorsqu'on n'opère que tous les ans. Une visite régulière permet de comprendre rapidement les réactions de l'arbre aux conditions météorologiques, aux apports de fumure et, évidemment, à la taille pratiquée.

Qu'en est-il de l'intérêt économique de l'affaire ? Pour les professionnels, un rendement de 30 à 50 kg de fruits (cailletiers en condition favorable et irrigués) par arbre de 12 ans d'âge semble séduisant et devrait compenser (d'autant plus que la cueillette est grandement facilitée) la main d'œuvre supplémentaire due aux opérations répétées de taille.

Pour les particuliers, cette taille douce et répétée permet de visiter régulièrement l'olivaie, de repérer rapidement les éventuels ravageurs et d'éviter les coupes drastiques ou les tailles en boule "qui nous foulent les boules".

En résumé, la méthode Rosy a pour but de maintenir l'olivier dans son éternelle jeunesse en le poussant à la fécondation plutôt qu'à la production de bois. En croisant le regard vindicatif et malicieux de ce respectable jardinier il semble que cette technique ne profite pas qu'aux arbres.

Courbou



Mythique Acacia

Accrochez-vous c'est compliqué :
- Mon nom commun **mimosa** a pour nom français **acacia** et pour nom botanique **Acacia**.

- Mon nom commun **acacia** a pour nom français **robinier** et pour nom botanique **Robinia**.

- Mon nom commun **sensitive** a pour nom français **mimeuse** et pour nom botanique **Mimosa**.

Pour se comprendre, parlons latin, c'est plus simple. L'*Acacia* qui recouvre les Maures et l'Estérel ainsi que les rivages protégés de l'Atlantique fleurit jaune en fin d'hiver et nous vient d'Australie. Le *Robinia* est rustique dans toute la France et produit des grappes de fleurs blanches au printemps, il est originaire d'Amérique du Nord. Quant au *Mimosa*, il replie ses feuilles au moindre contact, et épandit de petits pompons rose violacé en plein été, il provient des Antilles. Cet imbroglio entre la langue botanique, la langue française et le parler commun n'a pas fini de créer des confusions.

Pour couronner le tout, un mythe circule au sujet du mimosa (*Acacia*), on le retrouve jusque dans la presse la plus sérieuse ainsi que dans pas mal de livres.

Il est dit que les mimosas, en venant d'Australie, n'ont pas changé de période de floraison et fleurissent en même temps que leurs descendants restés en Australie. Ceux qui suivent ce conseil et achètent un billet pour les antipodes en ce mois de mars risquent fort d'être déçus.

Comme chez nous, les *Acacia dealbata* fleurissent en fin d'hiver lorsque les jours commencent à rallonger, mais cette période est, dans l'hémisphère sud, décalée de 6 mois et ces mimosas sont donc en pleine floraison en juillet et août.

Gérard Cavatore, le spécialiste français du genre *Acacia*, a admiré la floraison des espèces printanières en septembre dernier en Australie où ne poussent pas moins de 700 *Acacia*. Il n'a pas perdu de temps à son retour et nous a concocté un bijou de catalogue qui ne contient pas moins de 140 espèces, dûment photographiées, disponibles en vente par correspondance.

Rien ne manque, conseils de culture, dates de floraison et même en dernière page le légendaire fou rire de Josette Cavatore.

A commander aux Pépinières Cavatore (35 F + 11,50 F de frais de port)
488 chemin de Bénat 83230 Bormes les Mimosas - tel 04 94 00 40 23.

Où trouver les plantes dont vous rêvez...

AROMATIQUES - TROPICALES

46340 DEGAGNAC tél : 05.65.41.55.81

PLANTES

A EPICES, ODORANTES, TROPICALES, AROMATIQUES, CONDIMENTAIRES, FRUITIERS TROPICAUX.

260 espèces et variétés à planter dans votre jardin, serre ou véranda.

ET DECOUVREZ NOTRE GAMME :

AROMATES, EPICES ET CONDIMENTS

Un grand choix de graines entières ou moulues pour des saveurs nouvelles ou à redécouvrir.

Vente par correspondance : Nos deux catalogues contre 5 timbres.

DÉPÉNIÈRES BAUD

COLLECTION DE FIGUIERS
GRENADIERS - JUJUBIERS
LE PALIS - 84110 - Vaison-La-Romaine

Tél. 04 90 36 08 46 - Fax 04 90 28

BULB'ARGENCE

COLLECTION DE BULBES À FLEURS
ESPÈCES BOTANIQUES ADAPTÉES AU CLIMAT MÉDITERRANÉEN
3 catalogues par an : 20 F (ou 7 timbres) remboursable

Mas d'Argence 30300 FOURQUES
Tél. 0466 016 519 (fax 011 245) - WWW.bulbargence.com

PLANTES AROMATIQUES MEDICINALES & ODORANTES

Pépiniéristes producteurs

Béatrice Esselin

Bruno Tisserand

Vente par correspondance

Catalogue contre 5 timbres

30500 Potelières

Tél-fax : 04 66 24 82 82

PLANTES VIVACES

Pépiniériste Producteur de
PLANTES VIVACES

Les Coutets, rte de Ste Alvere

Creyssac, 24100 Bergerac

Tel 05 53 57 62 15

PRODUCTION DE PALMIERS ACCLIMATÉS EN FRANCE

Pépinières V. Décugis

PALMIERISTE

Tél et Fax 04 94 57 67 78

1211, chemin des Narrettes, le Palvestre

83400 Hyères les Palmiers (France)

Pépinière Filippi

Plantes pour Jardins Secs

Plus de 1500 espèces et variétés

Catalogue sur internet : www.jardin-sec.com

RN 113 - 34140 Mèze Tél : 04.67.43.88.69

Pépinière de la Foux

Plantes méditerranéennes et de collection

Collection nationale de sauges

Catalogue 5 timbres

83220 LE PRADET - Tél : 04.94.75.35.45

Depuis 7 ans, nous distribuons

EXCLUSIVEMENT

les produits et outillages pour le

JARDINAGE BIOLIQUE

Expéditions sur toute la France. Tél 05.53.51.22.25

PÉPINIERES BACHÈS

COLLECTION EXCEPTIONNELLE

D'AGRUMES

Mas Bachès 66500 EUS

Tél. : 04.68.96.42.91 Fax 04.68.05.25.75

Le Monde de Fougères

FOUGERES

PLANTES D'OMBRE - PLANTES DE COLLECTION

vente par correspondance

catalogue contre 9 F en timbres ri ib

955 CHEMIN DU PUITS 06330 ROQUEFORT-LES-PINS

Tél. 04 93 77 63 38 - Fax 04 93 77 61 71



En Méditerranée... et ailleurs

Des pivoines pour tous

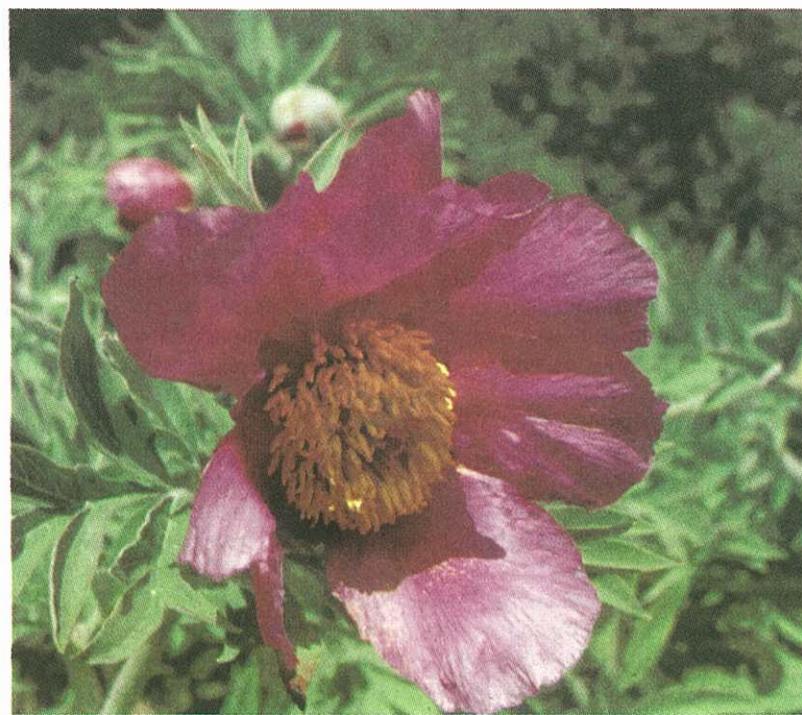
N'en ai foura !

En français, "Yen a marre". Marre que la Gazette soit toujours considérée comme un "petit journal du midi". Pourquoi petit ? La surface de nos pages est exactement le double de celles de nos confrères et il n'est pas rare qu'un feuillet de Gazette contienne plus de caractères que dix pages de magazine.

Si votre journal est toujours éditée à Nice et imprimée dans le Var, cela fait plus de quatre années qu'elle est distribuée sur tout le territoire national. A chaque numéro, le nombre de rédacteurs jardinant hors région Méditerranéenne ne cesse d'augmenter. Depuis bien longtemps, nos ventes au nord de la Loire ont dépassé celles du sud.

Seules les publicités restent cantonnées dans l'extrême sud-est. Notre nouvelle organisation commerciale permettra inévitablement de rééquilibrer les proportions.

En attendant, pour rapprocher les jardiniers méditerranéens (souvent oubliés par les médias) de tous les autres, Pierre Cuche nous propose dans ces pages un bijou de dossier sur les pivoines. Originaires de nombreuses régions de notre hémisphère, elles s'adaptent à toutes les régions.



Paeonia officinalis ssp. butchii

Le genre *Paeonia* est issu de la famille des Renonculacées. Il nous vient uniquement de l'hémisphère Nord (des U.S.A. à la Chine, en passant par l'Europe et en effleurant l'Afrique du Nord) pour les pivoines herbacées ; uniquement d'Asie pour les espèces ligneuses.

Nous ne nous aventurerons pas dans la classification botanique, variable selon les auteurs, mais en général tributaire de la monographie de Stern de 1946. Je vous propose une présentation en deux parties : les pivoines herbacées et les pivoines ligneuses.

LES PIVOINES HERBACEES

Elles sont caractérisées par une souche volumineuse de racines tubéreuses, fasciculées, et une végétation annuelle qui démarre en mars-avril à partir de gros bourgeons à peine souterrains. La croissance du feuillage, souvent rougeâtre ou même pourpré, est rapide ; on y distingue très tôt les futures tiges à fleurs. L'épanouissement a lieu en avril, mai ou juin, il est en général constitué par une fleur solitaire. Après floraison, le feuillage persiste jusqu'à l'automne en touffes décoratives et bien colorées.

Ces espèces sont en grande partie originaires d'Europe, comme *Paeonia mascula*, *P. officinalis* et *P. peregrina*. D'Asie, viennent d'autres espèces fort intéressantes, souvent pluriflores, telles que *Paeonia anomala*, *P. wittmanniana* et *P. tenuifolia* du Proche-Orient ; *Paeonia lactiflora* et *P. ovata* nous arrivent de Chine. *Paeonia lactiflora* a été la pivoine la plus utilisée par les hybrideurs.

De nombreuses espèces botaniques sont précieuses pour le jardinier.

Pivoines d'Europe

- *Paeonia Brotero* et *P. Cambessedes* se trouvent en Espagne méridionale montagneuse. La première mesure 50 à 60 cm, ses feuilles divisées sont un peu glauques et pointues ; les fleurs rose foncé à anthères jaune pâle mesurent 10 à 12 cm.

La seconde, moins importante, a un feuillage aux divisions plus arrondies d'un vert rougeâtre ; les fleurs mesurent 8 à 10 cm et sont roses, à étamines nombreuses jaunes. Elle est parfois appelée *Paeonia mascula coriacea* dans le sud de la Corse, le sud de l'Espagne, et au Maroc.

- *Paeonia mascula* se trouve dans les montagnes méditerranéennes jusqu'au Proche-Orient. C'est la pivoine officinale, variété *mascula*, également appelée *corallina* ; elle peut atteindre près d'un mètre, le feuillage est biterné, les fleurs sont grandes et rouges.

- *ssp russoi* (= *russi*), de Méditerranée orientale, est une forme basse entre 15 et 50 cm ; elle se trouve en Corse, Calabre, Grèce et Sicile.

- *ssp arietina* est plutôt turque, elle mesure 80 cm ; son feuillage très divisé est vert lisse dessus, glauque et pileux dessous ; ses fleurs solitaires sont rouges à filaments rouges.

- certains décrivent une *ssp caucasica*.

- *Paeonia officinalis*, 70 à 80 cm, feuillage vert mat, fleurs rouges, de 10 à 12 cm, à filaments rouges, que l'on rencontre de la France à l'Albanie, en passant par l'Italie du Nord et l'Adriatique.

- *Paeonia peregrina*, 1 m, feuillage vert brillant dessus, glauque au revers, très divisé ; fleurs solitaires rouges de 10 à 12 cm, en coupe, avec des filaments rouges ; elle vient des Balkans, elle est aussi appelée *P. lobata*.

- *Paeonia wittmanniana* groupe *P. mlo-*

kosewitchi, à fleurs jaune pâle, globulaires, précoce et *P. wittmanniana* proprement dite qui est à fleurs blanc crème.

Pivoines faisant la liaison entre les espèces européennes et les asiatiques

- *Paeonia tenuifolia* est basse (30 à 40 cm) ; ses feuilles sont divisées en segments linéaires, les fleurs rouges mesurent 6 à 8 cm ; elle se trouve dans les Balkans et le sud de la Russie.

- *Paeonia anomala*, aux feuilles divisées à segments aigus vert foncé, porte en mai des fleurs rouges de 10 cm à étamines jaunes ; elle est originaire d'Asie centrale.

- *Paeonia emodi*, 30 à 40 cm, à feuillage vert lisse foncé et fleurs blanches de 10 à 12 cm à étamines jaunes sur tiges pluriflores, vient du Cachemire.

Pivoines d'Asie orientale

- *Paeonia willmottiae* porte de grandes fleurs blanches de plus de 15 cm, on la voit en Chine montagneuse, ce serait une variété de *P. obovata*.

- *Paeonia lactiflora* (= *albiflora*), vient de Mongolie, Mandchourie et Corée. Ses fleurs, de 8 à 10 cm, vont du blanc au rose et au pourpre, avec des étamines jaunes. C'est la pivoine la plus cultivée dans ses formes simple, demi-double ou double, souvent parfumées. Les tiges pluriflores mesurent 60 à 70 cm.

- *Paeonia veitchi*, 20 à 50 cm, à feuilla-

ge vert foncé et fleurs rose pourpre de 5 à 7 cm, à filaments roses, (floraison tardive en juillet), est chinoise. La variété *woodwardi* est plus basse, rose.

On connaît deux espèces américaines qui peuvent être laissées de côté dans cet exposé car elles sont d'intérêt mineur pour les jardiniers.

LES PIVOINES LINÉEUSES

Elles sont regroupées au sein de la section *moutan* De Candolle qui comporte deux sous-sections : *vaginatae* et *delavayanae*.

La sous section *vaginatae* comprend 5 espèces de découverte récente, dont :

- *Paeonia rockii* (= *suffruticosa rockii* = 'Joseph Rock') ; les feuilles sont triternées avec 9 à 31 folioles ovoïdes et les fleurs grandes blanches tachées de pourpre à la base.

- *Paeonia suffruticosa spontanea*, à fleurs grandes, blanches, roses ou pourpres, sans tache basale.

La difficulté de classification tient à ce que les premières pivoines de cette sous-section provenaient de cultivars chinois et non de la nature.

La sous-section *delavayanae* comporte trois espèces de pivoines arbustives, assez prisées par les anglais mais pratiquement absentes chez nous car à petites fleurs relativement ternes.

- *Paeonia delavayi*, atteint 2 m, fleurs rouge foncé de 5 à 8 cm de diamètre en Juillet.

- *Paeonia lutea* atteint 1 m 50, elle porte des fleurs jaunes, de 5 cm en juillet, cachées dans le feuillage ; *Paeonia lutea*, variété *ludlowi*, est un arbuste atteignant 2 m 50, peu fourni, portant ses fleurs en bouquet terminal de quatre ; elles mesurent 10 cm de diamètre et sont jaune d'or en mai.

- *Paeonia potanini* n'atteint qu'un mètre, mais s'étale peu par drageons en une grosse touffe de feuilles très découpées, les fleurs sont rouge terne. La forme trolleyoides présente des fleurs jaunes globuleuses au-dessus du feuillage.

Pierre Cuche



Pivoine 'Bowl of beauty'



Paeonia suffruticosa 'Rocks variety'

Publicité, nouvelle organisation

A compter de ce printemps, voici la nouvelle organisation de notre service publicité :

Région PACA

Régisseurs Associés, 4 av Edmond Salvy 06600 Antibes. Tél 06 07 11 36 84

Fax 04 93 29 85 61

Région Parisienne

La Gazette des Jardins Publicité, 15 rue Pierre Mendes France Bat A appt 10 - 91380 Chilly Mazarin. Tél/fax 01 69 10 95 33

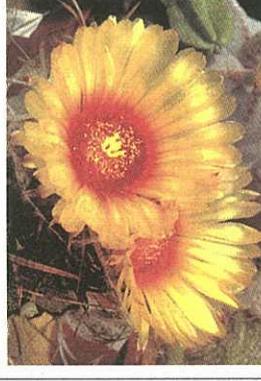
Autres régions

Ecrire au journal ou téléphoner au 04 93 96 16 13

Kuentz
LE MONDE DES CACTUS
Producteur depuis 1907



CACTEES - PLANTES GRASSES



ouvert du mardi au samedi
Vente sur place et par correspondance

**Catalogue offert
aux lecteurs de la Gazette**

327, rue du Général Brosset - 83600 Fréjus

Tél: 04 94 51 48 66

Fax: 04 94 95 49 31

<http://perso.wanadoo.fr/henri.kuentz>

QUELLES PIVOINES CHOISIR ?



Pivoine 'Neon'

PIVOINES HERBACEES

Elles peuvent être à fleurs simples, dites japonaises ; semi-doubles, avec étamines apparentes ; très doubles, étamines transformées en pétaloïdes. Le choix est fonction des goûts de chacun, comme pour les roses, avec le même éventail de l'églantine à la rose chou. Selon la couleur, du blanc pur ou carné, au rose plus ou moins vif, rouge, pourpre ; selon la présence ou l'absence de parfum ; selon la taille, de 50 cm à 1,20 m ; selon la date de floraison... Une ou plusieurs touffes de pivoines peuvent prendre place au potager ou au jardin bouquetier.

Issues d'espèces botaniques européennes ou du Proche Orient :

- *P. lobata*, simple, rouge cerise en coupe, à étamines jaunes ;
- *P. officinalis*, fleurs simples étalées, rose rouge ;
- *P. peregrina* (= *lobata*) rouge, à feuillage vert foncé ;
- *P. rosea plena et rubra plena*, ce sont les formes très doubles de *Paeonia officinalis*, fréquentes dans les jardins de la moitié Nord de la France où elles résistent bien aux hivers ;
- *P. tenuifolia*, fleurs simples rouges en coupe, à feuillage de fenouil ;

Issues d'hybridation de pivoines botaniques précoces, en général d'obtenteurs américains :

- *Paeonia 'Bright Knight'*, simple, rouge cerise.
- *P. 'Chalice'*, carnée, étamines jaune orange.
- *P. 'Coral Fay'*, semi-double, d'un rose foncé très vif, à feuillage fin.
- *P. 'Postillon'*, semi-double, rouge cramoisi, à pétales très ondulés.

Issues de *Paeonia lactea* en général, souvent parfumées :

- À FLEURS SIMPLES DITES JAPONAISES :
- *'Aztec'*, 1 m, en coupe rose foncé à étamines jaune d'or abondantes.

- 'Bowl of Beauty', 1 m 10, une des plus belles, rose semi-double à grosse houppée de pétaloïdes crème.
- 'Gay Paree', rose vif en coupe autour de pétaloïdes crèmes puis blancs.
- 'Krinkled White', simple, 1 m 10, blanc pur ondulé, à étamines jaunes.
- 'Mme A. Rivière', simple, grande, 1 m 20, rouge foncé velouté, étamines en bouquet jaune.
- 'Neon', rose pourpre simple, pétaloïdes jaune ocre.

À FLEURS DOUBLES (elles sont classiques et se trouvent relativement facilement) :

- 'Albert Crousse', grande, rose lilas, tardive.
- 'Alice Harding', très grande, blanc rosé, parfumée.
- 'Félix Crousse', rouge de type anémone.
- 'Festiva maxima', ma préférée, grande fleur blanc pur, discrètement rehaussée de lignes rouge carmin, plusieurs fleurs par tige allongeant la floraison, parfumée.
- 'Kansas', 1 m, très grandes fleurs rouge brillant, beau feuillage.
- 'Laura Dessert', pétales crème saumon en coupe autour de pétaloïdes jaunes, parfumée, précoce.
- 'M. Adam Modzelewski', rouge velouté, floraison abondante.
- 'Sarah Bernhardt', 1 m 20, rose argenté à centre rose saumon, très florifère, tardive.

PIVOINES LIGNEUSES

Commençons par les hybrides de *Paeonia suffruticosa* :

- 'Duchesse de Morny', rose double en coupe. Classique.
- 'Gengioraku', très grosse et belle fleur blanc pur.
- 'Hanadaïjin' (Ministre des fleurs), pourpre violet.
- 'Hanakisoï', grande, semi-double, ondulée, rose saumon à centre foncé.
- 'Isabelle Rivière', semi-double, rose vif, étamines jaunes bordées de ligules sombres.
- 'Reine Elizabeth', très répandue autrefois ; il existe encore dans les vieux jardins des touffes énormes, somptueuses, au tout premier printemps, rose vif.
- 'Renkaku', blanche.
- 'Souvenir de Ducher', très belle pivoine double, violette.
- 'Joseph Rock', très grande fleur semi-double blanc caréné, la touffe d'étamines dorées est entourée de larges macleules pourpre noir.

Amateurs de jaune, voici les hybrides de *Paeonia lutea* :

- 'Age of Gold', semi-double, jaune d'or chaud.
- 'L'Aurore', orange rouge simple, sur très beau feuillage.
- 'Mine d'Or', simple, jaune clair, arbuste à grand développement.
- 'Satin rouge', rubis mêlé d'orange, double, 20 cm.
- 'Souvenir de Maxime Cornu', très double, jaune mêlé d'orange, bordé de carmin.
- 'Spring Carnival', simple, jaune et orange bordé de rouge, grosse touffe d'étamines jaunes sur fond sombre.

Pierre Cuche

Où trouver de belles pivoines

EN PLANTS

L'achat en grandes surfaces de pivoines japonaises ou chinoises d'importation est tentant, mais souvent anonyme (pivoine rose, blanche, rouge...) et trompeur, car la maigre tige vous donnera peut-être une fleur la première année, mais probablement aucune la deuxième et même la troisième année car ce sont des plantes poussées pour la vente.

Il vaut infinitiment mieux s'adresser à des producteurs spécialisés de préférence, tels les établissements Rivière, installé dans la Drôme (Crest) ou encore La Pivoine Bleue, dans le Gers (Montegut).

Ces deux producteurs sont présents à de nombreuses fêtes des plantes. Si le prix des pivoines arbustives vous paraît élevé, n'oubliez jamais qu'il s'agit de plants déjà âgés : souvent, elles ont déjà vécu trois ans de culture après le greffage.



EN GRAINES

Le mieux est de s'affilier à des sociétés botaniques :

- American Paeonia Society,
- Société des Amateurs de Jardins Alpins (SAJA),
- Alpin Garden Society (AGS),

Royal Horticultural Society (RHS).

Il est préférable de semer les graines dès maturité, sinon dès réception, en pot de semis placé au nord et à l'ombre. Si vous avez de la chance peut-être une tige avec une feuille trifoliée apparaîtra dès la première année, mais plus souvent seulement la deuxième.

Un rempotage annuel avec un peu d'engrais favorisera une croissance qui vous permettra, la troisième ou quatrième année de mettre votre plante en terre et d'obtenir les premières fleurs en 6 ou 7 ans. Le jeu en vaut la chandelle, en particulier pour les pivoines botaniques introuvables et qui font de fort jolies touffes au jardin, fleuries dès avril.

Les pivoines herbacées hybrides se trouvent assez facilement, mais là encore soyez exigeant sur le nom qui vous permettra de connaître la couleur et la duplicité et surtout de savoir si la fleur est parfumée ou non.

La culture des pivoines

Au XIX^e siècle, et au début du XX^e siècle, époque où la maladie de la vitesse n'avait pas encore atteint les jardins, on plantait pour un résultat dans une optique de 20, 50 ou 100 ans. En même temps, les moyens financiers étaient suffisants pour accompagner efficacement la recherche botanique et la réalisation de conditions d'implantation (onéreuses souvent) donnant toutes leurs chances aux nouveautés.

Les jardins qui, actuellement, bénéficient des moyens adéquats sont mis en œuvre par des collectivités auxquelles le public et le contribuable demandent un effet rapide sinon instantané, soit dans l'architecture et le modèle, soit par les plantations, ou les deux à la fois (voir le jardin de la grande bibliothèque). Ces jardins, donc, s'accordent mal d'un rythme végétal lent comme celui des arbres et des pivoines, ces dernières demandant aussi longtemps pour s'établir : une touffe prend de l'ampleur et toute sa gloire au bout de vingt ans, sinon de cinquante et peut traverser un siècle avec panache. Du reste, le commerce horticole, au moins en ce qui concerne les propositions faites aux particuliers, s'est peu à peu débarrassé de ces végétaux lents au profit de bulbes en sachets à effet rapide ou de plantes en barquettes déjà fleuries.

Les pivoines, qu'elles soient herbacées ou ligneuses, sont chères à l'achat et sont muettes les trois ou quatre premières années. Pourtant, il ne faut pas se priver du plaisir de leur culture.



Terre : elles l'aiment calcaire, les pivoines européennes sont en général de pré-Alpes ou de massif calcaire (ou neutre). Si le sol est discrètement acide, il doit être amélioré par un peu de chaux agricole ou de maerl. Ceci est valable également pour les pivoines orientales herbacées ou ligneuses.

EXPOSITION

au soleil de préférence, ou à l'ombre légère ; ce sont des plantes de rocher, de sous-bois clairs, de lisiers, à installer plutôt sur pentes au nord, est ou sud-est.

EMPLACEMENT

il doit être dégagé de la concurrence sur les 1 ou 2 m² qui constituent leur espace nourricier, aérien et esthétique.

PLANTATION

faire une fosse de 50 cm de côté avec drainage du fond, puis remplir avec le mélange de la terre extraite, plus

du compost, du fumier en sac, et de l'engrais complet "retard". Les bourgeois de la plante herbacée ou le point de greffe de la plante ligneuse doivent être enterrés de 3 à 5 cm au maximum. Combler avec le même mélange en ménageant une cuvette d'arrosage. La plantation doit se faire en fin d'été, début d'automne.

SOINS ULTÉRIEURS

pour l'hiver, un paillage de compost, plus fumier, plus tourbe, sera étalé autour de la touffe au printemps. Une plante correcte achetée chez un marchand ou obtenteur sérieux commence à fleurir la troisième année et produit une dizaine de fleurs à 10 ans ; ceci évidemment à condition que les binages et arrosages soient pratiqués au printemps et en été, jusqu'à ce que les feuilles prennent les couleurs d'automne.

