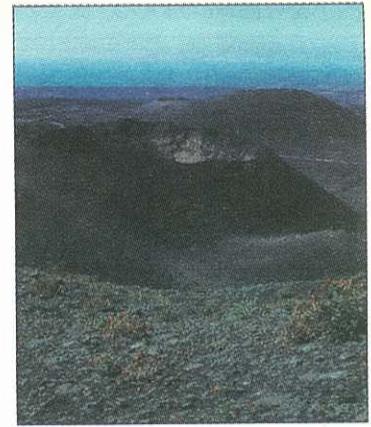
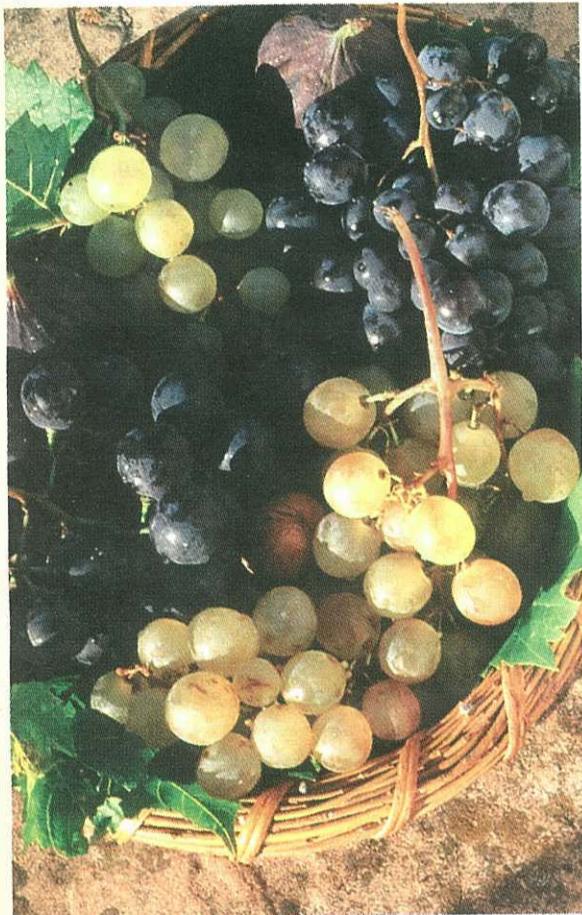


La Gazette des Jardins

n° 34



LANZAROTE
L'ILE AUX VOLCANS



Auprès de ma vigne

DOSSIER : LE RAISIN DU JARDIN. VIGNES CITADINES. TAILLE. VIGNES D'ORNEMENT. PAGES 15 A 24

Chez Vitis et ses cousines, c'est bien connu, tout est bon. Vigoureuse, endurante, et surtout d'une extrême générosité, la vigne fait partie de notre paysage - de notre patrimoine - depuis la nuit des temps. Quel que soit le plaisir que l'on recherche, elle nous l'offre. Celui de la bouche, avec la diversité des raisins de table, anciens, modernes, à goût acidulé, sucré ou de framboise qui nous procurent, outre le vin, un jus tonique et de savoureuses confitures. Celui des yeux, avec ses flamboyantes variétés vierges qui donnent un air de fête aux automnes les plus pluvieux et qui habillent en moins de deux les façades nues, les vieilles ruines, et pourquoi pas le béton triste de nos cités... Le collectionneur aussi trouve parmi elles son bonheur, qu'il soit amateur de fruits, de vins, de feuillages ou de ces curieuses variétés de vignes succulentes ou caudiciformes.

Et puis elles sont faciles à vivre, et même difficiles à tuer!, et elles poussent partout, pour peu qu'on les aime un peu. Même les citadins ont leurs vignes, il ne reste paraît-il que trois vignobles de centre ville, à Paris, Lyon et Toulon. Nous y sommes allés faire un tour pour nous en assurer... Muse des poètes, les plus grands l'on célébrée. Et son divin nectar est vénéré ou craint.

Les expressions populaires sont tout autant contrastées, le verbe "trinquer" en est une bonne preuve. Mais la vigne, c'est aussi les vignerons, bavards, chaleureux, et pleins d'humilité face aux éléments ; il fait bon les écouter parler tout en dégustant le bon vin... Et puis, l'été venu, quel plaisir de profiter de la treille, de son ombre, de sa beauté, de la saveur juteuse de ses grappes, et de sa bienveillance.

Joëlle Bouana



POURQUOI LE GUIDE COFFE EST UNE IMPOSTURE

30 octobre 2000. Dring, dring! "Tu as lu le guide de Coffe? Non? Dépêche-toi!". C'est bien la première fois qu'un livre de jardin déclenche autant de chahut le jour même de sa parution. Pourquoi un tel grabuge?

Une fois le fameux livre en main, après une lecture attentive, plus de doute possible : on est carrément en face d'une imposture de tout premier ordre, bien au-delà de la provocation verbale à laquelle le personnage nous avait habitué. Aucun des engagements de l'auteur, tels que mentionnés sur la quatrième de couverture et l'avant-propos, ne sont respectés.

Détecter les spécialistes de la région? Le mélange des départements semble issu d'une cervelle de vache anglaise. Impossible de visionner facilement le panorama horticole de sa région.

Trouver les meilleures adresses? 500 pépinières figureraient dans cet ouvrage. Tromperie : en fait, nous en



avons compté seulement 430. Bilan -14% ! Coffe invente le guide qui fond comme du vulgaire jambon polyphosphaté! Celles qui ne figurent pas dans ce guide sont-elles indignes? A notre avis, elles sont plutôt contentes d'être oubliées. De toute façon, ni étoiles ni palmarès : débrouillez-vous avec les seuls commentaires. En moyenne 6 lignes, 450 signes pour juger une pépinière, des hectares de culture, des milliers de plantes, et souvent toute une vie. Pour du condensé, c'est du condensé!

Reconnaitre un bon professionnel? Pas facile de s'y retrouver, comme le concède l'auteur. Les métiers ont changé, aujourd'hui on a l'impression que tout le monde fait un peu tout, sélectionne, produit, élève, vend, aux amateurs comme aux particuliers. Mais n'était-ce pas déjà le cas il y a un siècle : un grand pépiniériste comme Victor Lemoinne créait, élevait et distribuait, en France comme à l'étranger. Il devait aussi recevoir des plantes de confrères.

Pas bon, ça, pas bon du tout!

Dans son analyse des nouvelles professions (*sic*) apparues dans l'univers du jardin, Coffe épargne en apparence les pépiniéristes collectionneurs, même si leur manque de simplicité agace le maître : vendez vos plantes comme des œillets d'Inde, que diantre!

Les jardineries sont expédiées en un tournemain : à bas les vendeurs de chéloniens (que viennent faire les tortues là-dedans?) ! Même haro pour les grandes surfaces : chiche, Jean-Pierre, on dit la vérité sur Carrefour et sa prétention à vendre les plantes mieux que tout le monde? Restent les fêtes des plantes : manque de rigueur, importation massive de plantes "immigrées" venues de l'étranger (les guillemets sont d'origine), on se doute que ce n'est pas là que se trouve la solution à notre quête. Manque de pot (ou de conteneur), l'avant-propos s'arrête là-dessus, et vous cherchez en vain comment reconnaître un bon professionnel. (suite p. 4)

Jean-Paul Collaert

Trente-huit patates

Trente-huit patates sur l'estomac. Ne nous coupent pas l'appétit. Trente-huit briques sur les épaules ne nous courbent pas l'échine. Trente-huit batons dans le fondement ne modifient pas notre sourire. Pourtant, recevoir une notification de redressement fiscal de 385 846 F est une expérience étonnante. En l'occurrence, cette somme représente 96 mois de salaire mensuel net du Pdg de la société éditrice (multipliez votre salaire net par 96, pour calculer ce que cela représenterait pour vous). En réalité, la réception de ce recommandé nous a plutôt libérés. Cela faisait deux mois que nous négions dans les factures et que notre moral battait des records d'apnée. Nous avions touché le fond et ne pouvions qu'entamer la remontée. La Gazette est touchée, mais bien loin d'être coulée. Tout d'abord, d'après le recalcule de notre bilan,

nous avons survécu en 1998 à un déficit d'exploitation de 393 389 F. Fort du double d'abonnés et de lecteurs et espérant un exercice positif de l'ordre de 200 000 F en l'an 2000, le cap ne change pas. Au pire, il nous faudra deux ou trois ans de plus pour atteindre les rivages ensoleillés de la santé financière. La Gazette, lors de sa création a vécu de bien pires tempêtes et est certifiée insubmersible. De plus, il y a de grandes chances que ces 385 000 F se transforment en 4 000 F. Ce qui nous est reproché est d'avoir pratiqué le taux de TVA de la presse (2,10 %) sans avoir demandé l'autorisation des services fiscaux locaux. Nous disposons depuis 95 d'un certificat d'inscription de la commission paritaire (organisme faisant le tri entre la vraie presse et les catalogues et autres journaux bourrés de pub), mais nous avons omis jusqu'en 2000 de poster une

simple lettre sur papier libre. Pour cette raison, le vérificateur a recalculé notre taux de TVA à 20,6 %. Vous trouverez l'essentiel de notre dossier fiscal en pages 26 et 27. L'Administration a le droit d'accorder rétroactivement son autorisation, ce qui réduirait notre redressement à quelques erreurs de déduction (3780 F + intérêts de retard) effectuées de bonne foi en 1998 et 1999.

Tous ensemble ouais !

La raison de notre moral d'acier est que nous ne sommes pas tout seuls. La Gazette appartient avant tout à ses lecteurs. C'est pour cela que nous demandons à tous ceux qui ressentent une certaine affection pour ce journal pas comme les autres de se mobiliser pour sa défense. Il suffit pour cela de prendre tout de suite votre plume pour nous écrire un petit mot de soutien, un poème, un

dessin, voire une diatribe. Ces courriers seront précieux lors de nos futurs recours hiérarchiques.

Ce contrôle aura également pour vertu de relancer les fêtes de la Gazette des Jardins.

Le 16 décembre prochain, réservez votre samedi, voire votre week-end si vous venez de loin. La Maison du Séminaire se situe à 10 mètres de la mer, à la sortie du Port de Nice. Il est possible d'y dormir face au grand large (de 170 F pour une chambre seule, à 460 F pour un appartement de quatre personnes).

Il est trop tôt pour vous donner l'intégralité du programme, d'autant plus que nous vous demandons (voir page 3) votre soutien et votre participation active.

Les deux précédentes fêtes de la Gazette ont été des moments magiques, celle-là sera tout aussi mémorable.

Courbou



ACHIMENES C'EST TOI QUE J'AIME

Jolies et mystérieuses achimènes, qui êtes-vous? Vos parures de satin et de velours aux diverses nuances, du rose indien au bleu mauve, en passant par le jaune pâle, illuminent nos intérieurs ou vérandas. André Leroux. Page 12

LES OUTILS DU JARDIN: BROUETTE ET SECATEUR

Pages 7 et 8

LES RAVAGEURS EN HIVER: ATTENTION AUX SERRES FROIDES. LA MINEUSE DES MARRONNIERS.

Pages 25

TOUT SUR L'AFFAIRE DE LA GAZETTE.

Pages 26 et 27

UN JARDIN PERCHERON



Jl en est des jardins comme des monuments ou des morceaux de musique : certains suivent un cheminement tortueux, une maturité aboutie à force d'innombrables corrections, ajustements et mises au point. À l'opposé, d'autres jaillissent du néant, et prennent en un rien de temps l'allure d'œuvres patinées. Faut-il opposer ces conceptions, privilégier l'une par rapport à l'autre ? Ou bien se dire qu'il s'agit tout bonnement d'une plus ou moins grande accélération du même processus.

Le Jardin François est une belle illustration d'une création ex-nihilo laissant peu de place à l'improvisation, ce qui donne une singulière impression d'explosion maîtrisée. On y sent une vraie générosité de moyens qui ne s'em-

barrasse pas des contingences mais respecte les besoins de chacun. La force de l'ensemble s'appuie sur le souci du détail. Comme si de rien n'était...

Comme toujours, le jardinier explique le jardin. Gérard François a déjà derrière lui une vie consacrée aux plantes et aux fleurs, à leur business plus précisément puisqu'il est horticultrice et distributeur, l'un des plus importants de la place de Rungis. On pourrait croire que le négocié aurait éteint chez lui le goût des plantes. Pas du tout, et ce jardin en est la preuve. À un moment, il craignait d'être chassé du Vexin, où est située son exploitation horticole, par une déferlante d'urbanisme incontrôlé. Il lorgne alors du côté du Perche. Son programme : habiter sur place, y acheter assez d'espace pour préserver de belles vues, soigner ce paysage, avoir vaches et trou-

peau pour boire du bon lait et manger de la viande saine. Un rêve que n'aurait pas renié Jean-Jacques Rousseau. Le hasard s'en mêlant, il trouve une ferme, y maintient les fermiers, trop heureux, et réhabilite les bâtiments en respectant le charme si particulier des constructions locales, qui semblent surgies du sol avec des proportions parfaites. Naît bien vite l'idée d'habiller le tout avec un jardin. Des paysagistes contactés livrent des projets trop stricts à son goût. Il mise sur un jeune passionné de plantes, au regard neuf, choisit avec lui les plantes, et le laisse les associer tout en conservant la maîtrise du plan.

Le goût du jardin vient en jardinant

Mais, comme dans le dessin de Semépé où le capitaine d'industrie, poussé au jardinage par son médecin, transforme sa retraite en véritable Californie, notre homme ne cesse pas d'être un entrepreneur. Il est producteur de plante, négociant ; il devient amateur et enrichit sa gamme à force de fréquenter les fêtes des plantes. "Il faut faire la cuisine avant de parler cuisine..." Faire le jardin, pour lui, c'est accueillir, tester une terrasse provençale, s'amuser à intégrer de nombreuses espèces sans que le résultat tourne au cauchemar botanique. Avec toujours une obsession en tête : aboutir à un jardin de plaisir. D'où une dialectique continue entre l'incorporation de nouveautés et la sélection indispensable, avant d'ouvrir ce champ d'essai au plus grand nombre, pour faire pro-



fiter de l'expérience acquise. À notre connaissance, depuis la période héroïque du parc floral d'Orléans, aucun jardin de professionnel n'a été conçu avec un tel objectif de pédagogie tranquille. « C'est un jardin fait pour donner des idées », insiste-t-il.

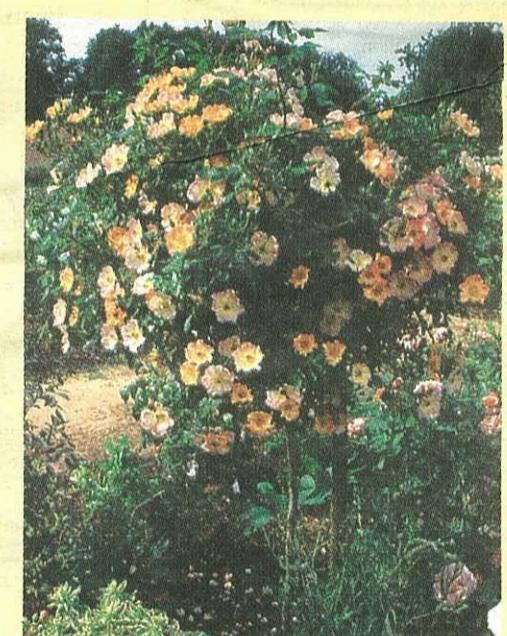
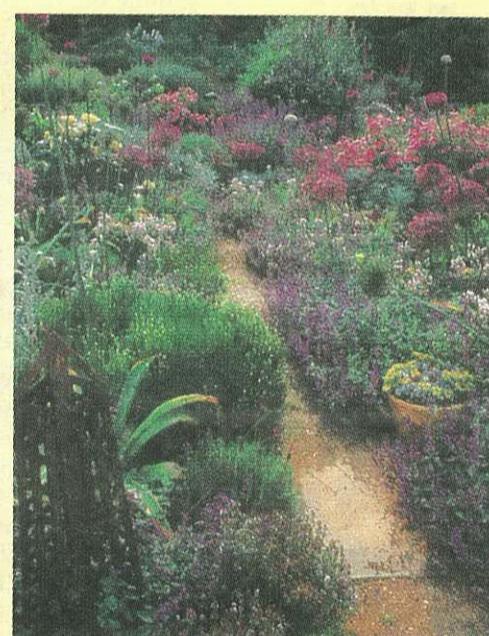
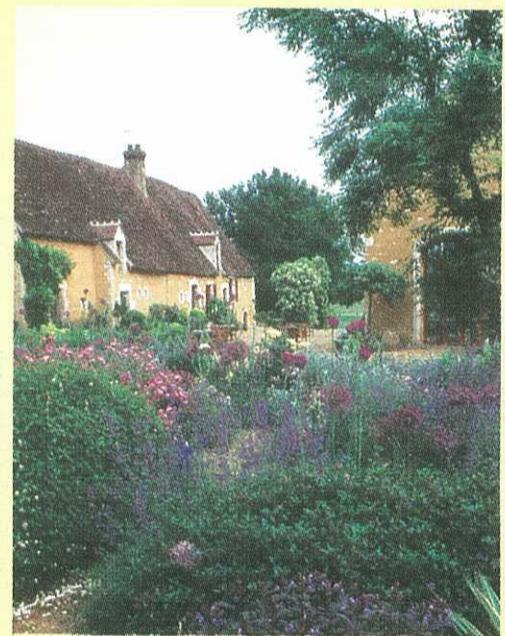
En se promenant dans le sous-bois de rhododendrons, en suivant le torrent dans la rocallie, en cheminant dans la roseraie, exceptionnel mariage de rosiers et de plantes vivaces, le temps s'estompé, et l'on sort son carnet pour prendre des notes.

Loin d'être clos sur ses merveilles, ce jardin s'ouvre sur l'admirable campagne percheronne qui paraît à portée de main et assure l'unité du jardin, bien perceptible quand on arrive aux pièces d'eau, traitées volontairement avec une grande sobriété. Ce jardin fait la démonstration qu'en peu de

temps, quatre ans seulement, on peut modeler en douceur un espace autour d'idées à partager. Pari réussi...

Jean-Paul Collaert

Le jardin François est situé à Préaux-du-Perche, près de Nogent-le-Rotrou, à 150 km de Paris. Il est ouvert d'abord aux professionnels, et depuis peu à tout le monde, tous les jours de l'année, y compris dimanches et fêtes, de 10 h à 19 h. Et, sur demande, du lever au coucher du soleil (les heures extrêmes étant préférables au dire même du maître-jardinier). Entrée: 30 F; gratuit pour les enfants de moins de 12 ans. Demi-tarif pour... les ecclésiastiques, les militaires et les bonnes d'enfant. Des concerts sont régulièrement organi-



Du bon emploi d'une couleur dominante, qui s'accorde avec le crépi des corps de ferme. Les allées sablées permettent de contempler de près les détails. La roseraie romantique est sans conteste une des plus belles de France, par l'art avec lequel rosiers et plantes vivaces sont associés.