Pépinières du Cap Ferrat

Ets MARCARELLI

VENTE DE VÉGÉTAUX
ENTREPRISE GÉNÉRALE DE JARDINS
ARROSAGE AUTOMATIQUE
44, av. Denis-Séméria 06230 SAINT-JEAN-CAP-FERRAT
Tél. 04 93 76 05 41 - Fax 04 93 76 13 18

Pépinière G. Campaner

Spécialiste mimosas, agrumes,

bougainvillées, plantes de jardin

Rue Bir-Hakeim - Allée des Tilleuls
06800 CAGNES-SUR-MER

TÉL. 04 93 73 77 85

François RIGO Paysagiste

"Meilleur Ouvrier de France"

■ Création de Fontaines et bassins paysages

■ Jeux d'eau et cascades

■ Conception projet ■ Réalisation

CARRY LE ROUET - SAUSET LES PINES

Tél. 04 42 45 44 55 - Fax 04 42 45 46 66

PÉPINIÈRE ORSO

Direct Producteur

Oliviers - Palmiers

06150 CANNES-LA-BOCCA

Tél. 04 93 47 95 75

TOUT POUR LE GAZON

LES SOINS DES GAZONS ET DES ARBRES

Entreprise spécialisée

Tél. : 04 93 33 56 46

Fax : 04 93 74 25 24

740, Route de Biot, Quartier de la Brague - 06600 ANTIBES

LE MATERIEL POUR LE GAZON

Location et vente au

Tél. : 04 93 95 15 01

Fax : 04 93 74 25 24

740, Route de Biot, Quartier de la Brague - 06600 ANTIBES

TOTAL TURF CARE

DANIEL JARDINS

LA CREATION

ET L'ENTRETIEN

DE VOS ESPACES VERTS

RESTE L'AFFAIRE

D'UN PROFESSIONNEL

PLUS DE 15 ANS

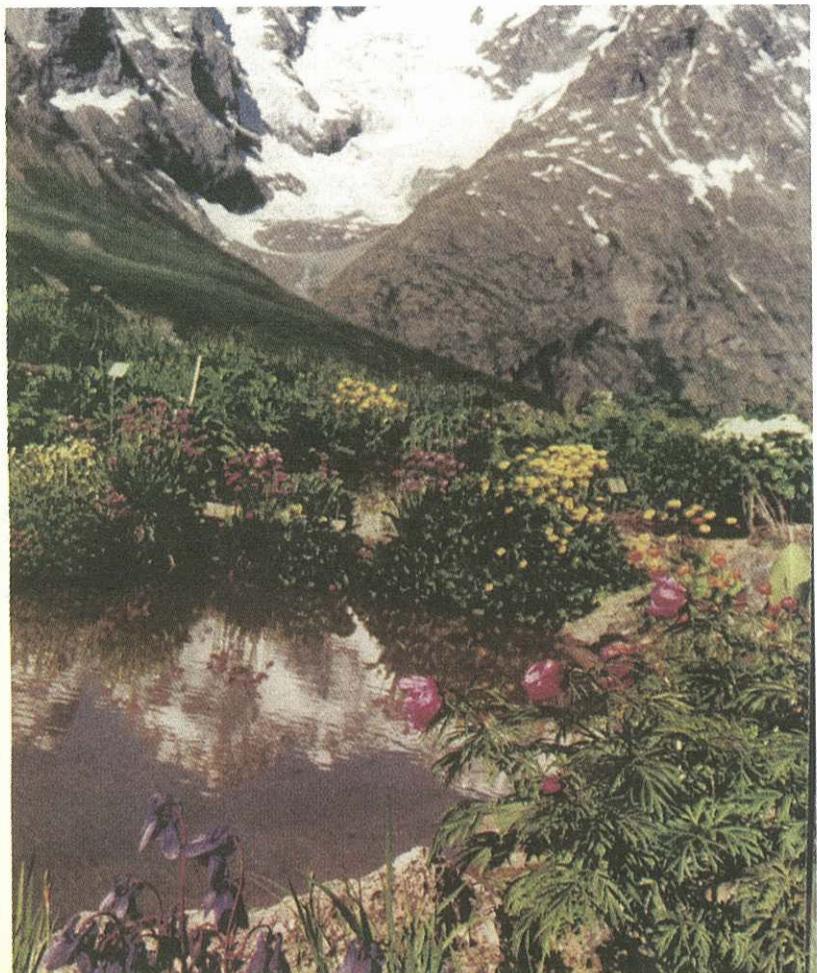
D'EXPÉRIENCE

04 93 61 74 51 / 06 11 38 77 56

En montagne

Le jardin botanique alpin du Lautaret

UN TOUR DU MONDE BOTANIQUE DES CIMES



Un premier jardin fut créé au col du Lautaret en 1899 par le Touring-Club de France et l'Université de Grenoble. Il s'agissait alors surtout d'une collection de plantes systématique. Il fut déplacé en 1919 à proximité d'un hôtel appartenant à la société P.L.M. (Paris-Lyon-Marseille) qui

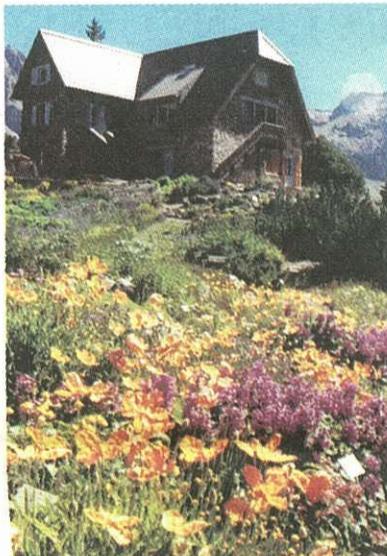
participa largement à la mise en place du nouveau jardin. La deuxième guerre mondiale verra la destruction de l'hôtel et l'exécution du chef de culture du jardin. Les périodes d'abandon et de pillage succéderont aux tentatives de reprise en main lorsqu'il fut décidé de le réaménager au début des années 1980. Il s'ensuit une période de prospérité qui permet en cette fin de siècle de fêter dignement le centenaire du jardin alors même que ce dernier recevait la Charte "Jardins botaniques de France et des pays francophones".

Un cadre géographique exceptionnel

Aux confins des Alpes du sud, entre Oisans et Briançonnais, le jardin est aujourd'hui implanté face aux massifs de la Meije et du Combeynot, à 2 100 mètres d'altitude, au-dessus de l'actuelle limite des arbres. Les influences atlantiques et continentales amènent le froid et une forte pluviométrie alors que le site bénéficie d'un bon ensoleillement en raison des pér-

nétrations méditerranéennes par le sud. Il en résulte de très longs hivers froids et enneigés, suivi de trois autres saisons éphémères de juin à septembre qui ne comptent guère qu'une soixantaine de jours sans gel. Là où, en plaine, l'apogée des jardins a lieu au printemps, la période maximum de floraison se situe ici en juillet-août et coïncide heureusement avec le maximum d'affluence touristique!

C'est ici que Scott vint tester son matériel avant sa tragique tentative de conquérir le Pôle Sud en 1912. Il peut paraître à première vue pour le moins étrange de trouver dans un jardin un mémorial à la gloire d'un explorateur parti conquérir une terre où rien ne pousse...

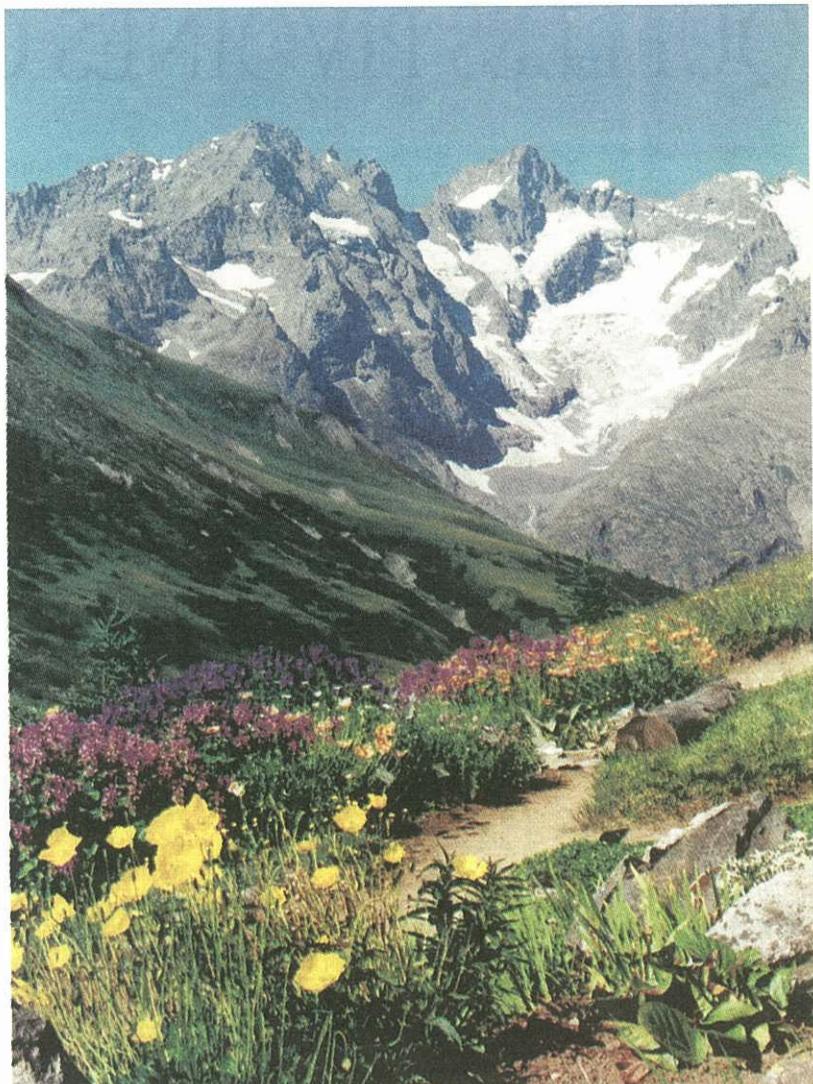


Toutes les Montagnes du Globe

Le jardin s'étale sur une surface de deux hectares dont environ un quart est occupé par les rocallles et les massifs. Il se divise en deux secteurs : celui des Alpes françaises, où les plantes sont principalement présentées par milieux écologiques, et celui des autres régions tempérées du globe où elles sont regroupées en fonction de leur origine géographique. On passe ainsi, au cours de la visite de montagne en montagne, à la découverte des flores des différentes parties du globe, comme une incitation au voyage.

Quelques montagnes, bien sûr, n'y ont pas de représentant typique de leur flore, comme le Kilimandjaro...

Un peu perdu parmi les quelque 2 000 espèces que compte le jardin,



le visiteur s'émerveillera à la vue du bleu métallique des pavots de l'Himalaya (*Meconopsis grandis*), de la Reine des Alpes (*Eryngium alpinum*) ou des lupins d'Amérique (*Lupinus nootkatensis*). D'autres, plus spécialisés, iront renifler les senteurs d'absinthe (*Artemisia absinthium*), de genépi (*Artemisia genipi*) ou de la grande gentiane (*Gentiana lutea*) et vous expliqueront qu'il est aussi possible de confectionner des boissons alcoolisées avec un nombre incroyable d'espèces végétales. L'amateur averti ira quant à lui se prostrer au pied d'une *Androsace helvetica* discrètement nichée au creux d'un bloc de tuf. Chaque visiteur est le révélateur d'une pathologie qui lui est propre et je ne vous parlerai pas de ces

individus lubriques, heureusement plus rares, qui s'imaginent trouver dans certaines plantes la source de prouesses inavouables...

Un jardin se décrit toujours mal, il appartient à celui qui vient à lui. J'ai bien sûr ma préférence : les massifs d'Amérique du Nord parce que j'ai modestement contribué à l'introduction réussie de quelques espèces dont les premiers cactus en 1998 : *Opuntia polyacantha* et *Opuntia fragilis*.

Jean-Louis Latil
Pépinières Lewisia
Le Maupas 05300 Lazer

Le jardin est ouvert tous les jours du 25 juin au 5 septembre (entrée payante) de 10 h à 18 h 30.

Le Jardin Alpin au Drakensberg... et inversement

Au cours de l'automne 1999, dans le cadre d'un 'Défi jeune', une expédition botanique en Afrique du Sud a été réalisée par Anne Merry, technicienne horticole au Jardin Alpin, dans le but de pérenniser des liens avec différents organismes botaniques et horticoles.

La finalité de ce voyage était, aussi et surtout, l'exploration de régions encore peu visitées, à la frontière sud du Lesotho. La chaîne de montagnes du Drakensberg, culminant à 3 000 mètres est la région la plus froide d'Afrique du Sud et la seule à posséder une flore alpine. Les prospections botaniques, en collaboration avec des scientifiques sud-africains, ont permis la récolte de graines de nombreuses espèces.

De nombreuses plantes nouvelles en culture vont être ainsi testées sous nos climats, ce qui nous promet quelques nouveautés dans nos jardins de rocallles pour ce début de siècle. Une exposition photographique sur ce voyage se tiendra tout l'été au Jardin Alpin du Lautaret.

Visite exceptionnelle sur les bords de la Siagne

Visite de L'Arboretum Jacky Rubino



- des équipes à votre écoute
- des conseils dans tous les secteurs du paysage
- la qualité des produits
- un exposé sur les gazon plaques
- des prix anniversaires

06210 - MANDELIEU - Tél. 04 93 47 31 31 - Fax 04 93 47 94 27

DOSSIER PLANTES

Les plantes aromatiques sont une bénédiction pour le jardinier gourmet. Elles distillent leur bonne humeur et leur joie de vivre dans les petits plats comme au jardin. Car la plupart sont très solides, se moquant comme d'une guigne de la canicule. Plus vous les taillez, plus vous récoltez et plus elles restent trapues. Alors pourquoi se gêner. Nous avons entrouvert ce dossier avec quelques-unes des plus faciles, sans oublier le paradoxal persil qui met les nerfs à rude épreuve. L'exotisme étant à la mode en cuisine, on ira découvrir quelques herbes originales, que l'on rencontre désormais assez souvent à l'étal des épiceries fines. Elles sauront mettre du piment dans le Carré d'herbes.

J.-P. C

LES BONNES ADRESSES DE LA GAZETTE

• **Béatrice Esselin et Bruno Tisserand :** plantes aromatiques, médicinales et odorantes. Collection d'origans, basilics, menthes. Vente de plants par correspondance et à la pépinière sur RDV. Le Village, 30500 Potelières - tél./fax 04 66 24 82 82

• **La Grange aux Vivaces** (Véronique et Jacques Detriché) : plantes vivaces aromatiques. Collections : Heuchera, Heucherella, Tiarella. Vente de plants par correspondance et à la pépinière du mercredi au dimanche (14 à 19 h). La Grée du Pouez, 35150 Chanteloup - tél./fax 02 99 44 02 47 - email : grnjoviv@worldnet.fr

• **Aromatiques Tropicales** (Christine et Philippe Latour) : plantes aromatiques et condimentaires. Collections de plantes odorantes et de plantes tropicales à épices. Vente de plants et d'épices par correspondance et à la pépinière sur RDV. Le Moulin, 46340 Degagnac - tél. 05 65 41 55 81 - fax 05 65 41 64 59 Email : epices@aromatiques.com. Site internet : <http://www.aromatiques.com/>

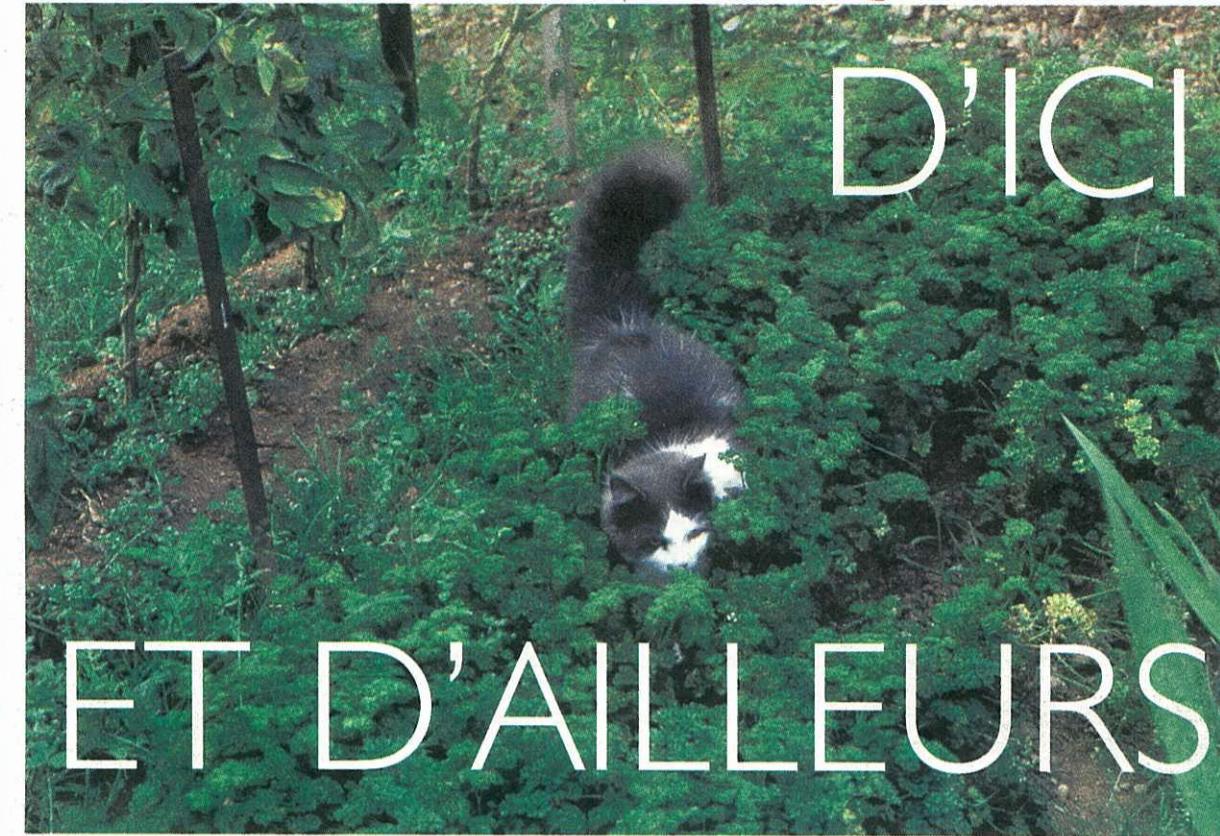
• **Jean-Pierre Deshaires** propose une très belle gamme élevée à la dure sous le climat savoyard. On peut découvrir sa production aux journées des plantes de Saint-Priest, les 18 et 19 mars, et à celles du lac d'Aigueblette, en octobre. Et bien sûr, sur place. Le Corti, 74150 Lornay, tél. 04 50 62 18 31.

• **Thierry Denis** cultive toute une gamme de plantes aromatiques décoratives (sauges, sarriettes, thym et serpolets, fenouils et hysopes). Aux fêtes des plantes de St Jean de Beauregard et Courson, et par correspondance (le jardin du Morvan, 58170 Savigny-Poil-Fol, tél. 03 86 30 87 29).

• **Les frères Bureau** expédient leur gamme de plantes aromatiques, des classiques et des plus originales comme la menthe de Corse ou la pimprenelle.

Gaec Hortiflor Bureau, 49170 Savennières, tél. 02 41 72 21 67.

AROMATIQUES



SOMMAIRE

On dirait presque une comptine : **origan et marjolaine**, sur fond de fife et de tambourin. Grâce à Béatrice Esselin et Bruno Tisserand, nous voici plus savants.

16

A la rescousse, les herbes, pour un jardin de moindre entretien. Démonstration par Véronique et Jacques Détriché.

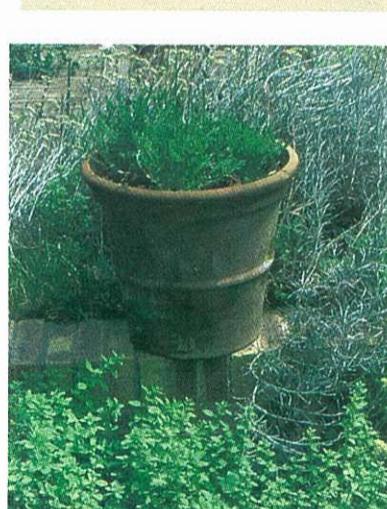
17

Abordons sans crainte la culture du **persil**, le secret de son succès en particulier; et celle de plantes aromatiques originales, à la découverte de **nouvelles saveurs**, grâce à deux grands spécialistes, Christine et Philippe Latour

18



Des noms qui évoquent le soleil, et des plantes faciles à vivre. Goûtez-y, vous ne saurez plus vous en passer.

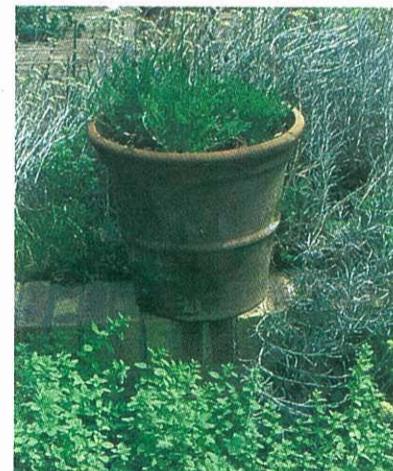


Connaissez-vous la grande diversité des origans? Et tout d'abord, quelle est donc la différence entre marjolaine et origan? Que les choses soient bien claires : origan et marjolaine sont tous deux indispensables dans un jardin d'herbes et font partie du même genre, les *Origanum* (famille des Lamiacées), qui regroupe une trentaine d'espèces réparties de l'Europe à la Chine. Pour préciser un peu, *Origanum majorana* est la fameuse marjolaine à coquille, ou marjolaine des jardins, si précieuse par son parfum délicat ; elle n'est vivace que dans le sud du bassin méditerranéen. En France, elle reste annuelle ou bisannuelle et ses graines ne mûrissent pas. Ainsi, quand vous froissez une touffe dans les collines, c'est toujours un origan (pour le moins *Origanum vulgare*).

Une légende raconte qu'un domestique chypriote s'est changé en herbe aromatique après avoir respiré un bouquet de marjolaine. Il s'appelait sans doute *Marjolai* ou *Marjolos* car, paraît-il, c'est de lui que notre belle marjolaine tire son nom. C'est vous dire à quel point elle est exquise notre petite! Une autre histoire raconte qu'on en couronnait les jeunes époux chez les Grecs et les Latins pour éloigner les séducteurs. Nous, tout cela nous fait bien rire : on cultive la marjolaine allégement et l'on ne craint ni les séducteurs, ni les séductrices ; de plus on ne s'est toujours pas transformés en aromates, à moins que...

Mais pour rester un peu sérieux, revenons à l'origan de nos collines, de son

ORIGAN & MARJOLAINÉ



petit nom *Origanum vulgare*, appelé marjolaine sauvage ou bâtarde, d'où la confusion totale de beaucoup d'entre nous qui passons plus de temps à humer, toucher et manger toutes ces bonnes herbes qu'à se casser la tête avec la nomenclature. A y perdre son latin!

Quelques-uns de la tribu

Et puis, il y a tous les autres origans aux feuillages et floraisons variés, qui diffèrent aussi par la puissance de leurs arômes. Nous aimons beaucoup *Origanum heracleoticum* qui est pour nous le plus parfumé (il est riche en carvacrol). Un de ses frères, *Origanum compactum*, originaire du Maroc, n'est pas mal non plus dans la cuisine, il dégage en plein soleil une forte et bonne odeur. Ces deux-là sont à réservé aux zones un peu chaudes.

Pour les régions plus froides, on trouvera dans cette grande tribu de très

bons et beaux origans comme par exemple *Origanum vulgare 'Rosen Luppel'* qui est magnifique avec ses feuilles pourpres, surtout en hiver. Et puis, bien sûr, *Origanum laevigatum* dont la belle floraison rouge pourpre dure tout l'été.

Il faut aussi citer les autres variétés pour leurs couleurs ou leur délicatesse : *Origanum vulgare 'Polyphant'* panaché vert et jaune; *Origanum vulgare 'Golden Dwarf'* plus couramment appelé origan doré; *Origanum 'Kent Beauty'* d'un bel effet en suspension par son port retombant et ses bractées aux aisselles de fleurs roses; ou encore *Origanum microphyllum* aux minuscules feuilles gris bleuté.

Nous donnons une mention spéciale

QUELQUES CONSEILS DE CULTURE

Culture facile : tous les origans s'épanouissent dans un sol bien drainé, au soleil et aiment le calcaire. Pas la peine de forcer sur l'arrosoir, ils n'en seront que plus odorants. Une petite coupe des fleurs fanées suffira pour profiter au maximum de ces belles touffes colorées. On peut bien sûr les intégrer dans un jardin d'herbes, mais n'hésitez pas à les mélanger aux belles vivaces en bordure de massif ou dans une rocaille, sur un passage, pour profiter au maximum de leur parfum. La culture en pot ne révèle pas de grandes difficultés, pensez surtout à bien drainer les jardinières, remplies de terre franche et de terreau, sans oublier de l'enrichir pour favoriser la croissance.

LES PLAISIRS DE LA TABLE

Parlons un peu cuisine. Dans tous les cas, c'est la cuisine du soleil. Sans se tromper, on peut accommoder tous les plats à base de tomates avec de l'origan, à commencer par la pizza. Au Maroc, on en saupoudre les brochettes d'agneau, en y ajoutant une petite pincée d'absinthe (elles n'en sont que plus digestes). La marjolaine, au parfum plus fin,

sera parfaite sur les salades et cela changera un peu du basilic! Elle accommode aussi parfaitement les poissons. Tous deux entrent dans la composition des herbes de Provence. Pour ceux qui aiment les bonnes herbes pour leurs vertus, les origans sont stimulants et toniques, quant à la marjolaine, elle est bien connue pour ses propriétés calmantes.



Fleurs de *Rosmarinus officinalis* (romarin)
Photo Vincent Kulesza



Floraison de *Laurus nobilis* (laurier sauce)
Photo Vincent Kulesza



Le thym se couvre au printemps de minuscules fleurs roses
Photo Vincent Kulesza

LES HERBES A LA RESCOUSSE !

Dans la famille des Ombellifères, il y a le persil que tout le monde sème en place (le repiquer porte malheur, dit-on en Bretagne), mais on connaît moins le cerfeuil musqué (*Myrrhis odorata*), vivace au somptueux feuillage découpé, vert clair, rappelant les fougères, dont le goût frais d'anis relève les salades vertes ou de tomates. La floraison, typique des ombellifères, est en forme de parapluie, d'un blanc pur lumineux.

Le cumin (*Cuminum cyminum*), plante annuelle originaire des régions méditerranéennes, peut être remplacé par le cumin des Vosges (*Meum athamanticum*) vivace, au goût proche. Les graines sont employées pour agrémenter le couscous, le poulet, les viandes blanches.

On trouve ensuite le cerfeuil (*Aethriscus cerefolium*), bisannuelle dont on use des feuilles fraîches pour parfumer poissons, salades, omelettes (ne pas le cuire mais le hacher juste au moment de servir), la carotte (*Daucus carota*) bisannuelle dont on coupe quelques rondelles pour les bouillons de poissons. Ses feuilles viennent aussi parfumer les potages. Le céleri branche (*Apium graveolens* var. *dulce*) bisannuel, serait, lui, aphrodisiaque. Ses côtes et ses feuilles sont cuites dans les soupes ou employées crues dans les salades. Attention, son amertume ne plaît pas à tout le monde! Dans le même genre, la livèche, ou ache des montagnes (*Levisticum officinale*), au parfum de céleri, est vivace et fleurit jaune verdâtre. Précisons que la ciguë, poison réputé, ressemble à la carotte sauvage : Yann et Gwenaelle ne récoltent pas d'ombellifères dans la nature mais achèteront graines ou plants.

L'angélique (*Angelica archangelica*) possède un feuillage large, vernissé, et forme des touffes d'une belle dimension. La haute floraison (à 2 mètres de haut) est en boule blanc crème. On

Quand le persil lève à blanc

C'est bien simple, du persil, on en voudrait tout le temps. Pour donner du goût aux assaisonnements, orner les plats ou distiller ses vitamines au quotidien. Il en faudrait donc en abondance dans tous les jardins. Or, c'est rarement le cas : on le taxe de capricieux. Un peu vrai, mais un peu seulement. Voici comment l'apprivoiser.

Dans le registre consommation, aucune herbe aromatique n'arrive à la cheville du persil : c'est la seule qui occupe des centaines d'hectares, mobilise des armées de cueilleurs, justifie la création de machines particulières pour sa récolte, et représente de telles ventes de graines : avec les radis, le persil est, de loin, la graine potagère la plus vendue. C'est dire qu'il doit s'en semer du persil, et bien entendu s'en consommer. Quoique... comme dirait Devos, il faudrait y voir de plus près. Car les jardins potagers ne débordent pas spécialement de persil, comme si une malédiction pesait sur le jardinier en mal d'arômes. La même légende sulfureuse qui entoure le persil depuis la nuit des temps : les Grecs l'associaient déjà au culte des morts. Les Romains le consommaient cependant, mais pendant longtemps sa ressemblance avec la ciguë a semé le trouble. Pourtant, si l'on y goûte, impossible de se tromper. A croire que les cuisiniers d'autrefois étaient enrhumés ou goûtaient leurs potages d'une spatule négligente. La lenteur de sa germination ne faisait qu'accentuer le mystère : ne disait-

on pas que le persil allait sept fois en Enfer avant de germer : pourquoi sept, et pourquoi faire ? Le transplanter portait malheur. Voire le semer, et cela dans des régions où sa consommation était pourtant autorisée. Pour contourner la difficulté, les paysans enfonçaient dans une anfractuosité de muret les tiges de persil monté à graines, puis grattaient la terre au pied, et attendaient ensuite patiemment que les graines qui tombaient se mettent à germer. Cette pratique pas si idiote que cela avait pour intérêt de procurer au persil l'environnement qu'il apprécie : une terre meuble, sûrement enrichie de chaux grâce aux plâtres tombés du mur, et une ambiance douillette. Les graines tout juste mûres ont un potentiel de germination intact, d'où une levée presque assurée, en fin d'été.

Le persil vit sur deux ans

En agissant ainsi, ces paysans avisés ne faisaient que s'obliger à reproduire le cycle naturel du persil, qui affiche nettement son origine méditerranéenne : ses graines sont mûres en été, et ne demandent qu'à germer en automne, en profitant des pluies. Le per-

sil traverse l'hiver à l'état de rosette, et monte à graine la deuxième année. C'est encore en pratiquant ainsi que l'on obtient le plus beau persil.

Les sélections modernes ont cherché à s'affranchir de ce cycle, et l'on trouve désormais des persils qui germent correctement au printemps, et dont on peut récolter les feuilles en été. Par ailleurs, il serait risqué de semer le persil avant l'hiver. En Alsace, par exemple. Il ne passerait pas l'hiver.

Vous pouvez semer le persil directement en place, ou encore en godets, en disposant une petite pincée de graines dans chaque godet rempli de terreau. Il est plus facile de tenir humides quelques godets que toute une planche au jardin. Repiquez quand les plants ont 5 cm de hauteur, en vous moquant des superstitions, et en laissant 20 cm entre les touffes. Si vous êtes adepte du potager en carrés, vous pouvez disposer 4 touffes dans une case de 30 cm de côté.

Question variétés, on a le choix sans en avoir : il existe une foule de variétés qui nous semblent plus là pour marquer le territoire de chaque marque que pour afficher une nette différence gustative. Les persils à feuillage plat, du type Vernusson, cèdent peu à peu la place aux persils frisés, qui sont plus parfumés qu'autrefois. Un peu à part, le persil géant d'Italie mérite bien son nom : il dépasse légèrement les 30 cm d'envergure, et son feuillage plat est très parfumé. Le persil à racine, ou persil de Hollande, est le résultat d'une sélection qui a cherché à faire grossir la racine, déjà importante, du persil ordinaire. Il est déjà signalé au Moyen Âge. Il sert à donner du goût aux bouillons.

Inutile de rappeler les usages multiples du persil : mélangé au beurre, il donne le beurre maître d'hôtel, qui accompagne les viandes grillées et les haricots verts des faux régimes minceurs. Toujours avec le beurre et l'ail, il agrémentera les escargots. Au début du siècle, on le faisait frire pour décorer les plats. Mais il explosera littéralement dans le



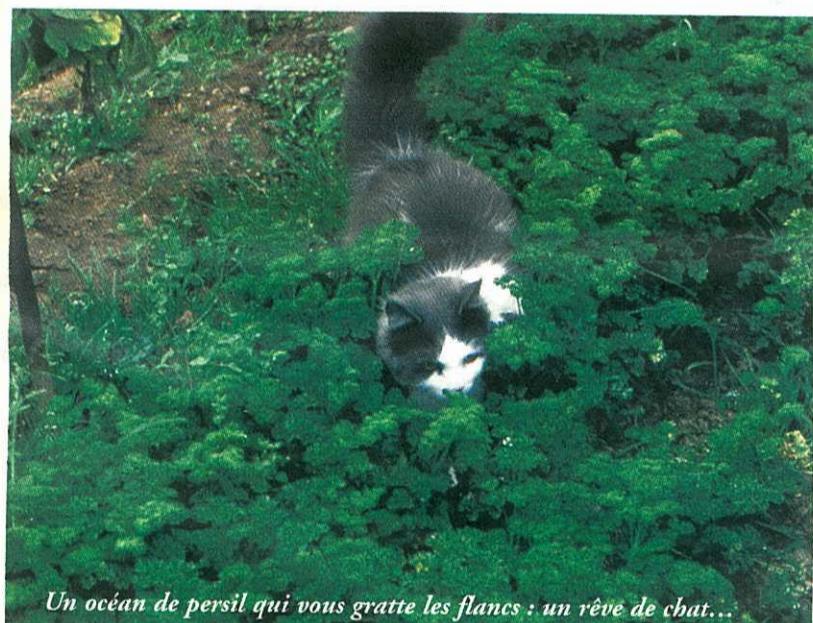
Le persil supporte assez bien l'ombre des grands légumes, comme ici celle d'un chou fleur. On est dans le cadre d'un potager en carrés.

taboulé, le vrai, pas celui des traiteurs qui est de la semoule à la semoule. Le vrai tabbouleh libanais consomme la bagatelle de quatre bouquets de persil, et se prépare avec du boulgour (blé dur germé et séché disponible en magasin bio). Faites gonfler 1/2 verre de boulgour fin dans un quart de litre d'eau bouillante. Lavez le persil, un brin de basilic, un bouquet de ciboulette, un demi-bouquet de menthe et les quatre bouquets de persil. Laissez bien égoutter puis hachez très finement. Plus les herbes sont coupées fin, plus la maîtresse de maison libanaise reçoit de compliments, au dire des connaisseurs. Hachez également très fin un oignon doux. Coupez trois belles tomates et un demi-concombre en petits dés. Dans

un grand saladier, mélangez le boulgour et ces ingrédients. La couleur verte doit dominer. Ajoutez du sel, du poivre gris, un soupçon de cannelle et de paprika, une pincée de poivre de Cayenne, un demi-verre d'huile d'olive fruitée et le jus de trois beaux citrons. Mélangez soigneusement et placez au réfrigérateur pendant une heure. Servez accompagné de feuilles de salade romaine.

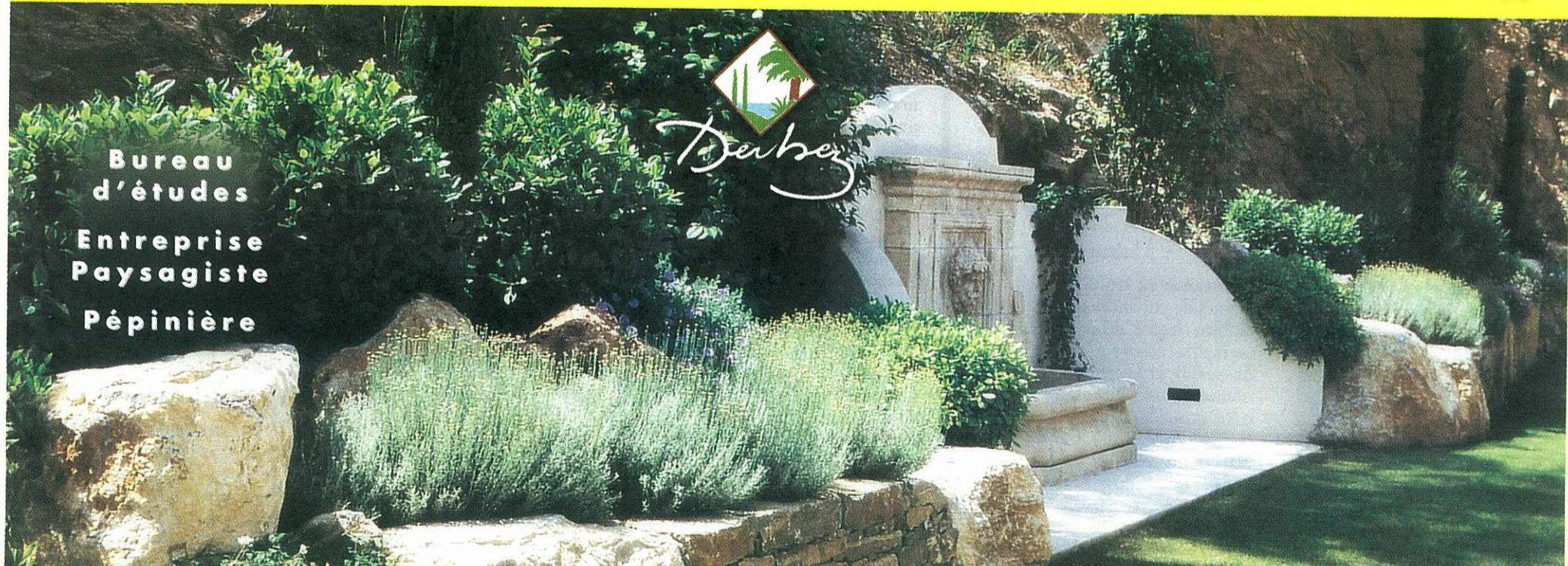
Vous devez sentir les vitamines vous ragaillardir l'organisme. Car le persil est un véritable concentré de vitamines et de sels minéraux. Surtout quand il vient du jardin, qu'il a été coupé quelques minutes auparavant, et qu'on ne le fait pas cuire.

Jean-Paul Collaert



Un océan de persil qui vous gratte les flancs : un rêve de chat...

P A Y S A G E



La passion des jardins

LES MESANGES - QUARTIER BERTAUD - RD 98 - 83580 GASSIN - TEL : 04 94 56 11 96 - FAX : 04 94 56 33 59

À la découverte de nouveaux arômes

Christine et Philippe Latour se sont fait une spécialité de produire des plantes aromatiques, condimentaires ou à épices utilisées dans la cuisine dite exotique. Ils nous livrent ici quelques plantes à essayer, leurs conseils de culture et d'utilisation. Jean-Paul Collaert en a ajouté deux autres.

LA CITRONNELLE CHINOISE

Cymbopogon citratus (Stapf.)

Famille : Poacées (graminées). Origine : Malaisie. Asie.

Cette graminée tropicale au feuillage persistant est extrêmement vigoureuse (1 m de haut sur 50 cm de diamètre). Elle est cultivée dans tous les pays tropicaux, Inde, Madagascar, Amérique centrale. Toute la plante est délicieusement citronnée, on en extrait de l'huile essentielle. Ses longues feuilles à pli central, vertes, persistantes, légèrement tranchantes, issues de tiges bulbeuses, peuvent provoquer des réactions cutanées sans danger. Ni floraison ni fructification sous nos climats.

Utilisations

Les feuilles sont utilisées pour les infusions et boissons fraîches. Les tiges cylindriques et charnues participent, entières ou tronçonnées, aux saveurs de nombreux plats asiatiques. Plus la plante est infusée, plus elle donne de son parfum. Elles aromatisent soupe, poulet, porc, court bouillon, et salade de fruits exotiques.

Culture

Résistance au froid : prospère bien de 20 à 35 °C, mais peut passer la mauvaise saison à des températures beaucoup plus basses, de l'ordre de 5 °C, à condition de réduire fortement les arrosages. À partir de -2 °C, les dégâts commencent.

Nature du terrain : prévoir un pot de bonne taille, car sa végétation est très vigoureuse, ainsi qu'une coupelle

conséquente. Le substrat adapté est un mélange de terre de bruyère et de terre franche.

Exposition : plein soleil ; si la lumière est tamisée, la plante poussera moins vite.

Besoins en eau : elle n'a pas besoin d'une forte humidité atmosphérique, mais de beaucoup d'eau disponible pour les racines (même calcaire). La demande en eau croît directement en fonction de la chaleur. En pleine chaleur, la coupelle peut être pleine en permanence. L'hiver, réduire les arrosages au fur et à mesure que décroissent température et luminosité. Ce que la citronnelle craint le plus, c'est le froid humide.

Taille : supprimer les tiges jaunies, lorsque la plante devient trop grande, supprimer au couteau ou à la bêche les parties de souche en trop.

Fertilisation : engrais pour plantes vertes ou compost.

Multiplication : par division des pieds âgés ; opération à pratiquer en pleine croissance, (printemps, été).

Autres « citronnelles »

- La mélisse, *Melissa officinalis* : proche de la menthe au goût citronné (Eau de Mélisse).
- L'aurone, *Artemisia abrotanum* : en plus de sa forte odeur d'armoise, on perçoit une nuance de citron.
- La verveine, *Lippia citriodora* : arbuste au feuillage proche du pêcher, son parfum est très citronné. P. L.

LA CORIANDRE

Coriandrum sativum

Famille : Apiacées. Origine : Asie.

La coriandre, ou persil chinois, ne laisse pas indifférente car son feuillage évoque pour certains la punaise des bois alors que d'autres la trouvent tout bonnement incomparable pour aromatiser leurs consommés aux ravioles.

Le feuillage est tout d'abord plat, puis devient filiforme quand les tiges s'allongent au moment de la floraison. Cette dernière a lieu au bout de trois mois de culture environ, souvent en été, et prend la forme d'ombelles assez lâches, d'un beau blanc teinté de rose tendre. Les fruits sont ronds et

gros comme des graines de pois de senteur. Une fois secs, ils peuvent être mélangés au poivre, et apportent un parfum très différent du feuillage. En Inde, c'est un composant du curry.

Utilisations

Les feuilles sont émincées sur les potages chinois, et peuvent agrémenter des avocats au crabe. Les graines parfumeront les farces. Elles donneront une saveur nouvelle à votre choucroute, en accompagnement de poisson fumé. Parsemez de coriandre vos betteraves cuites, vos plats de champignons ou encore le navarin d'agneau.

Culture

Résistance au froid : on sème les graines de coriandre quand la terre est bien chaude, début mai. La levée est rapide (rien à voir avec la lenteur du persil), et la croissance impressionnante. On peut commencer à récolter quand le plant atteint 20 cm de haut.

Nature du terrain : un bon sol de potager lui plaira.

Exposition : plein soleil.

Besoins en eau : la coriandre n'est pas très exigeante. Paillez avec des tontes de gazon ou du Mulca. Tuteurez si les plants sont très hauts car ils peuvent se coucher d'un coup.

Fertilisation : compost.

Multiplication : par semis des graines.



Le type même de la plante pas embarrassante pour deux sous : elle forme en un rien de temps de belles touffes, qu'il est facile d'égaliser à la cisaille à haie si l'on a des envies de topiaires en coussin. Mais le mieux consiste à la disposer non loin d'un passage pour la frôler régulièrement. À chaque fois, le jardin tout entier vous paraîtra sentir le curry. Le feuillage est fin, d'un beau gris argenté. La floraison a lieu en août, et est relativement insignifiante.

Utilisations

On peut se contenter d'employer cette plante pour son aspect fort décoratif, dans les massifs de rosiers par exemple, ou parmi les fleurs vivaces. Elle fera merveille également dans les rocailles les plus sèches. Il en faut tellement peu pour parfumer un plat que la cultiver exprès pour cela est un peu excessif.

Culture

Résistance au froid : résiste assez bien au froid, jusqu'à -5°C, et même plus,

LA PLANTE CURRY

Helichrysum italicum = H. angustifolium

Famille : Astéracées (Composées). Origine : pourtour méditerranéen et littoral atlantique.

à condition que le sol soit bien drainé (plantation en talus ou en terre caillouteuse).

Besoins en eau : la plante curry est naturellement résistante à la sécheresse, mais si vous la plantez en bac, n'oubliez pas un bon arrosage chaque semaine.

Taille : inutile mais elle la supporte très bien. En taillant court, à 10 cm de hauteur, en fin mars, vous obtenez des touffes plus compactes.

Fertilisation : le moins possible.

Multiplication : par bouturage en plein été. Abritez durant le premier hiver.



LE RAU-RAM

Polygonum odoratum

Famille : Polygonacées.

Origine : Asie.

Étonnante, cette petite renouée vivace asiatique ! Elle ressemble comme deux gouttes d'eau aux espèces européennes, mais son odeur forte, alliant la coriandre et une pointe d'ananas, ne peut prêter à confusion.

Les amateurs de cuisine asiatique apprécieront sa saveur piquante et acré. Cette renouée pousse en touffe, jusqu'à 50 cm de haut.

Le feuillage est lancéolé avec une tache brune marquée à la base du limbe; persistant. La floraison prend la forme d'épis de petites fleurs roses en hiver.

Culture

Résistance au froid : elle gèle à partir de 0 °C ! À conserver, donc, dans une serre ou une véranda bien éclairée.

Nature du terrain : utiliser de la terre de bruyère ou du terreau horticole. Elle supporte le calcaire sans problème.

Exposition : chaude et ombragée. Besoins en eau : plante très exigeante en eau. En été, on peut laisser la coupelle tremper.

Taille : maintien de la forme uniquement.

Fertilisation : engrais plantes fleuries.

Ennemis : l'hiver en serre, pucerons et aleurodes.

Multiplication : boutures.

Utilisations

Les feuilles sont utilisées dans les soupes asiatiques, viandes et poisson. Leur parfum très puissant déclenche des réactions tranchées, favorables ou défavorables.

P. L.

CRESSON de PARA ou BREDY MAFANA

Spilanthes oleracea (Linné)

Famille : Astéracées. Origine : Amérique méridionale.

Arrosage : il doit être abondant pour la reprise des jeunes plants.

Exposition : Chaude ombragée.

Nature du terrain : Elle a besoin d'une terre fertile, aérée et profonde.

Utilisations

Sous le nom de *Anamalahobé*, cette plante est utilisée par les Malgaches comme légume indispensable dans le plat national : le "Romazava". Avec ou sans viande (de Zébu!), oignons, tomates, gingembre sont cuits dans un bouillon où l'on a plongé les *brèdes* (feuilles issues de plantes vertes tel que cresson, roquette, épinards). Quelques feuilles suffisent pour aromatiser salade ou plat de légumes.

Autre variété : *Spilanthes füca* (fleur rouge brun). P. L.

LE CIBOULAIL

Allium tuberosum Allium odorum (Linné)

Famille : Liliacées. Origine : Chine, Japon.

C'est une vivace de belle allure, d'une hauteur de 45 cm. De longues tiges forment une touffe dense portant à la base de nombreux petits bulbes. Les feuilles plates sont d'un vert plus foncé que les tiges. Leur saveur est un mélange d'oignon doux et d'ail.

En Chine, les tiges sont blanchies à l'aide de cloches comme les chico-rées. Les fleurs blanches apparaissent au moins d'août en ombelle très décorative. Toute la plante se mange, tiges et boutons floraux.

Utilisations

Les ciboulails, ratatouilles, sauces : couper les tiges aux ciseaux. Les boutons floraux servent dans la cuisine chinoise; en omelette, par exemple, comme des pointes d'asperges.

Culture

Semer en octobre, les pousses apparaîtront au printemps. La plante met deux bonnes années pour former une touffe généreuse.

Nature du terrain : le ciboulail aime une terre franche un peu forte, bien drainée.

Exposition : chaude mais pas trop sèche.

Multiplication : par semis ou éclats de pied au printemps. P. L.

SEMSIS • BOUTURAGE • MARCOTTE • DIVISION

SEMSIS • BOUTURAGE • MARCOTTE • DIVISION • GREFFES



Astuce, les Salpiglossis sont allergiques au terreau. Il faudra remplir les godets de terre franche pour les semer.

Multipliez les plaisirs

François Rabelais croyait-il à la "main verte"? Apôtre de la truculence, il fut aussi grand botaniste que pourfendeur des idées reçues de son temps.

Pour ma part, je parlerai plutôt de "tête verte". Tous ceux qui reproduisent aisément les plantes font d'abord travailler leurs méninges. Les qualités requises des têtes vertes sont essentiellement intellectuelles et morales : information, observation, rigueur, imagination, persévérance.

Information Vous lisez cette Gazette, vous avez donc l'esprit curieux. Avant de tenter toute nouvelle expérience de multiplication, je vous conseille de consulter des ouvrages aussi essentiels que Le Bon Jardinier (La Maison Rustique), La botanique redécouverte (INRA-Belin) ou L'éloge de la plante de Francis Hallé (Seuil).

Vous comprendrez que le monde végétal adopte d'autres règles que le monde animal (n'essayez pas de vous bouturer ou de vous semer directement sous châssis, cela ne marche pas).

Contrairement à nous (pour combien de temps encore?), les plantes se clonent naturellement, on parle de multiplication non sexuée. *Phragmites australis*, une graminée de bords de fleuve se multiplie toute seule sous nos

climats alors que, depuis au moins 4000 ans, la température ne permet pas à ses fruits d'épanouir leurs graines.

D'autres végétaux se dupliquent seuls par l'intermédiaire de bulbilles ou de plantules munies de racines en bout de feuille (*Kalanchoe tubiflora*).

Observation Il faut observer le milieu propice à la multiplication naturelle des plantes pour tenter de les reproduire. Certaines graines demandent à être scarifiées, stratifiées, refroidies, voire flambées pour développer leur pouvoir germinatif. Certaines boutures réclament, d'autres ne supportent pas les excès d'humidité.

Rigueur Je ne connais aucune personne réputée avoir la main verte qui oublie dans un coin ses semis ou ses boutures. Les plus efficaces consignent sur le papier les conditions de culture employées (substrat, période d'intervention, engrais, arrosage).

Pour les plus courantes des multiplications, il suffit d'arroser en temps et en heure, et ne pas trop retarder le rempotage en godet.

Imagination La révolution horticole est en marche, les techniques alternatives des années 70 sont deve-

nues la norme aujourd'hui. Il y a 10 ans encore, ceux qui choisissaient l'arrosage par goutte à goutte, la fertilisation foliaire, l'apport d'oligoéléments ou l'usage d'antitranspirants étaient considérés comme de doux originaux. Rares sont aujourd'hui les grandes pépinières qui font l'impassé sur ces techniques.

Persévérance On n'apprend rien du succès, seul l'échec permet de progresser. Les plus grands hybrideurs de rosiers n'ont réussi que quelques obtentions qui traversent les décennies, voire les siècles. Les erreurs permettent d'affiner les techniques, de sélectionner les "géniteurs" et les portes-greffe adaptés à chaque condition de sol et de climat.

Ce dossier sur la multiplication n'est lui-même qu'un tout petit embryon. Nous reviendrons souvent sur le sujet et sommes avides de vos expériences ratées ou réussies.

Nous avons choisi cette fois de donner la parole aux professionnels et aux amateurs éclairés. Chacun (moi le premier) pourra y trouver nombre de conseils pour multiplier ses plantes favorisées sans pour autant résister au plaisir de multiplier ses plaisirs lors de la prochaine fête des plantes.

Courbon

DIVISER POUR MIEUX JARDINER

Au-delà du jeu de mot facile sur la division et la multiplication, il y a toute une palette de gestes, associés à des conditions précises.

La division des végétaux fait partie des méthodes horticoles traditionnelles de multiplication "provocée". C'est sans doute la plus simple, car il s'agit de séparer en deux ou plusieurs parties des "articles" déjà formés (tronc, racines et branches) d'un végétal dont l'âge et/ou la grosseur sont conséquents.

Ce procédé s'applique aux plantes à souche, rhizome, bulbe et tubercule (pivoines, cannas, iris, agapanthes, hémérocalles, lilas, grenadiers, fuchsias, gunneras, hellébores, physalis, strelitzias, bananiers, nénuphars, certains bambous et palmiers...), aux plantes à turions (framboisiers par exemple qui ne vivent que 2 ou 3 ans puis déprécieront), à stolons (fraises, phalangiumpumilum...), aux plantes à touffes (solidago, certaines sauges, ancolies, campanules, sédums, herbes de la Pampa et autres graminées, saxifrages, héliopsis, aubriètes, millepertuis, sansevieria...), et à celles qui émettent des rejetons ou des scions dès le niveau, ou un peu en dessous, de la terre (agaves, oliviers, figuiers, lauriers roses, rosiers, bambous...). Vaste programme !

L'éclatement de souche peut paraître brutal, mais s'avère nécessaire dans certains cas : plante devenue trop imposante, dont on ne veut pas se séparer, ou pour qui le bouturage ou le semis sont quasiment impossibles (dans ce cas-là, amis et voisins y trouveront aussi leur compte); plante exposée à des vents trop forts qui risquent de la détruire totalement, à des menaces d'éboulis, à de gros engins de chantier mal manœuvrés (en cas de réfection de la maison par exemple, ou d'un renivellement du sol du jardin); vieux sujet menacé d'étouffement par des touffes ou souches mortes, ou simple toilettage de végétaux plus jeunes.

Pour certaines plantes, la division peut s'opérer par marcottage aérien mais, hormis pour les végétaux qui le font d'eux-mêmes tout naturellement (certaines passiflories par exemple), cela demande de grandes connaissances et une bonne pratique pour ne pas nuire au végétal que l'on amputera d'un morceau de branche (ou tige) ramifiée au risque de casser son équilibre végétatif ou esthétique.

Certaines espèces produisent des semis sur leurs propres feuilles, il n'y a qu'à les prélever et les repiquer; l'exemple le plus réputé est celui des kalanchoés. Les ostéospermums présentent des départs de racines sur des rameaux : il est alors très aisément de les couper pour les replanter. Un grand nombre de plantes succulentes nous offrent cette simplicité de multiplication et notamment les *Mesembryanthemum* (figuïdes).

Que les plantes soient en intérieur ou en pleine terre, la procédure à suivre pour les diviser est la même. Le taux de réussite est, toutefois, plus élevé (voisin de 100%) pour les premières car la plupart des végétaux d'appartement sont plantés en touffe, même si ce n'est pas leur port naturel : il s'agit en réalité de plusieurs sujets installés côté à côté dans le même pot, leur séparation se fait donc sans souffrance.

Pour les végétaux de pleine terre, il est important de connaître la sensibilité au froid des espèces que l'on divise. Bananiers, cannas, papyrus, bambous... (bref, toutes les plantes tropicales ou subtropicales) risquent de ne pas reprendre à des températures allant de + 5 °C à - 5 °C; grenadiers, lauriers roses,

verveine officinalis, herbe de la pampa, rosiers, framboisiers, lantanah... peuvent supporter des températures plus basses, mais doivent tout de même être surveillés.

Les plantes succulentes et certains palmiers peuvent être divisés au milieu du printemps lorsque les chaleurs s'annoncent, dans le doute toutefois, il vaudra mieux attendre le début de l'été. Une division effectuée sur un vieux cycas, en pleine chaleur mais suivie d'un été "pourri", peut dormir pour de longues années, voire même à jamais.

Dans tous les cas, l'opération doit s'effectuer rapidement et avec des gestes précis si l'on veut éviter le massacre. Les outils tranchants utilisés se doivent d'être parfaitement affûtés, nettoyés et choisis en fonction de la taille de l'espèce : cela peut passer du sécateur à l'ébrancheur, de la pelle plate affilée à la hache.

Les produits cicatrisants contribuent à la réussite, mais ne sont pas essentiels. Par contre, le pralinage, lui, ne doit jamais être oublié : il faut absolument préparer à l'avance un substrat adéquat que l'on placera dans le trou de plantation, si la division est destinée à la pleine terre du jardin, ou dans le conteneur, et garder autant que possible la petite motte de terre accrochée aux racines. Le moment est propice pour l'observation du parcours des racines, un petit cours de Sciences Nat ne fait jamais de mal. Si, cependant, vous n'avez pas eu le temps de choisir l'emplacement, ou bien s'il vous manque le conteneur, bref que vous ne pouvez immédiatement réinstaller la partie prélevée, un truc de jardinier peut vous

être utile : mettez dans un seau de l'eau et des morceaux de charbon de bois, trempez-y la plante et prenez le temps de réfléchir (attention, il ne faut pas que l'eau risque de geler!). Je connais de vieux et vrais jardiniers qui bouturent comme cela des scions d'oliviers, de figuiers, de lauriers roses (dès le mois d'août, cf. Gazette n° 26), de rosiers... Comme dirait un certain chanteur à guitare : « *le jardinage, c'était mieux avant!* »

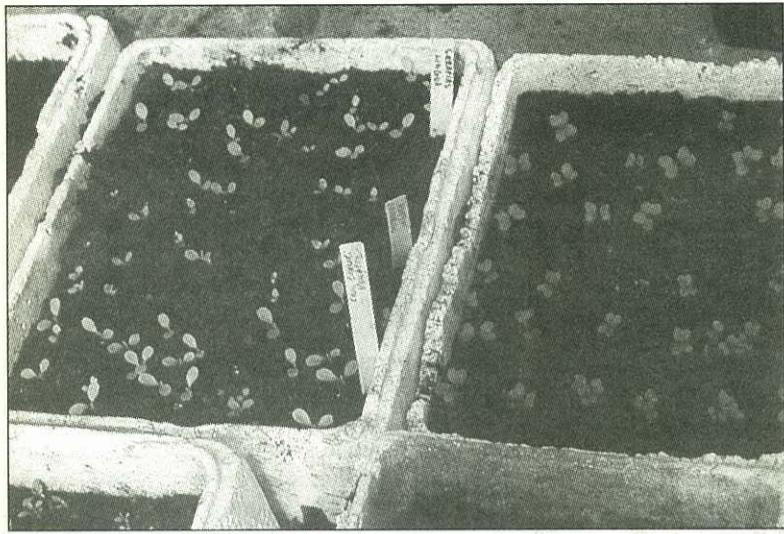
On fera suivre la division d'une taille relativement sévère pour tous les végétaux ramifiés, qu'ils soient d'appartement ou de jardin. Les bananiers, palmiers et certains bambous ne subiront qu'un nettoyage des feuilles (surtout ne leur coupez pas la tête!).

Les arrosages, réduits en hiver et printemps pluvieux, se font comme d'habitude dès que la plante montre des signes de reprise. Le succès sera assuré lorsque les feuilles auront atteint l'âge adulte et que s'épanouiront floraison abondante et, pour certaines fructification.

Si le végétal montre des signes de faiblesse, il faudra revoir (à toute allure) les bases du jardinage : emplacement, fumure, engrais, arrosage (trop ou pas assez?), taille trop sévère... Il y a toujours des solutions, même celle de déterrre la plante pour la soigner en pot, vérifier de nouveau les cicatrices de coupe, les désinfecter encore si nécessaire (ce qui est courant chez le bananier).

Surtout, il ne faut jamais oublier que, malgré la simplicité de cette méthode, le végétal encaisse un sacré coup ; notre attention doit lui rester entière pour assumer, et assurer jusqu'au bout sa survie. La séparation doit être un geste réfléchi, car régner ainsi en divisant la nature ne doit pas pour autant signifier devenir le roi des...

Philippe Thelliez



Spécial récup

Dans tout jardinier, il y a un récupérateur qui sommeille (ceci doit être pris au genre masculin car les dames semblent moins sujettes à la chose). Cela va des pare-brise que l'on conserve au cas où, pour couvrir des châssis hypothétiques, jusqu'aux bidons d'huile de vidange qui vous font les plus belles réserves d'eau de pluie qui soient, quand ils n'abritent pas des pépères de lauriers roses. On s'étonnera après de voir nos édiles surveiller les jardins familiaux, s'attendant à les voir transformer en décharges un beau matin.

Parmi les objets de la vie quotidienne susceptibles d'être récupérés

pour les semis, nous mettrons en premier rang les bacs à poisson, en polystyrène. Légers et chauds au toucher, ils constituent des terrines à semis impeccables, car il suffit de poser une vitre dessus pour créer un vrai châssis miniature. Pour les obtenir, rien de plus simple : il suffit de passer à la fin des marchés, à l'emplacement des poissonniers, avant que passent les préposés aux balais. Un conseil : choisissez les modèles pas trop grands (crevette ou filets de merlan), tous pareils, c'est plus joli. Rinsez-les tout de suite, avant de les poser dans votre coffre de voiture, sinon bonjour les odeurs. Et quand ils sont vraiment trop vieux, ne les brûlez pas car ils dégagent une fumée toxique.

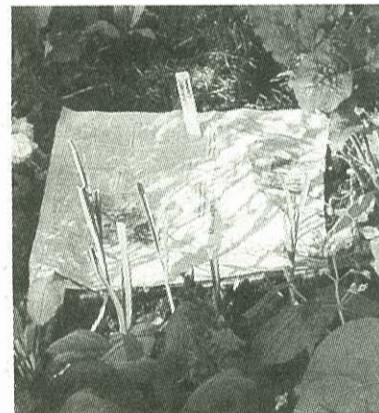
J.-P. C.

Semis d'été

Si le printemps est indéniablement le moment de l'année où frappe le plus la démangeaison dite du paquet de graines, qui consiste à arracher nerveusement un angle, pour répandre le contenu sur la terre fraîchement ratissée, l'été ne doit pas être considéré comme une saison morte question semis. Mais la chaleur et la sécheresse compliquent les choses, sans oublier la chaise longue qui vous fait de l'œil.

Sans parler des épinards et des navets, adeptes du semis du 14 juillet, il faut se souvenir que la plupart des fleurs vivaces peuvent être semées à partir du mois de juin pour être repiquées en été et mises en place en automne. Leur germination est souvent capricieuse, en rapport avec la chaleur. Une parade simple existe : elle consiste à créer une ombrière en tendant une toile à une certaine distance du semis. Pourquoi cet écartement : pour que l'air puisse circuler

largement. Vous pouvez également faire très simple en posant une toile de jute, du genre vieux sac à patate, et en l'arrosoant de temps à autre, quand vous y pensez. L'évaporation de l'eau sous l'effet des rayons solaires a pour conséquence de refroidir la terre. Une simple feuille de journal rend le même service. De grâce, n'utilisez pas la Gazette pour cela, il existe assez de feuilles de chou dans les kiosques...



Un trou, un doigt... c'est le poquet !