Boby Journaliste à la Gazette



La Gazette des Jardins

23, avenue du Parc Robignon 06200 NICE - Tél 04 93 96 16 13 - Fax 04 92 15 00 61
Rédaction parisienne: 3, rue Henri Régnault 75014 PARIS - email: LGJ@wanadoo.fr
Edition Alpha Comedia S.A. au capital de 600000 F

Directeur de publication: Michel COURBOULEX
Rédactrice en chef: Joëlle BOUANA

Rédaction: Jean-Paul COLLAERT - Hilaire de LORRAIN - Franck BERTHOUX - Philippe THELLIEZ - Edith MUHLBERGER et Pascal MAIGNET - Jean-Laurent FELIZIA - Pierre CUCHE - Claudette ALLONGUE - André LEROUX - Alain ANDRIOS - Laurent LEON - Serge SCHALL

Remerciements à: DAVIN - Christine et Philippe LATOUR - Michel et Béné BACHES - JEAN THOBY - Caroline PARAYRE - Pierre GALET - Jean Pierre GLORIEUX - Thierry BORGIA

Photographies: Hilaire DE LORRAIN - Courbou - Jean-Paul COLLAERT - André LEROUX - Eric PREDINE - Serge SCHALL

Dessins: JAL - Laurent LEON

Régie publicitaire:

Région PACA: Régisseurs Associés - 4, avenue Edmond Salvy 06600 ANTIBES - Gilles LEGRAND
Tél. 06 07 11 36 84 - Fax 04 93 29 85 61 - Email REGISSEURS@wanadoo.fr

Région parisienne: La Gazette des Jardins Publicité - 15 rue Mendès France (Bât. A. aptt 10) 91380 Chilly Mazarin - Tél/fax 01 69 10 95 33

Autres Régions: La Gazette des Jardins - tél. 04 93 96 16 13 - fax 04 92 15 00 61

ISSN: 12617202 - **Commission Paritaire:** 75 995 - Dépot Légal à parution

Imprimerie: RICCOPONO 115, Chemin des Valettes 83490 Le Muy

Calendrier

•**Gironde, 16 novembre:** Fête des Plantes à Saint Jean d'Illac organisée par l'association des Amis des Plantes du Pays du Buch. Pépiniéristes, troc plantes, exposition de bonsai, ateliers didactiques. Tél./fax : 05 56 21 60 22.

•**Ain, 10 au 19 novembre:** Floralies Internationales de Bourg-en-Bresse. Thème du millésime : la Fleur et les Parfums. Expositions, concours d'art floral, démonstrations. Tél. 04 74 22 12 33.

•**Gard, 25 et 26 novembre:** Journées de l'Arbre, de la Plante et du Fruit à Saint Jean du Gard (espace Paulhan). Cette année, découverte de la vigne et du raisin. La Gazette y sera.

•**Manche, 26 novembre:** Bourse aux plantes à Valognes (à 15 h salle polyvalente). Troc uniquement : échange de boutures, graines, plants, plus avis et conseils.

•**Paris, 30 novembre au 4 décembre:** "Vivez nature" 13^e salon de l'agriculture biologique et des produits au naturel à la Cité des Sciences et de l'Industrie.

•**Paris, 1er au 11 décembre:** Salon piscine, spa, sauna, à Paris expo, porte de Versailles. 80 exposants sur 6 500 m².

•**Alpes de Haute Provence, 10 décembre:** "Fruits et saveurs d'autrefois" à la Maison de la Biodiversité de Manosque. Exposition vente de fruitiers et rosiers anciens, conférences, initiation à la taille des fruitiers. Un stand Jardiniers de France vous prodiguer conseil et documentation. Tél. 04 90 04 42 00.

•**Bouches du Rhône, 16 décembre:** 12^e grand marché "Truffes et gastronomie" à Rognes, de 9 h à 17 h. Marché provençal, truffes et produits gastronomiques, petite ferme, animations. renseignements au 04 42 50 13 36.

•**Oise, jusqu'au 17 décembre:** Le bonheur est au jardin à l'abbaye royale de Chaalis. Exposition parcours autour du thème des saisons : printemps jardin des sens, été jardin des plaisirs, automne cultiver son jardin et hiver artisans du jardin.

•**Bouches du Rhône, jusqu'au 3 janvier:** "L'arbre aux Essences", exposition multisensorielle (tactile, sonore, olfactive, visuelle) autour de l'arbre de la Méditerranée, se tiendra dans l'Ecomusée de Gardanne. Création d'Artenses en collaboration avec l'Institut pour la Forêt Méditerranéenne. Renseignements au 04 42 65 42 10.

•**Paris, jusqu'au 23 mars 2001:** Exposition promenade ludique et surprise dans "Les jardins de la BD" au Parc de Bercy (12^e). Un parcours propre à exciter l'imagination.

Appel à Projets
UN SOUTIEN AUX INITIATIVES DE TERRAIN

La Fondation de France soutiendra vos projets de création, aménagement ou réhabilitation de jardins, d'espaces naturels d'intérêt collectif, de valorisation du patrimoine végétal, selon les critères suivants : objectifs divers (écologiques, éducatifs, sociaux, paysagers, culturels, etc.) dans un même lieu ; aménagements et modes de culture respectueux de l'environnement (biodiversité, gestion des ressources naturelles et des déchets) ; implication et participation durable des habitants du lieu, prise en compte de leur diversité (sociale, culturelle, etc.). Date limite de dépôt des dossiers, le 15 décembre 2000.

Pour en savoir plus : www.fdf.org
ou tél. Fondation de France 0144 21 31 00
fax 0144 21 31 01

3^e fête de la Gazette des Jardins

Le 16 décembre, tous à Nice pour le tournage de la première cassette des Jardins

Promis juré, nous avions décidé de diversifier nos activités dans l'audiovisuel bien avant tout avis de contrôle fiscal. Juré craché, Serge Schall avait osé le jeu de mot "la Cassette des Jardins" bien avant qu'une autre cassette et un autre dossier fiscal fassent couler tant d'encre.

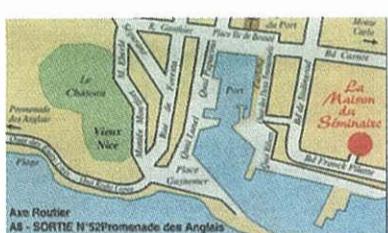
Notre pari est le suivant, réaliser et produire des films vidéo sur le jardin et les jardiniers. Pour garder une complète maîtrise du document final, nous avons investi dans le plus puissant des ordinateurs Apple, dans un logiciel de montage professionnel et dans une caméra numérique. Bien sûr, nous n'espérons pas atteindre d'entrée une qualité digne d'une diffusion télévisuelle, mais nous comptons tout d'abord proposer à nos lecteurs des cassettes avec l'esprit bien Gazette.

Trois films sont déjà en projet. L'un sur les agrumes qui sera tourné cet hiver et qui sera le pendant audiovisuel du livre "Les Agrumes".

Le second concerne la fameuse méthode Rosy de taille des arbres fruitiers, nous suivrons mois par mois, geste par geste, ses interventions et vous pourrez constater les résultats obtenus au moment de la mise à fruit. Le dernier consiste à présenter à nos lecteurs les visages et les personnalités des principaux rédacteurs du journal. Nous pensions initialement nous rendre dans leurs jardins et les laisser parler de leurs sujets favoris. Toutefois, la 3^e fête de la Gazette qui se déroulera le 16 décembre à Nice dès 14 h 00 est une très belle occasion pour réunir et pour filmer notre équipe.

Le Forum

Pendant toute la durée de la fête, nos rédacteurs se succéderont à la tribune, ils vous en diront un peu plus sur eux avant de développer chacun un thème qui lui tient à cœur. L'après midi sera éclectique, voici quelques sujets : Les gazons en Méditerranée, le mythe et le jardinier, comment construire une fontaine en bambou, l'avenir de la lut-


Accès facile.
Parking sur place et à proximité



te intégrée dans les espaces verts publics, etc. Vous retrouverez en chair et en os et par ordre alphabétique : Claudette Allongue Alain Andrio, Franck Berthoux, Joëlle Bouana, Jean-Paul Collart, Courbou, Pierre Cuche, Jean-Laurent Felizia, André Leroux, Pascal Maignet, Edith Muhlberger, Jean-Pierre Pettiti, Serge Schall, Jal, notre dessinateur, s'occupera du rétroprojecteur avec l'humour qu'on lui connaît.

Ces communications seront le cœur de la première Cassette des Jardins, mais il nous faut aussi de belles images. Il faut aussi que chacun papillonne entre les différentes ambiances que nous allons créer pour en avoir un souvenir inoubliable. Voici déjà un embryon de programme, à vous de l'enrichir de vos idées en nous contactant.

Expo-vente d'agrumes et de fougères

Michel et Béné Bachès viendront de Prades pour exposer et proposer leurs agrumes de collection. Ne ratez pas l'occasion d'acheter des agrumes en fruits (dont de super combavas). Olivier Ezavin amènera ses superbes fougères australies.

Echanges de plantes

Tous les amateurs sont invités à venir avec leurs boutures préférées, leurs graines, leurs pots pour les échanger avec d'autres lecteurs.

Les visites botaniques

Nos botanistes vous feront visiter le jardin de la Maison du Séminaire, exemple intéressant de "jardin important". Le splendide parc Vigier tout proche, n'aura plus de secret pour vous.

Exposition d'artistes

Claudette Allongue exposera ses toiles, nous espérons quelques œuvres de Ma-

rylise et convions tous les artistes à animer ce lieu.

Pas de fête sans musique

D'ores et déjà, nous vous promettons un récital de harpe et un tour de chant des Bourreurs, groupe inénarrable qui réunit Jal et Franck Berthoux. Que nos lecteurs musiciens nous contacteront au plus tôt pour enrichir cette programmation.

Plaisir des papilles

Un stand de dégustation vente vous fera déguster des huiles d'olives de variété ainsi que de la succulente pâte d'olive. Producteurs d'huile, de fruits, de vin, de légumes ou de fromages sont bienvenus pour faire goûter leurs produits.

Lectures

Evidemment, vous pourrez acheter sur place tous les numéros disponibles de la Gazette des Jardins. Nos rédacteurs auteurs vendront et dédicaceront leurs ouvrages. Les auteurs souhaitant également participer sont priés de nous contacter

Plantations de végétaux rares

Pour laisser une trace de cette fête sur ce superbe site, nous recherchons des (jeunes) arbres rares et symboliques qui pourraient prospérer dans ce lieu. Nous les planterons ensemble.

Associations de jardin

Toutes les associations locales et nationales, tous les médias de jardin sont invités à se faire connaître de nos lecteurs, la place en intérieur est chiche, mais les extérieurs sont vastes et nous ne doutons pas de la clémence de la météo.

Merci de votre présence et de votre enthousiasme.

Votre Gazette

Fête gratuite

Il ne vous viendrait pas à l'idée d'inviter des amis à une de vos fêtes tout en leur demandant de participer aux frais... A nous non plus, mais nous avons besoin de vous. Nous recherchons particulièrement :

- Des personnes possédant une caméra numérique pouvant contribuer aux prises de vue, des techniciens son et éclairage ;
- Des musiciens, des danseurs, des artistes pouvant animer les festivités ou exposer leurs œuvres ;

- Des collectionneurs ou des pépiniéristes souhaitant exposer, vendre ou échanger des plantes ;

- Des bras et des sourires pour déplacer les tables, pour tenir les stands, pour orienter le public ;
- Des cuisiniers et cuisinières, des agriculteurs, des viticulteurs souhaitant faire goûter leurs produits aux lecteurs.

- Des horticulteurs pouvant nous donner des fleurs afin de réaliser un bouquet d'exception ;

- Des personnes pouvant héberger des lecteurs venus de loin. Vous pouvez nous contacter au 04 93 96 16 13, n'hésitez pas à laisser un message en cas d'absence.

Réunion préparatoire

Pour que la fête du 16 décembre soit une grande réussite, il faut la préparer activement. Toutes les bonnes volontés sont bienvenues. Si vous souhaitez aider à l'organisation de l'événement, rendez-vous :

samedi 2 décembre à 17 h30
au Palais de l'Agriculture 113 Promenade des Anglais à Nice. La réunion sera suivie d'un repas en commun dans un restaurant exceptionnel, tant par sa qualité et son originalité que par ses prix (100 F vin compris), pour manger avec nous, réservation obligatoire au plus tard le 27 novembre.

Venez nombreux et motivés

@Chronicus Internetus@

Le conseil: Aïe, Aïe, Aïe! Quel fournisseur d'accès? Quel opérateur téléphonique? Pour faire chuter votre consommation d'aspirine, voyez ces tests : http://www.lesproviders.com/fournisseurs_d'accès ou <http://jean.pellegrin.free.fr/index.htm> fournisseurs d'accès & téléphone (moins bonne mise à jour)

VOUS AIMEZ LES PALMIERS? Tant mieux, voici "le site perso et sans prétention d'un amateur de palmiers": implanté en Bretagne, il vous dira, photos à l'appui tout ce qu'il sait de leur acclimatation dans cette région. Mais aussi, il vous propose: la rubrique "Est-ce grave docteur?" en répondant à vos questions inquiètes sur les problèmes de vos petits chéris; les variétés qu'il cultive et des propositions d'échange; de découvrir sa méthode pour cultiver les jeunes plants; les traitements phytosanitaires; la protection contre le froid; une rubrique "petites annonces", et sa bibliographie préférée. Ne manquez pas sa page de liens, elle est encyclopédique! Il a écumé tout le web des palmiers. Mon commentaire: très bon site.

<http://jp.pinguet.free.fr>

RECETTES AVEC DES PLANTES AROMATIQUES: plus de 20 plantes (à ce jour) sont présentées sous forme d'une fiche technique qui, outre l'identification et la culture, détaille une recette complète. Mais attention à ne pas vous tromper, il peut s'agir de liqueurs, de tisanes, de soupes ou bien de cosmétiques! Le site comprend aussi d'autres parties consacrées aux plantes, aux jardins, aux herbes, leur culture etc... <http://muriel.bernard.free.fr/herbe1bis.html>

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

Signalez les sites que vous avez découverts à: epices@aromatiques.com

Les Journées de l'Arbre, de la Plante et du Fruit

Spécial "Vigne et raisin"

25 & 26 NOV. 2000, St Jean du Gard



Organisées par les Dimanches Verts
Tél. 04 66 85 32 18 - Fax. 04 66 85 19 66

Expositions

variétales

Conférences

Concours, jus de raisin

Pépiniéristes

Marché de terroir

Comment M. Coffe a-t-il le culot, après s'être auto promu spécialiste du jardin, de détruire par des médisances (que le public non averti gobera malheureusement comme vérité vraie), la vie et le travail de professionnels qui suent sang et énergie pour découvrir, acclimater, produire et vendre les végétaux qui feront la beauté de nos jardins!

N'a-t-il aucun respect pour le travail des autres? Pas pour le sien en tout cas, et en ce point nous sommes bien d'accord avec lui, il n'en mérite pas. Sa caricature disait donc vrai: il a bâti sa fortune sur un slogan "c'est de la merde". C'était sans doute trop juteux, il a glissé dedans!

Un vrai jardinier (amateur ou professionnel peu importe) sait bien ce qu'il faut, jour après jour, de mains dans la gadoue, de courbatures et de fatigue, de patience et d'abnégation pour obtenir un jardin épanoui qui récompensera tous ses efforts. Un vrai jardinier peut très bien imaginer ce que représente le travail de quelqu'un qui voeuvre à la vie aux plantes (et qui en fait son métier); non pas à une plante ou vingt ou cent mais à mille, dix mille, trente mille... Et même pas pour son plaisir ou son profit personnel, mais pour que le patrimoine végétal de la planète soit préservé de la disparition; pour que les hommes le connaissent, le respectent, et le fassent perdurer dans leurs jardins. Un vrai jardinier pardonnera volontiers quelques mauvaises herbes dans une pépinière (lui qui a déjà bien du mal à s'en débarrasser dans son petit jardin), sachant qu'en plus de son labeur, ce producteur prend la peine de se déplacer dans toutes les fêtes des plantes pour prêcher avec cœur et moult conseils utiles, la bonne parole. Mais Monsieur carrefour-jardins.com* est-il un vrai jardinier (même amateur)? J'en doute! Il semble au contraire ne plus sentir l'odeur des fleurs... Pauvre Monsieur Coffe!

Joëlle Bouana

* voir "censure en ligne..." p. 28

La Gazette des Jardins le dit haut et fort

Le guide Coffe des pépinières? C'est de la m...!

On ne devrait pas s'improviser concepteur d'un guide des pépinières sans un peu de respect pour ses lecteurs. Le guide Coffe triche sur le nombre de pépinières visitées. Il est truffé de fautes techniques, flou dans ses appréciations, habile dans la manipulation du compliment qui tue. A qui profite le crime? Une fois la pépinière française complètement déstabilisée, qui se régaler? Probablement, des amis de monsieur Coffe, s'il lui en reste...

Suite de la page 1 Dans ce guide, seuls trois critères d'appréciation sont explicités: la qualité de la production (sous-entendu, un bon producteur vend de la bonne production, ouf!); l'information et le conseil, la clarté de l'indication de la provenance, comme pour les oranges ou la viande de bœuf; la propreté des conteneurs et de la pleine-terre, désherbée de préférence "par manières culturelles". Cette indication plutôt mystérieuse laisse à penser que les experts partis sur le terrain sont capables de détecter au coup d'œil si on a désherbé chimiquement ou par passage d'un outil. Chapeau, les gars!

Reconnaitre une bonne plante? Deux pages sont consacrées aux conseils généraux d'achat. Saluons la concision du propos: vous y apprendrez que les végétaux sont des êtres vivants, qu'il vaut mieux acheter dans sa région, des plantes étiquetées en latin. C'est paradoxalement pour cela que les pépiniéristes collectionneurs manquent de simplicité, ils ont toujours le latin à la bouche. Le prix doit être clairement indiqué. Sous-entendu, sinon il est fait à la tête du client, alors que bien souvent le pépiniériste se sert de son catalogue comme tarif, ce qui n'a rien de choquant une fois qu'on l'a compris. Méfiant de nature, voire légèrement paranoïaque, vous vous promenez à la recherche des pieds mères de plantes vivaces, et vous sortez votre ruban pour mesurer la taille des conteneurs car "chaque arbre ou arbuste doit y être au large". Encore une de ces indications d'une précision remarquable dont l'auteur est coutumier! Le mieux reste à venir: vous devrez vous assurer que les arbres de plein vent ont été régulièrement contre-plan-

tés ou à défaut cernés. Pour en juger, on vous laisse libre d'appliquer au pépiniériste la lampe dans les yeux, la gêne ou la planche à clous rouillés. Cette obsession fait perdre beaucoup de place dans les maigres commentaires. Quand on songe que l'achat des grands arbres est loin d'être le souci majeur des amateurs, on se demande à qui ce guide est destiné: à un service espacé vert à la recherche d'arbres d'alignements, ou peut-être à un auteur nouveau riche soucieux de donner à son jardin récemment acquis la patine d'un vieux parc?

Le minimum syndical du conseil de beauf

Savoir quand acheter et quand planter? Là encore, une page suffit, affaire d'expert... Premier renseignement: la date d'achat a peu d'importance, l'essentiel est la période de plantation. Laquelle, docteur? En toute saison pour les conteneurs, en automne pour les plantes à racines nues. Dire qu'il nous a fallu attendre si longtemps pour lire cela, noir sur blanc! Jean-Pierre Coffe a sûrement une solide expérience de planteur, mais chaque jardinier sait combien le fait de planter en début d'automne ou au printemps peut changer le taux de reprise, selon les plantes, leur origine et la façon dont elles ont vécu au préalable. Mais pour expliquer cela, il faut quelques pages sensées, et parfois même une vie...

Faisons le compte des objectifs atteints: aucun. On serait tenté de s'arrêter là, de tirer l'échelle et d'abandonner l'auteur et son ouvrage en tête de gondole. Mais après les espoirs déçus, il reste maintenant à examiner les erreurs voire les fautes graves, et à ex-



ploier les intentions qui ont présidé à un tel ouvrage.