Le poquet est un petit trou dans lequel on place plusieurs graines. Il se fait avec le doigt ou un petit outil pour ceux qui n'ont pas pensé à retourner la terre avant (c'est pas bien!).

Cette méthode de semis est surtout utilisée au potager, plus rarement pour les plantes d'ornement. Elle permet d'éviter le semis en caissette et son obligatoire repiquage. Mais cela ne marche pas avec tous les végétaux.

À partir du mois de mars, jusqu'en avril, les plantes les plus faciles à semer dans les jardins méditerranéens sont les capucines, le ricin, les pois de senteur, la cobée, les ipomées, les lupins, les cosmos... et un tas d'autres graines que l'on peut tenter.

Il n'est pas nécessaire d'ajouter du

terreau ou du fumier dans le poquet, les apports ne seront bienvenus que lorsque la plante aura commencé à aborder l'âge adulte.

Les pluies régleront l'arrosage, et l'arrosoir aussi si elles se font attendre. Dès la levée, les apports d'eau doivent être légers selon une équation simple : petite plante = petite eau.

Les vents accélèrent le dessèchement, il faut particulièrement surveiller les plantules pendant et après son passage, mais on ne retrouve pas toujours ses semis, surtout lorsque l'on a un peu forcé sur les quantités (ça, c'est bien!). Des petits bouts de bois peuvent servir de repères et aider les grimpantes à s'accrocher.

Trois graines par poquet suffisent. Trois graines de variétés différentes,

MON PREMIER SEMIS

On pourrait presque se dire que chaque semis est le premier du genre, tant il y a de magie dans ce simple geste. Voyons comment tout démarre parfois...

Si je suis devenu jardinier, c'est probablement à cause des chats. Ou plus exactement d'un chat, la mascotte du dortoir quand je faisais ma prépa Agro, il y a bien longtemps. Surnommé fort doctement Gluck (diminutif de glucopyranose alpha), il avait décidé que je serais son maître. Difficile de lui résister car c'était (bien entendu) le plus adorable chat qui soit. Mais il fallait bien donner à manger à la petite bête. Il fut donc abonné aux boîtes. Et comme tout cela a une fin, il fallait bien également le doter d'un bac pour ses petits besoins. Le garnir de granulés était une sage façon de permettre au félin local de se faire accepter par la communauté. Un beau jour d'avril, faisant mes courses au Monoprix, j'avise des paquets de graines. Au hasard, ma main se tend vers les capucines. De retour au dortoir, il ne restait plus qu'à remplir une boîte vide avec les granulés pour chat (avant usage, je vous rassure), et d'y disposer les graines. Celles-ci eurent le bon goût de bien démarrer : on appelle cela la chance du débutant, souvent qualifiée d'insolente. Et c'est ainsi que je devins le premier (et le seul) étudiant jardinier de ma promotion.

Sans le savoir vraiment, j'avais adopté une excellente technique : ne pas se précipiter et attendre le mois d'avril ; choisir un récipient propre ; le remplir d'un matériau inerte ; démarrer avec des graines grosses et donc munies de solides réserves. L'année suivante, mes essais avec de la terre de jardin me valurent de repiquer du chénopode à la place de basilic ! Depuis, comme tous les jardiniers dignes de ce nom, j'ai testé de multiples mélanges, depuis la terre de vieux saule jusqu'à la cendre tamisée, pour reverdir finalement à celui qu'utilise également Pierre Cuche : le mélange vermiculite et tourbe. Et, chaque printemps, je ne peux m'empêcher de m'émerveiller quand je vois poindre les plantules, si fragiles et si fortes à la fois. Tous les ans, je continue de semer des capucines, parfois dans des yaourts ou plus doctement dans des godets, et je repense parfois à ce chat à cravate et chaussons blancs qui adorait la voiture et le métro, et a rejoint depuis longtemps le paradis des chats, tout peuplé de souris sur canapés.

Jean-Paul Collaert



SEMEZ A LA BONNE PROFONDEUR

Souvent les jardiniers débutants ont tendance à surestimer la force des plantules et à enterrer les graines sous le prétexte que la terre est un excellent édredon. Erreur : la plupart des graines sont tout à fait aptes à germer en étant simplement à la surface, sans même être recouvertes. Si vous avez l'occasion de visiter un laboratoire où l'on teste la faculté germinative des graines, vous verrez qu'elles sont simplement posées sur un morceau de papier filtre, dans des coupelles transparentes, et mises à la lumière. Les exceptions sont rares. Retenez donc qu'en recouvrant les graines avec une épaisseur de substrat fin valant trois fois leur propre épaisseur c'est assez. Autant dire que le tamis est souvent requis. Il vaut mieux se contenter de saupoudrer avec la vermiculite qui est très légère. On trouve ce substrat, qui n'est autre que du mica expansé, chez les marchands de matériau où elle sert d'isolant pour combles. Un gros sac se porte allégrement à bout de bras et vous servira pendant deux ans.

QUE PENSER DES TERREAUX A SEMIS

Un jour prochain, nous mettrons le nez dans les sacs de terreau, histoire de vérifier si l'on ne nous vend vraiment que des bonnes choses. Un air de suspicion flotte en effet autour de certains fabricants qui disposeraient des boues d'épandage dans leurs sacs, se moquant comme d'une guigne des métallics lourds et autres résidus peu ragoûtants. Avant d'accuser, il nous faut étayer cela par des analyses. En attendant, force est de constater que les terreaux de semis contiennent souvent des éléments parfois étranges, entre autres de vrais blocs compacts durs comme du bois. Comme souvent, la qualité se paie, et les terreaux en promotion façon hypermarché ne valent pas grand-chose.

Même si la campagne n'atteint pas la virulence constatée outre Manche, l'emploi des tourbes est de plus en plus ouvertement critiqué car on met à mal les tourbières vivantes ou fossiles, et cela sans penser à leur renouvellement. Mais aussi, comment se passer de la tourbe, matériau inerte, dépourvu de mauvaises herbes et de spores de maladie, et surtout à la texture spongieuse très aérée ? Il n'y a pas de secret : les meilleurs terreaux pour semis sont ceux qui contiennent un fort pourcentage de tourbe blonde. Si vous souhaitez jardiner de façon naturelle, essayez donc de semer sur votre compost bien mûr. Au terme du compostage, la plupart des graines sont détruites. Ajoutez du sable de rivière pour l'alléger.

Philippe Thelliez

Au commencement de l'aventure végétale est la graine. Toute autre multiplication, par scissiparité, bouture ou marcotte, n'est qu'une reproduction à l'identique, stéréotypée, et vouée à une dégradation progressive.

Seule la graine, union des gènes de deux parents différents, permet la diversité, le renforcement des résistances, ou l'abandon de caractères ou d'individus insuffisamment armés. Semer, donc, c'est pérenniser une lignée de plantes, c'est aussi permettre une sélection des caractères que chacun recherche : vigueur, parfum, couleur, production fruitière... Cette sélection suivant des lois de Mendel a permis d'affiner la technique, aboutissant à ce que l'on appelle les hybrides F1 : des graines obtenues par fécondation croisée et contrôlée de lignée pure, avec l'obtention prévisible de caractères précis et voulus. Il s'agit donc d'une amélioration du rendement, qu'on parle de parfum, de couleur, ou de quantité; mais aussi d'une réduction du potentiel futur, puisque les caractères des parents sont fixés pour une descendance sans fantaisie. On sait effectivement que la diversité des gènes mêlés des parents conditionne la pérennité de la plante, son passage à travers les siècles et même les ères.

Un seul type de contenant et un seul substrat

Pour nous, jardiniers, le semis consiste d'abord à prévoir la manœuvre :

- un local ou un coin, parfois la table de la cuisine, de préférence pas un jour de réception
- un milieu de semis pour lequel les recettes sont nombreuses, allant du sable pur au terreau, en passant par les mélanges sans terre. Ce milieu léger et sain doit garder une certaine humidité sans être détrempe, et convient à la majorité des graines.

Pour ma part, j'ai résolu le problème une fois pour toutes avec un mélange à parts égales, en volume, de tourbe blonde et de vermiculite, deux éléments stériles par nature, assaisonnés d'une pincée d'antifongique type Benlate. Ce mélange est léger, poreux, peu onéreux; on peut en confectionner d'avance une certaine quantité, à humidifier soigneusement : une poignée serrée dans la main doit constituer une petite motte.

Pour les contenants, la plus grande diversité est de mise. J'ai connu à la S.A.J.A l'utilisation de pots de yaourt. On peut employer des plaques néoformées alvéolées où chaque graine à son logement, ou des pastilles ou godets de tourbe compressée qui gonflent à l'eau et évitent le rempotage.

Là aussi, j'ai opté pour une méthode qui me convient à l'usage : je remplis de mélange des godets de plastique carrés ou ronds (les carrés tiennent moins de place), que j'arrose à refus, les installant pour plus de sûreté dans un bac carré ou rectangulaire qui recueille l'excès d'eau.

Recouvrir juste un peu et placer au coffre à merveilles

Je sème en tapotant le sachet de graines, délicatement si elles sont fines. Je les place une à une si elles sont individualisables, puis je recouvre du même mélange, à peine un saupoudrage s'il s'agit de graines très fines type campanule, ou d'épaisseur variable en rapport avec le diamètre de la graine (2 à 3 mm pour les tomates et les poi-



LA MAGIE DU SEMIS

Certes, semer est un geste naturel. Réussir son semis demande de l'observation et un sens de la végétation. Tout cela vient avec l'expérience, comme en témoigne ce maître à semis.

vrons). Je tasse, je mets l'étiquette indiquant nature, provenance, date du semis, et je laisse quelques heures dans le bac pour que l'ensemble soit humide de façon homogène.

Commence alors le temps de l'attente, qui va de quelques jours pour la salade, à quelques mois pour les érables, parfois un an et demi pour les pivoines et certaines bulbeuses. Cette période se passe dans un coffre fermé à cause des amateurs multiples : oiseaux, lézards, souris, escargots et li-

maces, fourmis... Ce coffre est froid dans la plupart des cas, chauffé s'il s'agit de plantes de zone tempérée chaude, tels eucalyptus et acacias.

Voici pour la partie technique, que nous pourrions agrémenter de considérations plus ou moins valables et vérifiées : mise au réfrigérateur, trempage dans l'eau bouillante, ou dans l'eau froide, traitement à l'acide concentré, brûlage par de la paille disposée sur le semis, enfumage au-dessus d'un feu de feuilles mortes... Vous avez vu que,

I existe des graines particulièrement difficiles à faire germer. Comme par hasard, ce sont souvent les plus difficiles à obtenir et les plus chères à l'achat. La plupart des professionnels ont été confrontés à ces capricieuses. Rappelons que pépinière se dit en anglais nursery et nos pépiniéristes emploient parfois des techniques étonnantes, issues de l'observation de la nature. Alain Daubas nous a confiés quelques-uns de ses secrets de reproduction.

LA SCARIFICATION Certaines graines mettent des semaines, des mois, voire des années pour germer. Pour accélérer le processus, il est parfois souhaitable :

- Pour les petites graines, de les frotter entre deux morceaux de papier de verre.

- Pour les grosses (ipomées par exemple), de les inciser carrément avec une lime.

Beaucoup de graines sont en effet conçues pour résister aux agressions et même pour ne se mettre à germer que lorsque celles-ci interviennent.

Après stratification, l'immersion dans de l'eau tiède (notamment pour certaines légumineuses) permet de multiplier le taux de germination.

LA STRATIFICATION La modestie du jardinier est de comprendre que toute graine

est issue de millions d'années d'adaptation au milieu. Le génie du multiplicateur est de recréer au mieux ce milieu pour obtenir un bon taux de reproduction.

Parlons tout d'abord des plantes issues de climat rude. Elles passent naturellement l'hiver dans un milieu humide et froid. Il est donc souhaitable de les faire séjournier 4 à 10 semaines enfouies dans du sable humide dans un sac plastique rangé dans le bac à légume du réfrigérateur. De fréquents contrôles permettent de voir si les graines commencent à germer. Si c'est le cas, il faut les accompagner dans de la perlite à une température de 15 à 20 °C (recréer un printemps).

Pour les plantes tropicales, le même sable humide devra être maintenu entre 28 et 30 °C avant début de germination. À ce moment, repiquer dans un terreau très aéré à 20 °C (recréer un printemps tropical).

Pour les graines qui ont pour coutume d'être digérées par les oiseaux avant d'être expulsées par les voies naturelles (dans un milieu riche en éléments organiques), l'utilisation d'acide (citrique entre autres) permet de déclencher le processus germinatif. Ensuite, il faudra offrir un substrat suffisamment fertile. Rappelez-vous "le théorème de Jurion" : il faut toujours subir trois échecs avant de juger une technique inefficace.

GERMINATION PROFESSIONNELLEMENT ASSISTEE

pour ma part, je pratique d'une façon uniforme qui me donne toutes satisfactions à condition d'être patient : tout germe un jour ou l'autre.

Mais nous devons dire quelques mots de la partie en amont, la démarche qui amène chez nous ces fameuses graines. L'envie de semer s'inocule tout jeune : quel enfant n'a pas mis en terre les jolies graines rondes de radis qui lèvent si vite, ou semé une coupelle de lentilles, riz ou blé pour l'herbe fraîche de Noël? Cette minuscule tête verte qui soulève la surface et chaque jour prend de la hauteur deviendra peut-être un arbre, qui sait...

L'autre aspect du semis, c'est la possibilité d'introduire chez soi une végétation extraordinaire, de rêve, de voyage. Une végétation à laquelle on a difficilement accès autrement, sauf à voyager de par le monde et à ramener, de toute façon, plutôt que des plantes dont le transport est aléatoire ou interdit, des graines, encore et toujours des graines, ou des fruits qui les contiennent.

D'un point de vue pratique, la quête des graines compte plusieurs étapes :

- le domaine envisagé, utilitaire peut-être : échapper à la standardisation des salades, des choux, des melons, et quête auprès des manipulateurs de légumes oubliés type tomate, courge...
- la tentation d'établir des draperies de lianes de toutes couleurs;
- le rêve aquatique de lotus et de nymphéas bleus;
- ou tout simplement le renouvellement de cet éternel assortiment jardinier industriel, retrouvé chaque année, chaque mois, dans la grande surface du coin, fut-il à vocation verte, ou dans la revue à laquelle on s'est abonné avec enthousiasme jadis mais où, maintenant, année après année, se succèdent tulipes et narcisses, groseilliers à fleurs et forsythias, pivoines, campanules et delphiniums, dahlias, chrysanthèmes et asters - et puis qui (à part notre Gazette) nous balade de jardins anglais et hollandais en décors normands et païsiens immuables.

La patience fait partie des ingrédients du semeur

Quelles sont donc les voies à explorer? D'abord, visiter des jardins et prendre des notes. Ensuite, consulter des ouvrages illustrant le vaste monde des plantes, adhérer à des sociétés d'horticulture, à des associations de jardiniers dont les revues sont riches en enseignements, et les membres généreux. Enfin, se procurer des catalogues de graines français, anglais, australiens, d'Afrique du Sud, qui par leurs richesses rendent souvent perplexe et poussent à l'aventure de l'essai chez soi, seule manière de s'assurer de la réussite ou de l'échec.

Et surtout, ne pas oublier la patience requise : beaucoup de graines de plantes bulbeuses ne fournissent des sujets florifères qu'au bout de trois à sept ans (les pivoines sont dans ce cas). Sans parler des arbres et arbustes pour lesquels il faut une dizaine d'années, voire plus. Mais, croyez-moi, l'écoulement du temps en compagnie de ses propres plantes se fait dans la paix et l'émerveillement, avec un renouveau à chaque printemps, avec une curiosité jamais lasse de cette vie que nous tenons dans nos mains.

Pierre Cuche

les Pépinières CASTELLARI
Spécialiste de plante de grande taille
arbres, arbustes, agrumes
Plantes méditerranéennes toutes tailles

40 Bd du Périer - 06400 CANNES
Tél. 04 93 45 27 92 - Fax : 04 93 45 21 44
E-mail : castell@club-internet.fr.

Laissez fleurir vos idées

Pépinières de Monti

SPECIALISTE
Agrumes, Palmiers,
Plantes Méditerranéennes
Plantes Tropicales et
Sub-Tropicales, Bonzai

TOUT POUR LE JARDIN
Arbres et arbustes, Fruitières,
Plantes d'appartement,
Potées fleuries, Terreaux,
Engrais, Poteries, ...

Sortie autoroute MENTON - Tél. 04.93.28.38.70 - Fax 04.93.35.30.55

CARRIÈRES DE LA SIAGNE

• Sables • Graviers
Terre Végétale d'Alluvion
Terre Végétale Acide Tamisée
Gravillons de jardin • Rocaille
Sables de façade de couleur
Pierres à bâtir • Pierres taillées



TRANSPORTS SARL MUL

557, route de la Fenerie
B.P. 5 - 06580 PÉGOMAS
Télécopie : 04.93.42.23.56

04 93 42 23 34

JARDINERIE
Bernard Jaudon

La Gaudine

R.D. 8

83370

Fréjus - St Aygulf

Tél. 04 94 51 54 59
Fax 04 94 52 11 67

Pépinières Ste Marguerite
Producteur
Vente détail et gros
sur plus de 15 000 m²

la Passion du Végétal

Route du Plan
06130 LE PLAN DE GRASSE

Tél. 04 93 70 63 86
Fax 04 93 40 86 08

Un grand nombre de végétaux se bouturent dans l'eau, sans pour cela être aquatiques. La plupart des autres se bouturent sur la terre ou le sable : ils ne sont pas enfouis mais juste posés dessus. Les exceptions qui confirment la règle existent aussi : ce sont les plantes qui se bouturent en terre humide, à moitié enterrées.

Ce mode de bouturage s'adapte particulièrement aux plantes d'intérieur : dieffenbachias (par tronçons de 10 cm), têtes de papyrus que l'on plonge tête en bas, départ de branche de philodendron, surtout lorsqu'il y a des petits démarriages de racines, têtes d'impatiens ou de bégonias (tronçons de 10 cm), etc. L'opération ne nécessite que très peu de place (cuisine, véranda, salle de bain) et de matériel (verres, pots d'eau)... On peut faire beaucoup avec pas grand-chose !

De l'eau mais pas n'importe laquelle

La qualité de l'eau a une importance capitale :

- tout en paraissant limpide, elle peut contenir des bactéries néfastes aux boutures. Le contenant doit être parfaitement nettoyé avec une cuillère à soupe de javel pour un litre d'eau, puis rincé abondamment.
- l'eau du robinet est souvent trop riche en calcaire, nuisible lui aussi, il vaut mieux utiliser de l'eau minérale.
- des petits morceaux de charbon de bois, de la grosseur d'un sucre, gardent l'eau plus saine et plus claire.
- si malgré tout, des boutures oubliées polluent l'eau, il est inutile d'insister : mieux vaut tout jeter et recommencer.
- au bout de quelques jours, l'eau accélère son processus d'évaporation et le niveau commence à baisser, il faut le maintenir par de petits apports.

La réussite tient souvent à un petit rien auquel on ne pense pas, en l'occurrence celui-ci tient à un travers bien humain : la difficulté d'attendre.

Au bout de quelques jours, l'impatience qui nous habite (et qui voudrait faire de nous de mauvais jardiniers!), nous incite à sortir la bouture du récipient pour vérifier si les premières racines font déjà leur apparition. Le contact de l'air provoque alors une oxydation de 80 % qui compromet sérieusement la réussite du bouturage. Il est donc primordial, pour juger de l'avancée du travail, de n'utiliser que ses yeux pendant au moins trois à quatre semaines.

Si tout se passe bien, les racines apparaissent au bout de trois semaines, c'est la règle des 21 jours pour le "pro", au-delà c'est qu'il y a problème... chez le puriste, car l'amateur qui aime ne compte pas les jours (encore que souvent, comme une maman, il ne peut s'empêcher d'observer matin et soir, voire à midi et au goûter, les progrès de sa progéniture).

Après l'émission des racines, une chevelure se forme très rapidement ; il est alors temps de rempoter, rapidement pour ne pas la laisser à l'air mais précautionneusement pour ne pas la briser (un peu de casse n'est pas bien méchante, ne vous alarmez pas pour autant).

Au sec : le bouturage des plantes succulentes

Le sable (ou le mélange de terre très sableux) semble moins aléatoire que l'eau quant au taux de reprise des boutures. Il l'est moins, c'est vrai, mais nous confronte tout de même encore une fois à la plus grande épreuve qu'ait à subir le jardinier : la patience. Dans l'espoir d'aller plus vite, dans la hâte de voir s'amorcer la reprise, on arrive parfois à tout anéantir, si près du

SEC OU



A L'EAU PLATE ?

Qui n'a jamais tenté de bouturer une plante simplement en la plongeant dans l'eau. Un sport de Mémé qui donne souvent des résultats étonnantes. Voici la marche à suivre.

but, avec ce qui pour d'autres plantes est habituellement une aide : l'eau. Car l'eau est l'ennemie mortelle des boutures de plantes succulentes, alors qu'elle deviendra plus tard leur bien-faiteur. Paradoxe...

Un bon lit de terre sèche

Lorsqu'on bouture, on préleve à l'aide d'un outil tranchant. Il y a donc cicatrice, puis cicatrisation automatique de la plante, d'un côté comme de l'autre. Cette cicatrisation s'appelle "le cal" et, sur le morceau prélevé, il joue un rôle primordial : c'est de lui que va démarrer le processus d'enracinement, et ce sans besoin de la main de l'homme. Les succulentes ont l'habitude de se débrouiller toutes seules, et dans leur biotope naturel leur couche favorite pour la reproduction est un lit de sable ou de terre sèche.

Plusieurs espèces se coupent en morceaux qui s'enracinent d'eux-mêmes (raquettes d'opuntias, tronçons de sénécios, feuilles de crassulas, sansevierias, rhipsalis...). Pour reproduire leur modèle, il suffit de les poser sur le sable ou, à la rigueur, de les y planter légèrement, du bout du doigt.

Une humidité élevée (fréquente dans les appartements car favorable aux autres plantes vertes) peut être fatale, et c'est là qu'il faudra faire preuve de patience, à tel point que vous pourrez même partir en vacances pendant quelques semaines, à condition que les boutures soient placées en pleine lumière mais à l'abri du soleil direct.

Une fois enracinées, les plantules peuvent être rempotées dans un terreau très sableux, mais il va encore falloir attendre pour procéder au premier arrosage... Puis, les jeunes pousses commencent à manquer de réserves propres, cela se voit : le flétrissement est évident, comme si elles



Racines aériennes de ficus à la villa Léonina (Beaulieu-sur-Mer)

se dégonflaient. C'est le moment tant attendu où la main du jardinier joue vraiment son rôle (en appartement, car dans le jardin le ciel s'en charge parfois... zut quelle déception) : il est enfin temps de donner à boire, d'arroser ! Oui, mais sans se laisser aller au plaisir égoïste, comme un jardinier attentionné, avec par-ci-mo-nie, et par la suite de façon très espacée pour bien laisser sécher la motte entre deux apports d'eau.

La plante regonflée n'aura plus besoin de grand-chose : un peu d'engrais, beaucoup de lumière et de nombreux regards... les mains dans le dos !

Dernier détail : au cours de l'enracinement, qui prend quand même pas mal de temps, quelques moucherons peuvent venir se nicher dans le sable. N'utiliser aucun produit, il suffit de retourner la surface sans trop toucher à la plante pour que les moucherons déménagent, ils ne supportent pas le dérangement !

Philippe Thelliez

OXYGENE

Les boutures respirent aussi

Répétons-le, l'oxygène qui permet notre existence est le fruit de la "respiration" des végétaux. Il y a quelques milliards d'années, des algues microscopiques ont créé cet "effet de serre" qui nous entoure et nous fait vivre.

La plupart des plantes se bouturent aisément dans les substrats classiques composés de terreau et de sable, mais là encore, certaines jouent les difficiles et se révèlent de véritables casse-tête pour les amateurs.

Alain Daubas soupçonne l'importance de l'oxygène et met en pratique ses réflexions pour bouturer les plantes capricieuses.

Boutures en P17

Le P17 est le nom d'un textile non tissé utilisé par nombreux professionnels pour protéger les végétaux du froid. Dix-sept veut dire dans ce cas qu'un m² de ce tissu pèse 17 grammes (à comparer à un m² de papier Gazette qui pèse 60 g).

Ce "substrat" a pour avantage de conserver l'humidité sans pour autant être "étanche" à l'oxygène. Il suffit alors d'enrouler les boutures aplaties (ligneuses en fin d'été) de deux tours d'une bande de P 17 humide de 3 à 4 cm de large et de 10 à 12 cm de long. Le tout est fiché dans des plaques alvéolées que l'on trouve dans les coopératives agricoles. Une vaporisation d'eau (à température ambiante) tous les deux jours permettra l'apparition des premières radicelles. Il sera alors temps de les installer en godets dans un mélange très aéré.

Cette méthode réussit fort bien aux hibiscus, bougainvillées et Solanacées.

Pin parasol et eau oxygénée

Certaines plantes acidophiles réputées difficiles à multiplier peuvent être bouturées dans un lit d'aiguilles de pin parasol trempées. Ce support,

très acide, est surtout bien aéré.

Dans la même logique, certains amateurs de Protéacées n'hésitent pas à les tremper dans un mélange à parts égales d'eau... et d'eau oxygénée à 10 volumes. Ce traitement permet de saturer en oxygène le limbe du talon de la bouture et favorise l'apparition de racines.

La tourbe : insensé !

Pour des boutures plus classiques, le taux de reprise peut être multiplié en changeant de substrat. Alain Daubas trouve "insensé" d'utiliser de la tourbe qui est soit saturée d'eau et bloque la pénétration de l'oxygène, soit sèche et très difficile à réhydrater. Rajoutons que la tourbe est une ressource naturelle non renouvelable trop systématiquement utilisée (parce que pas chère ?) par les pépiniéristes et par les jardiniers.

L'utilisation de silicates naturels est encore plus efficace que le sable de rivière. La perlite et la vermiculite sont disponibles chez les marchands de matériaux. À l'usage, la perlite semble beaucoup plus efficace que sa consœur. Elle se gorge d'eau mais laisse un espace entre ses grains qui favorise la pénétration de l'air.

Humidité, chaleur et oxygène sont les conditions optimales de l'apparition des racines. D'ailleurs, de nombreux arbres tropicaux émettent des racines adventives qui descendent des branches avant de se fixer dans le sol. Le bouturage directement dans l'eau reste "mystérieux" pour Alain Daubas. Certes l'eau (H₂O) contient aussi de l'oxygène, mais seules certaines plantes (notamment les Apocynacées) s'y enracinent facilement.

Pépinières Daubas
Plantes tropicales et subtropicales,
et collection de bougainvillées.
34160 Saint Drezery

Vaincre la peur et oser

La multiplication, c'est rien, juste un peu de bon sens et beaucoup d'observation. Il faut vaincre la peur et oser !

Avant de se spécialiser dans les agrumes et oliviers, Michel Bachès a fait ses classes dans les plus prestigieuses des pépinières françaises. Des secrets de multiplication, il en connaît beaucoup. Même la torture ne lui délierait pourtant pas la langue. Certaines boutures capricieuses ne sont en effet réussies que par quelques pépiniéristes dans le monde et leurs méthodes relèvent du secret industriel.

Parmi les techniques passées dans le domaine public, l'utilisation des plaques alvéolées (disponibles dans les coopératives agricoles) a largement remplacé le semis en terrine (rempotage en godet beaucoup plus facile).

Paramètres de base

L'efficacité des hormones de bouturage (acide indol-butylrique principalement) n'est plus à démontrer, de même pour les anti-transpirants qui évitent l'épuisement de la bouture. Pour le particulier, il est pourtant essentiel de bien maîtriser les paramètres de base avant de se tourner vers ces produits sophistiqués.

• La période : si le printemps et l'automne sont particulièrement favorables, on peut bouturer toute l'année. En règle générale, les boutures de mars à septembre se feront dans une atmosphère saturée d'humidité tandis que d'octobre à février, on priviliera la bouture "à l'étouffée", dans un milieu chaud et aéré tous les jours.

En lune descendante, le rythme de transpiration des végétaux est ralenti et optimise l'enracinement.

• Température : 16 et 24 °C sont des limites extrêmes, la plupart des plantes émettent des racines entre 18 et 22 °C.

• Choix des boutures : les rameaux les plus vaillants sont les rameaux poussants. L'idéal est de prélever les pousses de l'année d'une plante âgée au moins de 3 ou 4 ans, le rapport carbone/azote est alors optimal.

• Réduction du feuillage : selon les végétaux, il faudra ne laisser que 2 ou 4 feuilles qui feront office de tire-sève sans déshydrater la plante.

À partir de ces bases, chacun pourra affiner sa technique ou employer des méthodes plus sophistiquées (par exemple inciser le cambium des plantes peu sensibles à la pourriture pour favoriser l'apparition de racines).

Pépinière Bachès : collection d'Agrumes et d'oliviers. 66500 Eus



Le jardinier se demanda s'il était si urgent, quand il s'éveillait à peine, de se mettre à écrire. Le jour venait de se lever et le rituel de ses dévotions matinales n'était pas à ce point contrignant qu'il ne lui laissait le temps de bailler. Mais il était pressé d'écrire, sans trop savoir quoi, ni pourquoi. L'épreuve s'avérait en tout cas inéluctable. Simplement redoutait-il l'impasse d'une fable qui ne pourrait, de phrase en phrase, que l'engager davantage dans les méandres d'un labyrinthe où, comme un autre monstre, empêtré de littérature, il n'aurait plus qu'à ruminer ses repentirs. Si bien que, faute d'argument et doutant d'un dessein aussi mal assuré, il ne faisait que surseoir à la formulation de son propos.

Et puis, qu'avait-il besoin d'écrire quand il pouvait flâner à sa guise, passant d'une rêverie à l'autre, multipliant les pauses, les replis, les écarts, faisant et refaisant l'inventaire, inavouable mais familier, du bonheur? Le jardinier pensa que la fourmi avait cette façon d'aller. Programmée pour prospecter un territoire plein d'embûches, elle s'accordait le temps de suspendre sa quête et palpait avec d'infinies précautions l'indice le plus tenu de sa bonne fortune.

Il n'avait pas quant à lui de projet

plus ambitieux, mais comme la fourmi, pour indécis qu'il fût, il restait sur ses gardes, redoutant l'avatar qui le forçait, au saut du lit, à l'exercice de sa prose. Car s'il avait quelque révélation à faire, elle seule en savait quelque chose... Mieux valait donc s'accommoder du fourmillement — incoercible il est vrai! — des idées et des mots.

À l'heure où l'herbe tout emperlée de rosée s'offrait à la délectation des limaces, il considérait avec un certain dépit les atermoiements d'un discours dont il ne contrôlait que la syntaxe. Pour tout dire, il cherchait un sens à sa divagation et se demandait toujours par quel malin plaisir il avait pu, de si bonne heure, se mettre en peine d'écrire. La nuit l'avait largué, comme risquait de le larguer la sollicitation impétive de sa prose.

Entre l'écriture et le jardinage, il ne faisait que balancer, et s'il reconnaissait qu'écrire n'était qu'une façon de cultiver ses rêves, il faudrait, pour les exploiter cette fois, s'aventurer beaucoup.

Or, il avait rêvé qu'il greffait. La nuit entière, en pleine brousse, il n'avait cessé de greffer! Greffer, greffer, qu'avait-il besoin de greffer? Banale et saugrenue, balayant les écueils d'un trop long préambule, la question avait jailli du rêve pour bousculer son indécision... Greffer, greffer! Prétendait-il changer le cours d'une sève sauvage quand l'Histo-

Des fourmis et des mots

Seul un greffeur peut savoir ce qui se passe dans la tête d'un autre greffeur. Il y a du mystère chez ces praticiens du progrès, ces amoureux du mélange. Maurice Chaudière fait partie de la catégorie de greffeur la plus aboutie. Promenons-nous en sa compagnie...

toire fossilisait jusqu'à ses résines?

Insatisfait de la cohérence d'un univers dont il était pourtant le témoin attentif, il n'aspirait qu'à s'en distinguer et, pour ce faire, greffoir en main, lui imprimait sa marque.

Il était bien obligé de confesser en effet qu'à tout propos et en toute saison, il greffait comme un forcené. Il ne pouvait rencontrer une espèce nouvelle sans se demander aussitôt comment il allait la rendre productive... et seule la greffe faisait fleurir la rose sur l'églantier! Tout se passait comme si, disposée à toutes les aventures, la nature ne s'attendait qu'à subir les toades d'une culture obsédée elle-même par l'urgence de son prochain lifting.

Si greffer c'était rajeunir le monde, alors le jardinier avait beau jeu : il devenait l'agent d'une culture témoinaire qui ne reculerait devant rien. Dans une société impatiente d'intégrer ses mutants, les hommes, chargés de rêves, n'étaient que greffons, se dit-il, et lui-même vecteur d'on ne sait quel clone

devenait l'instrument d'un mythe dont l'humanité entière attendait merveille : le progrès!

Ainsi, comme la fourmi, faisait-il sa révolution permanente. Sur un chêne, il prétendait cueillir des châtaignes ; et si le châtaignier répugnait au calcaire, quand le chêne s'en accommodait, il n'aurait qu'à greffer l'un sur les racines de l'autre. C'était simple, et déterminant! Quant à l'olivier, trop sensible aux rigueurs de l'hiver, il ne manquerait pas, greffé sur frêne, d'en épouser la rusticité.

« Passe encore d'obtenir des pêches sur un prunellier, vous restiez dans le genre, mais il vous faut maintenant des greffes intergénériques ! » Le botaniste qui l'interpellait se demandait sans doute si l'étrange ambition qui travaillait notre homme ne l'exposait pas à quelque folie. N'était-ce là que vanité d'expert ? Comment pouvait-il concilier son goût de la nature et l'intempérance de tels comportements ? Au nom de quelle éthique s'arrogait

il le droit de chambouler le monde ? Ou bien était-il si épris de nature qu'il prétendait par greffage l'épouser ?

La question, si elle avait parfois tourmenté ses rêves, ne l'avait pas pour autant édifié. Mais elle venait, à force d'écriture, de trouver sa formulation : greffer, était-ce une façon d'aimer ?

Le jardinier pensa que l'amour qu'il avait des êtres, relevait du même tourment. Tous ses embrassements n'étaient que tentatives de greffes, et si l'amour engendrait la vie, greffer c'était la propager : il ne faisait que sacrifier au culte de la fécondité. Il avait enfin l'argument qui lui permettait de défendre sa cause !

Alors, convaincu d'innocence, mais insatisfait de ses prouesses, il s'en prendrait désormais aux fruits défendus : il grefferait les toxiques pour les amener à des productions plus généreuses. Sur un tabac géant, il cueillerait l'aubergine, voire la tomate sur un datura !

La productivité, entre autres religions, avait le mérite d'être à la mode, et s'il était vrai qu'il faudrait bientôt pourvoir aux appétits d'une planète affamée, alors tout intégriste qu'il fût, il pouvait poursuivre, et cesser du même coup de solliciter sa prose, encore qu'elle l'eût momentanément assuré, qu'en matière de jardinage, l'écriture avait ses vertus.

Elle lui offrait un champ d'essais dont il restait le seul garant. Et s'il n'y greffait que fantasmes, il n'avait de comptes à rendre à personne, à moins que la culture habilité comme elle l'était à tout régenter...

Bref, il avait toujours su, quand il le fallait, sarcler ses plates-bandes et ne manquerait pas, puisqu'il avait terminé son office, de couper court à la divagation.

Maurice Chaudière

Un sacré personnage !

Sculpteur, apiculteur et arboriculteur, Maurice Chaudière est aussi conteur et grand greffeur devant l'éternel. Niché en Ardèche, il a fait de la garrigue un territoire plein de surprises. Ainsi, il a commencé à regreffer les térébinthes en pistachiers vrais, et a récolté des fruits en 1997. Il espère redonner une seconde chance aux vieilles variétés provençales, résistantes aux maladies et bien adaptées au climat de l'Ardèche. Il offre le point de ses travaux dans un opuscule délicieux, Forêts fruitières, édité par les éditions du Dragon vert. Son autre passion, l'apiculture, l'a amené à concevoir des ruches en terre crue, parfaitement écologiques. Il a même expérimenté une technique de protection des abeilles contre leur ennemi, le varroa, qui s'avère la seule technique écologique réellement efficace, à la portée des pays défavorisés. Il pense ainsi sauver les ruches d'une oasis tunisienne.

Pour en savoir plus

Editions du Dragon vert, mas de Rigal, 24520 Saint Maurice Navacelle, Association l'Œil dormant, BP 13, 07200 Saint Etienne de Fontbellon

Association des Pépiniéristes Collectionneurs
ASPECO



- **PÉPINIÈRES BOTANIQUES ARMORICAISES** : arbres, arbustes, collection d'*Eucalyptus*. PEP, VPC. 22200 Guingamp Tél. 02.96.44.46.16
- **ROSES D'ANTAN** : roses anciennes, *Rosa alba* et obtentions françaises d'avant 1900. PEP. 22200 Grâces Tél. 02.96.44.41.10.
- **PÉPINIÈRES POLIGNE** : plantes de rocaille et de bordures, dallages, *Saxifraga*, *Acaena*. PEP. 22490 Plouer sur Rance Tél. 02.96.86.80.07.
- **LE JARDIN D'EAU** : plantes de lieux humides, *Lobelia*, *Polygonum*. PEP. 22980 St Michel de Plélan. Tél. 02.96.27.08.43.
- **ETS LUMEN** : vivaces, aromatiques bio, orchidées rustiques, plantes asiatiques. PEP, VPC, GROS. 24100 Bergerac Tél. 05.53.57.62.15
- **GOUIN HORTICULTURE** : plantes vivaces et de rocaille, *Sempervivum*, *Sedum*. PEP, VPC pour succulentes uniquement, GROS. 24250 Domme Tél. 05.53.28.21.88.
- **JARDINS DE LA BRANDE** : arbustes, lilas, *Philadelphus*, Hamamélidacées. PEP, VPC. 24380 Fouleix Tél. 05.53.07.47.85.
- **PÉPINIÈRE DE PLANBUSSON** : collections de bambous et de graminées. PEP, VPC. 24480 Le Buisson Tél. 05.53.22.01.03.
- **PÉPINIÈRES DES FARGUETTES** : roses anciennes et modernes, clématites. PEP, VPC. 24520 Saint Nexans Tél. 05.53.24.37.54.
- **PÉPINIÈRE LEWISIA** : plantes de montagne sèche, *Penstemon*, *Iris* botaniques. PEP, VPC. 05300 Lazer Tél. 04.92.65.18.42.
- **LE MONDE DES FOUGÈRES** : fougères et plantes d'ombre. PEP, VPC, GROS. 06330 Roquefort les Pins Tél. 04.93.77.63.38.
- **BONSAÏ PRODUCTION** : bonsaïs d'arbustes méditerranéens et japonais. PEP. 06650 Opis Tél. 04.93.77.34.21.
- **PÉPINIÈRES DE ROCHEVIEILLE** : *Begonia*, *Solanum*, *Buddleia*, plantes méditerranéennes. PEP, VPC. 07360 Fortunat Tél. 04.75.61.49.19.
- **ALISMA** : plantes aquatiques et de lieux humides, graminées. PEP, VPC, GROS. 09160 Taurignan Castet Tél. 05.61.66.77.63.
- **PÉPINIÈRES DE PLANBESSIN** : arbustes, vivaces, géraniums, campanules, *Euphorbia*. PEP, VPC. 14490 Castillon Tél. 02.31.92.56.03.
- **PÉPINIÈRE SANTONINE** : vivaces rustiques et de climat doux, plantes pour potées. PEP, VPC. 17260 Villard en Pons Tél. 05.46.94.26.94.
- **PÉPINIÈRE ADELINA** : arbres, arbustes, conifères. PEP, VPC. 18140 La Chapelle Montlinard. Tél. 02.48.79.51.51.
- **ETS RAILHET** : plantes d'Afrique, d'Australie, de Nouvelle-Zélande, Protacées, Myrtacées. PEP, VPC. 31790 St Jory Tél. 05.61.35.59.36.
- **ETS FOURNIER** : vivaces, sauges. PEP, VPC. 32110 Magnan Tél. 05.62.69.01.15.
- **NATURE ET PAYSAGE** : 500 espèces et variétés de plantes carnivores. PEP, VPC. 32360 Peyrusse Massas Tél. 05.62.65.52.48.
- **LA PIVOINE BLEUE** : collection de pivoines. 32550 Montegut Tél. 05.62.65.63.56.
- **PÉPINIÈRES FILIPPI** : arbustes, plantes vivaces de terrain sec, cistes, lauriers roses. PEP, VPC, GROS. 34140 Meze Tél. 04.67.43.88.69.
- **IRIS DE THAU** : 1000 taxons d'*Iris germanica* hybrides anciens et nouveaux. PEP, VPC, GROS. 34140 Mèze Tél. 04.67.43.59.54.
- **PÉPINIÈRES DAUBAS** : plantes tropicales et subtropicales, bougainvillées. PEP, VPC. 34160 Saint Drezery Tél. 04.67.86.92.36.
- **PÉPINIÈRE ISSA DES HAUTS DE VALCYRE** : plantes d'Afrique du Sud, *Erythrina*, *Hibiscus*. PEP, VPC. 34270 Valflaunes Tél. 04.67.55.37.43.
- **LA GRANGE AUX VIVACES** : vivaces aromatiques, *Heuchera*, *Tiarella*. PEP, VPC. 35150 Chanteloup Tél. 02.99.44.02.47.
- **JARDIN D'EN FACE** : vivaces et couvre-sol, *Erodium*, *Phlomis*, *Euphorbia*, *Apiacées*. PEP, VPC. 35730 Pleurtuit Tél. 02.99.46.43.31.
- **PÉPINIÈRES DELAY** : fruitiers en culture biologique, fruits anciens et rustiques. PEP, VPC. 38780 Estrabilin Tél. 04.74.57.14.42.
- **SARL GENILLIER** : collection de *Canna*, plantes aquatiques. PEP, VPC.
- **PÉPINIÈRE BOTANIQUE THOBY** : Arbustes, camélias, *Hydrangea*, *glycines*, *Hosta*. PEP, VPC. 40330 Gaujacq Tél. 05.58.89.24.22.
- **FLEURS DE GASCOGNE** : Pelargoniums odorants, botaniques et hybrides rares. PEP. 40990 Saint Vincent de Paul Tél. 05.58.89.91.09.
- **ETS BOUDILLON** : Iris des jardins, pivoines herbacées, pavots, hémérocalles. PEP, VPC. 41230 Soing en Sologne Tél. 02.54.98.76.76
- **LES JARDINS D'ATHENA** : vivaces, arbustes, Malvacées : lavatères, abutilons, anémones. PEP, VPC. 44300 Nantes Tél. 02.40.93.06.48.
- **AROMATIQUES TROPICALES** : plantes aromatiques, condimentaires, odorantes et à épices, collection d'aromatiques tropicales. VPC. 46340 Degnac Tél. 05.65.41.55.81
- **JEAN-LUC MARCENAC** : Fuchsias botaniques et hybrides. PEP, VPC. 46360 Saint Cernin Tél. 05.65.31.37.14.
- **PÉPINIÈRES BENTOGLIO** : agrumes, collection de citronniers. PEP, VPC. 47110 Sainte Livrade Tél. 05.53.01.11.01
- **PÉPINIÈRES BROCHET LANVIN** : vivaces et arbustes pour climat rude, terre calcaire, alpines et roses anciennes. PEP, VPC, GROS. 51480 Nanteuil la Forêt Tél. 03.26.59.43.39
- **JARDIN D'ADOUZE** : vivaces anciennes et de collection (obtentions lorraines). PEP, VPC. 54690 Lay Saint Christophe Tél. 03.83.22.68.12
- **CRÉ'PAYSAGE** : vivaces et arbustes de bord de mer, bambous, graminées. PEP, VPC, GROS. 56270 Ploemeur Tél. 02.97.85.25.55.
- **BULBES D'OPALE** : plantes bulbeuses et tubéreuses, Alliacées, *Iris*, *Hosta*. PEP, VPC. 59285 Buyscheure Tél. 03.28.43.04.67
- **FLORAMA** : graines et plantes botaniques, *Dianthus*, *Digitalis*, *Eucalyptus*. PEP, VPC, GROS. 64160 St Jammes Tél. 05.59.68.38.23
- **TROPIC FLORE** : Broméliacées épiphytes et terrestres, *Tillandsia*. PEP, VPC, GROS. 65100 Lourdes Tél. 05.62.42.92.26
- **PÉPINIÈRE BACHÉS** : Agrumes et oliviers. PEP, VPC, GROS. 66500 Eus Tél. 04.68.96.42.91
- **PÉPINIÈRES SPECKER** : vivaces, arbustes, géraniums, phlox nains. PEP, VPC, GROS. 68300 Saint Louis La Chaussée Tél. 05.62.42.92.26
- **JARDIN PLUME** : vivaces à grande développement, Graminées, Aster. PEP, VPC. 76116 Auzouville sur Ry Tél. 02.35.23.00.01
- **PÉPINIÈRES LA SOLDANELLE** : vivaces adaptées au sol calcaire, campanules, verveines. PEP. 83170 Rougiers Tél. 04.94.80.43.83
- **PÉPINIÈRES DE LA FOUX** : vivaces et arbustes méditerranéens, sauges, ancolies, jasmins. PEP, VPC. 83220 Le Pradet Tél. 04.94.75.35.45
- **PÉPINIÈRES CAVATOIRE** : collection de mimosa. PEP, VPC, GROS. 83230 Bormes les Mimosas Tél. 04.94.71.22.68
- **CACTUS ESTEREL** : Cactées et plantes grasses, Aizoacées, *Sulcorebutia*. PEP, VPC, GROS. 83600 Bagnols en Forêt Tél. 04.94.40.66.73
- **JARDIN AQUATIQUE** : *Nelumbo*, nénuphars, poissons de bassins, Koï. PEP, VPC, GROS. 83600 Bagnols en Forêt Tél. 04.94.40.62.32
- **PÉPINIÈRES BAUD** : collections de figuiers, grenadiers, jujubiers. PEP, VPC, GROS. 84110 Vaison la Romaine Tél. 04.90.36.08.46
- **PÉPINIÈRES DE VAUGINES** : vivaces, arbres-sauvages de terrain sec, méditerranéen froid. PEP, VPC. 84160 Vaugines Tél. 04.90.77.13.80
- **PÉPINIÈRES POIROUX** : plantes vivaces et de bord de mer, *Agapanthus*, *Osteospermum*. PEP, VPC, GROS. 85340 Olonne s/Mer Tél. 02.51.95.09.61
- **PÉPINIÈRES BOTANIQUES DE LA PREILLE** : arbres, arbustes, chênes, érables. PEP, VPC, GROS. 86470 Montreuil-Bonnin Tél. 03.49.57.86.61
- **FRUIT DE SAISON** : arbustes à fruits comestibles, méconnus et oubliés, Ribes, *Sambucus*. PEP, VPC. 87440 Marval Tél. 05.55.78.75.18
- **UN JARDIN DE COTTAGE** : vivaces, primevères, narcisses, plantes anciennes. PEP. 88640 Granges sur Vologne Tél. 03.29.51.47.19
- **PÉPINIÈRES PATRICK NICOLAS** : grimpantes, plantes pour petits jardins, pour rocailles. PEP, VPC. 92190 Meudon Tél. 01.45.34.09.27

La mouche des terreaux

Attention! Il est indispensable que vous lisiez cet article en entier. Vous pouvez même le lire et le relire. A ce stade de la Gazette, vous êtes en passe de devenir un professionnel du bouturage, repiquage, semis et de la multiplication. Il est donc important que nous vous prévenions des dangers que vous pourrez rencontrer dans votre quête du semis parfait.

Le mal s'insinue partout, dans le moindre recoin, le moindre interstice et en l'occurrence dans votre terreau de repiquage. C'est un petit moucheron délicat à l'allure de moustique. D'abord seul, il ne vous inquiète pas outre mesure. La petite tête blonde qui assiste à cette opération magique, les yeux embués d'admiration pour sa maman ou son papa dit "Regarde maman (ou papa, mamie, pépé...), le bébé moustique!". Vous souriez à tant d'innocence et de naïveté : "Mon cheri, il n'y a pas de bébé moustique ! Ta maman (ou autre...) qui lit régulièrement la très intéressante rubrique d'Edith et Pascal dans la Gazette sait très bien que les moustiques sont des diptères et que les "bébés" des moustiques sont des larves et donc, ne peuvent pas voler". Mais après quelques semaines, vous repérez très facilement

une nuée de "bébés moustiques" au-dessus de vos semis qui se sont desséchés. Il s'agit, en fait, de la mouche des terreaux. On parle également des mouches sciarides car la plupart appartiennent à la famille des *Sciidae*.

Il existe plusieurs genres assez difficilement différenciables les uns des autres. Les espèces qui provoquent le plus de dégâts appartiennent aux genres : *Bradyisia*, *Lycoriella* et *Sciara*.

Les adultes mesurent entre 3 et 5 mm de long et sont de couleur foncée. Comme les moustiques, ils ont de longues pattes, un thorax bombé et de longues antennes. Toutefois ils ont des pièces buccales peu développées. Ils ne piquent donc pas. Ce sont également des cousins des mouches cécidomyies dont les larves sont des prédateurs naturels importants notamment contre les acariens. De ce fait, il est assez difficile de reconnaître à qui vous avez à faire.

re ou il vous faudra attendre que la population se soit assez développée et que vous repériez une nuée de ces petits moustiques. Quelques heures après sa transformation en adulte, la femelle s'accouple et pond entre 30 et 180 œufs. Ils sont déposés seuls ou en groupe sur le terreau. Le support est idéal pour le développement de ces petits monstres lorsqu'il est riche en matières organiques.

Une femelle attirée par le sang...

La femelle fécondée du genre *Bradyisia* est d'ailleurs attirée par le sang desséché utilisé comme engrais ainsi que par les sols autoclaves. Les œufs sont ovales, blanc transparent, et extrêmement petits (0,1 à 0,2 mm de long) donc difficilement repérables. Au bout de quelques jours (le nombre varie en fonction de la température), les œufs éclosent, donnant naissance à des larves de type asticots. Le corps est blanc, plus ou moins brillant, allongé et mesure entre 5 et 8 mm. La tête est noire. C'est ce stade qui va causer le plus de dégâts. Elles se nourrissent généralement de matières organiques en décomposition mais sous certaines conditions environnementales : terreau peu riche en matière organique, plantes affaiblies, mal entretenues, ou population de larves trop importante. Elles s'attaquent au chevelu racinaire, creusent des galeries dans les bulbes, tiges principales ou racines, et parfois même les sectionnent. Après de tels traitements, les jeunes plants flétrissent et finissent par mourir.

Non seulement les tiges sont sectionnées mais, par la suite, les galeries creusées dans la chair sont des portes d'entrée idéales pour les acariens, nématodes, virus, bactéries et spores de



Adulte d'*Hypoaspis miles* (Photo Biobest)

champignons qui colonisent le terreau.

La durée de ce stade varie, en fonction de la température, de deux à trois semaines. Puis les larves fabriquent un cocon soyeux dans lequel elle se nymphosent. Au bout d'une semaine, les premiers adultes apparaissent. Ils vivront de 4 à 10 jours. Les générations se succéderont tant que les températures seront favorables. Il est donc très facile d'être rapidement envahi. Les mouches vont s'attaquer à de très nombreuses espèces de plantes ornementales : begonia, primevère, pensée, poinsettia, cactées, azalées... Pour éviter d'être envahis, la première précaution est d'utiliser du terreau qui a été désinfecté avant sa commercialisation et de le conserver dans un endroit bien fermé pour éviter que les adultes pénètrent dans l'emballage. Au passage, méfiez-vous des nouveaux terreaux dits "bio", ils sont parfois tellement bio qu'on vous le livre directement avec les larves de sciarides intégrées. Si vous avez bien suivi, vous savez qu'il faudra éviter d'utiliser des engrais à base de sang séché pour engranger vos jeunes plantules. De même, ne mettez pas vos semis à proximité d'une poubelle où pourraient se trouver des déchets organiques. Enfin dernier conseil, pas d'arrosages trop copieux qui affaiblissent les plantules et favorisent la décomposition des racines, tiges et autres. Ce qui est assez avantageux.

Edith Mühlberger et Pascal Maignet
(D.M.P. - 06600 Antibes)



Larve de mouche sciaride parasitée par *Steinernema feltiae* (photo Biobest)

PITIE POUR LES ARBRES

La course effrénée au mètre carré sur le littoral de la Côte d'Azur amène parfois les maîtres d'œuvre à délaisser les végétaux au profit du "minéral" fortement bétonné. Pourtant, les futurs propriétaires ou locataires exigeront un cadre de vie agréable où les espaces verts auront une place importante. Alors que dire de ce chantier (voir photo) sur lequel des arbres en place sont littéralement enfouis sous les gravats depuis plusieurs mois? Sommes-nous en face d'une négligence impardonnable, un manque de savoir-faire ou bien d'un acte délibéré pour supprimer des arbres imposés lors du permis de construire? Quelle que soit la raison invoquée, nous nous bornerons à énumérer ici l'ensemble des bonnes pratiques à suivre lors de travaux à proximité d'arbres en place ou nouvellement installés.

Les arbres doivent être protégés sur deux étages : aérien et souterrain. Dans un premier temps, il est primordial de mettre en place une protection physique du tronc (planches de bois) afin d'éviter tout choc qui se transformera par la suite en altération interne des tissus et amènera le sujet à être supprimé (risque de rupture). Ensuite, une zone correspondant à l'aplomb du feuillage doit être interdite à tout passage d'engins lourds et à tout stockage. Cette mesure permet de diminuer les risques de chocs sur les parties aériennes des arbres mais surtout de limiter l'effet de compactage du sol.



Cette altération du sous-sol passe souvent inaperçue pour bon nombre de maîtres d'œuvre. Malheureusement, c'est une des principales explications du dépeuplement de nombreux arbres dans les années qui suivent la fin des chantiers.

Le sol, compacté par le passage de véhicules, devient alors inhospitalier pour les racines qui n'arrivent plus à alimenter correctement les parties aériennes. Une taille douce consistant à enlever 20 à 25 % du feuillage peut alors être réalisée dans le but de réduire le déséquilibre hydrique du végétal.

Lors des travaux, les racines peuvent être coupées (le plus souvent cassées). Il faut alors leur

permettre de cicatriser par la suite en recouvrant proprement et en les protégeant (emballage avec linge ou recouvrement par de la terre fine pendant la durée des travaux).

Enfin, des arbres dont le système racinaire a été endommagé par les travaux doivent absolument être arrosés pendant les périodes de sécheresse relative si le feuillage est présent et lors de la période de remise en végétation pour l'espèce considérée.

Tous ces conseils sont des contraintes pour le maître d'œuvre de chantier mais ils conditionnent un minimum de "casse" pour les végétaux sur les sites.

Réponse aux lecteurs

LES PUCERONS DES RACINES

« Comment me débarrasser, le plus écologiquement possible, de pucerons de racines, élevés par des fourmis rouges, qui assaillent principalement mes chicorées. J'ai une terre sablonneuse, avec un peu d'argile. Je n'ose pas mettre certaines vivaces de peur qu'elles soient contaminées ».

« Les pucerons des racines sont des ravageurs plutôt discrets qui se nourrissent au dépend des parties souterraines des plantes. Vous êtes bien inspiré de parler des fourmis car une espèce en particulier, *Lasius flavus*, recueille le miellat que sécrètent ces pucerons et se trouve souvent en association.

Vos chicorées ne sont pas les seules proies de ces ravageurs puisque les salades en général, les haricots, les carottes, les artichauts, et diverses plantes ornementales peuvent en être victimes. Votre terre sablonneuse est particulièrement favorable à de telles attaques ainsi que toutes les terres lourdes qui se dessèchent en surface l'été. Les pucerons se développent dans les espaces laissés libres dans le sol.

Des arrosages fréquents permettent de colmater ces espaces et gênent considérablement les pucerons. Si ces arrosages ne maintiennent pas les populations du ravageur à un niveau acceptable, arroser avec de la décoction de tanaisie 2 à 3 fois sur une semaine après avoir dégagé légèrement les racines. En dernier recours, remplacer la tanaisie par de la roténone ou de la poudre de pyrèthre.

E.M./PM.

Sauge, Herbe sacrée chez les Romains dont le parfum puissant, balsamique et rude à la fois, annonce des vertus à nulles autres pareilles. Nos ancêtres les Gaulois, et plus spécialement les druides, l'utilisaient pour guérir de nombreuses maladies telles que les fièvres, les toux, les bronchites, les rhumatismes... Mais elle avait aussi le pouvoir de ressusciter les morts. Ce n'est pas étonnant puisque son nom vient du latin *salvare* (sauver ou guérir). Sauge, tu as toujours ta réputation de plante bénéfique. Réputation que tu dois aussi, soi-disant en passant, à la sainte Vierge qui t'a béni parce que tu l'avais si bien cachée derrière tes branches, elle et son divin poupon, alors que toute la sainte famille fuyait le méchant Hérode. D'ailleurs, au début de notre siècle (pour encore quelques mois), on disait toujours que « celui qui n'a pas recours à la sauge ne se souvient pas de la Vierge ». Parenthèse : Je me demande combien Marie a bénéficié de plantes pendant sa fuite en Égypte : la sauge, le genévrier, le laurier, le genêt, le myrte, l'aubépine... Fin de la parenthèse.

Sauge et lavande, je te dis, Guerissent toutes malades

Depuis des siècles, voire des millénaires, les hommes ont fait confiance à la sauge d'où nombre d'adages et de dictons : « Pourquoi meurt-il, l'homme dans le jardin duquel croît la sauge ? » ; « Qui a de la sauge dans son jardin n'a pas besoin de médecin » ; « Celui-là, il n'y a pas qu'avec la sauge qu'on l'a accommodé ».

La sauge est parfois associée au mariage. Selon une ancienne coutume du centre de la France, un jeune homme qui allait demander la main d'une jeune fille devait en porter à la boutonnierre. Mais, pour soigner les blessures morales, on en offrait un bouquet à l'amoureux éconduit, « à un qui perd l'occasion d'épouser sa maîtresse » (au sens d'amoureuse). En outre, dans ce cas-là, la sauge passe pour apporter la sagesse et fortifier la mémoire. Par contre, de l'indifférent, de celui qui n'a point de goût, on dira qu'il ne sent « ni sel ni sauge » (en parlant d'une chose qui ne sent rien ou d'un ouvrage insipide, on dira la même chose). C'est tout de même plus parlant et plus élégant que de dire : « ça ne pisse pas loin », ou « c'est de la daube ! Un petit dernier, pour la route (de la vie) : « Votre asperge mollit ? Sur la jauge, on vous jauge ? Mâchez, trois jours durant, quelques feuilles de sauge ».

Savez-vous que, déjà, dans l'Égypte ancienne, la sauge passait pour être un puissant remède contre la stérilité. On raconte que c'est grâce à cette plante que des Égyptiennes, épargnées par la peste qui décimait leur ville, purent tomber enceintes et la repeupler. Pareil pour les Romains qui devaient la cueillir « en tunique blanche, les pieds nus et bien lavés ». Jean Palaiseul, dans *"Nos grand-mères avaient..."*, raconte qu'une femme qui voulait devenir mère devait « demeurer quatre jours sans partager la couche conjugale, boire une bonne ration de jus de sauge, puis habiter charnellement avec l'homme, et infailliblement elle concevait ».

Au Moyen Âge encore, le jus de sauge conserve sa propriété de rendre fertile. On la recommande d'ailleurs « aux femmes enceintes qui sont sujettes à des feux immodes, car elle fixe le fruit dans le corps, le fait grandir et le fortifie ». Mais attention, on ne rigole pas avec la sauge et toute femme surprise à sauter trois fois à pieds joints sur la sauge du jardin d'un prêtre perdra son lait aussi sec.

Quelques recettes d'utilisation, en vrac. La fille qui ramasse, à minuit dans un jardin, douze feuilles de sauge verra apparaître la silhouette de son futur mari. Âme sensible s'abstenir.