Des fautes, le petit glossaire destiné à éclairer le lecteur sur les termes techniques en est plein: vous y apprendrez qu'une plante alpine se développe moins bien quand elle pousse sous un climat moins rude que sa montagne (ah, ah!); que les cosmos et les lavatères sont tous annuels (un mauvais point pour le cosmos chocolat et le lavatère arbustif); que dans une baie, les graines sont en désordre (la nature est mal faite!). Et, juste pour rire, qu'un végétal buissonnant présente une forme se rapprochant de celle d'un buisson. Mince, on a failli les confondre! Et puis, tant qu'on y est, on met deux t à échafaud. Pour finir sur une note osée: érigé se dit d'un arbre disposé perpendiculairement au sol... et retombant d'un végétal dont le port est descendant. Encore merci, l'expert!

La deuxième charrette de fautes concerne le manque de clarté des appréciations, impardonnable dans un tel guide. Mettons à part les renseignements de base, coordonnées et spécialités, fournis par les pépiniéristes eux-mêmes. Mis en page, ils représentent les 2/3 de l'ouvrage. Du concret bien mis en ordre, mais sans la moindre intervention de l'auteur et de son équipe. Juste de quoi vous épargner quelques coups de téléphone.

Des tournées d'inspecteurs bien approximatifs

Reste la partie commentée. Et c'est là que le bâton blesse: Jean-Pierre Coffe s'est réparti la tournée des 430 pépinières avec trois experts. Toute personne ayant participé à un jury sérieux sait combien il est important que les différents membres comparent leurs appréciations, selon une grille, des barèmes. Il en est du Michelin comme du patinage artistique ou de Miss Côte d'Azur. En a-t-il été de même pour ce guide? Les délais l'ont-ils permis? Et des séances de rattrapage ont-elles été prévues pour juger des inévitables cas litigieux? Rien, pas une ligne sur ce protocole élémentaire. Bizarre pour un champion de la transparence.

Et que dire de la répartition des pépinières: le saviez-vous, une pépinière française sur 7 serait bretonne. Comment justifier ce déséquilibre qui s'apparente à une déformation de la réalité de terrain? Tant mieux pour les Bretons, tant pis pour les autres.

Jean-Paul Collaert

Plus Coffe que lui tu meurs!

Jean-Pierre Coffe, rendons-lui grâce, n'a jamais caché son goût pour le blé, l'artichoke, l'avoine, l'oseille, etc. Il est donc logique que les recettes de ses livres de recettes ne suffisent plus à son appétit du grain. De la cuisine au jardin, il n'y a qu'un pas que l'ami Jean-Pierre a franchi avec aisance et ses livres sont de véritables best-sellers. Le jardinage lui a même permis de retrouver, après plusieurs années de placard, les faveurs du petit écran. Jusque-là, rien à dire! Nous avions retrouvé avec plaisir sa facette, sa gestuelle et sa capacité à s'énerver de tout.

Seulement voilà, comment pouvoir faire un livre qui se vend chaque année un max sans demander de gros efforts? "Jardiner avec la lune" est déjà pris, le Larousse est difficile à imiter, impossible de détrôner le Guide Michelin et le Gault et Millau. Tiens, tiens, voilà une idée qu'elle est bonne! Pourquoi ne pas faire le guide Coffe des pépinières? Sitôt vite dit, sitôt mal fait. J-P a missionné trois "professionnels du jardin" pour visiter incognito et noter les pépinières françaises. Ces enquêteurs ont sillonné le pays en fin de printemps et l'ouvrage vient de paraître. Sans t'offenser J-P, mais en te paraphrasant, le Guide Coffe des pépinières "c'est de la merde"! Et je le prouve.

Page 30, nous apprenons que Lyon (ou du moins ses quartiers sud?) est dans la même zone climatique que Menton, à quand des agrumes sur la Croix Rousse? En page 121, les Pépinières du Mandarin, situées à la limite du Var et des Alpes-Maritimes, se retrouvent en... Haute Loire.

Tout est à l'avantage, en page 134, l'enquêteur (espérant le prix Pulitzer ou un poste à Gala?) se glisse subrepticement dans une pépinière de l'Hérault en été et semble s'étonner que "les tunnells semblent être à l'abandon tant les végétaux sont rares à l'intérieur". Ce "jardinier professionnel" aurait dû suivre quelques cours d'horticulture avant d'écrire une ineptie pareille.

Plus inquiétant encore, l'obsession omniprésente des mauvaises herbes. Pour l'auteur, une belle pépinière est une pépinière propre et raide comme un corps d'armée.

A croire que le livre est sponsorisé par Monsanto ou qu'une longue psychanalyse s'impose.

La hantise des végétaux "immigrés" en dit long sur les partis pris du livre: "le substrat italien laisse apparaître de grosses pierres calcaires un peu jaunâtres" (...); "les Espagnols procèdent généralement comme les Italiens, avec en prime une ignorance de l'art de la taille à peine imaginable"; les Hollandais sont spécialistes du "faux conteneur". Bonjour l'Europe!

Le principe même de "l'enquête" est vicié: on ne juge pas une pépinière en une seule visite. Une pépinière d'iris est merveilleuse au printemps et bien triste en automne, une pépinière de mimosas est gaie en hiver, triste en été. C'est la nature et l'organisation du travail du pépiniériste qui conditionnent l'aspect de la pépinière.

Ce qui est proprement à gerber, c'est que ce bouquin enfonce de nombreux professionnels qui vivent avec des ressources proches du RMI (parfois inférieures) pour enfler encore les poches de son pseudo-auteur et de son éditeur. Voilà pourquoi, si votre curiosité malsaine est excitée par cette page, je vous invite à consulter (sans ménagement) ce livre chez un libraire pour constater de visu l'insoudable profondeur de sa cofferie.

Je vous quitte, je cours à la Fnac pour reposer en douce l'exemplaire acheté ce matin, ainsi la Gazette ne sera pas soupçonnée d'avoir versé le moindre centime à l'auteur et à l'éditeur.

Courbou

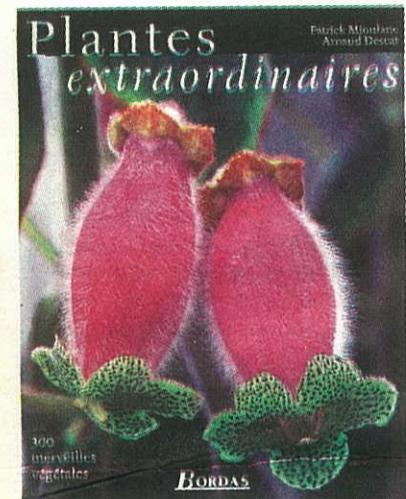
Mais trêve de mesquinerie, on pourrait passer l'éponge en se disant que l'ampleur du propos, les moyens à mettre en œuvre, la difficulté intrinsèque d'une enquête en milieu horticole expliquent et pour partie excusent ces accommodements avec la vérité. L'éternelle querelle entre ceux qui ne font rien et ceux qui font malgré tout. Oui, mais pas au détriment de l'essentiel: valoriser le bon producteur. Hélas, 430 fois hélas, le constat est accablant: au moment même où la pépinière française traverse une crise grave; où, malgré le bruit fait autour du jardinage-mode, la vente des plantes stagne ou régresse, ce guide vient conforter chez le jardinier l'impression sournoise qu'on veut l'escroquer. Certes, il y a des pépiniéristes chez qui je ne me fournirais pas sans y regarder de près, des lieux de vente peu engageants et des accueils dénués d'aménité. Mais pas tant que cela, et j'ai souvent remarqué que bien des démarques cahotiques finissaient en échanges passionnés, une fois le moteur chauffé. Que voulez-vous, Monsieur Coffe, le pépiniériste est souvent diesel! Mais cela, il faut plus que quelques minutes de visite bâclée pour s'en apercevoir: des heures, des mois, des années, et l'on n'a jamais fini d'en faire le tour, au point que l'on devient de plus en plus modeste au fil du temps. Mais lors de la distribution de modestie, vous deviez être aux abonnés absents.

Vous vous dites jardinier, depuis quand? Vous vous dites auteur de livre de jardin, depuis quand? Alors, au nom de tous les pépiniéristes que six lignes de commentaires approximatifs auront peinés, meurtris voire économiquement mis en danger, je ne vous demande qu'une toute petite chose: laissez le jardin tranquille, retournez à vos poèles et vos gaudrioles médiatiques. Oubliez-nous, oubliez ces producteurs qui scrutent le ciel quand le gel ou la grêle menacent, qui salissent leurs mains dans le terreau et les substrats indignes, à qui il arrive même de remettre au lendemain une tournée d'arrosage après 12 heures de la veille. Ils ne méritent pas votre haute considération, et vous font perdre un temps qui sera bien plus utilement consacré à pourfendre la grande distribution, si c'est dans vos intentions. Merci pour eux.

Jean-Paul Collaert



Les auteurs et les éditeurs ont fait fort en l'an 2000, nous n'avions encore jamais reçu autant de bons et beaux bouquins. Tous sont d'excellents cadeaux de fin d'année pour les jardiniers passionnés.



Commençons par le dernier livre de Louisa Jones paru chez Albin Michel, "Nouveaux jardins de campagne". L'évolution récente des manières de jardiner en France n'échappe pas à la plus méditerranéenne des jardinières canadiennes. Celle-ci s'est promenée dans tout le pays et décrit 18 jardins représentatifs de ce changement radical. Formidablement illustré par Joëlle Caroline Mayer et Gilles Le Scanff, exceptionnels photographes, Ce livre est un 'must'.

Les amateurs de belles photos seront ravis par "Plantes extraordinaires" édité de Patrick Mioulane et Arnaud Descat chez Bordas. 300 merveilles végétales, dont certaines très rares que les auteurs ont été dénicher dans leur pays d'origine, sont illustrées par des macros photographies saisissantes.

Chez Bordas également, "Le grand livre des Orchidées" de Wilma et Brian Rittershausen. Cet ouvrage est évidemment une traduction et est étrangement (mais superbement) imprimé à Hong Kong. Ne boudons pas notre plaisir, cet ouvrage clair et précis permet au profane de s'initier à la culture des orchidées exotiques, il séduira également les amateurs avertis.

S'il est un livre qui mérite bien son titre c'est "Jardins extravagants" de Gordon Taylor et Guy Cooper aux éditions Du May. Les auteurs ont parcouru le monde pour dénicher les jardins les plus bizarres et les plus délirants et ont ramené des photos époustouflantes. Décidément, le jardinage est

bien plus qu'un hobby de retraités, les fantasmes les plus fous des hommes s'expriment pleinement dans cet art. A voir absolument.

Notre petit préféré n'est ni le plus beau, ni le plus cher de ces ouvrages, il s'agit de "Copain des Petites Bêtes" de Léon Rogez aux éditions Milan. Un bouquin pour enfants? Oui, mais tous les bons jardiniers ont su rester des enfants! Enfin un livre où l'auteur tutoie le lecteur, ça n'a l'air de rien, mais ça change toute l'approche de son contenu. Tous ceux que Jean-Henri Fabre à fait rêver, tous ceux qui ont eu la chance de fréquenter l'école Freinet, tous ceux qui sont curieux de toute la vie du jardin vont A-DO-RER. J'oublierai les parents qui pourront se lancer avec

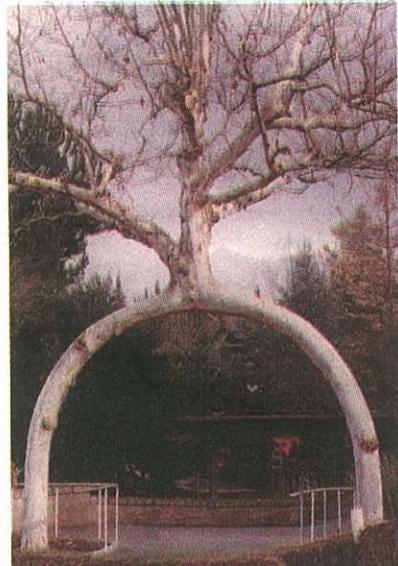
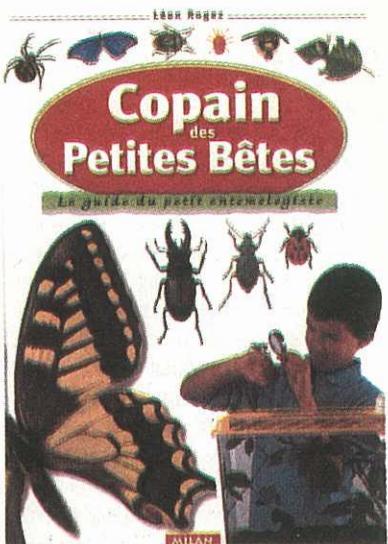


Image extraite du livre "Jardins extravagants"

leurs rejetons dans des ballades aux airs d'expéditions scientifiques. Remarquablement illustré, cet ouvrage dispense un savoir pointu et rares sont les jardiniers qui n'apprendront rien à sa lecture. Mieux: il est le parfait com-

pagnon du jardinier curieux qui sait prendre le temps d'observer. Il donne les trucs pour débusquer et identifier les petites bêtes et pour s'en faire des amies.

Bref, un grand livre d'initiation à l'entomologie. Merci Monsieur Rogez.



Pour apprendre en s'amusant, un nouveau jeu HORTI folie's

Il a fallu un travail remarquable pour réaliser ce jeu de type "trivial pursuit" horticole. Pas moins de 2350 questions sont réparties sur trois types de cartes: "végétaux", "horticulture", "outillage et mécanique". Six niveaux de difficulté sont proposés (chaque joueur choisit son niveau dans chaque catégorie) ce qui permet de jouer entre personnes de connaissances différentes. La piste de jeu comporte 205 cases. Instructif et amusant, il permet aux jardiniers de perfectionner leurs connaissances dans leur domaine favori.



Pour le commander écrire à ARPLAY, 2 rue de Chateaudun 35000 Rennes Tél 02 99 87 21 41 fax 02 23 20 68 93 Web: <http://perso.wanadoo.fr/hortifolie>

POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE NOVA JARDINS vous accueille avec un choix incomparable de :

*Sans oublier LA BOUTIQUE :
Un univers incomparable
d'articles et d'objets de décoration,
accessoires, mobilier,
fleurs artificielles...*

POTERIES DE TOUS TYPES
(France, Espagne, Asie, Mexique...)

**GRAND PARKING
OUVERT LES DIMANCHES**

à 10 mn de Grasse, 20 mn d'Antibes et de Cannes et à 30 mn de Nice

**FOURNITURES
ET ARTICLES
POUR LE JARDIN**

PLANTES À OFFRIR

- COMPOSITION FLEURIE
- ORCHIDÉE
- BONSAÏ
- PALMIER

Un plein d'idées cadeaux à découvrir!

**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

DROIT DE REPONSE DES PÉPINIÉRISTES PRODUCTEURS AU "GUIDE COFFE DES PÉPINIÈRES"

Lettre ouverte à Monsieur Jean-Pierre Coffe

Merci M. Coffe de parler des pépiniéristes. Merci de donner au consommateur l'envie d'acheter chez les artisans de la plante plutôt que chez les commerçants. Vous rendez service à notre profession et vous servez les intérêts de ceux qui combattent les macros structures commerciales qui ne peuvent donner ni un conseil de culture, ni une provenance de plante exacte et qui parfois se trompent dans l'étiquetage des variétés.

Comme vous d'ailleurs: le 31 octobre sur Antenne 2, vous avez nommé (non étiqueté) sur le toit du Moulin Rouge un mandarinier pour un calamondin, pardonnez-moi cela n'a rien à voir... C'est normal, la connaissance du monde végétal requiert un apprentissage long et rigoureux. C'est un métier: on ne s'improvise pas connaisseur dans ce domaine, comme dans tous les domaines d'ailleurs. Les commerçants aujourd'hui connaissent parfaitement leur métier de commerce mais pas celui des produits qu'ils vendent. En parlant de nous, vous valorisez l'artisan connaisseur qui sait ce qu'il vend, qui sait donner des conseils et donc, au final, ne trompe pas le client. Bravo.

Par contre Je n'en dirais pas autant de vos procédés... Reprenons vos critères d'appréciation:

• "La qualité de production: nous entendons privilégier les pépiniéristes producteurs plutôt que les revendeurs". D'accord, mais il y a dans votre livre des personnes que vous enseignez et qui font en priorité du commerce (achat/revente).

• "L'information et le conseil: panier-catalogue, catalogue ou liste des plantes, indication de la provenance des végétaux, siils ne sont pas produits sur

place, et de la nature des supports de culture employés".

Si vous privilégiez le producteur et que vous venez visiter une entreprise de production, sachez qu'aucune de ces entreprises, dans quelque secteur que ce soit, n'est tenue aux pancartes et à l'information sur les prix, sauf si elle vend dans un espace identifié comme commerce.

• Vous dites plus loin "nous sommes catégoriques, chaque adresse de ce guide a été visitée anonymement".

De quel droit visitez-vous les structures de production d'une entreprise? Non seulement vous entrez par effraction dans de nombreuses propriétés privées, et vous êtes donc hors la loi (il faut le dire tout de même!), mais de plus, qui êtes-vous pour faire cela? Seuls les supérieurs hiérarchiques s'il y en a, les financeurs ou les services d'inspection de l'Etat, pour des raisons de types sanitaires ou autres, peuvent venir voir, pas vous Monsieur.

Vous êtes journaliste, écrivain, homme de médias, jardinier peut-être, à ces titres-là vous pouvez juger le résultat, le produit à vendre, pas les méandres pour l'obtenir: vous confondez les cuisines et la salle de restaurant! Lorsque quelqu'un du "Gault et Millau" prend un repas anonymement, il vient consommer, et il juge à la consommation, pas à la fabrication.

La consommation, en matière de plantes, se situe dans les jardineries ou les lieux identifiés comme tels, pas dans les pépinières qui produisent. Si je veux avoir dans ma pépinière un coin d'essai avec des pots cassés, des containers enherbés, et observer le comportement du végétal dans de telles conditions, si je veux garder des plantes gelées pour voir comment elles repartiront, si je

veux tester différents substrats ou engrains pour en étudier les résultats, j'aurai des plantes peu présentables (que je ne présenterai d'ailleurs pas à la vente), et vous n'avez pas le droit de le mettre au grand jour: c'est mon secret.

Il s'agit là du patrimoine de notre entreprise, de notre travail, notre expérience, notre compétence. Vous n'avez pas, vous, la compétence pour dire que tel ou tel support de culture est bon ou pas. Notre seul critère est le client, Monsieur, sa satisfaction à moyen et long terme, et cela, c'est notre métier.

• Autre chose: à vous lire, tout doit être propre, homogène, rien ne doit dépasser.

La création, la recherche ne sont pas amies de l'ordre. La perle trouvée au fin fond d'un vaste "bordel" a plus de valeur que celle qui serait mise en évidence dans son écrin; c'est sur la "merde" que pousse la plus belle des roses. Si vous voulez des nouveautés à offrir au public, laissez-nous chercher en errant, sinon nous ne vous offrirons que des produits aseptisés tels les fromages sous plastique ou autres réjouissances! Non, pas vous M. Coffe, vous devez préférer un bon bleu d'Auvergne!

J'en aurais encore à dire, mais je n'ai pas de "nègre", et mes mains déjà abîmées par la terre et l'engrais se fatiguent à taper sur le clavier...

Bachès, pépiniériste producteur
(qui n'a pas été contacté par vos services secrets)

P.S.: J'oubiais! Les photos de nos plantes sont dans votre livre "Le verger Gourmand", mais aucune mention de notre nom n'y figure... En plus de tout cela, vous êtes un voleur d'images...

Association des Pépiniéristes Collectionneurs
— ASPECO —



- **PÉPINIÈRES 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 (sur RDV), VPC, GROS. 06330 Roquefort les Pins Tél. 04.93.77.63.38.
- **BONSAÏ PRODUCTION:** bonsaïs d'arbustes méditerranéens et japonais. PEP 06650 Opio Tél. 04.93.77.34.21.
- **PÉPINIÈRES DE ROCHEVILLE:** *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 ADELNE:** arbres, arbustes, conifères. PEP, VPC. 18140 La Chapelle Montlinard. Tél. 02.48.79.51.51.

- **PÉPINIÈRES BOTANIQUES ARMORICAISES:** arbres, arbustes, collection d'*Eucalyptus*. PEP, VPC. 22200 Guingamp Tél. 02.96.44.16.16
- **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 rocallie 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
- **GOBIN HORTICULTURE:** plantes vivaces et de rocallie, *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.
- **PÉPINIERE DE PLANBISSON:** 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.
- **SIMON & Co:** vivaces, *Nepeta*. PEP, VPC. 24580 Rouffignac Tél. 05.53.46.61.50.
- **ESSELIN & TISSERAND:** plantes aromatiques, médicinales et odorantes. PEP, VPC, marché d'Uzès. 30500 Potelières Tél. 04.66.24.82.82.
- **JARDINS DE BEL AIR:** cactus, succulentes, plantes à caudex, *Epiphyllum*. PEP, VPC (pour *Epiphyllum* uniquement). 31620 Fronton Tél. 05.61.82.62.84.
- **EXOFLEUR:** orchidées tropicales botaniques et hybrides, plantes exotiques. PEP, VPC. 31700 Cornebarrieu Tél. 05.61.85.27.25.

- **ETS RAILHET:** plantes d'Afrique, d'Australie, de Nouvelle-Zélande, Protéacées, 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.
- **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. 35150 Chanteloup Tél. 02.99.44.02.47.
- **LA GRANGE AUX VIVACES:** vivaces aromatiques, *Heuchera*, *Tiarella*. PEP, VPC. 35730 Pleurtuit Tél. 02.99.46.43.31.
- **JARDIN D'EN FACE:** vivaces et couvre-sol, *Erodium*, *Phlomis*, *Euphorbia*, *Apiaées*. PEP, VPC. 35780 Estrablin Tél. 04.74.57.14.42.
- **PÉPINIÈRES DELAY:** fruitiers en culture biologique, fruits anciens et rustiques. PEP, VPC. 38780 Estrablin Tél. 04.74.57.14.42.
- **SARL GENILLIER:** collection de *Canna*, plantes aquatiques. PEP, VPC.
- **40150 Soort Hossègor Tél. 05.61.85.27.25.**
- **PÉPINIÈRE BOTANIQUE THOBY:** Arbustes, cœlestias, *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 BOURDILLON:** Iris des jardins, pivoines herbacées, pavots, hémérocalles. PEP, VPC.

Le dernier livre de Jean-Pierre Coffe mérite quelques remarques de la part de tous ceux qui y sont cités, aussi bien de la part des gens bien notés, que des très nombreux autres, victimes de commentaires négatifs.

A force de cultiver, le jardinier est en général humble. Dame nature a su modeler en lui (elle) une certaine saveur de la vie et un certain équilibre. Aussi, seul(e)s ceux et celles qui ont acquis un niveau confirmé se permettent de prodiguer quelques conseils et en acceptent d'autres en retour. Le tout sans jamais être négatifs car ils (elles) savent trop les efforts physiques et intellectuels que représentent les métiers de la terre.

En ce qui concerne l'Association des Pépiniéristes Collectionneurs, nous pensons que dans l'état où se trouvent nos végétaux indigènes et introduits (une espèce disparaît toutes les huit minutes!), le seul fait de vouloir les cultiver devrait déjà être récompensé.

Dans différents pays, les gouvernements prennent en compte les forces chlorophylliennes en aménageant une fiscalité la plus adaptée possible. En France, c'est tout l'inverse et les charges, très lourdes sur ce type d'activité, profitent aux pays voisins (la croissance ne profite pas à tout le monde). Si certains pépiniéristes vivent bien de leur métier, beaucoup essaient d'en vivre. Que peut-on reprocher à celui qui, travaillant 70 heures par semaine, avec un revenu proche du RMI, réalise un travail de fond remarquable mais non reconnu?

Le livre de Jean-Pierre Coffe n'est pas un vrai guide car, outre le fait que la grille d'appréciation est fluctuante suivant les endroits visités, il mélange les genres. Comment apprécier objectivement des pépinières qui n'ont pas les mêmes buts? Certains font du négoce, d'autres de l'élevage (achat de jeunes plants + culture), d'autres cultivent uniquement pour leurs chantiers de paysage, d'autres ne produisent que des jeunes plants, d'autres enfin apportent leur contribution au maintien de la biodiversité.

Comment déclarerait-on le vainqueur dans une course réunissant un poids lourd, un Vélosolex, un champion de natation et un voleur d'images...

un astronaute? Faudrait-il reprocher à l'un son poids, à l'autre sa légèreté et aux deux derniers leurs spécificités? C'est pourtant cela qui est fait dans ce guide. Hélas, les lecteurs sont souvent moins informés dans le domaine de la botanique qu'ils ne le sont en sports mécaniques et peuvent prendre ce "classement" comme une vérité.

Comment peut-on encourager le désherbage bio et fustiger les parcelles contenant des adventices, ou féliciter des pépinières sans aucune mauvaise herbe et critiquer ceux qui emploient du désherbant?

Comment un défenseur de la bonne bouffe ne se réjouit-il pas de voir un fervent cultivateur de plantes aromatiques œuvrant justement pour la conservation du goût? Comment peut-on dénoncer un producteur conservant, pendant des années, des végétaux non encore à la mode, jusqu'au jour où un pépiniériste commercial lui achètera la nouveauté afin de la diffuser à grande échelle, sans jamais avoir eu à supporter les charges de recherches, d'acclimatations et de conservations?

Heureusement des organismes comme le Bureau des ressources génétiques à Paris, la SNHF, le CCVS, certains membres du Muséum, de nombreuses associations et personnalités ont compris le véritable challenge du maintien de la biodiversité et aident du mieux qu'ils peuvent les producteurs intéressés.

Ne cherchez pas la brebis galeuse, il y en a autant chez les pépiniéristes que chez les garagistes ou les journalistes, sachez plutôt admirer le travail remarquable accompli en France depuis 20 ans, et encouragez-le!

Nous avions besoin d'un guide. Considérons celui-ci comme un prototype sorti trop tôt, immature! Donnons une seconde chance à son auteur pour qu'il progresse dans la connaissance d'un métier si vaste. Et qu'il se rassure, les pépiniéristes n'ont pas prévu décrire un guide sur les journalistes horticoles.

- ment, Graminées, Aster. PEP, VPC. 76116 Au-zouville 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 CAVATORE:** collection de mimosa. PEP, VPC, GROS. 83230 Bormes les Mimosas Tél. 04.94.71.22.68
- **CACTUS ESTÉREL:** 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, arbrisseaux 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, méconius et oublis, 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.

Jean Thoby
PRÉSIDENT DE L'ASSOCIATION DES PÉPINIÉRISTES COLLECTIONNEURS
répond

UN LIVRE POUR MIEUX BOUGER

Je ne peux plus arquer. Je me suis cassé le dos en bêchant». Combien de jardiniers se lamentent ainsi des conséquences de l'attention portée à leur jardin. Le jardinage serait-il une activité à haut risque? Au lieu de nous conserver en bonne forme, serait-il un danger pour nos articulations? Joël Carbonnel vient apporter la solution dans son livre, *Le Bon geste*, récemment paru aux éditions Actes sud. Mais ne vous attendez pas un simple énoncé de bonnes pratiques, de ces conseils cent fois répétés que l'on n'applique jamais. Il s'appuie sur une vraie méthode, et entend nous faire prendre conscience de notre propre corps. Voilà qui n'est pas une mince affaire!

Car savons-nous bien nous servir de nous-mêmes? L'auteur affirme, exemples à l'appui, que nous nous abandonnons à de mauvaises habitudes jamais corrigées, à une sorte d'instinct du geste qui va au plus rapide mais pas au plus juste. D'où de mauvaises postures qui conduisent ensuite à de vraies déformations. Retrouver l'intelligence de notre corps est un programme ambitieux. La première partie de cet ouvrage lui est consacrée. Il réhabilite le cerveau comme coordonnateur des gestes. Et cela dans nos actes les plus quotidiens: chacun de nous sait bien qu'il lui est arrivé de se démettre le dos en faisant un geste aussi banal que de se lever d'une chaise. L'enjeu n'est pas seulement d'éviter les mauvais gestes: en retrouvant de bonnes postures, on acquiert une belle allure, tête dégagée des épaules, corps souple, mouvements déliés. La grâce, quoi!

Rééquilibrer devant et derrière

Tout le secret de cette méthode passe par une bonne répartition du tonus des différents muscles, qui rend les mouvements coordonnés et souples. Pour lui, tout part d'un bon port de tête particulier. Le reste suit: bon cou, bon dos. La nuque est un point névralgique qu'il importe de surveiller constamment. Du trio tête, cou, dos dépend l'équilibre du reste du corps. Or, notre costume musculaire se déforme avec l'usage (ou plutôt le mésusage): le devant se relâche, l'arrière se renforce.

Pour se tirer d'affaire, Joël Carbonnel s'appuie sur la méthode de l'anglais Frédéric Matthias Alexander (1869-1955). Au lieu d'aller droit au but, il conseille de porter toute son attention sur les moyens, le contrôle primaire des gestes et des postures. Se répéter mentalement: «garde le cou détendu, ne mets pas la tête en arrière». De la sorte, il inhibe les mauvais instincts, histoire de se défaire de ses mauvaises habitudes. Ce n'est que par la négation, la cessation, l'inhibition de la mauvaise façon de faire que l'on arrive à la bonne façon. Voilà presque une leçon de philosophie orientale!

L'auteur commence par nous réapprendre à nous tenir debout, sans creuser les reins, et nous invite à nous remettre d'aplomb... histoire de montrer son joli postérieur. Faire les pieds au mur pour adopter un bon port de tête. Continuer en apprenant à se pencher en avant, pour entretenir la souplesse de nos articulations. Remettre en route les trois grosses articulations (hanches, genoux et chevilles) et garder le dos tiré au cordeau. Si la tête reste à sa place, le dos ne peut pas se déformer. Pour retrouver de la souplesse, il encourage à adopter les mouvements pliés, les jambes



écartées, pour ratisser par exemple, et à travailler à croupetons, comme les Orientaux, en adoptant des genouillères, pour le confort.

Une fois que l'on sait se pencher et s'agenouiller, apprenons à nous redresser, à relever la brouette, en pliant les genoux, à porter l'arrosoir ou le panier plein, en évitant de renverser la tête en arrière. Soulever un sac ou une grosse pierre en gardant le dos droit et en faisant jouer les hanches et les genoux vont alors de soi.

Apprendre à bêcher est un chapitre croissant. Dans le détail cela donne: enfoncez la bêche perpendiculairement dans le sol à l'aide du pied, pousser un peu le manche en avant pour décoller la terre, puis tirer vers l'arrière pour soulever. Au début, le sol sert de point d'appui puis la cuisse droite, on s'accroupit légèrement en faisant jouer le genou, dans un mouvement fluide, et en conservant le dos droit, bien entendu. Le manche, assez long, sert de levier pour soulever et retourner la terre. On s'appuie sur le bout du manche pour soulever la terre sans fatiguer le dos.

Quelques pages plus loin, vous apprenez comment mieux employer la houe, la pioche, la hache, la scie... Et même à faucher sans fatigue. Pour lui, la houe est un outil multifonctionnel, polyvalent et bien plus bénéfique pour le dos que notre bêche traditionnelle, car on l'utilise par percussion.

Un mot sur le style de ce livre: il est plus qu'agréable, porteur et imagé. Travaillant en Angleterre depuis des années, Joël Carbonnel a pris ce ton particulier des Anglo-saxons, qui savent si bien rendre pratiques des concepts abstraits. Bien sûr, par moments, on préférera que le professeur nous prenne en main, ou encore que plus de dessins et des photos nous renseignent. Mais il suffit de lire et relire lentement les préceptes pour s'en imprégner, un peu comme des mantras. Car rappelez-vous que c'est la tête qui doit travailler le plus dans cette affaire!

Vous l'aurez compris, j'ai aimé ce livre, non seulement parce qu'il est clair et vivant, instructif et non ponctuant, mais surtout parce qu'il permet de mieux comprendre notre mécanique corporelle, de nous reprendre en main. Un homme qui se tient droit, pense mieux et voit plus loin. Un jardinier qui prend plaisir à effectuer le bon geste, jardine mieux et obtient par conséquent de meilleurs résultats, en souplesse et dans le respect de la nature, cela va de soi. Cet ouvrage élégant, qui ne coûte que 129 F, vous suivra dans chaque geste de la vie quotidienne. Votre meilleur investissement de l'année!

Jean-Paul Collaert

Le bon geste, de Joël Carbonnel
éditions Actes sud.

Jamais sans ma brouette

Le meilleur ami du jardinier est sa brouette. Démonstration et apologie de la belle brouette.

Par une belle journée ensoleillée, M. Fernand me fit participer à la distribution d'eau, car ces jardins ouvriers fonctionnaient comme un phalanstère, où chacun apportait son savoir-faire, ses outils, son matériel et sa fraternité. Ce jour-là, un des jardiniers apparut au volant d'un splendide Pierce-Arrow de 1916 à grosses roues à bandage, équipé d'une énorme citerne rivetée et d'un long tuyau monté sur dévidoir latéral. Cet étonnant véhicule remplissait donc les fûts de réserve d'eau de chaque parcelle. J'ai eu ce jour-là le privilège de conduire (à vitesse lente) ce rustique camion, d'y apprendre le double pédalage et débrayage, d'anticiper les marches arrière sans rétros et sans visibilité, et tout cela m'a donné par la suite un goût immoderé pour les utilitaires à la construction robuste et intelligente.

Voilà, d'aucuns venaient chercher leur eau avec leur brouette équipée d'un tonneau de 200 litres couché en travers du plateau, calé par un bout de chevron. Fallait être costaud pour trimballer cet équipage fort lourd, encombrant, et aussi posséder une brouette solide, bien équilibrée. En ce temps-là, celles-ci étaient en bois avec des ridelles escamotables, une roue cerclée de fer; ou, encore plus modernes, avec une jante en tôle à voile plein et bandage caoutchouc. Le châssis était droit et non en col-de-cygne comme la plupart des pseudos brouettes de jardin actuelles qui ne sont en fait que des brouettes de maçon à cuve galvanisée. On trouve le plus souvent de tels outils dans les grandes surfaces (Bricolage - Jardinerie) et elles ont un point commun:

leur MAUVAISE QUALITÉ. En effet, à moins de 50 kg de charge, le châssis tubulaire de faible section, non entretenu, se tord rapidement, la cuve se déforme, puis la vilaine roue à rayons en plastique montée à sec sur un petit axe de diamètre 8 se voile, ou alors les rayons (rouges), cuits par les U.V., cassent comme du bois mort, les bêquilles se tordent à la moindre inégalité du sol. Bref, un engin casse dos, malcommode, dangereux et cher pour ce qu'il est.

La vraie brouette existe-t-elle encore?

Si vous préférez une brouette à cuve pour votre jardin, faites ce test:

- si sous la cuve, il n'y a pas deux traverses entre les tubes du châssis, ne l'achetez pas!

• si elles y sont, faites monter un(e) collègue d'au moins 100 kg ou deux adultes minces de 50 kg chacun, assis dans la cuve, le postérieur le plus proche possible de la roue, bien au milieu et faites un petit tour dans les allées du magasin. Le ridicule ne tue pas, et ça fait rire tout le monde. Si vous entendez des claquements secs ou observez une déformation importante de l'engin, évitez l'achat.

En règle générale, il est préférable d'aller chez les marchands de matériaux de construction. Deux marques sortent du lot: Richard et Haëmerlin, quoi que ce dernier fait aussi des modèles un peu faibles (à surveiller). Les prix varient entre 250 F et 300 F. Priviliez la roue gonflable de 8 pouces dont les rayons croisés sont soudés sur la jante et sur l'axe main-

tenu par deux paliers démontables en plastique noir sur les Haëmerlin et en fonte d'acier sur les Richard qui ne sont pas les plus onéreuses mais les mieux construites: cuve à rebord ourlé, paliers acier, raidisseurs mieux conçus, belle présentation, belle finition et très solides!

Mais la VRAIE brouette de jardin, me direz-vous, existe-t-elle encore? Oui! On en trouve de splendides en Belgique qu'on nomme "brouette de ferme" à châssis plan, roue gonflable, ridelles tube et contreplaqué marine, plancher idem. J'ai aperçu certaines du même type dans les fermes du Nord de la France et également dans certains cantons suisses (Jura, Oberland Bernois, etc.) mais, plus on va vers le Sud, moins on en voit ou alors des hybrides (génétiquement modifiés?) minuscules... à décorer avec les nains et le puits en pneus!

Il ne suffit pas de mettre un plancher sur un châssis de brouette de maçon, c'est trop petit et le cintrage des mancherons empêche de poser un plateau de bonnes dimensions. Vous avez donc deux solutions: soit vous procurer une brouette de maraîcher professionnelle (très chère) et y fixer du contreplaqué CTBX 10m/m, soit la fabriquer vous-même (encart ci-dessous). C'est très simple, peu onéreux et vous le faites selon votre hauteur, du sur mesure avec des matériaux faciles à trouver, voire gratuits dans certains cas. Vous pouvez également fixer de grosses bâties à l'extérieur des ridelles pour transporter pelles, râteaux ou croisants à l'horizontale et avec un bon oreiller sur la ridelle avant... Une sieste rédemptrice!

Laurent Léon

Le coin des bricoleurs FABRIQUEZ VOUS-MÊME VOTRE BROUETTE

1 • Découpez la ridelle avant en forme de trapèze, avec le petit côté vers le bas.

2 • Les ridelles latérales sont légèrement inclinées vers l'extérieur en suivant les côtés du trapèze avant.

3 • Le plancher en contreplaqué type "marine" 10 m/m sera fixé sur les deux traverses avec 4 boulons bois Ø 6 ou 8 et rondelles JZ ou écrous freins Nylstop.

4 • Deux raidisseurs seront fixés de la ridelle avant au châssis, le plus près possible de l'axe de la roue.

5 • Les ridelles latérales sont tenues par deux tubes ronds de chaque côté, boulonnés et emmanchés sur 2 x 2 brides fixées sur les côtés extérieurs du châssis (rides de levage moteur diesel R18 ou R20 ou R21).

6 • Les pieds sont en chutes de carré 30 x 30 soudés sur un fer plat perpendiculaire, percé de part et d'autre à Ø 6 ou 8; vous pouvez aussi récupérer 2 pieds de sommier à lattes, c'est pareil. Bouchez le tube avec platine soudée en bas, ronde si possible, et débordant légèrement.

7 • Entre chaque pied, soudez un raidisseur (un fer plat assez large ou encore deux fers plats à 45°).