Selon de vieux traités médicaux, le désir de cette plante (on aura tout lu) est de rendre l'homme immortel et si vous en mâchouillez au mois de mai, votre durée de vie s'allonge, et pas que ça d'ailleurs. Elle passe pour guérir le cancer. Marche à suivre : faire une croix sur le mal avec trois paquets de neuf feuilles de sauge et dire : « Cancer, maudit cancer, puisses-tu aujourd'hui perdre la tête et de main la racine. »

Jadis, au Pays Basque, la veille du solstice d'été, des enfants munis de grosses bottes de sauge sèche se réunissaient sur la grand-place avant de partir pour allumer les feux de la Saint Jean. Dans tous les champs de la commune, ils plaçaient quelques poignées de sauge dans les bûchers, y mettaient le feu et, en dansant autour des flammes, ils chantaient : « San Juan ! San Juan ! Je n'ai d'espoir qu'en toi. Nos maïs et nos froments, protège-les ! protège-les ! Les sorciers et les voleurs, brûle-les ! brûle-

L'aromate flatte le flair, épate la papille, éclate la pupille, dilate les stigmates. Aromate ? L'aristocrate l'appâtre. L'acrobate le frelate. Le pirate cravate. L'avocate constate. Le démocrate l'accorde. Le pro stâte. Moi, je mate, je tâte diplomate, je goutte à l'écoute. Aromates (je passe au pluriel car l'emploi de ce mot au singulier est plutôt rare), exhalez vos odeurs pénétrantes et agréables. Ah ! sentir « son cœur s'amollir et se dissoudre, comme les aromates de son pays fondent doucement à feu modéré et s'exhalent en parfums délicieux ». Ah ! se noyer « dans un souffle chaud et parfumé d'aromates sauvages qui s'épand comme un flot plein de la senteur violente des sauges, des menthes, du romarin, de la coriandre, des thym, brûlés sur la colline par le soleil d'été ».



SONATE À L'AROMATE

le-les ! » Il faut savoir, ô lecteur jardinier, qu'il n'est pas bon d'avoir un massif constitué exclusivement de sauges ; il faut toujours veiller à y mêler d'autres herbes ou fleurs. Les Anglo-Saxons croient que si elle pousse en abondance dans son jardin cela signifie qu'une femme autoritaire vit dans la maison. « Voilà pourquoi tant de jardiniers du sexe dit fort restreignent toujours sa pousse à un petit Carré du potager ».

On pensait (le pense-t-on toujours ?) dans le Piémont, « que si l'on place de la sauge dans une fiole de verre et qu'on la cache sous le fumier, il poussera un animal par le sang duquel on fait perdre connaissance aux chiens ». On peut comparer ce propos à une information presque identique donnée par Albert le Grand (un saint qui s'y connaît en sorcellerie) : « De la sauge étant pourrie sous du fumier dans une fiole de verre, il s'en forme un certain ver, ou un oiseau, qui a la queue comme un merle ; si de son sang on frotte l'estomac de quelqu'un, il perdra le sentiment pendant plus de quinze jours. Si on fait brûler ces vers, et qu'on en jette la cendre dans le feu, incontinent on entendra comme un horrible coup de tonnerre. Ou bien si on met cette poudre dans une lampe qu'on allume ensuite, il semblera que toute la chambre est pleine de serpents ».

Ils n'avaient vraiment rien à faire en ce temps-là. Saint ou sorcier, c'était vraiment un boulot à plein temps. Quelle époque.

La Sarriette montana C'est bon pour le radada

Sarriettes, aux vertus toniques et stimulantes, Tragus ne vous appelle pas « sauce des pauvres gens ? En Français, le mot s'est d'abord écrit *sériotte* au Moyen Âge, *serriette* (Cotgrave 1611), puis *sariette* (Richelet 1680), et enfin *sarriete* (Furetière 1690). En 1740, l'Académie recommande la graphie *sarriète* pour, finalement choisir en 1762, la forme que l'on connaît : *sarriette*.

Sarriette vient du latin *satureia* lui-même étant un diminutif de l'ancienne forme *sariee*. Voilà pour l'étymologie sérieuse. Mais il en existe d'autres plus rigolotes. L'abbé Paul Fournier fait dériver *satureia* de *satura* qui veut dire ragoût car comme les Romains mettaient beaucoup de sarriette dans leur ragoût, ils auraient fini par assimiler les deux mots. Plus pittoresque est la version de Thore, éminent botaniste mais étymologiste burlesque. Il écrivait en 1803 que la sarriette était « ainsi nommée des satyres, espèces de dieux, moitiés hommes et moitiés boucs. Ils étaient très enclins

aux femmes, d'où vient qu'on leur a consacré une plante dont l'arôme lui donne des droits aux vertus aphrodisiaques, si utiles à ces dieux dissolus. »

Le plus drôle est, qu'en 1964, le docteur Valnet, en reconnaissant à la sarriette des propriétés stimulantes et aphrodisiaques, donnait raison au vieux botaniste landais.

Au Moyen Âge, les étudiants et les jeunes clercs organisaient la fête des Innocents. Très souvent, les festivités dégénéraient en orgies dignes des Dionysiaques antiques. A Montpellier, ces épanchements de vigueur débridée étaient placés sous le signe symbolique de la sarriette. Le 28 décembre au matin, les étudiants se réunissaient pour élire leur « petit évêque » qu'ils couronnaient de sarriette et hissaient en triomphe sur un char. Un cortège se formait et tout le monde se répandait dans les rues de la cité pour le charivari avec « vielles, tambours, crêcelles, marmites, tintins à vaches et grosses sonnettes ». Ils sont déguisés « de grand manière, ont le devant derrière, affublés de peaux de bêtes, portant hotte et marotte, cotte et sériote... ». Le vin coulait à flots. C'était un hypocras fort et acré dans lequel des touffes de sarriette avaient macéré longtemps.

Cette herbe jouissait déjà (ou encore) à cette époque d'une grande réputation comme stimulant psychique et aphrodisiaque. Et sur le rythme grégorien du *dies irae, dies illa*, un chant funèbre évoquant la fin du monde, les festivaliers entonnaient en choeur *bibet illa, bibet illa...* ce qui signifie : « Qu'il boive celui-ci ! Qu'elle boive celle-là ! Qu'il boive le cerf avec sa servante ! Hue ! Hue ! Hue ! A la santé du roi des cornus ! ».

La croissaient à plaisir fenouil et romarin

Romarin, Herbe des troubadours, Herbe aux couronnes, Herbe-Drageon, plante funéraire, ton arôme passe pour conserver le corps des trépassés et ton feuillage toujours vert semble un gage d'immortalité.

Sir Thomas More écrivait : « Quant au romarin, je le laisse courir sur les murs de mon jardin, non seulement parce que mes abeilles s'en régale, mais parce qu'il est l'herbe dédiée à l'amour et au souvenir, et donc à l'amitié ». En effet, cet arôme a longtemps été utilisé dans les charmes destinés à provoquer l'affection, l'amour. Les recettes sont innombrables : huiles parfumées, cosmétiques, onguents, amulettes, parfums à brûler... Les habitants des pays méditerranéens en ont fait le plus grand usage au XVI^e et XVII^e siècle.

Voici un conte sicilien, rapporté par de Gubernatis : « Une reine stérile alla dans son jardin et, en regardant un romarin, se prit à l'envier à cause de ses branches nombreuses. Elle devint enceinte et accoucha d'un romarin, qu'elle arrosa quatre fois par jour avec du lait. Le roi d'Espagne, neveu de la reine, ayant volé le pot de romarin, l'arrosa avec du lait de chèvre. Un jour qu'il jouait de la flûte, il vit sortir du romarin une belle princesse, et il en tomba amoureux. Mais, obligé de partir pour la guerre, il recommanda le romarin au jardinier.

Les sœurs du roi ayant trouvé la flûte se mirent à jouer ; la belle princesse sortit du romarin ; les sœurs du roi, tourmentées par la jalouse, la frapperent. La belle princesse disparut ; le romarin commença à déprimer ; le jardinier, par crainte du roi, s'enfuit. A l'heure de minuit, il entend un dragon qui parle à sa femme et lui raconte l'histoire du romarin. Le jardinier apprend, par leur entretien, que la plante reverdra si on l'arrosoit avec leur graisse (c'est par humidité, le gras de la nuit, que chaque jour renait, dans le ciel oriental, la belle princesse Aurore). Il tue le dragon et sa femme ; de leur graisse il arrose le romarin. Ainsi le charme est vaincu. Le roi revient et il épouse la belle Rosamarina, la Rose de mer, et plus exactement *Rhos marinum*, c'est-à-dire la rosée de la mer. »

On dit en Sicile, que le romarin est cher aux fées et que les jeunes fées s'y cachent changées en serpents. Savez-vous que le romarin a à voir avec la Vierge ? Mais oui ! Encore un ! C'est du moins ce qui se raconte en Andalousie. Il aurait donné asile à la vierge Marie durant sa fuite en Égypte. Et, en plus, il fleurit le jour de la Passion parce que Marie a étendu sur lui le linge et les habits de l'enfant Jésus. C'est pour cela aussi qu'il porte bonheur aux familles qui en parfument leur maison en la *noche buena*, dans la bonne nuit c'est-à-dire la nuit de Noël.

Donner du thym C'est faire l'amour sans fin

Thym, Farigoule, Herbe des brigands, Marjolaine du Languedoc, Grand Serpolet, Herbe purificatrice, tu as longtemps brûlé dans les temples. La légende veut que le thym soit né des larmes de la Belle Hélène. Il pousse spontanément dans les pays du pourtour méditerranéens et est connu depuis la plus lointaine Antiquité. Étrusques, Égyptiens l'utilisaient dans les préparations servant à embaumer les morts. Grecs et Romains le brûlaient pour leurs dieux et en mettaient dans leurs plats. Quant aux femmes, elles l'employaient en eau de toilette et onguent pour entretenir leur beauté...

Aromate, épice et condiments : quelles différences ? Personne ne le sait. Du moins personne n'a été capable de donner une définition qui englobe tous les aromates et rien que les aromates. Le classement à l'air de se faire intuitivement. Si je vous demande à quelle catégorie appartiennent la noix de muscade, le laurier noble et la moutarde blanche, vous répondrez épice, aromate et condiment, sans hésiter. Mais tout n'est pas toujours aussi simple et si vous êtes capable de rédiger une description des traits spécifiques des aromates, des épices et des condiments telle que le profane soit capable ensuite de les identifier à coup sûr, faites un livre, éditez-le, votre fortune est faite.

En attendant ce jour, voici une liste (à compléter ?) de plantes que je considère comme des aromates, en plus de celles citées ci-dessus : coriandre (connue dans l'Égypte Ancienne, citée dans l'Ancien Testament), origan (parure des montagnes pour les Grecs), armoise aurone et armoise camphrée, basilic, cerfeuil et cerfeuil musqué (plante vivace à forte odeur d'anis), estragon (introduit en Occident sans doute au temps des Croisades sous le nom arabe de *tarkhoun*, devenu *tarcon* au XIII^e siècle, puis *targon* et enfin *estragon* au XVI^e), fenouil, genévrier commun (à ne pas confondre avec le genévrier sabine qui est très toxique), hysope (arôme méconnu), laurier noble, livèche (ache des montagnes, céleri bâtarde, herbe maggi : allusion au potage du commerce parce qu'elle rappelle l'odeur), marjolaine, menthes (à l'odeur familière), nigelle de Damas (cheveux de Vénus, barbe de capucin), serpolet.

Et pour finir ? Un petit dicton de derrière les fagots ? Oh oui !

« Le soir avant d'aller au lit,
Pour elle, un beau lis martagon,
Et pour toi, liqueur d'estragon
Pour enflammer ton appétit. »

Franck Berthoux

Voyage botanique au Kirghizstan (juillet 98)

Je suis le premier à l'aéroport. Bière et rebière... Arrivent ensuite Edith et Dominique Brochet-Lanvin, pépiniéristes bien connus de la Champagne, suivis de Patrice Blary, grand amateur de bulbes auprès de l'Eternel (pépinière Bulbes d'Opale), puis de notre Grand Timonier pour ce voyage, un multilingue érudit irremplaçable, je le nomme, Pierre Guy, grâce auquel nous avons pu approcher des réalités qui nous seraient vraisemblablement restées cachées sans ses connaissances. Paris, Francfort, Tashkent. Banal voyage d'avion. C'est long...

6 JUILLET

Arrivée à l'aéroport. Ça sent le neuf, et il fait déjà (ou encore) chaud; il est dix heures du soir. L'homme qui sera notre guide en Ouzbékistan nous attend, chaleureux francophile qui voudrait bien voir Paris! Vite à l'hôtel. Uzbekiston Hôtel. Immense immeuble, grand style soviétique avec hôtesses à l'accueil.

7 JUILLET

La nuit fut courte. La douche aussi peu chaude qu'hier soir. Première ballade avec Patrice dans les rues de Tashkent. Nous fonçons sur le premier parc que nous rencontrons pour la première étude botanique. On n'est pas là pour rigoler. C'est banal et décevant. A croire que Papa Meiland a réussi à leur coller ses rosiers.

Retour à l'hôtel. Nous partons illico à l'Institut de Botanique, où nous sommes reçus par le Directeur, Monsieur Pratov, spécialiste de la flore ouzbek. Nous visitons le très riche herbier, puis le jardin et ses collections systématiques, malheureusement dans un état proche de l'extinction en ce qui concerne les herbacées. Nous rencontrons le professeur Russanov, celui-là même ayant obtenu le magnifique *Chitalpa tashkentensis* après avoir hybride *Chilopsis linearis* et *Catalpa bignonioides*, magnifique plante actuellement mise sur le marché par les pépinières américaines et européennes et dont la création ne rapporte actuellement pas le moindre kopek à son inventeur. Une honte.

J'en profite pour signaler que les chercheurs de l'Institut botanique de Tashkent sont demandeurs d'investissements étrangers. Un laboratoire d'huiles, éthers, peintures et plantes médicinales est prêt à étudier toute proposition. Contactez-moi pour l'adresse.

8 JUILLET

Après un solide petit-déjeuner, nous prenons la route pour rejoindre Osh au Kirghizstan après avoir traversé la grande plaine de Fergana. Arrêt au col de Kanteshik à 2 100 mètres où je photographie mon premier géranium, une spirée, une *Arenaria* et une composée aux feuilles épaisses que nous déterminerons plus tard comme *Ligularia*. Nous la retrouverons partout au cours du voyage, grasse dans les verts pâturages frais, et bien maigre dans les pauvres sols. Pareil pour les humains. Des femmes récoltent des plantes mé-

dicinales, armoises et hypericums. Plusieurs haltes nous permettent les premières récoltes de graines. Patrice est ébloui à la vue de notre premier *Eremurus*, puis finalement, c'est sur les pentes entières des petits vallons dans lesquels nous nous engageons que nous pouvons les voir.

Arrêt à un petit col où nous déjeunons dans une auberge au bord de la route, genre routier local, en regardant passer quelques poids lourds poussifs et fumants dans la montée. Au menu : shashlik, yaourt, nouns, soupe de légumes et viande, tout cela arrosé de thé. C'est très bon. Un petit tour dans la montagne derrière l'auberge nous permet d'admirer les premiers rosiers, en gros buissons fleuris.

Nous repartons pour traverser la grande plaine du Fergana où nous traversons beaucoup de champs de coton, fruits, céréales et points de contrôles policiers. Quelques cigognes nichent sur le haut des poteaux électriques, sans courts circuits. Long arrêt à la douane, où Ouzbeks et Kirghizes nous attendent chacun leur tour.

9 heures 30, nous arrivons enfin à l'hôtel d'Osh, deuxième ville du pays. Nous mangeons dans un petit restaurant avec le guide et le chauffeur Ouzbeks que nous laisserons là demain. Les Kirghizes sont arrivés pour prendre le relais, retardés par un gros glissement de terrain sur la route.

Mode d'emploi pour hôtel d'un ex pays soviétique : prévoir votre serviette et votre savon, froisser vigoureusement le papier-cul pour le déglaçer et attention aux tuyaux et fils électriques divers qui pendouillent de tous les côtés. La salle de réception est lugubre, environ 40 watts pour 200 mètres carrés, et l'on devine à peine la vieille tenancière stalinienne derrière son comptoir, mais elle a encore de la voix. Chambre au 7e étage, qui nous permet une large vue sur la montagne et un petit mausolée de Babur (1483-1530) fondateur de la dynastie moghole en Inde.

Première impression du pays : moins misérable que l'Inde ou le Népal, seule comparaison que je puisse faire dans cette partie du monde, population mieux organisée malgré les éternelles longueurs. Des gens pauvres mais apparemment pas de misère.

9 JUILLET

Nous commençons la journée par la visite du marché, toujours très intéressant dans tous les pays du monde. Beaucoup de fruits et de légumes, pièces détachées mécaniques en tout genre, le coin des pharmaciens où une bonne trentaine de personnes vendent des médicaments, pour la plupart européens, à la pilule et au compte goutte. Premier contact avec le lait de jument fermenté, puis la même chose mélangée à de l'alcool. Très surprenant.

Nous partons ensuite vers les premières montagnes du sud vers les monts Alaï pour herboriser. Une petite route bordée de grands panneaux à la gloire du nouveau Président de la République nous conduit vers un ancien sanatorium où nous nous arrêtons. Juste derrière, c'est la montagne et ses merveilles. Je suis particulièrement heureux d'avoir trouvé un *Delphinium semibarbatum* en fleurs : jaune clair, il est si rare dans nos jardins! Terrain extrêmement bien drainé. C'est ensuite un petit *Teucrium* à grosses fleurs crème que je découvre dans une paroi rocheuse, ainsi que quelques rosiers.

De retour à Osh, nous montons sur le mont Suleyman pour visiter le mausolée, tout petit sur le haut avec un petit jardin d'eau à l'entrée. Des bouts de tissus sont noués sur les arbustes tout au long du chemin, témoignage antique des voeux des pèlerins. Ballade doublement intéressante, car aux dévotions et à la grandeur du site, s'ajoute une petite collecte de graines nouvelles, *Eccremocarpus* et crambe. Souper au restaurant Attila, ça ne s'invente pas. Grandes assiettes de crudités, soupe à la coriandre et au boeuf, toujours yaourt et des mantis, sortes de gros raviolis, vin rouge à 16° et bouteille de vodka pour terminer. Bonne nuit messieurs dames.

10 JUILLET

Ce matin nous devons quitter Osh, et c'est assez laborieux! Nous rencontrons lors d'un arrêt le *Glaucium squamigerum*. Nous partons enfin vers 10 heures pour rejoindre le lac Toktogul. Après de longues heures sur de mauvaises routes, nous arrivons de nuit sous un début de pluie et montrons la tente près du lac.

dicinales, armoises et hypericums. Plusieurs haltes nous permettent les premières récoltes de graines. Patrice est ébloui à la vue de notre premier *Eremurus*, puis finalement, c'est sur les pentes entières des petits vallons dans lesquels nous nous engageons que nous pouvons les voir.

Arrêt à un petit col où nous déjeunons dans une auberge au bord de la route, genre routier local, en regardant passer quelques poids lourds poussifs et fumants dans la montée. Au menu : shashlik, yaourt, nouns, soupe de légumes et viande, tout cela arrosé de thé. C'est très bon. Un petit tour dans la montagne derrière l'auberge nous permet d'admirer les premiers rosiers, en gros buissons fleuris.

Nous repartons pour traverser la grande plaine du Fergana où nous traversons beaucoup de champs de coton, fruits, céréales et points de contrôles policiers. Quelques cigognes nichent sur le haut des poteaux électriques, sans courts circuits. Long arrêt à la douane, où Ouzbeks et Kirghizes nous attendent chacun leur tour.

9 heures 30, nous arrivons enfin à l'hôtel d'Osh, deuxième ville du pays. Nous mangeons dans un petit restaurant avec le guide et le chauffeur Ouzbeks que nous laisserons là demain. Les Kirghizes sont arrivés pour prendre le relais, retardés par un gros glissement de terrain sur la route.

Mode d'emploi pour hôtel d'un ex pays soviétique : prévoir votre serviette et votre savon, froisser vigoureusement le papier-cul pour le déglaçer et attention aux tuyaux et fils électriques divers qui pendouillent de tous les côtés. La salle de réception est lugubre, environ 40 watts pour 200 mètres carrés, et l'on devine à peine la vieille tenancière stalinienne derrière son comptoir, mais elle a encore de la voix. Chambre au 7e étage, qui nous permet une large vue sur la montagne et un petit mausolée de Babur (1483-1530) fondateur de la dynastie moghole en Inde.

Première impression du pays : moins misérable que l'Inde ou le Népal, seule comparaison que je puisse faire dans cette partie du monde, population mieux organisée malgré les éternelles longueurs. Des gens pauvres mais apparemment pas de misère.

9 JUILLET

Nous commençons la journée par la visite du marché, toujours très intéressant dans tous les pays du monde. Beaucoup de fruits et de légumes, pièces détachées mécaniques en tout genre, le coin des pharmaciens où une bonne trentaine de personnes vendent des médicaments, pour la plupart européens, à la pilule et au compte goutte. Premier contact avec le lait de jument fermenté, puis la même chose mélangée à de l'alcool. Très surprenant.

Nous partons ensuite vers les premières montagnes du sud vers les monts Alaï pour herboriser. Une petite route bordée de grands panneaux à la gloire du nouveau Président de la République nous conduit vers un ancien sanatorium où nous nous arrêtons. Juste derrière, c'est la montagne et ses merveilles. Je suis particulièrement heureux d'avoir trouvé un *Delphinium semibarbatum* en fleurs : jaune clair, il est si rare dans nos jardins! Terrain extrêmement bien drainé. C'est ensuite un petit *Teucrium* à grosses fleurs crème que je découvre dans une paroi rocheuse, ainsi que quelques rosiers.

De retour à Osh, nous montons sur le mont Suleyman pour visiter le mausolée, tout petit sur le haut avec un petit jardin d'eau à l'entrée. Des bouts de tissus sont noués sur les arbustes tout au long du chemin, témoignage antique des voeux des pèlerins. Ballade doublement intéressante, car aux dévotions et à la grandeur du site, s'ajoute une petite collecte de graines nouvelles, *Eccremocarpus* et crambe. Souper au restaurant Attila, ça ne s'invente pas. Grandes assiettes de crudités, soupe à la coriandre et au boeuf, toujours yaourt et des mantis, sortes de gros raviolis, vin rouge à 16° et bouteille de vodka pour terminer. Bonne nuit messieurs dames.

10 JUILLET

Ce matin nous devons quitter Osh, et c'est assez laborieux! Nous rencontrons lors d'un arrêt le *Glaucium squamigerum*. Nous partons enfin vers 10 heures pour rejoindre le lac Toktogul. Après de longues heures sur de mauvaises routes, nous arrivons de nuit sous un début de pluie et montrons la tente près du lac.



Au premier plan, un rubus très intéressant. Et derrière, les grands espaces montagneux...

11 JUILLET

Nous nous réveillons tôt, toujours sous la pluie et, grande surprise, toutes les collines qui descendent quasiment jusqu'au lac sont couvertes d'armoises fines et bleutées et de delphiniums *semibarbatum*, autrefois dénommé zalist.

Nous reprenons la route vers Susamyr. Terrible longue route sur le haut plateau. Arrêt vers 16 heures dans une petite auberge où nous nous régalons de truite saumonée et de carpe. Plus loin, apparaissent les premières yourtes au milieu des *Eremurus* en fleurs. Nous organisons notre campement le long d'un agréable ruisseau à 2 750 mètres d'altitude.

12 JUILLET

Après le petit-déjeuner, nous partons pour une longue marche sur les hauts plateaux, jusqu'à 3 100 m. Nous rencontrons quelques vaches, puis un groupe de chevaux, accompagnés du cow-boy local. Cette journée fut l'une des plus riches du voyage d'un point de vue botanique. En altitude, de nombreuses *Paeonia anomala*, des *Ferula*, *Rhodiola* baignant sur le bord d'un ruisseau, en compagnie de *Corthusa mathiota*, *Ligularia*, *Codonopsis*, et toujours les immenses *Eremurus* éclairant d'un jaune acide les immenses vertes et grises des armoises.

En redescendant, je remarque un certain nombre d'élévations rondes, probablement une nécropole du VIIIe siècle bordant une ancienne route. De retour au campement, c'est le tri et l'inventaire des récoltes.

13 JUILLET

Après nous être arrêtés dans une yourte pour boire le koumis, nous reprenons une route sur un haut plateau. Nous arrivons rapidement à un village un peu désolé style ancien kolkhoze comme nous en verrons quelques-uns, avec le matériel abandonné dans des hangars sans toit. Un chameau entravé paraît le seul habitant, quand arrivent deux Anciens dans une charrette à cheval.

Impossible de quitter le village sans une visite au mausolée du héros local, mort il y a une vingtaine d'années à peine - 1 m 98, 160 kg - dont un des exploits est d'avoir soulevé une pierre de 630 kg. C'est une construction de bois, pierre et torchis avec des prières du Coran peintes sur les piliers en train de s'écrouler suite aux tremblements de terre, fréquents dans la région. Là encore, comme à Osh, des morceaux de tissus sont accrochés par les passants, persistances de l'ancienne religion animiste. Plus loin, à l'approche de Chayek, nous visitons une nécropole dont les premières tombes datent du XIIe siècle, qui comporte trois types différents de sépultures : tumulus, mausolée à coupole et mausolée à berceau. Ce cimetière est toujours en usage. Quelques hommes sont en train de creuser une tombe, d'abord une fosse rectangulaire, puis dans un coin de celle-ci, au fond, une petite chambre ronde où sera déposé le mort.

Après une route longeant la rivière dans d'étroits défilés, voici Chayek, la ville avec ses quelques magasins et peu de marchandises, où nous faisons quelques courses alimentaires. Nous reprenons la route qui devient de plus en plus mauvaise.

Les ponts ont été depuis longtemps emportés par les pluies d'hiver et la fonte des neiges, aussi, c'est à gué qu'il faut les traverser. Le premier gué est facilement passé, mais voici que la rivière s'élargit, et il faut maintenant traverser un nouveau bras, plus large. Le chauffeur s'engage lentement et s'arrête brusquement, bloqué sur une grosse pierre dans la rivière. Après quelques essais pour se dégager, le moteur cale rapidement. Nous sommes bloqués au beau milieu de l'eau. Tout de suite, nous sortons du véhicule, un ancien minibus 4 roues motrices de l'armée soviétique de marque Vaz. De l'eau pas chaude jusqu'aux cuisses, et beaucoup de courant, nous faisons la chaîne jusqu'à la berge pour vider les bagages et tout le matériel de campement porté sur le toit. Mes premières récoltes sont parties dans l'aventure au fil de l'eau.

Il est temps! Le 4x4 prend de la gîte, et l'on s'attend à le voir partir avec le courant. Nous transportons à dos tout le matériel au sec et nous commençons à monter le campement dans la nuit et sous la pluie. Les Russes sont restés en bas à surveiller le véhicule, et Oh miracle, un camion transportant du charbon (plus loin nous verrons la mine à ciel ouvert), arrive à tirer notre véhicule jusqu'à la berge.

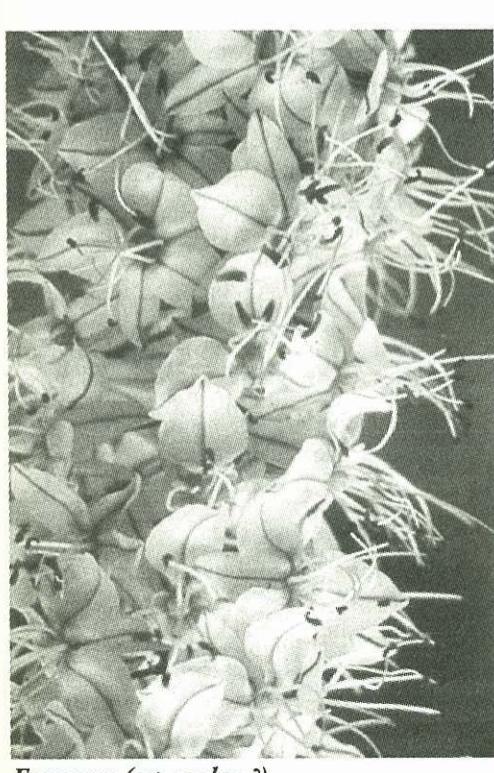


14 JUILLET

Cette petite mésaventure va nous permettre d'herboriser le matin sur une zone qui se révèle très riche en *Codonopsis tangshen*, *Phlomis oreophila*, *Eremostachys*, *Geraniums*, *Spiraea*, *Clematis*. Plus bas dans la vallée, quelques camions passent le gué chargé lourdement de charbon, tandis qu'un vieux bulldozer tente de canaliser et de recalibrer la rivière.

A 15 heures, nous pouvons enfin repartir, après que le chauffeur ait fait la vidange et le séchage complet du moteur des filtres et réparé le pneu crevé par la même occasion. Extraordinaire, mais un agent de police sorti d'on ne sait où a contrôlé que le véhicule était bien en état de marche.

Nous reprenons la piste pour rejoindre un col à 3 700 m. Là-haut, nous circulons dans de grandes steppes dénudées avant de redescendre lentement vers le lac Sun-Kul que nous longeons. Tout au long, des pasteurs semi-nomades se sont installés pour la saison d'été avec leurs troupeaux. Pierre cherche une vieille connaissance, que nous trouvons après plusieurs demandes. Nous sommes reçus sous la yourte pour le maintenant traditionnel koumis, accompagné d'un exceptionnel pain et de kaïmak, une crème fraîche très ferme et un peu sucre. Vraiment très bon!



Eremurus (est-ce olga?)

Nous passons la nuit au bord du lac, en compagnie d'un chameau qui vagabonde autour des tentes, en s'entraînant dans les tendues des tentes. Il ne partira qu'à 4 heures du matin après avoir bouffé les oignons de la cuisine et reçu un coup de pied au cul.

15 JUILLET

Départ pour la montagne surplombant le lac, couverte d'une végétation peu variée : edelweiss, minuscules gentianes, myosotis et un magnifique *Corydalis thysiflora*, jaune soufre, de 30 cm de hauteur. Par contre, la vue sur lac et la chaîne de montagnes au loin est superbe.