8 • Boulonnez 2 brides (R18 ou R20) sur la cornière in-

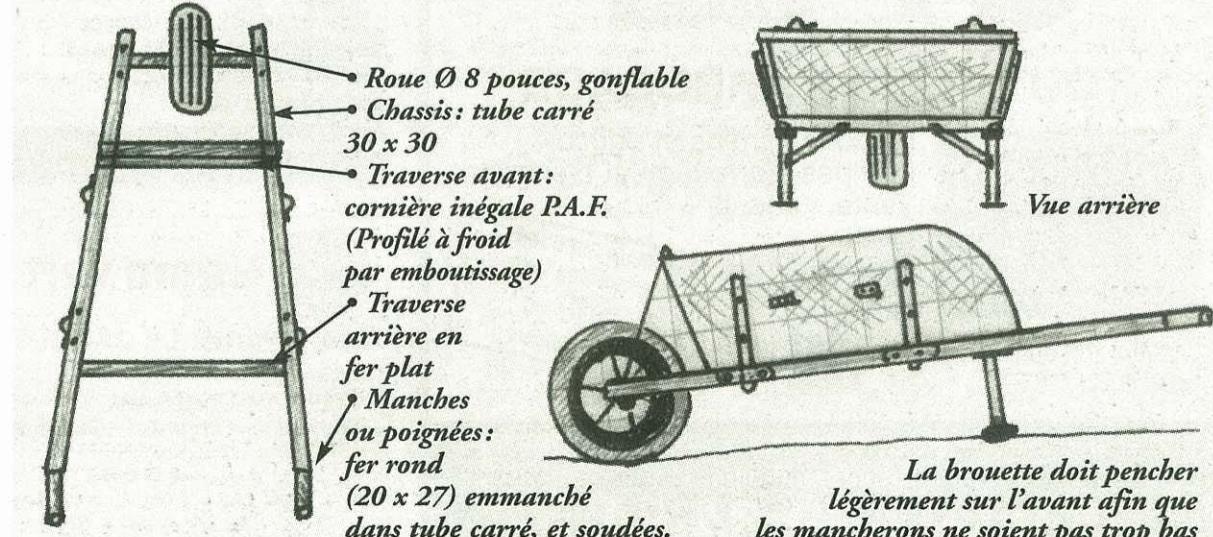
égale P.A.F* supérieure de la ridelle avant (utile pour teneurs ou corde). Idem sur les ridelles de flancs. Bouchez les trous des tubes carrés avec des bouchons de plastique noir. Fixez l'axe de la roue avec deux brides pour brouette (plastique noir ou fonte).

9 • Essayez de récupérer le maximum de matériaux afin de diminuer le coût de l'opération: les brides de levage moteur diesel de Renault 18, 20, 21, 25 sont sur la culasse de ces moteurs (type J8.5 pour les connaisseurs), fixées par deux boulons de Ø 8, faciles d'accès. On les trouve dans pratiquement toutes les casse-auto à très bas prix. Elles sont bien faites et très solides.

10 • Si le diamètre du tube est trop important, mettez des rondelles entre la bride et le châssis de la brouette.

On peut aussi trouver des brides plus grandes sur les barres antiroulis ayant des Peugeot 104 et des Citroën Visa (tous types). Bon bricolage et envoyez-nous une photo!

Texte et croquis Laurent Léon



La brouette doit pencher légèrement sur l'avant afin que les mancherons ne soient pas trop bas

UN SECATEUR SACHANT COUPER

Voilà qui a l'air d'aller de soi, mais de nombreux sécateurs du commerce sont incapables d'assurer des années de bons et loyaux services. Vous vous en moquez parce que vous les perdez régulièrement : c'est justement parce qu'ils fonctionnent mal que vous les perdez !

Monsieur Fernand m'avait montré ses sécateurs dont certains avaient déjà un demi-siècle d'utilisation : la lame tranchante, usée considérablement. Certains étaient forgés à la main et tout bosselés, d'autres moulés et rectifiés. Ils avaient un point commun : leur poids. Il fallait avoir de la "poigne" car la conception était d'une rusticité mémorable, les manches guillochés vous laissaient des traces sur la paume et de fortes ampoules sur le pouce. Heureusement, la technologie intelligente est apparue, mais avec elle son lot de produits douteux, "inser-vables", médiocres et dangereux (pour les végétaux). Certains sécateurs sont plus proches des ciseaux à carton, voire à ficelle ; leur emploi est peu commode car leurs lames sont minces et très hautes, sans doute pour compenser la mauvaise qualité de l'acier, occasionnant de grandes difficultés de pénétration dans les massifs et une coupe hachée des tiges ou branchettes. D'autre part, on ne peut pas remplacer les éléments car pas de pièces détachées. Un bon conseil, oubliez-les !

Le dessus du panier

Deux marques sortent du lot par leur qualité de fabrication, leur conception, leur confort d'utilisation que l'on peut améliorer soi-même facilement : Felco et Sandvik-Pradines. Les outils de la 1ère sont fabriqués en Suisse, ceux de la seconde en France. Nous allons commencer par les premiers : Felco ZERO DEFAUT, quels que soient le modèle et même les premiers prix !

Ils sont vendus dans un blister coulissant, ce qui facilite grandement l'essai pour la prise en main, action indispensable avant tout achat, car le confort d'utilisation est très important. Si vous devez tailler de nombreux arbres, arbustes, vignes ou autre, je vous conseille le modèle N°12 ou N°7

à poignées tournantes qui évitent bien des tendinites. Au début, on a l'impression que l'outil s'échappe de la main, mais, rapidement, on ne peut plus s'en passer. Il existe aussi un modèle pour gaucher : le N°10. D'autre part, Felco n'a pas oublié la gent féminine avec des modèles "petites mains", soit les N°6 et 10. Enfin, le sécateur à enclume pour le bois dur ou sec N°30 et le N°5, dit sécateur "élémentaire" par le fabricant, outil remarquable par sa finition, sa conception, sa robustesse et sa précision de coupe, c'est aussi le moins cher parmi les autres Felco.

Les prix s'étalement de 110 à 280 F selon les modèles, ce qui est raisonnable pour l'excellente qualité de ces outils, que vous conserverez très, très longtemps. On les trouve dans les établissements suivants : réseau Gamm vert, Botanic, Truffaut, Delbard, certains Jardiland et coopératives agricoles.

Vient la seconde marque : Sandvik-Pradines, très connue et facile à se procurer. Dans l'ensemble de bons outils, mais les bas de gamme sont à proscrire, car de mauvaise qualité et, cruelle déception, les hauts de gamme à poignée tournante et le modèle à manche composite sont très peu efficaces : la contre-lame se déforme latéralement et s'écarte de la lame tranchante, ce qui occasionne une coupe hachée. Pour un article de ce prix (de 266 à 500 F), c'est inexcusable et nuit à la crédibilité de la marque. C'est dommage.

Par contre, les autres sont excellents. Le plus connu est le modèle P3 avec deux longueurs, soit P3/20 (20 cm) et P3/23 (23 cm). Puis le P5 (20 et 23) à poignées gainées noires, le P108 (20

et 23) et le P110 (20 et 23). Les deux premiers modèles (P3 et P5) sont en acier forgé avec contre lame dans le prolongement de la poignée, d'une seule pièce, la lame de coupe est démontable. Les deux modèles suivants (P108 et P110) ont la contre lame et celle de coupe démontables, et les poignées en tôle emboutie pliée et rivetée. Ayant taillé des vignes et arbres fruitiers durant de nombreuses années, je vous conseillera le type P110/23, le "top du top" (comme dit

fleurs, serpettes à vendange et pinces en tout genre, on peut se faire soi-même de superbes gaines à très bas prix avec de la gaine thermorétractable pour connexions électriques : c'est vendu au mètre, il suffit ensuite de la chauffer avec un découpeur thermique (à résistances électriques) ou un séche-cheveux (un peu puissant) et celle-ci colle à la poignée, quelle que soit sa forme. Très confortable et très solide !

stockage (en vrac dans des casiers), certains attachés par une chaîne sur l'axe boulon, prix des plus fantaisistes (souvent exagérés), vendeurs incomptables (faut faire du chiffre !) ou peu disponibles (personnel restreint).

Affûtage

Partie très importante à effectuer scrupuleusement : c'est un bon aiguillage qui fera la différence lors de l'opération de taille. Il est conseillé de le pratiquer à la main, car une meule tourne trop vite, fait chauffer l'acier et le rend cassant. Attention, l'angle d'affûtage doit être respecté. Felco commercialise une petite pierre céramique de section triangulaire très pratique qui sera le complément de l'affûteur Sharpener-Bahco de Sandvik : un manche en aluminium où est collée une pastille au tungstène de forme très angulaire et qui est parfait pour rectifier les chanfreins de lame coupante. Conservez l'emballage où un schéma clair et précis vous en explique le fonctionnement. S'emploie à sec. Il existe de nombreux types d'affûteurs, mais celui-ci est le plus précis.

Sécateur bien affûté apporte sérénité ! On observera le résultat de sa taille au printemps, dans un transat, avec un bon bouquin de Jim Harrison, le petit soleil caressant les arbres, le calme... Le bonheur quoi !

Laurent Léon



mon neveu). Bonne prise en main, coupe nette et précise, entretien facile. J'ai dû inverser le fermoir, car, son petit ergot vient frotter le côté droit du pouce, occasionnant des ampoules. Mais, hormis ce petit défaut, il n'y a aucune critique à émettre.

Pour ma compagne, qui a moins de poigne que moi (ce n'est pas de ma faute), la dureté du ressort lui fatigue la main. J'ai changé pour un ressort un peu plus souple que l'on trouve facilement en fournitures industrielles du même diamètre et même longueur et que l'on peut éprouver au dynamomètre. On peut même en trouver en inox, ce qui facilite l'entretien. Lors de l'achat de l'un de ces quatre modèles, vérifiez que la prise en main soit confortable et que la cuvette de l'axe ne soit pas en plastique (usure rapide) mais en laiton.

Pour la prise en main, et ceci est valable pour les sécateurs à poignées métalliques ainsi que les épinettes, coupe

Entretien

Pensez à enlever la sève sur les deux lames avec un couteau, puis huilez-les ainsi que toutes les articulations (huile fine) après chaque utilisation, puis, suspendez-le, cela évite les chocs contre un autre outil, ce qui endommagerait la lame. Un moyen très simple pour le rangement du ou des sécateurs, ciseaux, serpes, etc. : fixez au mur une cornière ajourée avec deux vis, puis, avec du gros fil de fer, confectionnez des esses afin d'y suspendre côté à côté vos outils de taille. Enfin, pour les personnes désirant se procurer de bons sécateurs et autres outils de taille, je conseillerai vivement (pour le Sud), la coopérative agricole de Lunel (34), réseau Gamm vert, où le sérieux, la compétence, l'accueil et les prix très raisonnables ne sont plus à démontrer.

Quant aux jardineries (certaines) et centres de bricolage, c'est n'importe quoi ; gammes incomplètes, mauvais

RÉSERVÉ AUX PROFESSIONNELS SOUSTRAITANCE

Groupe Arboréal Paysages

256, route de Nice - 06600 ANTIBES

Tél./Fax : + 33 (0) 493 671 379// 06 03 55 10 32

RCS : ANTIBES 431 904 770

N° de SIRET : 431 904 770 00010

N° MSA : 1 770 316 374 073

CODE A.P.E. : 014 B Reventes de plantes, Services en jardins

DESCRIPTIONS DES SERVICES PROPOSÉS

CRÉATION DE PARCS ET JARDINS

- Apport de terre arable (granitique, sablonneuse et limoneuse)
- Arrosage automatique ; par aspersion, micro capillarité, pour surfaces engazonnées et sur balcons.
- Plantation de toutes forces, toutes variétés (Méditerranéennes, terres de bruyères, vivaces de collections)
- Agencement de rocailles pierres naturelles ou artificielles
- Semis de gazon et plaquage (gazon, dichondra)

ENTRETIENS DES ESPACES VERTS

- Élagage ; émondages et tailles phytosanitaires
- Tailles de haies
- Tontes
- Entretien de piscines

VENTES PAR CORRESPONDANCE DE VÉGÉTAUX

- Jeunes plants en godets
- Toute une gamme de vivaces de collection
- De la plante à massifs
- Conteneurs toutes variétés et toutes tailles
- Gros sujets en mottes ou racines nues

une plante, un arbre... c'est aussi un cadeau...
Plantes grimpantes et de rocallle
Plantes vivaces - Arbres - Arbustes
Pépinières Michèle J. 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

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

JARDINS
JARDIN, ENTRETIEN,
DECORATION, EMBELLISSEMENT,
CREATION & RESTAURATION
■ 04 93 52 28 29
MAGASIN DE VENTE AU DÉTAIL
173, AV. PESSIONART - NICE
TDF

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

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

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
LA GARANTIE QUALITE
Sylvain DELATTRE
17bis, avenue A. Vérola - 06200 NICE - Fax 04 93 29 90 80
www.automatisme-delattre.fr
04 93 29 84 84

LA GAZETTE DES REGIONS

Écouter avec un cœur paisible le bruit du vent dans un bois de pins ou le murmure d'un ruisseau sur des pierres, c'est connaître la merveilleuse musique de l'univers. Contempler avec l'esprit dispos le jeu de la brume dans les herbes ou le reflet des nuages dans l'eau, c'est voir la plus belle œuvre du ciel et de la terre.

Cette citation de Hong Zicheng, le mystérieux auteur de *Propos sur la racine des légumes*, écrite au XVII^e siècle, me semble correspondre à merveille à l'état d'esprit du jardinier quand tombe la chape grise de l'automne. La pluie et le froid insidieux prédisposent plus aux frissons qu'à l'extase. Pourquoi renoncer cependant à contempler ce que la nature nous offre, le jeu des feuilles mortes sur l'herbe, un rayon de soleil qui joue dans la frondaison des arbres couleur tabac. Certes, il y a la rutilance des érables, l'éclat lancingant des écorces de bouleaux, les baies des arbustes qui pétillent, mais même s'il n'y avait rien de tout cela, il resterait le ciel brouillé qui se dégage d'un coup d'azur, l'herbe redevenue émeraude, la terre brune et moelleuse, une senteur cryptogamique qui repose le nez.

Ce repli de la nature correspond à un moment de réflexion. Loin d'être un déclin (ou alors il s'est annoncé dès l'apogée en plein cœur de l'été, mais en étions-nous alors conscients, environs de couleurs), cet apaisement est une invitation à déguster les détails, derrière l'illusoire beauté des fleurs et des feuillages rutilants. La vérité du monde que le jardin nous enseigne sans heurt ni ennui. Souvenons-nous de cette tranquillité lorsqu'il s'agira de bousculer les massifs installés, de remplacer les arbres morts par d'autres. Et pour finir sur une autre citation de notre maître chinois : si l'on sait capter le charme que les choses recèlent, on peut faire entrer dans son cœur les brumes et les lumières des plus beaux paysages.

Jean-Paul Collaert

Propos sur la racine des légumes, par Hong Zicheng, éditions Zulma Calmann Lévy.



Frangées, Rembrandt ou fleur de lis, les tulipes seront au rendez-vous du lis si vous les plantez dès maintenant, profondément en terre.

Le temps des tulipes

Ne tardez pas trop et plantez les tulipes qui feront votre joie au printemps prochain. On peut certes planter encore jusqu'en janvier, mais le résultat est alors parfois décevant, avec des tiges courtes.

On a vraiment l'embarras du choix devant les propositions des spécialistes comme Baumaux, mais, pour une fois, les jardineries ne sont pas en reste, en particulier si l'on consulte la gamme Turc. N'oubliez pas de bien examiner les pochettes avant d'acheter car il n'est pas rare que sur 10 bulbes, l'un d'eux soit déjà sec ou couvert d'une poudre bleue qui indique la présence d'un champignon.

Une bonne règle de prudence consiste à planter des tulipes nouvelles et inconnues dans un coin du potager. Vous pourrez ainsi tester la fidélité des fleurs avec l'illustration. On a parfois de sérieuses surprises, en particulier avec des variétés aussi changeantes qu'Apricot Beauty dont même les meilleurs spécialistes hollandais assurent qu'il existe plusieurs séries, plus ou moins saumonées.

Autre conseil : plantez les bulbes assez profondément, à plus de 15 cm, après avoir bêché soigneusement il est vrai. Ajoutez un peu de sable ou de cendre de bois si la terre est lourde. Une tulipe plantée ainsi aura plus de chances de se naturaliser : posée superficiellement, elle donne naissance après la floraison à quantité de bulbilles qui mettent des années à refleurir. Tandis qu'à bonne profondeur, les bulbes nouveaux sont moins nombreux, et donc de taille à fleurir plus tôt.

La tulipe a un naturel grétaire, mais un peu moins poussé que le narcisse : espacez les bulbes de trois doigts (10 cm environ).

Publicité, nouvelle organisation

Voici la nouvelle organisation de notre service publicité :

Région PACA

Réalisateurs Associés, 4 av. Edmond Salvy 06 600 Antibes.

Tél. 06 07 11 3684

Fax 04 93 29 85 61

Région Parisienne

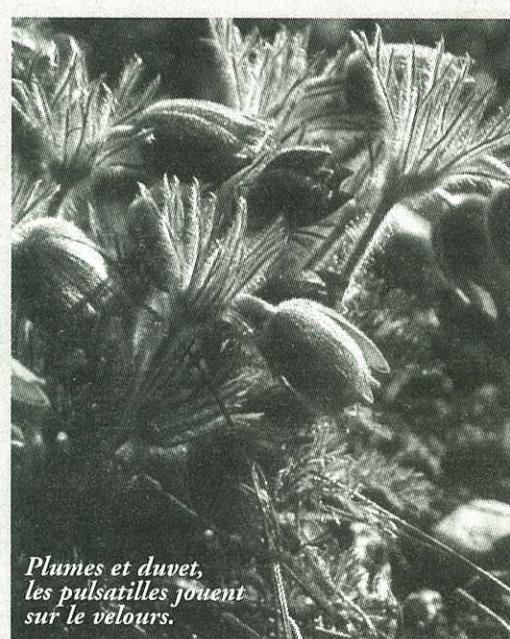
La Gazette des Jardins Publicité, 15 rue Pierre Mendes France Bat A appt 10 - 91 380 Chilly Mazarin. Tél./fax 01 69 10 95 33

Autres régions

Ecrire au journal ou téléphoner au 04 93 96 16 13 (fax 04 92 15 00 61)

LES FILLES DU VENT

Les anémones pulsatilles (*Pulsatilla vulgaris*) méritent ce surnom de filles du vent pour leurs fruits plumeux qui succèdent aux fleurs. Échevelés et habillés d'un duvet qui joue avec la lumière, ils forment des têtes un peu folles, qui bougent à la moindre brise. Une chose est sûre : cette fleur est intrépide car elle s'épanouit parmi les premières, dès avril, et souvent alors que le feuillage surgit à peine. Chaque matin, vous passerez contempler le déploiement des touffes. Les corolles affichent des nuances raffinées, dans les pourpres et les violets, ou encore choisissent le blanc pur qui renforce encore leur apparence fragilité. En fait, il s'agit d'une montagnarde coriace, parfaitement à son aise dans les rocailles et les pierreries. Un muret leur conviendra également, de même que des interstices dans un escalier. On peut les glisser entre les dalles de la terrasse, en plein soleil de préférence.



Plumes et duvet, les pulsatilles jouent sur le velours.

Au nord de la Loire EN BREF

Dépêchez-vous de planter les tulipes, narcisses, jacinthes et tous les petits bulbes du printemps. Intercalez avec des giroflées et des oeillets de poète ou encore, de façon plus originale, avec du persil ou des laitues.

Préparez les futurs trous de plantation pour vos rosiers (à mettre en place à partir de la fin novembre), vos arbres fruitiers et les arbustes. La saison de plantation dure jusqu'en mars.

Aérez au maximum la pièce où sont entreposés les fruits de façon à diminuer la teneur en humidité de l'air.

Après la chute des feuilles, traitez vos arbres fruitiers à la bouillie bordelaise, pour les assainir, surtout s'ils ont souffert de tavelure cette année.

Remontez le tas de compost bien au carré et couvrez-le avec une bâche ou un vieil édredon qui finira là son existence, au plus grand bonheur des chats. Un jardin bien net en hiver, c'est bon pour le moral!

Rentrez à l'abri les tuyaux d'arrosage dont vous n'avez plus besoin, en rouleaux ou en huit (on appelle cela lover en terme de marin). N'oubliez pas les arroseurs dont le mécanisme n'apprécie pas de geler.

Mettez en place les fleurs de rocaille, qui s'épanouissent tôt au printemps : corbeille d'or, ibéris et aubriètes, campanules naines... Intercalez beaucoup de plantes à feuillage argenté comme les céraïstes ou les arabis.

Plantez de l'ail rose ou blanc vers la Toussaint, et recouvrez avec des fougères sèches ramassées dans les bois.

Rentrez à l'abri les cardons, navets, betteraves rouges et poirées. Semez encore un peu de mâche vers la fin du mois de novembre. Protégez vos artichauts en les entourant de paille bien sèche. Couvrez la base avec de la terre fine sur 15 cm de hauteur.

Repiquez des oignons blancs. Ils seront bons à récolter en mai, avec les petits pois et les salades-primeurs, et constituent un des premiers régals. Avant l'arrivée de la première gelée,

Vous souhaitez recréer une scène naturelle dans un coin de prairie en pente, exposée plein sud ? Assoyez les anémones pulsatilles et des *Aster amellus*, des filipendules, des globulaires, du lin vivace, des inules, des potentilles rampantes blanches et des vénérables en épis ou germandrées. Glissez des carex et des stipas, et passez la débroussaillée à la belle saison.

La pulsatille sera aussi parfaitement à son aise sur un talus ensoleillé et sec car elle termine son cycle de vie avant les grandes chaleurs. Pour éviter que tout ce paysage devienne un paillason, disposez des oeillets mignardises, des antennaires, des hélianthèmes, des iris pumila, des thymus serpolets et des vénérables prostrées.

Le même mélange peut orner une auge ou une grande jardinière, avec un substrat laissant passer l'eau en excès. Chaque printemps, garnissez le dessus de la terre avec des graviers mêlés à quelques cailloux qui assurent à la fois la décoration et le drainage du collet de ces plantes. J.-P. C.

disposez des étiquettes sur vos dahlias, mentionnant leur hauteur et leur couleur, et leur nom. Quand le feuillage aura gelé, coupez les tiges à 15 cm, arrachez et stockez en cave.

Récoltez vos navets sans attendre. Non seulement ils risquent de ne pas supporter les froids, mais en plus ils ne sont vraiment tendres que maintenant. Le navet Boule d'or à la chair jaune est l'un des plus exquis. Sa chair, plus dense que celle des autres navets, est très savoureuse.

Récoltez également les betteraves rondes, que vous pouvez stocker dans du sable. Elles seront encore plus sucrées au bout de quelques semaines.

Faites analyser votre sol. Pour un coût modique, vous saurez enfin de quoi manque votre terre, et éventuellement, en quoi elle est bien pourvue. À terme, vous réaliserez des économies et gaspillerez moins.

Semez des pois de senteur pour qu'ils soient en fleur au mois de mai prochain. Leurs graines n'ont pas besoin de chaleur, et supportent les gelées habituelles. Posez les graines, à raison de 3 par godet. Recouvrez avec un centimètre de terreau. Disposez dans un coin de châssis froid. Mettez-les en place en mars.

Paillez les fleurs fragiles : kniphofia, monbrétia, nérines, phygélius... Ces fleurs venues d'autres continents sont un peu douillettes. Disposez des feuilles mortes en matelas, mais en laissant les feuillages dépasser.

Pour vous amuser, semez des céréales d'hiver : orge, blé ou seigle. Même si vous ne réalisez pas la moisson du siècle, vous obtiendrez une végétation abondante qui évite l'envahissement par les mauvaises herbes (effet couvre-sol) et vous pourrez couper cette biomasse pour l'incorporer à votre compost ou la broyer sur place (effet engrais vert). Par ailleurs, votre jardin prendra une allure champêtre.

Si vous avez du mal à trouver de la semence, allez voir au ayon des grains à germer vendus dans toutes les boutiques bio.

QUESTION J'aimerai rentrer à l'abri mes lauriers-roses dans ma nouvelle serre. Quelles précautions faut-il prendre? Doit-on rempoter? Chauffer beaucoup? M. Lebourdon, Epernay.

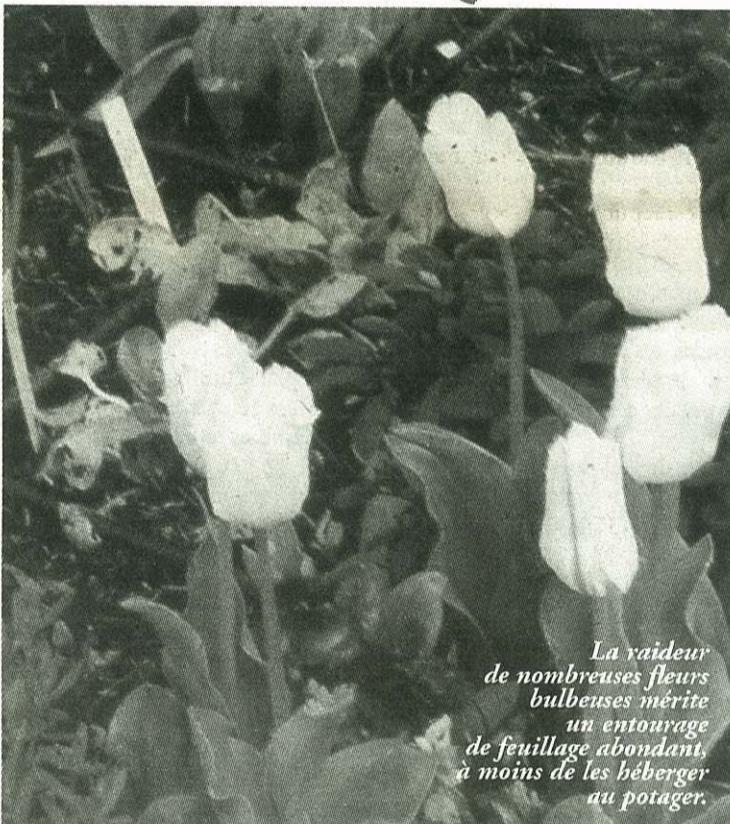
RÉPONSE Une serre, même à peine chauffée, est un lieu de stockage idéal pour beaucoup de plantes semi-rustiques: laurier-rose, cactées, agave, bananier du Japon, plumbago du Cap... résisteront souvent bien aux gelées habituelles, largement atténuées sous serre. Protégez en priorité les racines et donc les pots. Serrez-les dans un coin et déversez des feuilles mortes sèches pour tout recouvrir, sans tasser: l'air est le meilleur des isolants.

Posez ensuite un film de plastique transparent ou à bulles. Vous pouvez procéder à une légère taille qui réduit le volume de la végétation, mais n'entamez pas le gros bois. Le début du printemps conviendra mieux. Dans les premiers temps de l'hivernage, il n'est pas rare que beaucoup de feuilles tombent, c'est rarement grave. De même, la pourriture grise (botrytis) envahit souvent les extrémités tendres. Coupez sans rémission et jetez au tas de compost. Hiverner sous serre ne revient pas à tout confiner: aérez dès que le soleil brille car la température peut facilement dépasser 25 °C. L'arrosage sera limité au minimum, à peine une humidification chaque semaine, voire moins. Tâchez du doigt avant d'arroser. N'oubliez pas que les limaces peuvent également hiverner sous abri, et disposez des appâts pour vous en débarrasser. N'essayez pas de conserver des fleurs annuelles, même de bonne disposition comme les pétunias ou les impatiens qui vont déperir de toute façon. En revanche, les plantes à tiges dures méritent votre attention: géraniums, lantanas, verveines...



Votre serre va reprendre du service cet hiver.

POLEMIQUE



La raideur de nombreuses fleurs bulbeuses mérite un entourage de feuillage abondant, au moins de les héberger au potager.

BULBES ET PLANTES BISANNUELLES UN MARIAGE SOUVENT DESASTREUX

Il est curieux de constater combien les jardiniers semblent souvent dépourvus d'imagination quand il s'agit de mettre en place leurs massifs printaniers, alors qu'ils se déchaînent pour l'été. Il y a incontestablement un côté plan-plan dans les assemblages de fleurs bisannuelles et bulbeuses. Au lieu d'associer des plantes qui se complètent, on ne fait qu'exagérer leurs dissemblances. Quant aux couleurs, elles chahutent la rétine sans tendresse, faute d'une largeur de gamme aussi subtile que celle constituée par les fleurs annuelles estivales.

Mais pas question de se lamenter sans réagir: ce constat désolant s'explique surtout parce que l'on oublie de glisser des plantes calmes, placées là juste pour leur feuillage et leur silhouette. Notez déjà comme le grand myosotis, celui qui se ressemble à son gré, change les rapports de force, comparé au myosotis nain compact et aux pensées, désespérément trapues. Et pourquoi ne pas faire appel aux légumes puisque l'expérience estivale démontre d'abondance qu'ils sont les meilleurs compagnons des fleurs: des chicorées sauvages, des poireaux, des choux frisés apporteront leur tonus et un contraste amusant. Et les plantes aromatiques alors? Ne les laissons pas à l'écart: des absinthes au feuillage naissant d'un vert amande, du persil frisé, des touffes d'oseille pourpre rendront également service. La ciboulette qui surgit dès le mois de mars remplacera les graminées dans le paysage.

Enfin, pour compléter la liste des bons amis des fleurs bulbeuses, nous aurions mauvaise grâce à oublier les couvre-sol comme les lamiums, particulièrement épantants sous des fleurs jaunes, narcisses, tulipes, jacinthes ou crocus.

Jean-Paul Collaert

LES JACINTHES DES BOIS

Les jacinthes sauvages (*Hyacinthoides non-scripta*) forment parfois des colonies impressionnantes dans les sous-bois clairsemés, au point de provoquer des frayeurs quand on freine brutalement en les découvrant au sortir d'un petit virage forcément mouillé. Inutile de se venger en saisissant la pelle pour extraire des bulbes, ils sont bien là où ils vivent et le printemps n'est vraiment pas le bon moment pour les installer. On a beaucoup de mal à les trouver dans le commerce (par correspondance chez Baumaux, Elébore ou aux Bulbes d'Opale).



Une touche de bleu au pied d'un kerria jaune d'or.

Vous obtiendrez un effet quasi-équivalent avec la scille de Sibérie, plus courante en jardinier et catalogue, dont les tiges portent jusqu'à 5 étoiles bleu vif. Le tout ne dépasse pas 15 cm de haut, mais chaque bulbe produit plusieurs tiges, en mars-avril. La scille campanulée (*Hyacinthoides hispanica*) est un peu plus grande et mettra moins d'entrain à se resserrer que la précédente. Évitez en revanche la scille du Pérou qui n'est pas rustique.

ET VIVE LE LAURIER-TIN

Ce pourrait être l'équivalent du pot-au-feu version jardin, le type même de l'arbre adaptable à presque toutes les situations. Pour autant, impossible de s'en lasser, tant ses qualités sont évidentes et précieuses. Le laurier-tin réjouit par son feuillage persistant, son port rondouillard, facile à domestiquer en quelques coups de cisailles, sa floraison hivernale suivie de fruits bleu nuit. Il est commun, et alors... son prix est en conséquence, tout à fait accessible. Alors, adoptez-le sans remords, tout du moins partout où la vigne est à son aise, et même à mi-ombre. Dans des coins plus froids, calez-le contre un mur exposé plein sud.



Viburnum tinus, autrement dit le laurier-tin.



Photo Eric Prédine

ADMIRE EN DORDOGNE

Cabanes de rêve

Parmi les fêtes et manifestations tournant autour des plantes, les plus réussies sont sans doute celles qui se produisent chez les producteurs eux-mêmes, surtout quand ils invitent leurs confrères. Le climat de connivence qui s'installe alors est perceptible dès l'entrée. Ce fut bien le cas lors des Automnales de la Branche, organisées par et chez Philippe Burey. Un petit mot au passage sur sa pépinière, nichée dans un bois de châtaigniers. Une vraie et belle leçon d'intégration au paysage: le bois est utilisé pour cloisonner l'espace, et les clairières contribuent à créer une impression d'intimité. Un petit labyrinthe parmi les fougères hautes conduit à l'exposition de cabanes imaginée cette année. Des cabanes de poètes, de grands enfants, d'ar-

tistes, des cabanes à vous donner envie d'en installer partout. Une bonne nouvelle: cette exposition est prolongée d'une année.

Les jardins de la Branche, 24380 Fouleix

Tél. 05 53 07 47 85.



Photo Eric Prédine



Les fleurs de skimmias exhalent une délicieuse senteur mielleuse.

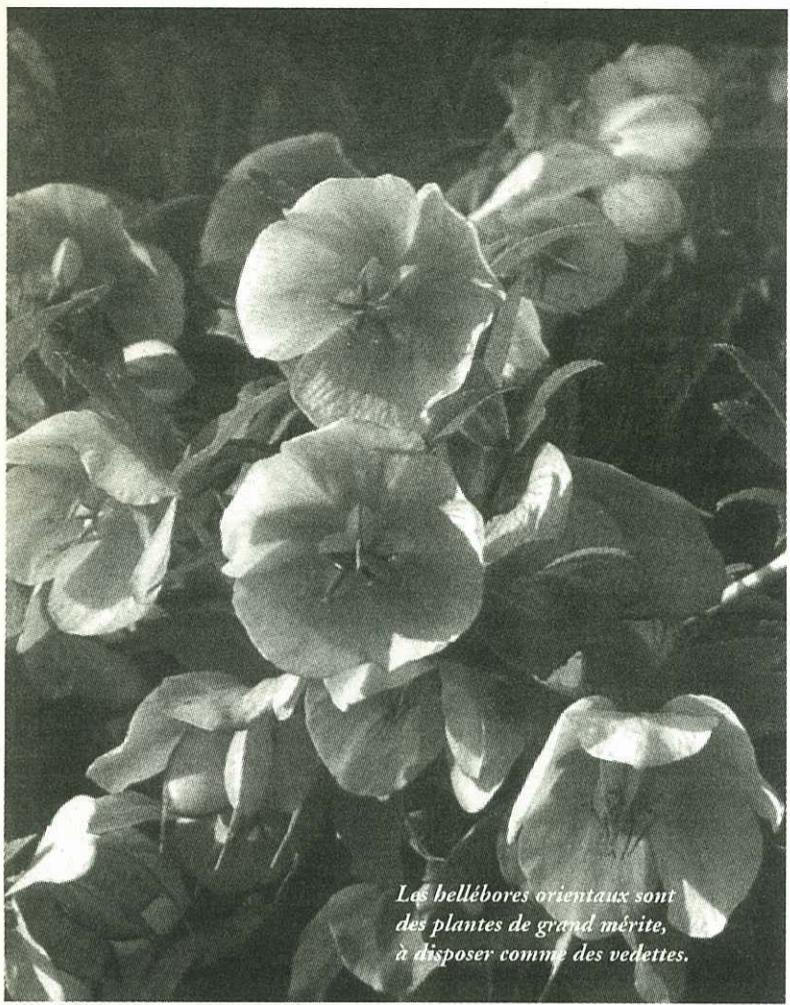
POURQUOI PAS DES SKIMMIAS

Histoire de redécouvrir un arbuste persistant aux nombreux atouts

Le skimmia fait partie de ces arbustes de second rang, dont on ne commence à goûter les qualités qu'une fois les grands genres spectaculaires explorés. Le feuillage persistant, mais un peu banal, et la silhouette en dôme surbaissé compact ne prédisposent pas aux émotions. La floraison printanière est déjà plus attrayante: en épis blanc jaunâtre, elle répand une senteur délicieuse, mêlant le citron et le muguet. Mais à y regarder de plus près, on s'aperçoit qu'il y a des sujets à fleurs mâles et d'autres à fleurs femelles. Un arbuste dioïque, il n'y a pas tant que cela dans nos jardins. La conséquence logique: on n'obtient des fruits que si l'on dispose des plants femelles, bien évidemment, avec un mâle parmi ce harem. Et comme cette fructification est l'atout maître des skimmias, on comprend l'intérêt d'un bon étiquetage. Il existe ainsi des clones mâles, le plus répandu étant 'Rubella', aux boutons rouge foncé déjà bien présents en hiver avant de s'ouvrir en avril. Celui-là, vous l'achèterez en pleine floraison, et vous pourrez le planter à côté de skimmias achetés en fruits, et donc forcément femelles (ou hermaphrodite car cela existe aussi). L'intérêt de ces fruits est leur couleur rouge vif et leur persistance durant la mauvaise saison. Les oiseaux ne les ont pas mis à leur menu. En japonais, *skimmi* signifierait "fruit qui fait du mal". Là-bas, il pousse largement dans les forêts. On peut donc l'employer de la même façon chez nous, entre des grands arbres, sur sol riche en humus, à tendance plutôt acide.

Les skimmias prospèrent également très bien en grand bac, à exposition abritée du soleil de l'après-midi. Plantés avec des bambous, quelques sarco-cocas, des aucubas et quelques camélias, ils constituent une scène japonisante au charme assuré.

A noter: comme souvent chez les Rutacées, la famille à laquelle appartient le skimmia, on note des phénomènes de dessèchement brutal de certains rameaux. Le mieux consiste à les couper au ras. Paillez avec des tontes de gazon en été pour assurer plus de fraîcheur au niveau des racines. Un peu de Mulcao en paillage superficiel remplira le même usage en bac et dopera en douceur la végétation.



Que faire des hellébores?

Une fleur prestigieuse, à la floraison spectaculaire en un moment où la couleur manque. Les touffes vivent longtemps. Une raison de plus pour bien les placer.

Les roses de Noël nous font tous craquer, qu'elles soient botaniques (la spécialité de Christian Geoffroy et Nadine Albouy qui ont été les premiers à introduire l'hellébore du Tibet) ou travaillées par l'homme... ou la femme dans le cas de Martine Lemonnier qui crée des merveilles depuis des années. Le contraste entre la grâce des fleurs et la robustesse des touffes est à la fois un des attraits des hellébores et un handicap pour leur emploi au jardin.

Mettons d'embrée côté la rose de Noël blanche (*Helleborus niger*), admirable fleur à bouquet mais plus à son aise en ligne au potager que dans le jardin car son feuillage est subclaquant au moment où la floraison explose. Les hellébores d'Orient offrent une combinaison plus stable entre les fleurs et les feuilles, mais aussi une propension à former des touffes volumineuses, les corolles étant souvent tournées vers le sol. Certains y verront une adaptation destinée à protéger des intempéries les étamines et les stigmates. À moins de ramper sur le sol, on perd la vision du cœur de

la fleur, souvent tacheté comme de l'hermine. Première idée: planter ces hellébores en haut d'un muret, de façon à mieux en profiter, le regard se glissant plus facilement sous le jupon. Mais n'oubliez pas de bêcher en profondeur et d'améliorer le sol en conséquence pour que les racines soient à leur aise. L'hellébore n'est pas l'aubriète!

Plantez-les également tout près d'un dallage, sur un tapis d'herbe ou tout bonnement en épargnant autour un paillage d'écorce de pin qui fera ressortir les fleurs. L'hellébore n'apprécie pas beaucoup en effet la concurrence des autres plantes.

Un petit mot sur l'hellébore fétide: on la trouve à l'état naturel dans nos forêts, généralement dans les endroits de sol profond et frais. Voilà qui le prédispose à orner les bosquets de jeunes arbustes, en compagnie des euphorbes *robbiae* et quelques fougères. Une symphonie en verts mineurs. Posez des bergéniás non loin de là, une touffe de ruscus petit houx, un jeté de cyclamens pour l'automne, et dégustez tranquillement.