Nous rejoignons le campement sous la pluie qui commence à bien tomber. Poisson du lac au repas du soir.

16 JUILLET

Départ par le col de Karakichi. Nous arrivons à Naryn, oasis de création relativement récente. Une superbe mosquée multicolore a été nouvellement construite. Tellement moderne qu'elle paraît irréelle dans cet endroit. Nous faisons quelques courses au marché. Le prix des œufs est incroyablement élevé. Arrêt dans le restaurant local, puis nous repartons pour rejoindre le site de Tachrabat où nous arrivons en fin d'après midi.

Un tronçon de route est en réparation : le vieux revêtement est pioché, mis en tas avec de la terre. Du goudron liquide est ensuite mélangé à l'ensemble, nivelé et roulé. Les produits pétroliers sont rares au Kirghizstan.

17 JUILLET

Grande journée d'herborisation dans la montagne avec Patrice. Nous remontons lentement la vallée au travers de grandes zones marécageuses à *Carex nigra*, petites gentianes, toujours la *Ligularia*, qui, ici en altitude se miniaturise. Sur les pentes, de nombreux géraniums et *Phlomis oreophila* avec ses fleurs rose mauve, qui pousse dans les coulées fraîches. Les marmottes sont nombreuses et pas trop farouches. Nous jouons à cache-cache un moment avec un bébé. Il n'a pas encore vu beaucoup d'humains sans doute...

Nous laissons la vallée pour nous élever un peu sur les flancs de la montagne. Et c'est le miracle : des touffes d'*Acantholimon* en fleurs sont là, accrochées sur les pentes, toutes plus ventrues les unes que les autres. Spectacle plein d'émotion pour l'amateur de plantes alpines que je suis.

Retour tranquille après avoir admiré un grand cirque glaciaire. Nous rencontrons deux ourthes sur notre chemin. Les poulains sont attachés aux alentours des tentes. Il est ainsi plus facile de récupérer les juments au pâturage, le soir dans la montagne, afin de les traire.

Le soir, nous dinons chez notre hôte, gardien du caravansérail. Au menu, le plat national kirghize : le bischparmak. Un mouton nous procurera un bouillon aux pâtes pour commencer, suivi de la viande bouillie, intestins fourrés, et gros boudin fait avec les abattis.

18 JUILLET

Nous repartons après que Pierre nous ait fait longuement visiter le caravansérail et raconté tous les fastes du temps passé, les grandes caravanes chargées de soieries, épices et autres marchandises en provenance de la Chine toute proche. De grands yaks paissent dans la prairie. Tout autour de nous, les collines précédant les chaînes de montagnes sont gris bleuté, couvertes de cette armoise qui colore toute la région.

Repas de midi dans un restaurant à Naryn, où nous nous sommes déjà arrêtés il y a deux jours. Ambiance glauque d'un ancien resto officiel du parti, où l'on recevait les hôtes de passage dans la région. Vieilles draperies sur les murs, décrépitute générale, y compris dans les assiettes.



Une belle touffe d'*Acantholimon*



Une magnifique clématite

Redémarrage, pour une nouvelle longue route, peut-être un peu meilleure que d'habitude, mais encore bien cahotante.

En fin d'après-midi, nous arrivons au bout du lac Issikul que nous suivons longtemps au milieu d'étendues désertiques et de petites oasis. C'est un immense lac, un des plus grands de la planète en étendue. 700 mètres de profondeur, il est légèrement salé et ne gèle jamais.

En début de soirée, nous arrivons dans un ancien petit village peuplé de Russes. La région est riche en différents minéraux et, à l'époque soviétique la race des seigneurs ne se mêlant pas aux petits-fils de Gengis Khan, les ingénieurs et le staff d'importation vivaient dans des sortes de villages-ghettos "dorés".

Quelques centaines de Russes habitaient là jusqu'à l'indépendance du pays. La maman de Slava, notre accompagnateur russe-kirghize nous attend avec grande joie. Rude soirée pour le foie : les Kirghizes fabriquent d'excellentes vodkas. Je vous recommande la marque Manas, du nom du célèbre héros mythologique des steppes. Les autres aussi. Les voisins, voyant arriver des étrangers, défilent à tour de rôle...

19 JUILLET

Grande journée montagne. Nous partons tôt pour atteindre le col de Tamga à 4020 mètres d'altitude, dans la neige et le grésil. La frontière chinoise est proche. Végétativement parlant, c'est une zone très intéressante. Saxifrages jaunes en fleur quasi-sous la neige, avec asters alpins, *Saussurea* miniatures aux fleurs entourées de filaments doux comme du coton, *Chorispora sabulosa*, magnifique petite brassicacée mauve, souvent seule représentante du monde végétal dans les éboulis rocheux. Belle récolte de graines. Nous redescendons dans de fortes bourrasques de grésil et croisons dans les hauts plateaux deux cavaliers. Contrebandiers pressés. Plus bas, nous pique-niquons juste sous la zone enneigée. Là, c'est un nouvel émerveillement. Nous trouvons une plante avec de grosses fleurs blanches que nous pensons d'abord être une potentille arbustive. Finalement, nous la rangeons dans les *Rubus*. Vraiment une espèce à acclimater dans nos jardins. Campanule, *Codonopsis* et *Cirsium* à grosses fleurs roses sont en masse dans les coulées.

Retour à la datcha. Nous emballons, répertorions et étiquetons l'abondante récolte du jour. Ce soir, repas de rois : nous nous régalaons de mantis et poissons du lac.

20 JUILLET

Ce matin, je fais le tour du village pour faire des photos. Les maisons ont été construites quelquefois de manière tout à fait surprenante. Matériaux de récupération, vieux caissons de télécommunications, murs banchés en terre. Un vieux joint de culasse de camion fait une très bonne antenne de télévision. Il faut savoir tout réutiliser.

L'après-midi, nous partons, Pierre, Patrice et moi, sur les contreforts de la montagne. Les Brochet-Lanvin sont partis faire de l'escalade. Nous trouvons une nouvelle espèce d'*Acantholimon* en grande quantité. Grâce à la pince à échardes de mon couteau suisse, j'arrive à extraire des graines, car ils sont très épineux. Il y a également beaucoup d'*Equisetum* d'un très beau bleu. Ils sont ramassés dans la région pour l'industrie pharmaceutique. Nous goûtons leurs fruits rouge orangé légèrement sucrés. La graine dure est à recracher.

avant. Plus bas un vieux char d'assaut transformé en chasse-neige dégagé la route. Le soir, nous retournons manger dans le même petit resto sympa que la veille.

23 JUILLET

Le retour vers l'Europe, c'est pour bientôt. Départ vers 8 heures après un solide petit-déjeuner et un tour de marché pour quelques victuailles. Il faut faire le plein. Aussi, c'est armés de patience que nous faisons la file pendant une bonne demi-heure à la seule pompe à essence officielle de la ville, dans une pagaille peu commune, où bus, voitures et tracteurs attendent l'ordre de remplir les réservoirs suivant un rituel assez complexe.

Nous devons partir vers le nord pour rejoindre Almaty, autrefois Alma-Ata, au Kazakhstan. Nous traversons une zone de collines très intéressantes, et boisées. Dans un éboulis, un magnifique *Origanum* sp. mauve rougeâtre tient compagnie à une *Ruta* au fin feuillage découpé. Des apiculteurs itinérants ont installé leurs camps dans la vallée avec leurs ruches bien rangées sur des remorques de camions.

En fin d'après-midi, nous nous arrêtons pour camper une dernière fois, le long de la rivière Kiziltchar qui fait frontière à cet endroit entre le Kirghizstan et le Kazakhstan. Nous trouvons refuge dans un ancien poste frontière abandonné depuis que la frontière a bougé. Un bon coup de balai, et nous étendons nos duvets dans un vieux hangar qui a encore son toit. Nous ne dormons que d'un œil cette nuit-là, car deux cavaliers complètement éthyliques nous ont vus, sont venus prendre de nos nouvelles, et n'arrivent pas à rentrer chez eux !

La région est couverte d'*Abies schrenkiana* et nous trouvons dans les clairières fraîches une flore riche avec des aconits, ancolies, delphiniums et une grande population de *Hieracium aurantiacum*.



Chorispora sabulosa

21 JUILLET

Nous rouloons vers Caracol, autrefois Przewalski, du nom du célèbre explorateur russe découvreur du petit cheval. C'est une ville du siècle dernier avec de belles grandes maisons russes, une grande église tout en bois. Un bazar assez moderne est installé sur la place centrale. On peut y trouver des sacs de sport rappelant la coupe du monde de foot, de nombreux Thermos chinois, des bijoux, et quelques souvenirs. Plus loin, de nombreuses boutiques vendent du matériel d'occasion en tout genre, et au marché, il y a une zone réservée également au matériel d'occasion, où l'on peut trouver des pièces de toutes les machines qui ont été démontées quand les Russes sont partis et que les usines ont été fermées.

Nous mangeons dans un petit restaurant bien sympa, géré par un groupement de femmes qui ont ainsi créé leur travail. Surtout des spécialités de la minorité chinoise, autrefois bouddhiste, qui réside dans cette région. Nos guides ont une combinaison pour dormir ce soir. Un appartement vide dans un ensemble HLM, un peu à l'écart du centre. Constructions très curieuses de blocs préfabriqués montés les uns sur les autres pour constituer des immeubles à quatre étages. Dans l'appartement, on peut voir de grosses agrafes métalliques qui solidarisent les pièces entre elles, sans aucune précision. Les escaliers ont des espaces de fausses marches pouvant atteindre 7 à 8 cm au raccordement des paliers. Les espaces verts ont été transformés en potagers par les habitants, nécessité oblige.

22 JUILLET

Nous atteignons le col de Ay-Bulak à 3 800 m, après avoir fait une superbe halte à 2 800 m, où nous découvrons une forme blanche de *Scutellaria*, baptisée aussi Edith. A cet endroit, je note aussi *Gentiana tianshanica* et une belle graminée indéterminée. Nous suivons la rivière Kolyn, qui se jette dans le Syr-Daria à Inilshék. Nous arrivons dans cette zone qui fut, il y a peu de temps encore, un immense site minier. Ce n'est plus que ruines, mines à ciel ouvert abandonnées, immeubles en construction laissés en l'état, grues de construction accrochées dans les airs bras ballants, usines fermées, pillées, éventrées et vides.

Ensuite, nous prenons une route complètement défoncée, absente à de nombreux endroits, pour rejoindre la base militaire de Maiddaby qui sert aussi de camp de départ pour les alpinistes se rendant au pic Pobedy en hélicoptère. Là aussi les bâtiments sont en ruines. Un vieux appareil de l'armée soviétique repeint aux couleurs de Kirghizstan Air attend les rares clients. Le coin est en zone sensible, environ 40 km de la Chine. Les Russes continuent malgré l'indépendance du pays à garder les frontières. Tout le monde se surveille. Photos interdites.

Le retour est programmé pour nous, d'autant plus vite que la flore locale ne nous apporte rien de nouveau. La neige est tombée entre-temps et la descente du col est délicate. Un camion transportant des veaux, des moutons et une grand-mère s'est fait piéger dans une congère. Nous nous arrêtons. Slavia, notre chauffeur sort ses outils et répare vite fait le système de crabotage des roues

24 JUILLET

Réveil à 6 heures, car la route est encore longue et mauvaise dans sa première partie. Le passage de la frontière se fait assez rapidement, puis nous nous engageons dans une grande steppe bleue par les armoises. De temps en temps, nous traversons un kolkhoze, assez bien tenu au niveau des cultures. Epoque des moissons. La différence est très nette entre les deux pays. Ici, les tracteurs ont du carburant, et peuvent travailler.

Nous traversons enfin la chaîne de l'Alatau, si riche en tulipes et bulbes divers, sans pouvoir nous y arrêter suffisamment, par manque de temps. Une halte me permet de trouver un riche "gisement" de *Rosularia spinosa* et *Rosularia platyphylla*.

Almaty n'est plus loin. Aussi nous nous arrêtons près d'un ruisseau pour laver les véhicules avant d'entrer en ville. C'est, paraît-il, une sage précaution pour ne pas avoir d'ennuis avec la maréchaussée. Faut être propre pour aller à la ville !

La voici, enfin, cette ville qui est le terme de notre voyage. Une grande ville avec beaucoup de grosses voitures. Ce n'est plus la campagne. Banques, assurances, stations service, passants, publicités, nous ramènent à l'Occident.

Nous faisons une très intéressante visite au jardin botanique, guidés par un spécialiste des bulbes. Comme à Taschkent, les moyens de faire vivre le jardin sont quasiment nuls, et les responsables recherchent une ouverture. Il semblerait qu'une fois de plus, les premiers à l'avoir compris soient les Hollandais...

Michel Lumen,
Ets Lumen, Creysse 24100 Bergerac

Cycas, c'est qu'il est pas solide... Cette vieille blague ne fait même plus rire les Néanderthal de service. C'est dire !

ALÉAS

J'enfourchai un ptérodactyle complaisant et nous nous envolâmes pour rejoindre le lieu de réunion de la Gazette. C'était un promontoire sauvage, battu par les vents. A l'ombre des fougères arborescentes et des magnolias hypertrophiés, ronronnait le tigre à dents de sabre et vrombissait la libellule géante. La horde se partageait une carcasse d'aurochs aux herbes de Provence, déjà assez faisandée pour que de jolies irisations couvrent la surface de la viande. A peine arrivai-je que Joëlle Bouana sortit du couvert des arbres, portant fièrement dans ses bras une corbeille d'œufs de cycas.



— Las, lui dis-je, qu'as-tu fait? Ne crains-tu pas la colère de la femelle cycas que l'instinct maternel pousse à de grandes violences lorsqu'un intrus s'en prend à sa nichée?

— En effet, renchérit André Leroux, qui n'a pas connu la charge de la mère cycas furieuse ne sait pas ce qu'est la peur! De plus, ces œufs sont-ils fécondés?

Puis les choses se précipitèrent. Des chocs sourds se firent entendre, comme ceux d'une énorme créature unipode progressant par bonds. Joëlle pâlit, et laissa tomber sa corbeille sur le sol. Tous, nous nous ruâmes vers la mer. Et là, enfer et damnation!

Une bande de néanderthaliens hirsutes, extrêmement "grunge" et très mal embouchés, nous barrait le passage. Ce fut un dur combat. Terriblement robustes les bougres, mais, dieu soit loué, ils étaient sous-alimentés : à peine leur subtil odorat eut-il repéré l'odeur de la viande d'aurochs, qu'ils nous laissèrent choir avec désinvolture pour courir, grondant et bavant, sus à la carcasse abandonnée.

Et là, qui se jeta sur eux, poussant de grands braillements et hululements de détresse? Madame Cycas! Elle en fit un grand carnage, piétinant et écrabouillant thorax et membres, épépinant les crânes aussi bien que n'importe quel éléphant de guerre. « Argh, me dis-je in petto, heureusement que je n'ai pas mangé grand-chose, je sens que ça remonte! »

Nous nous enfuîmes le long de la mer, cherchant un abri parmi les rochers. Quelques mètres au-dessus, nous repérâmes ce qui semblait être l'entrée d'une grotte.

Hélas, elle était habitée!

Un type était assis à une table de camping, en jean et pull, griffonnant rapidement sur un bloc. Il nous lança un regard peu amène.

"LA GAZETTE DES JARDINS PROD." PRÉSENTE,
EN JARDINOSCOPE ET DOLBY ENGRAIS:

"CLAUDETTE AU PAYS DES CYCAS."

UN FILM DE C. ALLONGE.
FEATURING: J. BOUANA
M. COURBOULEX. A. LEROUX
J-L FÉLIZIA. P. CUCHE.
"NÉANDERTHAL BOYS".

ALSO AVAILABLE
IN DVD.

À MOI LES
NÉANDERTHALIENS
HIRSUTES!

rai. Donnez-la moi!

Il se leva, apparemment prêt à en découdre.

— Jeune homme, s'interposa dignement M. Cuche, vous ne vous êtes pas présenté il me semble. Puis-je savoir quel est le journal qui vous emploie?

Le ton subtilement désapprobateur laissait planer un doute quant à la qualité dudit journal. Mais l'homme n'eut cure de ces nuances : il se jeta de côté, saisit une espèce de gourdin, et en assena un terrible coup à Jean-Laurent. Celui-ci l'évita de justesse, ce que je ne pus faire car, comme d'habitude, je pensais à autre chose. Et je sombrai dans l'inconscience...

Je m'éveillai dans mon lit à l'heure habituelle, mais avec une énorme bosse sur le crâne, ce qui prouve qu'il est très mauvais de rêver en couleurs!

Claudette Allonge

LE PRODUIT NATUREL PAR EXCELLENCE

Qualité et abondance pour vos productions potagères, fruitières et florales

L'OR DU JARDIN-FERTILISANT est un amendement organique végétal élaboré par compostage contrôlé de fumier de ferme et d'algues marines. Il apporte humus et micro-éléments. Riche en matière organique, stimulant microbiologique, stabilisant la structure du sol et parfaitement équilibré grâce au Goëmon ou Varech riche en azote, phosphore, potassium, calcium et magnésium, L'OR DU JARDIN-FERTILISANT assure naturellement qualité et quantité des récoltes.

EP
L'OR
DU JARDIN

**ENGRAIS
PASSEURON**

Siège social :

7, avenue de Grasse - 06220 VALLAURIS
Tél. 04 93 64 17 50 - Fax 04 93 64 95 03



Au courrier de la gazette

LETTER OUVERTE A NOS LECTEURS

Soyez-en convaincus, nous lisons tous vos courriers avec un immense intérêt et envisageons nos "dossiers" en fonction de vos interrogations les plus fréquentes. Mais, malgré notre bonne volonté, il nous est impossible de répondre à chacun. Nous ne sommes toujours que deux à gérer le standard, le secrétariat, la comptabilité, et aussi la boutique (envois d'anciens numéros, commandes de bouquins, etc.). Les personnes qui nous appellent, imaginant sans doute de vastes bureaux (un grand "staff" où chacun tient son rôle, de la standardiste au spécialiste des "réponses aux lecteurs"), nous demandent le service abonnement ou petites annonces, la rédaction, ou encore la direction générale... et ils tombent sur Michel ou Joëlle, Joëlle ou Michel qui leur répondent invariablement : "Oui, oui, vous êtes au service abonnement, ou rédaction, ou comptabilité". Et souvent (malheureusement d'un côté, mais inévitablement de l'autre), ne leur répond que la "douce" voix de Michel sur le répondeur, parce que nous sommes à la Poste, ou en reportage, ou sur une fête des plantes...

Je sais très bien que lorsque l'on aime quelque chose, comme vous La Gazette, on en attend beaucoup. Je ressens la déception de ceux qui, charmés par l'intimité de notre ton, s'adressent à nous avec un regain d'espoir, celui de trouver une réponse personnelle à leur problème. C'est ce que nous nous efforçons de faire, avec nos moyens : rédacteurs (tous bénévoles) qui n'ont pour but que de partager leur passion et leurs expériences avec le plus grand nombre ; gestion la plus rapide possible des commandes (mais en période de bouclage d'un nouveau numéro, comme en ce moment, il est sûr que les envois prennent du retard)...

Bref, c'est une certaine indulgence pour nos lacunes que je demande ici, car peut-être qu'une Gazette aux mille visages, avec de nombreux collaborateurs qui s'occuperaient chacun de "son boulot", ce ne serait plus La Gazette, pardon, Votre Gazette...

Joëlle Bouana

Trucs simples pour jardiner sans empoisonner

J'avoue être un peu lasse des revues sur papier glacé qui pratiquent, en général, un "bénouïouïisme" de bon aloi, avec plein de jolies images, pour en motiver le prix tout en cachant l'indigence du fond. J'ai été ravie de découvrir votre gazette dont j'aime beaucoup l'esprit.

Je fais moi-même et depuis fort longtemps un purin 50 % orties, 50 % consoude dont je suis très satisfaite. Je traite les pucerons à la ti-

sane de rhubarbe ; je plante mes tomates sur un lit de feuilles fraîches de consoude et d'ortie ; je plante des oeillets d'Inde entre les pieds de choux, contre la hernie.

Bref, je jardine pour de vrai en essayant de ne pas empoisonner mon environnement...

Hélène Maurhofer (95)

P.S. : la Gazette est un peu axée sur le Midi, mais avec le réchauffement...

On est des veinards !

Qu'est-ce que j'apprends ? On ne sait où trouver la phacélie ? Voici au moins cinq adresses :

- Magellan (24290 La Chapelle Au-bareil - tél. 05 53 51 22 25). Ils ont aussi d'autres engrains verts, des amendements organiques, des outils, des peintures naturelles, des tuyaux micro-poreux, etc.,
- Le Biau Germe (47360 Montpezat - tél. 05 53 95 95 04),
- Sarl Sainte Marthe (41700 Cour Cheverny - tél. 02 54 44 20 86),
- Graines Baumaux (54062 Nancy - tél. 03 83 15 86 86).
- Kokopelli (07200 Aubenas - tél. 04 75 93 53 34) qui outre la phacélie "normale" propose deux variétés rigolotes : *Phacelia campanularia* (clochettes bleu pur) et *Phacelia integrifolia* (fleurs bleu violet),

Savez-vous que la phacélie est une plante mellifère par excellence ? Pour ceux qui, comme moi, se piquent d'apiculture et veulent se faire bien voir de leurs abeilles, j'ai une adresse en or : les Pépinières Borie (24440 Beaumont - tél. 05 53 22 40 35). Vous y trouverez l'*Evodia* (ou arbre à miel), le *Buddleia 'Sungold'*, le *caragana* et autres mélilotis... Les prix sont très bas et les plantes robustes.

Ah, amis jardiniers, est-ce que vous réalisez que maintenant on peut TOUT trouver ? Rappelez-vous du temps où on avait le choix entre géraniums et impatiens, et regardez tout ce qu'il y avait cette année à Mimosalia ! Etes-vous restés scotchés, comme moi, sur

le stand d'Olivier Filippi, avec ses camées de feuillages gris, sa collection de cistes, les parfums complexes et chauds de la plupart de ses plantes de terrain sec ?

Avez-vous bavé, vous aussi, devant les agrumes de Bénédicte et Michel Bachès (franchement, ça ne m'étonnerait pas qu'ils aient toutes les variétés existantes) ? Savez-vous que chez Béatrice Esselin et Bruno Tisserand vous pouvez trouver la mandragore, le canna comestible, le théier, le vétiver, et plus encore ?

Et M. Lumen ? Chez lui, il faut prendre son temps pour tout bien examiner, c'est plein de petites merveilles : le dicentra escaladeur, le pétasite fragrans (parfum de vanille, mmm...), le crambe, le gaura rose, et une tripté de graminées.

Et la collection de campanules de La Soldanelle, ses Oenotheres, les sauges de La Fouix, les plantes rares de Flora et de Brigitte et Jo Issa (Pépinière des Hauts de Valcyre), et les figuiers de Pierre Baud... Quand je pense que je n'ai plus de place pour un seul figuier et qu'il en a au moins dix que je convoite !

Si l'on considère les plantes que je viens de citer et toutes les autres (cactées, aquatiques, bulbeuses, rosiers, grimpantes, fougères, camélias, palmiers, fruitiers, bambous, acacias, etc.), il y avait, à Mimosalia, de quoi recréer un petit Paradis. Moi je dis qu'on est des veinards !

Claudette Allongue

Dans sa célèbre fable, Monsieur Jean, comme devaient appeler les familiers de Jean de La Fontaine à son époque, nous contait : "Un riche laboureur, sentant sa fin prochaine..." : un riche laboureur !

Certes, le cultivé homme de lettre avait un sens aigu de l'observation comportementale, mais, il faut le dire, il ne devait pas fréquenter beaucoup les gens de la terre, manants, jacques, et cela malgré la charge de "Maître des eaux et forêts" qui lui était dévolue. Car au XVIIe siècle, un riche laboureur ne devait pas se trouver facilement. Pour tout dire, on devait plus facilement trouver des agriculteurs morts de "disséte" que riches. D'ailleurs, il faut le reconnaître, la seconde partie de l'alexandrin nous précise "sentant sa fin prochaine"... A cette époque, point d'agriculture indus-

trielle, point de subventions, les rendements étaient médiocres, très médiocres. Il faut rendre à César ce qui lui appartient, dit-on, et louer l'agriculture scientifique de ses bienfaits. Pour autant, il ne faut pas fermer les yeux devant ses profonds travers, ses défauts, ses perversions, et œuvrer à son amélioration en ce qui concerne la qualité, quitte à voir ses rendements diminuer, mais tout ceci devant rester dans des limites raisonnables.

Il est utopiste et impossible d'avoir en même temps énormes rendements et qualité satisfaisante (je ne dis pas parfaite, excellente ni même très bonne qualité. Bonne nous suffirait). On sait bien que si on ne féconde pas la terre sans la pénétrer un peu, on ne l'accouche pas sans l'éventrer un peu.

Alain Andrio

Un riche laboureur

DES TERMITES TRES VORACES

Je souhaite réagir sur un petit article, prometteur pour l'avenir, passé dans votre dernier numéro : "des termites à Cognacq". Je suis, depuis 6 ans, confrontée au problème dû à la présence de termites dans une maison ancienne que j'ai achetée dans le but de la rénover. Au cours de nos travaux, nous avons découvert ce que ces petites bêtes étaient capables de faire : détérioration des bois, bien sûr (parquets, poutres, y compris en chêne), mais aussi des plâtres, du polystyrène, du béton, de la brique, etc. Rien ne leur résiste !

Nous avons donc fait traiter notre maison du sous-sol au grenier. Depuis, nous ne les avons plus revus dans la maison... mais j'ai constaté qu'elles avaient migré vers les plantes (bien vivantes) du jardin, allant même jusqu'à provoquer leur mort. Et c'est ce qui m'a le plus étonnée, j'ignorais que les termites pouvaient s'attaquer au "vivant". Aucun livre ou article lu jusque-là ne mentionnait ce phénomène.

Elles appréciaient tout particulièrement mes pieds de rhubarbe (je n'en ai plus depuis), mangeant le suc des tiges qu'elles colonisaient de l'intérieur ; les feuilles se fanaiennt avant d'éclorer. J'en ai également beaucoup vu dans les tiges de sureau dont elles creusent la moelle, dans les branches de lilas. Elles adorent également les racines de certaines plantes (les consoudes par exemple). L'été elles remontent dans tous mes pots de fleurs pour aller boire, car elles ont besoin de trois éléments indispensables à leur survie : l'eau, la chaleur et la cellulose (ou toute autre nourriture).

Je me suis, depuis, beaucoup documentée sur leur mode de vie et, tout dernièrement, j'ai lu un article sur les espaces verts de la ville de Paris mentionnant la présence de termites sur de nombreux arbres (vivants). Avez-vous des informations sur ce sujet ? Et surtout, comment les éliminer ? Merci de nous faire partager votre savoir.

Sophie Hochart (93)

Effectivement, cela surprend même les spécialistes de trouver des termites sur des végétaux vivants. Ce qui est, d'ailleurs, arrivé sur certains platanes parisiens en 1997. C'est certainement un article sur ces arbres que vous avez dû lire. A cette occasion, une nouvelle méthode de lutte avait été testée, à base d'appâts contenant une molécule qui bloque la mue des insectes, l'hexafluorure de manganèse. Vous qui connaissez maintenant bien la biologie des insectes, savez que la mue est essentielle pour la survie des colonies de termites.

Les appâts, de simples bouts de bois humectés, sont positionnés dans des zones suspectes ou contaminées. Ils sont changés régulièrement. C'est un procédé assez révolutionnaire car dénué de tout risque de toxicité pour les habitants des logements infestés. Il y aurait encore beaucoup de choses à écrire sur le sujet, et nous comptions bien, dans un prochain numéro de la Gazette, faire un article entier sur cet insecte et les dégâts qu'il provoque.

Edith Muhlberger,
Pascal Maignet

Bambous

Je possède depuis 6 mois, près de Narbonne, une ancienne terre à vigne, non cultivée pendant 15 ans, très calcaire.

J'ai commencé une collection de bambous, mais je remarque qu'à chaque pluie, la terre devient jaune, se couvre de mousse, au pied de certaines plantes elle est comme marécageuse (très verte) et durcit. Avant de poursuivre mes plantations, ne devrais-je pas la retourner (déjà fait lors de la construction) et l'amender ? Comment ?

Thierry Boissière

Retourner une terre méditerranéenne (voir Gazette n° 29) est une aberration.

Il est fort possible qu'une couche d'argile bloque l'eau en surface. Pour en avoir le cœur net, il faut creuser un trou profond et examiner les différents horizons du sol en utilisant un couteau.

Si couche d'argile il y a, il faudra étudier le meilleur moyen de la percer pour favoriser un bon écoulement des eaux. Une sous-soleuse derrière un tracteur ou un bull fait un travail précieux. Dans votre région, certains agriculteurs et jardiniers utilisent l'explosif agricole. Faites appel à des spécialistes sous peine de risquer de finir comme Jean de Florette.

Petites annonces

Collectionneurs

- Recherche *Eriobotrya japonica* 'Trabut' ; *Pistacia vera* 'Sfax' féminin, *Punica granatum* de différents pays, et *Passiflora foetida*, *incarnata* et *alata*. Echanges possibles. Gilbert Guebey - 118 chemin de Serre d'Ambuc - cidex 58 06330 Roquefort les Pins - tél. 04 93 09 45 95

- Avis aux voyageurs : je recherche tous types de *Sansevieria* si possible avec mention de la localité de collecte. Accepte feuilles, rhizomes, graines. Cherche également à rentrer en contact avec d'autres collectionneurs. Aldo Torrebruno. Tél. : 04 93 54 79 52.

Immobilier

- Cévennes : Pépiniéristes producteurs de plantes aromatiques et odorantes cherchent à acheter terrain avec bâtiment ou possibilité. Région privilégiée : Cévennes mais ouverts à d'autres régions. Prix raisonnable. Béatrice Esselin et Bruno Tisserand. Tél./fax : 04 66 24 82 82.