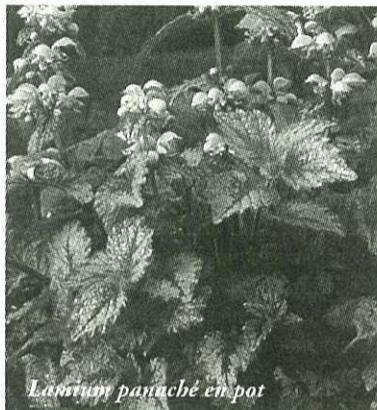
LAMIUM AU BALCON

Si vous disposez de grands bacs en bois ou de pots résistant au gel (une belle fabrication Ravel par exemple), ne les laissez pas vides et confiez-leur des plantes vivaces à feuillage persistant. Parmi elles, les lamiums sont particulièrement intéressants car ils présentent des feuillages panachés pleins de vivacité. Disposez deux ou trois godets dans un pot de 35 cm de diamètre, et glissez à côté une euphorbe characias aux tiges si géométriquement garnies de feuilles vert bleuté. Le tout placé au soleil se développera tranquillement et vous vaudra au printemps de contempler un ensemble plein de tonus, surtout si on le compare à des pensées languissantes tirant la langue auprès de pomponnettes raides comme des pélotes d'épingles.

Vous pouvez ensuite décider de tout laisser en place, après avoir coupé les fleurs fanées de l'euphorbe et rabattu le lamium pour le forcer à produire un nouveau feuillage. Ou arracher tout ce beau monde pour replanter au jardin. On ne se sert pas assez des grands pots dans cette op-

tique: servir de lieu de réserve et d'élevage de plantes vivaces destinées à embellir ensuite le jardin.

Cette année, j'ai ainsi composé, sur les conseils de Jean-Louis Latil (Pépinières Lewisia), un trio de choc avec un sedum (dont j'ai malheureusement oublié le nom), une *Heuchera americana* et un grand lin vivace. Le contraste des silhouettes était parfait et chaque plante s'est développée à son aise. Testez vous aussi les plantes vivaces en pot, vous éprouverez bien des satisfactions. J.-P. C.



• À faire • À faire •

Ne perdez pas de temps à ramasser les feuilles mortes tombées sur votre pelouse: vous les ramasserez en passant la tondeuse. Et tout cela finira au tas de compost. Matériau de première qualité pour enrichir en humus votre jardin !

Après la dernière tonte, vidangez la tondeuse, nettoyez-la, affûtez la lame. Pensez à la révision annuelle chez le spécialiste, moins bousculé alors qu'il vous jouera la grande scène au printemps.

Rangez vos tuteurs après les avoir nettoyés à l'eau de Javel diluée.

Récupérez vos chrysanthèmes en pot. Le gel les menace gravement. Trouvez un coin de serre froide, de châssis ou de garage pour les abriter jusqu'en mars. Régime sec.

Ne négligez pas la bonne vieille bouillie bordelaise. Pulvérisez-la quand les feuilles sont tombées, par exemple après un coup de vent. La bouillie doit dégouliner largement sur les rameaux.

PLAIDOYER: POUR OU CONTRE L'AMELANCHIER

Curieux destin que celui des amélanchiers: ces petits arbres ou arbustes étaient quasi inconnus il y a seulement quinze ans, alors qu'on les trouve à l'état spontané sur les coteaux secs de la zone méditerranéenne (*Amelanchier ovalis*). C'est alors un arbrisseau de 1 à 3 m de haut, un peu raide et drageonnant comme un fou, aux fleurs en étoiles blanches regroupées en petites grappes, suivies de fruits de la taille d'un poïs, de couleur sombre, comestibles et même réputés en confitures.

En fait, ce sont ses cousins canadiens qui ont conquis nos jardins car ils apportent la flamboyance d'un feuillage automnal en plus d'une floraison printanière plus impressionnante. L'*Amelanchier canadensis* (probablement confondu avec *A. lamarckii*, que l'on trouve parfois aussi sous le nom de *A. grandiflora*, qui serait selon certains auteurs un hybride naturel entre *A. canadensis* et *A. laevis* — je hais les botanistes! —) constitue un arbre assez étroit, d'ombre léger, culminant à quelques mètres et présentant souvent plusieurs troncs. Les fleurs s'ouvrent avant le feuillage, ce qui contribue à créer une impression de tendresse, surtout sur fond de haie sombre, avec une foule de narcisses au pied. Le feuillage, joliment pourpré à sa naissance, devient vert puis passe progressivement au jaune et au rouge en

automne. On le confond souvent avec l'*Amelanchier laevis*, et seul un spécialiste s'y retrouve d'ailleurs. Là encore, on retrouve le cocktail de fleurs blanches, discrètement parfumées, de fruits rougeâtres puis noirs, et un feuillage magnifique en automne. Sous le nom de june berries (les baies de juin) ces fruits sont régulièrement consommés aux Etats-unis et au Canada. Introduit plus récemment, l'amélanchier à feuille d'aulne (*A. alnifolia*) est réputé pour la grosseur de ses fruits, pourpre foncé.

Tous ces arbres de format raisonnable méritent une place dans le jardin, soit en isolés soit mélangés aux noisetiers, cognassiers du Japon et mahonias, dans une haie ou un bosquet largement aéré. Si l'amélanchier eu-



ropéen supporte les sols secs et calcaires, les amélanchiers américains préfèrent nettement des sols neutres ou acides, et relativement frais. On pensera donc à défoncer le terrain à bonne profondeur avant de planter, de façon que les racines puissent s'infiltrer en profondeur.

Plus ils sont au soleil, plus les amélanchiers prennent des couleurs somptueuses en automne, mais la mi-ombre ne leur déplaît pas. Ils seront d'excellents compagnons des kolkwitzias et des rosiers rugueux, à moins que vous ne préfériez le rosier de Virginie pour rester couleur locale.

On ne peut lui reprocher que la lenteur de sa végétation pendant cinq voire dix ans. Il s'agit donc d'un investissement à moyen terme pour votre jardin. Et ne comptez pas trop sur la récolte pour vos confitures car les oiseaux repéreront avant vous ces baies délicieuses.

Où les trouver

Etant donné les qualités gustatives des fruits de l'amélanchier, on ne sera pas étonné de le retrouver au catalogue de Ribanjou, dont le souci botanique vous épargnera des appellations douces. Par ailleurs, leur origine américaine les prédispose à se retrouver chez Lewisia. Ribanjou, zone horticole du rocher, Briolay, 49125 Tiercé, Tél. 02 41 42 65 19. Lewisia, Le Maupas, 05 300 Lazer, Tél. 04 92 65 18 42.

Où trouver les plantes dont vous rêvez...

AROMATIQUES - TROPICALES

46340 DEGAGNAC tél: 05.65.41.55.81

PLANTES

A EPICES, ODORANTES, TROPICAUX, AROMATIQUES, CONDIMENTS, FRUITIERS TROPICAUX.

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

ET DÉCOUVREZ 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.

PÉPINIÈRES BAUD

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

Tél. 04 90 36 08 46 - Fax 04 90 28 71 25

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. 04 66 016 519 (fax 011 245) - WWW.bulbgence.com

Lewisia Pépinieriste Producteur
de plantes de
MONTAGNE SECHE
Le Maupas 05300 Lazer
Tel 04 92 65 18 42

**Pépinières du
Mas de Quinty**
Plantes vivaces
Plantes méditerranéennes
VISITE DU JARDIN (plus de 500 espèces)
Catalogue 30 F
30440 Roquedur Tél. 04 67 82 45 31 Fax 04 67 82 49 60

PLANTES AROMATIQUES MEDICINALES & ODORANTES

Pépiniéristes producteurs
Béatrice Esselin
Bruno Tisserand
Vente par correspondance
Catalogue contre 5 timbres
30500 Poterie
Tél-fax: 04 66 24 82 82

LUMEN
Pépiniériste Producteur
de
PLANTES VIVACES
Les Coutets, rte de Ste Alvère
Creyssac, 24100 Bergerac
Tel 05 53 57 62 15

Spécialistes des plantes de climat doux
Etablissements Hodnik
Large choix de plantes exotiques peu communes
COLLECTION NATIONALE DE BOUGAINVILLEAS
Catalogue illustré 35 F. VPC toute l'année
Le Bours 45700 St Maurice-sur-Fessard
Tel 02 38 97 84 59 Fax 02 38 97 89 39

PRODUCTION DE PALMIERS ACCLIMATÉS EN FRANCE

Pépinières V. Décugis
PALMIERISTE
Tél et Fax 04 94 57 67 78
1211, chemin des Nartettes, le Palyvestre
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 7 timbres
83220 LE PRADET- Tél: 04.94.75.35.45

Depuis 7 ans, nous distribuons

EXCLUSIVEMENT
les produits et outillages pour le
JARDINAGE BILOGIQUE
Expéditions sur toute la France. Tél 05.53.51.22.25
MAGELLAN 24290 La Chapelle Aubareil

PÉPINIERES BACHÈS
COLLECTION EXCEPTIONNELLE
D'AGRUMES
Mas Bachès 66500 EUS
Tél.: 04.68.96.42.91 Fax 04.68.05.25.75

Le Monde des Fougères
FOUGERES - PLANTES D'OMBRE
PLANTES DE COLLECTION
vente par correspondance, en pépinière sur RDV
catalogue contre 9 F en timbres
955 CHEMIN DU PUITS 06330 ROQUEFORT-LES-PINS
Tél. 04 93 77 63 38 - Fax 04 93 77 61 71



Achimènes cultivée en pleine terre

Voulant percer leurs secrètes origines, le charme de leur envoûtante beauté, le pourquoi de leur nom, Achimènes, je me suis heurté au mystère. Peut-être antique (?), d'une sonorité tout hispanique, je me suis imaginé (que suis-je allé chercher) que cette appellation ne pouvait venir que d'une déesse contemporaine de la mystique et ensorcelante Circée; il était donc plus ou moins grec dans mes pensées. A court d'argumentation, butant sur le secret du nom puisque ne trouvant rien dans mes documentations, afin de satisfaire à mon débonnaire imaginaire, une princesse inca, une aîtière Aztecque, eut pu tout aussi bien faire l'affaire (car ces belles exotiques sont de là-bas).

Mais mes pensées étaient trop versées au romantisme mythologique, que ce nom soit aryen ou d'un exotisme lointain. Bientôt, de toutes ces spéculations, il ne me resta rien. Une encyclopédie traitant de notre universelle comédie me ramena sur terre: dans

"achimenes" le "a" veut simplement dire "ah!" et "chimènes" vient du grec (j'avais quand même raison!) *kheinios* qui signifie "le mauvais temps".

Assurément c'était bien là nos déesses confondues et mes efforts n'avaient pas été superflus. Ces belles si gracieuses, si fragiles même à la brise, pourtant simple baiser du vent, n'aiment que chaleur et beau temps. Quant à la moindre gouttelette, elle peut tacher leur parure définitivement, depuis la délicate robe qui pendra lamentablement, jusqu'aux feuilles au limbe fragilisé par une pilosité abondante.

Maintenant que je vous connais un peu, Achimènes de mes pensées, tel un passionné, je désire en savoir encore plus...

Les Gesneriacées, que des bons genres !

Si certains d'entre nous ont quelques prédispositions à collectionner, manie qui peut aller jusqu'à la maniaquerie, certaines espèces végétales présentent un "je ne sais quoi" qui nous invite à

Jolies et mystérieuses achimènes, qui êtes-vous? Vous sortez parées de toutes sortes de robes de satin et de velours aux diverses nuances de rose indien ou de bleu mauve, quand ce n'est du pourpre des grands jours. A moins que tout exprès vous n'ayez revêtu ce joli tutu de soie jaune pâle, ou encore ce simple châle teinté de rouge orangé, cachemire doré très orientalisé. De vous et de toutes vos diversités colorées, dans nos collections on ne peut se lasser...

les accumuler. Un désir spontané nous assaille; est-ce nous, est-ce elles? Y aurait-il là un phénomène de coercition ou peut-être une co évolution? Bien sûr, il existe un bon nombre de familles de plantes incitatives à ce "vice" de la collection: orchidées, cactacées en font partie, et bien d'autres. Rassembler toutes les espèces d'un genre, ou encore toutes les variétés d'une espèce, devient une nécessité, allez savoir pourquoi... Explique-t-on le coup de foudre, ou la paranoïa?!

Parmi les Gesneriacées, tous les genres sont intéressants: les montagnardes *Haberlea*, *Janbraea*, *Ramonda* ou *Corallodiscus*, les épiphytes tropicaux, prostrés mais rouges de passion, comme *Aeschynanthus* ou *Columnea*. A moins de ne pouvoir détourner les yeux de *Kohleria amabilis* dont le brocard jaune d'or est brodé de rouge, ou encore de tomber amoureux d'*Episcia dianthiflora*, aux virginale fleurs blanches dentelées. Certains collectionnent *Gloxinia speciosa* alors que d'autres ne supportent pas leurs grosses fleurs cotonneuses à cerne blanc; plantes si fragiles, même chez les fleuristes, qu'il est difficile de les conserver. Et puis, il y a les amateurs de *Streptocarpus* hybrides (*S x nobilis*, *S. x grandis*, etc.), banalisés avec les caulescents (*S. saxorum* ou *S. caulescens*) vendus en suspensions, mais qui ont connu leur période de gloire, de 1900 à 1950: posés dans de jolies porcelaines roses ou bleues, ils trônaient à l'époque sur les guéridons de toute maison se voulant bourgeoise, et provoquaient des évolements comparables à ceux des orchidées; ils sont pourtant aujourd'hui quasiment ignorés, quand je vous dis que les collectionneurs n'ont pas de moralité! N'oublions pas les *Saint-paulia*, beaucoup en font leurs favoris, surtout parmi les néophytes qui, ayant réussi la culture d'une petite potée, se mettent à la recherche d'autres couleurs; comme le bouturage est facile, la collection commence... Qui sait quel genre vous plaira dans ce grand choix si original... Moi, j'ai succombé pour les Achimènes.

Ce genre est si rare à la vente, chez nous en tout cas, qu'il reste très secret. Il serait difficile de dresser une liste des amateurs patentés, et encore plus d'aligner le nombre des variétés connues. Très peu diffusées dans le commerce, les Achimènes sont toujours une surprise pour qui les découvre en potée fleurie chez son fleuriste (ça peut quand même arriver!).

Achimènes, c'est toi j'aime

Et pourtant leur charme s'allie à leur simplicité de culture et de multiplication. Elles sont le plus souvent à bulbe ou à tubercule et donc peu encombrantes. Leur cycle végétatif n'est que de quelques mois, leur feuillage et floraison s'épanouissant en été. Leur période de repos se situe en hiver, ce qui permet de les stocker, comme tous les tubercules, dans des endroits peu propices à la culture. Seuls deux impératifs s'imposent: les garder hors gel ($\pm 12^{\circ}\text{C}$) et les protéger de l'air libre pour ne pas courir le risque d'une oxydation (le mieux est de les laisser dans leurs pots de l'été).

Au printemps suivant, les petits tubercules aux formes de cônes de sapin doivent être replacés à la lumière pour la remise en végétation. On peut profiter de cette période pour les diviser en les fragmentant sur leur longueur, mais toujours en les replantant immédiatement dans un terreau léger, enrichi et fibreux. En début de pousse, les potées ont besoin de 17 à 20 °C et d'une légère humidification. On aura alors plaisir à voir sortir de terre les multiples pousses toutes soyeuses. A partir de cette étape, les arrosages se feront réguliers et plus copieux, sans mouiller le feuillage. La floraison commence en général au milieu de l'été et s'intensifie en septembre: un régal pour les yeux...

On dit de ces plantes qu'elles sont craintives par rapport au soleil, mais mes potées reçoivent plusieurs heures par jour ses rayons directs et ne semblent pas en souffrir, cela les rend piégeuses à souhait.



Achimènes x hybride

En région méditerranéenne, les hybrides choisis parmi les plus robustes peuvent être tentés en pleine terre et en plein air, en prenant soin d'améliorer la terre avec du terreau. L'endroit doit rester frais mais non détrempé. Un muret de pierre en ados (les Gesneriacées adorent ça), un léger ombrage comme par exemple le couvert d'une pinède et vos Achimènes pourront rester en place plusieurs années. L'espèce la plus rustique est *Achimenes tubiflora*, originaire d'Argentine. Cependant ses fleurs, d'un blanc crémeux, sont loin d'égaler en beauté celles plus colorées des espèces mexicaines.

Pour les futurs collectionneurs habitant plus au nord, c'est en serre, en véranda, ou sur le rebord intérieur d'une fenêtre qu'il faudra les placer. On prendra soin de bien les aérer pour éviter qu'elles ne s'étendent. En cours de culture, saupoudrez un peu de corne broyée en griffant légèrement la terre. Il est préconisé d'arroser de temps en temps avec un engrangement liquide dilué, mais mes plantes s'en passent très bien. Seul l'arrosage réclame véritablement du doigté car ces plantes s'accommodeent mieux d'un coup de sec que d'une noyade. L'arrosoir à bec reste l'idéal pour les débutants. Quant à la pluie, quelle que soit la région, il est prudent de les en protéger.

Les parasites? Peut-être aucun. Avouez que les plantes qui n'en ont pas deviennent rares! Même les escargots semblent dédaigner leur feuillage.

Si vous voulez faire "branché" sur la question, soignez l'étiquetage de vos plantes: le nombre des variétés et des "x" intergénériques est si grand, alors que les variations sont parfois si faibles, qu'en cas de perte d'étiquettes, gare au mélange.

Ce sont vraiment de jolies fleurs qui méritent d'être en vue près d'un coin repos; le fait qu'elles s'évanouissent chaque hiver augmente le plaisir de les retrouver en touffes chaque année un peu plus fournies et fleuries. Ah, les Achimènes... Vous verrez, vous m'en direz des nouvelles!

Aux danseuses de flamenco

Olé, Achimènes!

Jolies et mystérieuses achimènes, qui êtes-vous? Vous sortez parées de toutes sortes de robes de satin et de velours aux diverses nuances de rose indien ou de bleu mauve, quand ce n'est du pourpre des grands jours. A moins que tout exprès vous n'ayez revêtu ce joli tutu de soie jaune pâle, ou encore ce simple châle teinté de rouge orangé, cachemire doré très orientalisé. De vous et de toutes vos diversités colorées, dans nos collections on ne peut se lasser...



En région méditerranéenne, les hybrides choisis parmi les plus robustes peuvent être tentés en pleine terre et en plein air, en prenant soin d'améliorer la terre avec du terreau. L'endroit doit rester frais mais non détrempé. Un muret de pierre en ados (les Gesneriacées adorent ça), un léger ombrage comme par exemple le couvert d'une pinède et vos Achimènes pourront rester en place plusieurs années. L'espèce la plus rustique est *Achimenes tubiflora*, originaire d'Argentine. Cependant ses fleurs, d'un blanc crémeux, sont loin d'égaler en beauté celles plus colorées des espèces mexicaines.

Pour les futurs collectionneurs habitant plus au nord, c'est en serre, en véranda, ou sur le rebord intérieur d'une fenêtre qu'il faudra les placer. On prendra soin de bien les aérer pour éviter qu'elles ne s'étendent. En cours de culture, saupoudrez un peu de corne broyée en griffant légèrement la terre. Il est préconisé d'arroser de temps en temps avec un engrangement liquide dilué, mais mes plantes s'en passent très bien. Seul l'arrosage réclame véritablement du doigté car ces plantes s'accommodeent mieux d'un coup de sec que d'une noyade. L'arrosoir à bec reste l'idéal pour les débutants. Quant à la pluie, quelle que soit la région, il est prudent de les en protéger.