- Tarn et Garonne : Vend maison située à 25 km de Montauban, 46 km d'Agen et 60 km de Toulouse. De caractère provençal, charpentes à l'italienne. Rez-de-jardin : grand F1 + buanderie + 2 garages. 1er étage : hall de 12 m², salle à manger 23 m², salon 25 m², trois chambres (10 m², 16 m², 17 m²) dont une avec coin douche. Cuisine 10 m², bains 7 m² (+ 1 à part). Surface habitable : 250 m². Chauffage central au gaz. Terrasse d'angle, doubles colonnes.

Offre d'emploi

- Haute Savoie : Entreprise paysagiste proche d'Annecy recherche chef d'équipe confirmé et diplômé pour section "création". Connaissances arrosage et maçonnerie. C.D.I. - salaire à débattre. Envoyer CV + lettre de motivation + photo à Nature et Jardins-Chemin des Gouttes-Echarvines 74290 Talloires.

Recherche d'emploi

- Côte d'Azur : Rosalie Courboulex, 18 ans, fille de la rédac'chef et du directeur de publication, cherche tout type d'emploi d'été. Sérieux, gentillesse et motivation garanties par La Gazette. Écrire ou téléphoner au journal.

Divers

Hérault : Flore, est-ce le fruit du hasard si le jardinier fou attend toujours les coordonnées de ces fameuses graines ? Tél. 04 67 52 05 99 ou 06 19 14 06 90.

LA BOUTIQUE DE LA GAZETTE

Lorsque l'on se rend dans une boutique, ce n'est pas dans le but d'y trouver le plus large des choix mais de dénicher ce que le commerçant vous a choisi de mieux. C'est dans cet esprit qu'a été conçu cet espace commercial; vous y trouverez ce qui nous plaît vraiment et que nous souhaitons vous faire partager.

CULTURE

La langue de bois, suivi de Nique ta botanique

Claude Gudin/Edit L'âge d'homme

Si vous avez envie de sourire et même parfois de rire franchement tout en améliorant votre culture jardinesque et étymologique, ce livre de Claude Gudin est fait pour vous. Ce jardinier devenu chercheur (il fut l'un des premiers à cultiver les "steaks de pétrole") a incontestablement un style très "Gazette".

Réf. CG 01 - Prix 90 F - Port 16 F

La vie nous en fait voir de toutes les couleurs

C. Gudin-G. Roque / Ed. L'âge d'homme

Quand un critique d'art, Georges Roque, rencontre un biologiste, Claude Gudin, qu'est-ce qu'ils se racontent? Des histoires de couleurs sous forme de conférences entrecoupées d'une correspondance à propos de l'histoire de la couleur dans l'art et dans la biologie.

Réf. CG 03 - Prix 110 F - Port 16 F

LE COIN MEDITERRANEEN

Jardins méditerranéens

Serge Schall / Editions Mauryflor

Cet ouvrage, richement illustré de photos de qualité, propose un tour d'horizon documenté des différents aspects des jardins méditerranéens. Dans la seconde partie, une description de plus de 200 genres botaniques permet de se familiariser avec le plus grand nombre de plantes méditerranéennes. De plus, Serge Schall a un style apprécié à la Gazette. 192 pages.

Réf. SC 01 - Prix 222 F port compris.

La Passion des Palmiers

Alain Hervé/Editions Rom

A lire et à conserver pour le style alerte d'Alain Hervé et pour les photos de Dominique Lucchini. Réf. MCD 01. Prix : 150 F - port 20 F

Palmiers pour le climat méditerranéen

Jacques Deleuze / édit. Champflour

Description, culture en extérieur ou intérieur de 50 palmiers de la zone méditerranéenne plus 64 autres candidats à l'acclimatation.

Réf. LPF. Prix : 200 F - port 25 F

Jardins du Midi, l'art et la manière

Pierre Cuche / Éditions Edisud.

Un trésor, et je pèse mes mots! Les enseignements de quarante-cinq années de jardinage et d'observation du paysage ont été résumés dans ces 200 pages très denses.

Réf. CG 02 - Prix 160 F - port 30 F

Plantes du Midi, tome 1 Arbres et arbustes Conifères Plantes grimpantes

Pierre Cuche / Éditions Edisud.

Un bréviaire pour le jardinier méditerranéen

Réf. CG 02 - Prix 170 F - port offert

Plantes du Midi, tome 2 Plantes vivaces Plantes à bulbes

Pierre Cuche / Éditions Edisud.

Dernier volume de la trilogie de Pierre Cuche

Réf. CG 02 - Prix 170 F - port offert

Mémento de la flore protégée des Alpes-Maritimes

édité par l'ONF

Indispensable à ceux qui souhaitent connaître et faire respecter la flore méditerranéenne. Un travail photographique et de recherche, énorme et extrêmement sérieux, effectué par Robert Salanon et Vincent Kulesza.

Réf. MFP01 - Prix 250 F port compris

Plantes du Midi, tome 1 Arbres et arbustes Conifères Plantes grimpantes

Pierre Cuche / Éditions Edisud.

Un bréviaire pour le jardinier méditerranéen

Réf. CG 02 - Prix 170 F - port offert

Plantes du Midi, tome 2 Plantes vivaces Plantes à bulbes

Pierre Cuche / Éditions Edisud.

Dernier volume de la trilogie de Pierre Cuche

Réf. MC01 - Prix 79 F - + port 11 F

Mimosas pour le climat méditerranéen

Daniel Jacquemin / édit. Champflour

C'est le premier livre en français sur les Acacia! Cet ouvrage très complet est indispensable dans la bibliothèque de tous les passionnés des plantes méditerranéennes.

Réf. MCM. Prix : 250 F - port 30 F

LE COIN ANGLOPHONE

Cultivated plants of the world

D. Ellison / Édit. Flora publications

Comment peut-on se passer de ce livre qui permet d'identifier des milliers d'espèces cultivées? Nul n'est besoin de maîtriser la langue de Shakespeare pour exploiter cette mine d'informations (pas moins de 600 pages!).

Réf. LBA 01 - Prix 550 F - Port 30 F

LES INDISPENSABLES

Les Agrumes

Michel Courboulex/Editions Rustica

Le premier livre réalisé par l'équipe de la Gazette (photos Hilaire de Lorrain et illustrations JAL), un ouvrage pratique et bien illustré pour vous aider à cultiver des agrumes en terre ou en pots, à un prix défiant toute concurrence.

Réf. MC01 - Prix 79 F - + port 11 F

L'art du potager en carrés

Eric Prédine et Jean-Paul Collaert

Éd. Les Nouveaux Jardiniers

Cette méthode astucieuse consiste à jardiner dans des carrés de 1,20 m de côté. On plante ou on sème les quantités exactes de légumes dont on a envie. Entretien réduit au minimum, et récoltes impressionnantes. La méthode est détaillée, sans termes compliqués. Format 21 x 21 cm 118 pages. Les 4 manuels (mode d'emploi, calendrier, guide

des légumes et carnet de bord) sont présentés dans une reliure-boîte.

Réf. CARRE - Prix : 96 F port 20 F

Tomate

Patrick et Lindsay Mikawski /Éditions du Chêne

Un des plus beaux et des plus pertinents livres parus ces dernières années. Le Grand Livre de la Tomate. A dénicher chez votre librairie préférée. Indispensable.

Encyclopédie universelle des 15000 plantes et fleurs de jardin

Éd. Bordas

Edition française de la prestigieuse encyclopédie de la Royal Horticultural Society. Pas moins de 1100 pages, 6000 photographies de grande qualité et 15000 plantes décrites pour le plus complet des ouvrages en langue française. En annexe, un utile index des noms communs français des plantes, un carnet d'adresses des pépinières et des plus beaux jardins à visiter en France.

Cet ouvrage de plus de 5 kg, présenté sous un élégant et solide coffret devrait devenir le livre de chevet des jardiniers professionnels et amateurs. Prix très bas, vu la dimension et l'intérêt du livre.

Réf. ENCY - 680 F port colissimo : 60 F

NOUVEAU AU CATALOGUE

L'art du tapis de fleurs

Eric Ossart, Arnaud Maurières

Jean-Paul Collaert

Éd. Edisud / Les Nouveaux Jardiniers

Pour changer définitivement votre façon de voir et d'utiliser les fleurs annuelles. Ce livre unique en son genre permet de réaliser dans son jardin des tapis de fleurs qui évoluent tout au long de l'été. On peut vraiment s'amuser à composer des tableaux très colorés qui sont en plus faciles à entretenir.

Réf. TAPIS - 125 F port : 25 F

Les palmiers ornementaux pour les climats tempérés

Daniel Jacquemin

Éd. Champflour

300 pages à la gloire des palmiers. Daniel Jacquemin, assisté par Digby Neaves et Jacques Deleuze élargit encore la gamme des palmiers cultivables dans la zone de l'oranger et de l'olivier, ainsi que sous des climats plus rudes.

En prime, plus de 150 photos en couleurs et de superbes dessins de Dominique Maraval.

Pour débutants et amateur avertis

Réf. CHORN - 295 F port : 35 F

AVIS AUX BOUCANIERS

Sans votre boucan, Votre Journal restera réservé aux "happy few" que vous êtes. En faisant autour de vous un peu de tapage pour la Gazette, nous pouvons doubler, voire tripler notre lectorat. Tout en faisant plus de jardiniers heureux, plus de jardins originaux, nous nous permettrons de développer une activité éditoriale de plus en plus large. Si vous souhaitez diffuser nos bulletins, hisser haut nos affiches, ou nous représenter lors de manifestations de jardin, merci de nous confier vos coordonnées.

Nom

Adresse

Ville

Code postal

Téléphone, fax, email

Nombre de bulletins souhaités

Nombre d'affiches souhaitées

Souhaite représenter la Gazette lors de la fête

Vous savez que la Gazette est une "auberge espagnole":
Tout jardinier(e) ayant la plume qui le démange est bienvenu



Procurez-vous les précédents numéros

Les anciens numéros de la Gazette peuvent vous être adressés au tarif suivant

- n° 1 • Les plus beaux mimosas" (réédition) : 10 F
- 2 • C'est le printemps : 9 F
- 8 • Dans la Gazette, il y a des Cactus, l'Eau vol.1 : 15 F
- 9 • Les bambous par le bon bout, un brin d'acclimatation : 15 F
- 10 • Les Plantes et l'Amour : 15 F
- 11 • Maudits gazons : 15 F
- Hors série (français, anglais) Les plantes australiennes : 10 F
- 12 • Tiens, voilà du bougain, les Potagistes : 15 F
- 13 • Jardins de senteur, les Plantes qui puient : 15 F
- 15 • Les Filles de l'Air, Acclimatation et santé : 15 F
- 16 • Massacres à la tronçonneuse, Les plantes carnivores : 15 F
- 17 • To bio or not to bio, Le plein d'épices : 15 F
- 18 • Les roses sont au parfum, en finir avec le désherbage : 18 F
- 19 • Hibiscus à la folie, La mode est au jardin : 18 F
- 20 • Jardin de nuit, un volume de pastis : 18 F
- 21 • Du bulbe à la fleur, les plantes transgéniques : 18 F
- 22 • Les bons petits pins, les potagers de l'an 2000 : 18 F
- 23 • Les camélias, les jardins de copropriété : 18 F
- 24 • Lianes en folie, la taille des arbustes : 18 F
- 25 • Jardiner sans oseille ; les plantes et l'argent : 18 F
- 26 • Les lauriers-roses ; Histoire d'eau (vol.3) : 18 F
- 27 • Les graminées. Hommes et femmes au jardin : 18 F
- 28 • Le tour de France des Arbustes. Dossier engrais : 18 F
- 29 • Plantes d'intérieur et plantes de serre : 18 F

POUR CALCULER LES FRAIS D'ENVOI	TOTAL
1 exemplaire : 5 F	+ frais d'envoi 5 F
2 exemplaires : 8 F	Total à régler : 8 F
3, 4 ou 5 exemplaires : 16 F	
6 à 12 exemplaires : 21 F	

OFFRES SPECIALES

Pour les collectionneurs et les nouveaux lecteurs

- 5 NUMÉROS AU CHOIX port compris : 75 F
- 10 NUMÉROS AU CHOIX port compris : 120 F
- L'INTÉGRALE * port compris : 310 F

*Tous les numéros disponibles de La Gazette des Jardins : N° 1-2-8-9-10-11-12-13-15-16-17-18-19-20-21-22-23-24-25-26-27-28-29 + 3 suppléments régionaux offerts

Je joins mon règlement par chèque à l'ordre de
La Gazette des Jardins, 23 avenue du Parc Robiony 06200 Nice
ou paiement par carte bancaire au
04 93 96 16 13 (de 10 h 00 à 19 h 30)

La Gazette des Jardins tous les 2 mois chez vous pour

100 F

Abonnement pour un an, soit 6 numéros

Pour les pays de l'Union Européenne : tarif 130 F pour un an
(règlement par carte bancaire, mandat postal ou chè



Paysage désertique de la Savane de Pétrifications

Madinina : "l'île aux fleurs"

1- LA POINTE SUD

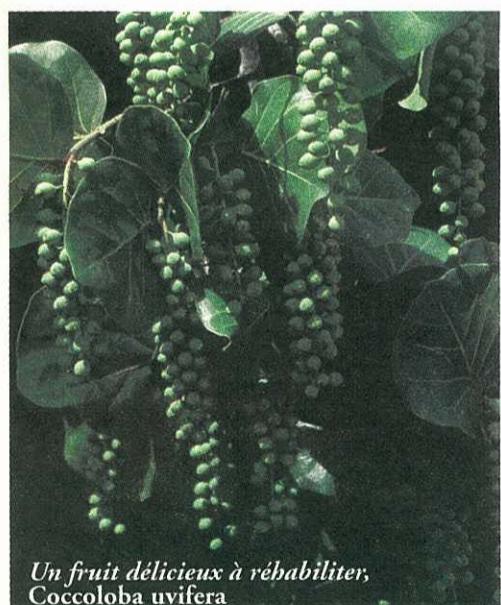
"Je suis né dans une île amoureuse du vent / Où l'air a des odeurs de sucre et de vanille / Et que bercent au soleil du tropique mouvant / Les flots tièdes et bleus de la mer des Antilles..."

Daniel Thaly (*L'île lointaine*)

C'EST LORS DE SON QUATRIÈME VOYAGE EN AMÉRIQUE QUE CHRISTOPHE COLOMB DÉCOUVRE LA MARTINIQUE. LE 15 JUIN 1502, IL FOULE LE SOL D'UNE FORÊT INFESTÉE DE SERPENTS, LE TRI-GONOCÉPHALE (*BOTHROPS LANCEOLATUS*). AUSSI NE RESTERA-T-IL QUE TROIS JOURS DANS CET ÉDEN OÙ IL FUT MALGRÉ TOUT SÉDUIT PAR LA BEAUTÉ DES INDIGÈNES ET LA LUXURIANTE VÉGÉTATION. IL LE BAPTISA MARTININO " L'ÎLE AUX FEMMES " OU MADININA " L'ÎLE AUX FLEURS ". PENDANT PLUS D'UN SIÈCLE, LA MARTINIQUE RESTE INEXPLORÉE ET C'EST EN SEPTEMBRE 1635 QU'UNE EXPÉDITION FRANÇAISE CONDUITE PAR PIERRE BELAIN D'ESNAMBUC DÉBARQUE SUR L'ÎLE. LA TROUPE S'INSTALLE DANS LE NORD-OUEST, À L'EMBOUCHURE D'UNE RIVIÈRE, LA ROXELLANE ET CONSTRUIT UN FORT QUI DONNERA NAISSANCE À LA VILLE DE ST PIERRE. CETTE ANCIENNE CAPITALE ÉCONOMIQUE APPELÉE JADIS " LE PETIT PARIS DES ANTILLES " SERA DÉTRUISTE LE 8 MAI 1902 PAR L'ÉRUPTION DE LA MONTAGNE PELÉE (1307 m) QUI FIT 30 000 MORTS. TOUR À TOUR POSSESSION FRANÇAISE OU ANGLAISE, L'ÎLE CONNUIT SON DESTIN DÉCISIF AVEC LA NAISSANCE, LE 23 JUIN 1763, DANS LA COMMUNE DU TROIS-ILETS, DE MARIE JOSEPH ROSE TASCHER DE LA PAGERIE. CETTE JOLIE CRÉOLE SE MARIE AVEC NAPOLEON BONAPARTE EN 1796 ET DEVIENT L'IMPÉTRATRICE JOSÉPHINE EN 1804. EN 1946, LA MARTINIQUE ACQUIERT LE STATUT DE DÉPARTEMENT FRANÇAIS ET BÉNÉFICIE DE LA MÊME RÉGLEMENTATION QUE SA MÈRE PATRIE MÉTROPOLITAINE, HORMIS QUELQUES SPÉCIFICITÉS DUES À SON INSULARITÉ.

Caraïbe, Antilles, West Indies, des mots chargés d'histoire des occupants de l'île à l'arrivée des navires espagnols. Les premières îles rencontrées (Antes isles : Antilles) ont leur origine dans le terme "Antilla", une île légendaire du Moyen Âge située au milieu de l'océan Atlantique. Les anglais quant à eux ont conservé la dénomination de West Indies (Indes occidentales) pour les Petites Antilles s'étirant de l'île d'Anguilla au nord à la Grenade, au sud. Mots évocateurs de soleil, de "Ti Punch", de biguine, de "doudous créoles"... Mais la Martinique, outre son folklore et ses idéogrammes standardisés, offre aux esprits curieux un sol riche de beautés végétales.

Par-delà les bougainvillées, hibiscus, allamandas et autres cocotiers produisant des images de cartes postales aux effets de "paysages importés" selon l'expression du Pr Yves Monier, une nature plus discrète s'offre à la découverte dans des paysages singuliers.



Un fruit délicieux à réhabiliter, Coccothraustes uvifera

Des repères géographiques

Ile d'origine volcanique, la Martinique est située au centre de l'arc des Petites Antilles (14° 36' de latitude nord et 62° 34' de longitude ouest). Orientée nord-ouest/sud-est, l'île, de forme allongée semble courir vers l'est avec pour jambes la pointe sud-ouest des Anses d'Arlets et la pointe sud-est de Ste Anne; la tête étant formée par la Montagne Pelée, un bras tendu vers l'avant : la presqu'île de la Caravelle. Huit fois plus petit que la Corse, ce département d'Outre-mer mesure, à vol d'oiseau, 64 km dans sa plus grande longueur et 26 km dans sa plus grande largeur; aucun point n'étant à plus de 13 km de la mer. Bordée à l'ouest par la mer des Caraïbes, à l'est

par l'océan Atlantique, "l'île aux fleurs" est séparée au nord et au sud par deux canaux, celui de la Dominique et de Ste Lucie.

Un vent de secteur nord-est/sud-ouest, les Alizés, la balaye en permanence, rendant supportables les périodes de sécheresse. Au niveau climatique, on fait référence à deux saisons : la saison sèche ou carême (décembre à mai) et la saison des pluies ou hivernage (juin à novembre). Durant cette deuxième période, une dépression barométrique fortement creusée induit quelques fois des cyclones dont les vents violents de plus de 250 km/h se révèlent très dévastateurs. Mais la force de la nature cicatrice rapidement ses blessures pour redonner à l'île sa robe de verdure. A huit heures de la France, la Martinique attire un flot de visiteurs amateurs d'une nature authentique. Hors des sentiers battus, une approche éclairée de la "flore sauvage" leur ouvre les portes de "l'île aux fleurs".

Des paysages contrastés

Les paysages de la Martinique surprennent le voyageur ébloui par tant d'exubérance de formes, de couleurs et de parfums. La démesure impressionne et les références de taille, de volume sont remises en question. Une explication simple se trouve dans son climat tropical de type océanique. Une pluviométrie de 1 250 mm sur la côte sous le vent, à 8 000 mm sur les sommets des Pitons-du-Carbet et de la Montagne Pelée, associée à des températures moyennes de 18 °C à 27 °C crée des conditions idéales pour l'établissement de paysages contrastés.

Plusieurs formations végétales propres aux régions tropicales sont présentes à la Martinique. Elles varient en fonction de l'altitude mais aussi de la localisation de la zone qui peut être au vent ou sous le vent.

Les formations xérophiles se rencontrent dans le sud et sur la côte ouest. On y trouve entre autres le bois cannelé (*Canella winteriana*, Cannellacées), le croton (*Croton flavens*, Euphorbiacées)... des arbustes épineux et des plantes succulentes.

La forêt ombrophile ou forêt de pluie est présente entre 500 m et 1 000 m. Les arbres se nourrissent du seul humus déposé sur le sol et forment des racines échasses pour se fixer. Le



L'acacia de St Domingue, Dichrostachys cinerea

châtaignier grandes feuilles (*Sloanea massonii*, Tiiliacées), l'acomat boucan (*Sloanea caribaea*), le magnolia (*Talauma dodecapetala*, Magnoliacées) y sont représentés.

La formation montagnarde est baignée par les nuages avec des pluies abondantes (plus de 8 000 mm) et des températures plus basses. Les épiphytes, les fougères arborescentes ainsi que les palmiers, le palmier montagne (*Prestoea montana*, Arécacées) font partie du paysage.

La savane d'altitude (au-dessus de 1 000 m) est formée de fourrés ou s'entremêlent des broméliacées terrestres, des orchidées, le thym-montagne (*Tibouchina chamæcistus*, Mélastomacées)... Des sphagnes gorgées d'eau tapissent le sol.

Enfin, un type particulier de forêt amphibie ; la mangrove se développe dans les estuaires et dans les "cul-de-sac" qui sont soumis aux marées. Elle est remarquable par ses palétuviers aux racines-échasses caractéristiques et sa faune typique. Tous ses étages de végétations renferment des trésors bien fragiles dans des écosystèmes de plus en plus anthropisés.

D'une grande diversité floristique, l'île ne compte pas moins de 200 fougères (13 espèces endémiques) et 1 700 espèces de phanérogames (plantes à fleurs) y sont indigènes ; plus de 1 000 autres ont été introduites. Sur les 1 080 km² de sa superficie, 48 % sont occupés par des bois et des forêts dont 5 % des arbres et des arbustes sont endémiques des Petites Antilles. Malgré une urbanisation galopante, la forêt tropicale humide est relativement bien représentée dans les massifs des Pitons-du-Carbet, du Morne Jacob et de la Montagne Pelée. L'action de l'Office National des Forêts qui gère plus de 15 500 ha de forêts publiques contribue au maintien et à l'amélioration des espaces naturels.

Elle se vérifie sur les plages du sud de l'île où la forêt du littoral est largement aménagée pour répondre aux besoins croissants des visiteurs en quête de sable blanc et d'eaux turquoise.

La pointe sud

Les plus belles plages de l'île se trouvent sans conteste sur la presqu'île de Ste Anne et plus précisément sur la face est où les barrières de corail forment des lagons aux couleurs irréelles.

La végétation des plages et de l'arrière-plage est



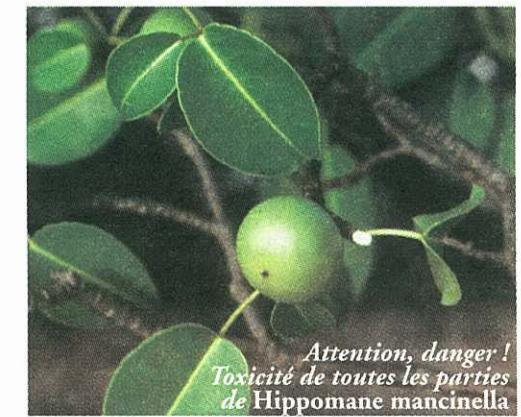
La plus belle plage de l'île, dit-on, la plage des Salines

marquée par les effets des vagues, des embruns, de la salinité et du vent qui la conditionnent en la façonnant. Outre les espèces qui colonisent le sable comme la patate bord-de-mer (*Ipomea pes-caprae*, Convolvulacées), le pois bord-de-mer (*Canavalia maritima*, Papilionacées), une zone arbustive plus élevée accueille l'olivier bord-de-mer (*Strumpfia maritima*, Rubiacées) aux rameaux annelés ou encore le ti-baume (*Croton flavens*, Euphorbiacées) aux fleurs blanches odorantes regroupées en inflorescences scorpioides. Un arbuste épineux de l'ancien monde, l'acacia de St Domingue (*Dichrostachys cinerea*, Mimosacées) a été introduit accidentellement à St Domingue avec une cargaison de bovins. C'est une plante envahissante et difficile à détruire. Sur la bande côtière, le raisinier bord-de-mer (*Coccoloba uvifera*, Polygonacées) au tronc lisse, gris, écaillé et aux feuilles orbiculaires porte des grappes de faux fruits comestibles. Sur le même espace, le néophyte pourrait se laisser abuser par des fruits ressemblant à de petites pommes. Il s'agit du mancenillier (*Hippomane mancinella*, Euphorbiacées) dont la sève provoque des dermatites graves et des conjonctivites. Les feuilles de l'olivier bord-de-mer seraient efficaces contre les brûlures de l'arbre. Il est déconseillé de s'abriter sous un mancenillier par tout temps. Un petit arbre pan-tropical, le catalpa (*Thespesia populnea*, Malvacées) produit toute l'année des "hibiscus" à pétales jaunes devenant rouges à la fanaison. Originaire du sud-est asiatique, l'amandier-pays (*Terminalia catappa*, Combretacées) s'est naturalisé aux Antilles. Il est souvent planté pour son esthétisme et son ombre légère. Son fruit contient une amande comestible.

A l'est de l'étang des Salines qui n'est plus exploité, un petit désert, la Savane des Pétrifications, hébergeait autrefois du bois silicifié. Pillées par les collectionneurs, ces traces géologiques ont disparu à tout jamais. Paysages lunaires où les cactus cierges (*Cereus nobilis*, Cactacées) et les raquettes (*Opuntia dillenii*, Cactacées) à fleurs jaunes parviennent à prospérer. La mer se déchaîne sur les falaises rocheuses. La plage de l'Anse Trabaud a gardé son aspect naturel. En face de la Pointe de Baham, sur les quatre îlets de Ste Anne (Hardy, Poirier, Burgeaux et Percé) occupant 5,5 ha, le Parc Naturel Régional a créé une "réserve naturelle" où une dizaine d'espèces d'oiseaux dont la sterne à collier (*Sterna anaethetus*) et le grand paille-en-queue (*Phaeton aethereus*) ont trouvé refuge. Sur ces îlets à substratum calcaire pousse une végétation rabougrie composée de pourpier bord-de-mer (*Sesuvium portulacastrum*, Aizoacées), de bois patate bord-de-mer (*Ipomea stolonifera*, Convolvulacées), de bois couleuvre (*Capparis flexuosa*, Capparidacées) ou encore de bois chandelle noir (*Erythalis fruticosa*, Rubiacées).

Après une journée de pêche en mer, les sternes réminent aux îlets et dans un vacarme assourdissant, des cris plaintifs s'échappent vers l'océan... Rêves du sud évoquant le grand large, les eaux tièdes bordées de cocotiers, les paysages imaginés. Sous les alizés, "l'île aux fleurs" parfume le souvenir...

Texte et photos Hilaire de Lorrain
(Suite dans nos prochains numéros)



Attention, danger ! Toxicité de toutes les parties de Hippomane mancinella



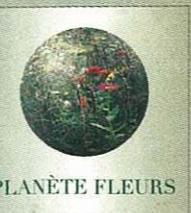
LA METHODE

La méthode dans tous ses détails. 52 pages avec de nombreux exemples de tapis très différents, examinés en détail.



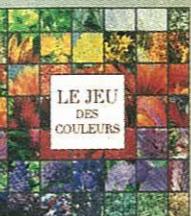
LE CARNET DE TENDANCES

8 compositions de fleurs coordonnées qui sont autant de pistes à explorer.



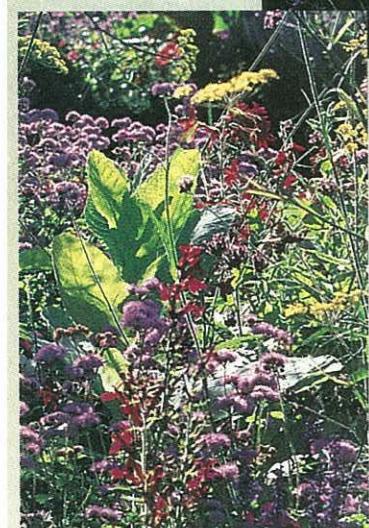
UN CATALOGUE DETAILLE

Les 63 fleurs les plus intéressantes sont passées en revue. Pour chacune, son rôle dans le tapis et une foule de conseils.



UN NUANCIER

Pour vous aider à créer facilement le tapis de fleurs de vos rêves, avec les couleurs que vous aimez.



L'ART DU TAPIS DE FLEURS

Eric Ossart et Arnaud Maurières, paysagistes réputés pour leurs réalisations originales, ont mis au point une méthode qui permet d'obtenir des massifs de fleurs étonnantes. Ils ont confié leurs secrets à Jean-Paul Collaert. Cela donne un ouvrage aussi complet et original que l'a été L'art du potager en carrés. Garanti : vous ne verrez plus les fleurs annuelles avec le même regard !

LES 4 MANUELS SONT REUNIS DANS UN COFFRET

- L'art du tapis de fleurs (54 pages)
- Planète Fleurs (38 pages)
- Le nuancier (4 volets)
- Le cahier de tendances (20 pages)



Je désire recevoir exemplaires de L'art du tapis de fleurs

À envoyer à l'adresse suivante :

Nom :
Prénom :
Adresse :
Code postal : Commune :

Envoyez ce bon de commande et le règlement joint à
La Gazette des jardins, 23 avenue du parc Robiony, 06200 Nice

Règlement
150 F TTC.
PAR EXEMPLAIRE
(125 F + 25 F DE PORT)
- Par chèque à l'ordre de la Gazette des jardins
- Par CB en téléphonant au 04 93 96 16 13
(de 10 h à 19 h 30)

La Gazette des Jardins

LE JOURNAL DE TOUS LES JARDINS

MULTIPLIEZ LES PLAISIRS

Division • Semis • Bouturage

TRUCS DE PROS

DOSSIER



Plantation
Garder les distances

Bimestriel • Du 15 mars au 15 mai 2000 • 18 F • 2,74 Euros

Plantes aromatiques d'ici et d'ailleurs

L 9817 - 30 - 18,00 F - RD