Les parasites? Peut-être aucun. Avouez que les plantes qui n'en ont pas deviennent rares! Même les escargots semblent dédaigner leur feuillage.

Si vous voulez faire "branché" sur la question, soignez l'étiquetage de vos plantes: le nombre des variétés et des "x" intergénériques est si grand, alors que les variations sont parfois si faibles, qu'en cas de perte d'étiquettes, gare au mélange.

Ce sont vraiment de jolies fleurs qui méritent d'être en vue près d'un coin repos; le fait qu'elles s'évanouissent chaque hiver augmente le plaisir de les retrouver en touffes chaque année un peu plus fournies et fleuries. Ah, les Achimènes... Vous verrez, vous m'en direz des nouvelles!

Texte et photos André Leroux

CACTUS ALLAVENA

PRODUCTION ET CRÉATION DE JARDINS ET ROCAILLES

Via Arziglia 50 - 18012 Bordighera ITALIE

Tél. 00390184 261226

Fax 00390184 267542 e-mail : allaven@libero.it

"Vente aux particuliers et professionnels"

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>

Les Orchidées
DE MICHEL VACHEROT

sont MERVEILLEUSES!

Catalogue sur demande.

Fascinantes plantes des tropiques.
Magnifiques plantes d'intérieur!
Facile d'entretien.

Apprenez à les cultiver avec la dynamique équipe de Michel et Raphaëlle.
Vous irez alors de découvertes en découvertes.
Un grand nombre d'espèces naturelles et plus encore d'hybrides!

LES ORCHIDÉES DE MICHEL VACHEROT

Le Pont d'Argens - 83520 Roquebrune s/Argens

Tél. 04 94 45 48 59 - Fax 04 94 45 36 37

E-mail: orchidee.vacherot@wanadoo.fr

Déjà quelques mimosas, par-ci, par-là montrent le bout de leur nez, pardon leurs glomérules... Le souffle nouveau des plantes méditerranéennes se fait sentir. Le doute qui nous avait gagné cet été, comme tous les étés lorsque nos jardins s'engoncent dans les méandres de l'aridité, s'estompé enfin. Surtout que cette année, dans les Maures et ailleurs, juillet fut mouillé au point de créer un désordre végétatif parmi les plantes déjà prêtes pour une longue sieste de deux mois, et août fut particulièrement sec. Alors, monde à l'envers ? Retour à la normale ? Pas d'envers, pas de normale, ce ne sont que des détours du temps, auxquels la nature doit faire face et les jardiniers aussi. Pas question de suivre le calendrier à la lettre, si l'homme des plantes est sensible (pourquoi pas sensible) aux faits divers et d'été du monde vivant, les signes déclencheurs de telle ou telle tâche ne manquent pas au jardin.

Jean-Laurent Félixia



Très belle méditerranéenne, *Euphorbia dendroides* s'est installée ici, à flanc de falaise surplombant une Méditerranée tourmentée... Avez-vous remarqué sa particularité ? Elle fait ses feuilles à l'automne, dès les premières pluies, puis elle les perd au moment de la canicule estivale, dévoilant sa silhouette nue.

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

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

BOUVOT LOCATIONS
LA MOTOCULTURE
POUR PARTICULIERS ET
PROFESSIONNELS
Agent
Yvan BEAL - ISEKI
VENTE NEUF - LOCATIONS
RÉPARATIONS TOUTES MARQUES
Tél. 04 94 68 56 54 - Fax 04 94 47 15 93
Z.I. Pont de Lorgues - DRAGUIGNAN

PÉPINIÈRE ORSO
Direct Producteur
Oliviers - Palmiers
06150 CANNES-LA-BOCCA - Tél. 04 93 47 95 75
Email : pepiniere.orso@wanadoo.fr
Internet : www.orso.pepiniere.com

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 CRÉATION
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 MÉDITERRANÉE —

C'est la saison de planter les Méditerranéennes

Octobre est arrivé avec son lot d'eau et la saison des plantations va battre son plein. Il est temps de réfléchir aux plantes capables de supporter l'hiver à venir, au sol où elles vont élire domicile, et à la méthode d'acclimatation que l'on veut mettre en œuvre. Que le sol soit calcaire ou acide, que la température soit bonne ou mauvaise, il y a un facteur à prendre en considération qui va non seulement nous aiguiller quant au choix des végétaux, mais aussi nous en dire plus sur leur comportement.

Le biotope d'origine

Plantes acidophiles comme les mimosas (90 % des espèces) ou calcicoles comme la plupart des lavandes. On classe ces deux genres selon leur préférence édaphique, mais il ne s'agit pas pour cela d'oublier leur origine géographique précise.

Acacia dealbata pousse naturellement partout en Australie sauf dans le Nord, alors qu'*Acacia melanoxylon* est propre au sud australien et à la Tasmanie. Deux régions dont le distinguo est majeur au regard des données thermiques et hygrométriques. *Lavandula latifolia*, spontanée sur les plateaux froids du pays de Sault, plutôt calcicole, n'a rien à voir avec *Lavandula stoechas*, que l'on rencontre dans le massif des Maures, et encore moins avec *Lavandula pinnata*, encore plus méridionale puisque poussant naturellement dans les îles Canaries.

On peut toujours rectifier le tir par des procédés artificiels, mais notre jardin sera alors en perpétuelle reconstitution, et nous autres jardiniers devrons maintenir à bout de bras les conditions nécessaires au bon développement des plantes. Ne subsisteront alors que celles qui auront bien voulu rentrer dans le rang.



L'arbousier fleurit et fructifie simultanément

Là est le mystère de l'acclimatation : tantôt des végétaux n'ayant a priori aucun atout assurant leur pérennité dans le lieu s'épanouiront bon train, tantôt d'autres que l'on croyait prédisposés à prendre possession des lieux sans encombre, car parfaitement adaptés au sol et au climat, péricliteront en un clin d'œil. Rien ne vaut au jardin de tenter, essayer, recommencer.

Il y a pourtant des règles que je qualiferais "d'hygiène" auxquelles nous devons absolument nous référer.

Les règles d'hygiène

La première de ces règles est que les végétaux doivent être choisis à l'échelle du jardin. Il est primordial de se renseigner au préalable sur leur taille adulte pour éviter le choc futur d'un abattage ou d'une éradication lorsqu'ils auront atteint une dimension périlleuse pour la maison ou pour les autres plantes du jardin.

Bien entendu, tout dépend du type de plante : les herbacées, par exemple, sont stimulées par la densité de plantation. *Myoporum parvifolium* ou *Ceanothus sp.*, plantés densément, produisent un tapis impénétrable aux adventices au bout de quelques mois. Leur développement est plus lent si l'on s'en tient à des intervalles de plantation de potager.

Les arbustes et arbres supportent également la densité de plantation, mais au détriment de l'originalité du port. Les plantes, se gênant mutuellement, sont obligées de se contorsionner et perdent l'attitude qui fait leur charme en sujets isolés.

En forêt équatoriale, les végétaux serrés comme des oignons tirent profit d'une densité exceptionnellement grande et la concurrence devient un phénomène naturel probant.

Enfin, le cycle végétatif des Méditerranéennes fait que fructification et floraison surviennent parfois simultanément. L'arbousier (*A. unedo* ou *A. andrachne*) a cette particularité à l'automne, saison propice par le retour des pluies, les températures plus secrètes (moins chaudes), et un photopériodisme encore acceptable pour des végétaux dits de jours longs.

De telles observations peuvent considérablement aider le jardinier méditerranéen.

Cela dit, les jardins et leurs parures ne vivent pas constamment dans leurs habits de lumière. Si les magazines laissent paraître de belles photographies de jardins illuminés, il n'en reste pas moins que l'image ne reflète qu'un temps réduit de l'espace jardiné. Une fois le spectacle terminé, on range le magazine, et on continue à jardiner jusqu'à la prochaine apparition. Jardiner c'est ce dur désir de durer... *JLF*

Il y a Méditerranéennes et Méditerranéennes

Alors que la lumière faiblit, que l'eau est de retour, les plantes de climat méditerranéen, et j'en-globe l'Australie, le Chili, la Californie, l'Afrique du Sud et la Méditerranée occidentale, vont stopper progressivement la croissance de leurs parties aériennes au profit de leurs parties souterraines. C'est ce moment-là qu'il faut saisir pleinement.

Une plantation entre novembre et mars peut disposer les végétaux à s'implanter naturellement sans trop de stress. Une fois le photopériodisme basculant en faveur des parties aériennes, les racines ayant progressé tout l'hiver dans le sol, jusqu'à trouver un réseau hydrique et nutritif satisfaisant, la plante se réveille et déclenche le processus de croissance des parties aériennes.

Il est techniquement bienvenu de parfaire le trou de plantation qui n'est jamais assez profond ; amender le sol avec des éléments organiques (fumier composté) ; laisser le soin aux pierres en place d'assurer un bon drainage, surtout si le substrat est un peu asphyxiant, et, parce que la saison est aux pluies, parachever la plantation par la mise en place d'un paillage en surface d'éléments grossiers susceptibles d'assurer une bonne respiration du sol et de limiter l'enterrement du collet par les eaux de ruissellement ou d'arrosage.

Ah si c'était si simple ! Hélas toutes les Méditerranéennes ne préfèrent pas la plantation d'hiver, certaines se satisfont plus de celle de printemps. Ce sont les plantes supra méditerranéennes : *Gaura lindheimeri*, *Oenothera sp.*, *Verbena*

bonariensis, *Perovskia atriplicifolia* ou encore *Solanum bonariense*. Sous prétexte que ces plantes, désormais sur le marché, ont réussi leur implantation dans nos jardins, ont les qualités de méditerranéennes.

Mais *Gaura lindheimeri*, *Oenothera sp.*, *Verbena bonariensis*, *Perovskia atriplicifolia* ou encore *Solanum bonariense* sont des plantes évoluant en milieu supra méditerranéen. Cela signifie qu'une plantation automnale leur fait courir le risque d'un excès d'eau peut-être fatal. Pour ces plantes-là une plantation en février mars est plus judicieuse. D'autant que ces plantes disparaissent quelquefois en périodes automnale et hivernale, ne subsistant qu'à l'état de rosettes ou de racines dormantes.

Bref, il faut se garder de mettre toutes les Méditerranéennes dans le même sac. En étudiant sommairement les bibliographies les plus pointues en la matière, en demandant conseil aux pépiniéristes (pas aux revendeurs de salades !), et en relevant dans les jardins paysagers les associations de plantes en situation, on peut rapidement concocter une palette sérieuse et durable.

Ah si c'était simple !

JLF

• témoignages •

MON MICRO JARDIN À MOI: UN BALCON DE 10 M²!

Jardinière amatrice, Caroline Parayre le crie haut et fort: "Non, jardiner sans jardin n'est pas contre nature!" Elle nous raconte ici tout ce qu'elle arrive à planter sur son petit balcon citadin.



Depuis des décénies, les paysages urbains empiètent sur nos campagnes et l'on peut voir les catastrophes naturelles auxquelles les hommes sont aujourd'hui confrontés. Rapelons-nous les deuils du 12 novembre 1999, ici, dans le Languedoc Roussillon, et ailleurs...

Les villes sont là, leurs routes et leurs tours: bitume et béton en toute saison! Alors pourquoi ne pas s'entourer d'un peu de verdure, et finalement reconstituer un micro jardin sur une étagère, un balcon ou, suprême privilège, une terrasse? C'est possible, même éco-logicement, sans phosphates ni

engrais chimiques. L'expérience est vivace et vivable, même sur un balcon de 10 m²!

Géraniums? Bégonias? Non, osons! Soyons désinvoltes, un brin bucoliques et champêtres. Au printemps dernier, nous avons élevé des crocus, tulipes, pensées, violettes, rosiers, œillets, narcisses, jonquilles et hyacinthes... Sans oublier le coin gourmand: framboisiers, fraîsiers, menthes (ananas, pomme, panachée, peppermint, poivrée, bergamote et mélisse). Il fallait quelques buissons, hortensias, vigne, jasmin et dracéna ont très bien fait l'affaire.

Quel substrat? Du terreau, ne soyons pas plus royalistes que le roi! Bon, d'accord, avec un petit chouïa de purée d'orties ramassées sur les talus.

Et pourquoi pas un petit bassin? Bien évidemment, il n'est pas question d'un vrai bassin... Mais il n'est pas interdit de faire comme si! Connaissez-vous ces grandes boîtes de rangement en plastique et à roulettes (merci le progrès), longues et basses, que l'on range sous les lits? Qu'à cela ne tienne! Si l'on disait que c'est un beau bassin pour tortues aquatiques? Quelques pierres plates, des morceaux de pots retournés, un petit papyrus, une exposition ensoleillée, et le tour est joué. Et

quel délice, quel nectar pour nos fleurs lorsque l'on change l'eau des demoiselles: engrains naturels, eau à température ambiante, et économie au robinet!

Tout ce petit monde a bien profité, en été, les fleurs printanières ont été remplacées par des crêtes de coq, des pourpier, des hypéricums (le saviez-vous? Les herbes de la Saint Jean protègent des maléfices des lutins. On ne sait jamais...). Verveines et belles de nuit côtoyaient capucines, menthes et basilics. Les campanules dansaient avec les musiques...

Le potager s'est agrandi: nous avons mangé de délicieuses tomates cerise, et même une pastèque dont nous n'étions pas peu fiers. Tout ça sur le balcon? Ben...

ouï!

Mais vous ai-je parlé du verger,

non? Ceci est encore une autre histoire...

Caroline Parayre


Caroline a eu la gentillesse de nous envoyer dans sa lettre un
brin d'herbe de la Saint-Jean séché; on ne sait jamais...

Au Bar sur Loup, (charmant village de l'arrière-pays niçois), un tulipier du Gabon, *spathodea campanulata* (Bignoniacées) fleurit chaque année depuis trois ans, et un *Echium vulgare* atteint une taille spectaculaire. Est-ce le lieu? Est-ce une histoire d'amour? Mme et M. Marc Delabroye nous racontent.

Acclimatations réussies



Au printemps dernier, nous avons acquis un très bel *Echium vulgare* issu de graines que nous avions récoltées il y a cinq ans aux îles Canaries (au Teide, à Ténérife). Chaque année ils fleurissent au jardin. Cette année, une graine, germée dans un coin il y a deux ans, s'est mise à fleurir. Nous n'en avions jamais eu d'autant grande et belle. Voyez vous-mêmes!



Lors d'un voyage aux îles Canaries, en décembre 1987, nous sommes tombés en extase devant les fleurs magnifiques d'un tulipier du Gabon. Nous les ramassions par terre pour les mettre dans une coupe sur la table de notre chambre d'hôtel. En 1992, lors de vacances en Andalousie, nous avons pu en acheter un spécimen en pot chez un horticulteur. Bien entendu, il a fait l'objet de beaucoup de soins (un abri obligatoire pour l'hiver). Cependant, à notre grand dépit, il ne fleurissait pas. Cela dura six longues années, malgré toutes nos attentions... C'est à la fin octobre 1998 que nous avons vu apparaître la première grappe de fleurs, splendides! Avec des pétales rouge orangé, ourlés d'or. L'année suivante, le prodige s'est renouvelé. Cette année, la floraison a commencé début septembre. Hier, douze fleurs se sont ouvertes en même temps; une autre grappe devrait fleurir prochainement... Comme quoi, l'obstination a été payante!

Depuis 1873, l'Entreprise CORPORANDY, se transmet de génération en génération.

Il y a une trentaine d'années, Eric CORPORANDY reprend l'entreprise. Il commence avec 4 employés. Bien que spécialisée dans les travaux d'élagage, Eric va diversifier son champs d'action. Au fil du temps, il entreprendra d'autres travaux tels que:

- ✓ L'aménagement paysager de jardin;
- ✓ Le traitement phytosanitaire, comprenant également, la fertilisation par bio injection et la chirurgie arboricole.

Pour cela, il lui aura fallu:

- ✓ Compléter son parc automobile;
- ✓ Investir dans des engins adaptés;
- ✓ S'entourer de collaborateurs compétents.

Aujourd'hui, on compte une vingtaine d'employés, annuellement (dont 1 gérant, 1 dessinateur concepteur, 1 commerciale en phytosanitaire, 1 secrétaire) dans l'entreprise, s'affrant autour des 3 principales activités. Des équipes sont formées afin d'assurer des tâches bien spécifiques telles que les traitements phytosanitaires ou les entretiens. Le restant du personnel de terrain est polyvalent et est chargé de l'élagage, la taille ou l'aménagement de jardin. Une attachée commerciale a pour mission, de diagnostiquer les attaques parasitaires et maladies cryptogamiques (conseils, ordonnances et traitements appropriés).

Sa clientèle aussi, s'est étendue. Essentiellement constituée de clients privés, on note également, des travaux réalisés pour le compte:

- ✓ Des résidents et domaines de prestige;
- ✓ Des syndics de copropriétés;
- ✓ De la Principauté de Monaco;
- ✓ Des villages vacances;
- ✓ Des Hôtels;
- ✓ Des communes...

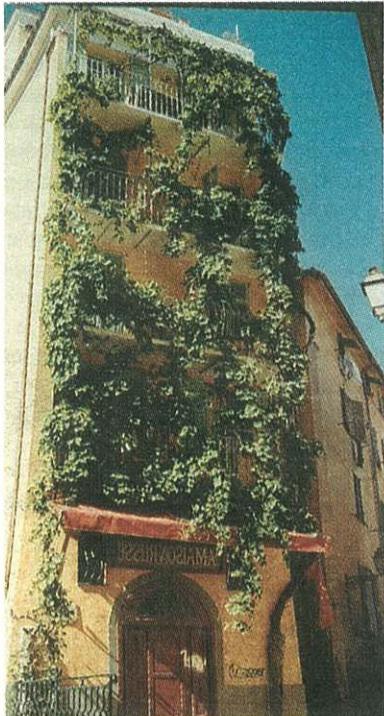
AMÉNAGEMENT PAYSAGER
ÉLAGAGE - TAILLE
TRAITEMENT PHYTOSANITAIRE

Eric CORPORANDY 125, chemin de Font-Graissant - 06250 Mouans-Sartoux - Tél. 04 93 46 58 57 - Fax : 04 93 46 20 62

DOSSIER GAZETTE

La vigne est un vaste sujet car en elle tout est bon ou beau. Nous vous avons concocté un petit menu varié, façon gazette, qui va vous allécher.

A la carte :



Pour se mettre en appétit, rien de tel que d'aimables bavardages autour de l'apéro: Alain Andrio commente quelques expressions populaires liées au vin et connues de tous..... Ci-dessous

Ça y est, vous salivez? Prenez donc un fruit en hors-d'œuvre: qu'il est bon le raisin du jardin! Jean-Paul Collaert a cherché pour nous les meilleurs raisins de table; alors que choisissez-vous, muscat ou chasselas?..... p. 16

Passons à l'entrée: un peu d'histoire et de législation autour de la vigne, pour vitaminer nos neurones, et un arrière-goût de framboise pour stimuler nos papilles. Alain Andrio nous régale..... p. 17

Avant d'attaquer le plat de consistance un petit "trou normand" s'impose: des vignes citadines existent toujours, défiant le béton des villes modernes. Brigitte Pananelli a visité pour nous les vignobles de Lyon, Serge Schall a rencontré la famille Monges (Clos Lamalgue) à Toulon, et J.P. Collaert nous raconte Montmartre, et la banlieue parisienne..... p. 18 et 19

Vous avez faim de conseils pratiques? Tant mieux, le plat principal arrive: une page entière de Jean-Paul Collaert sur les mystères de la taille, avec croquis en garniture, et vous n'aurez bientôt plus qu'à cueillir les fruits de votre treille..... p. 20

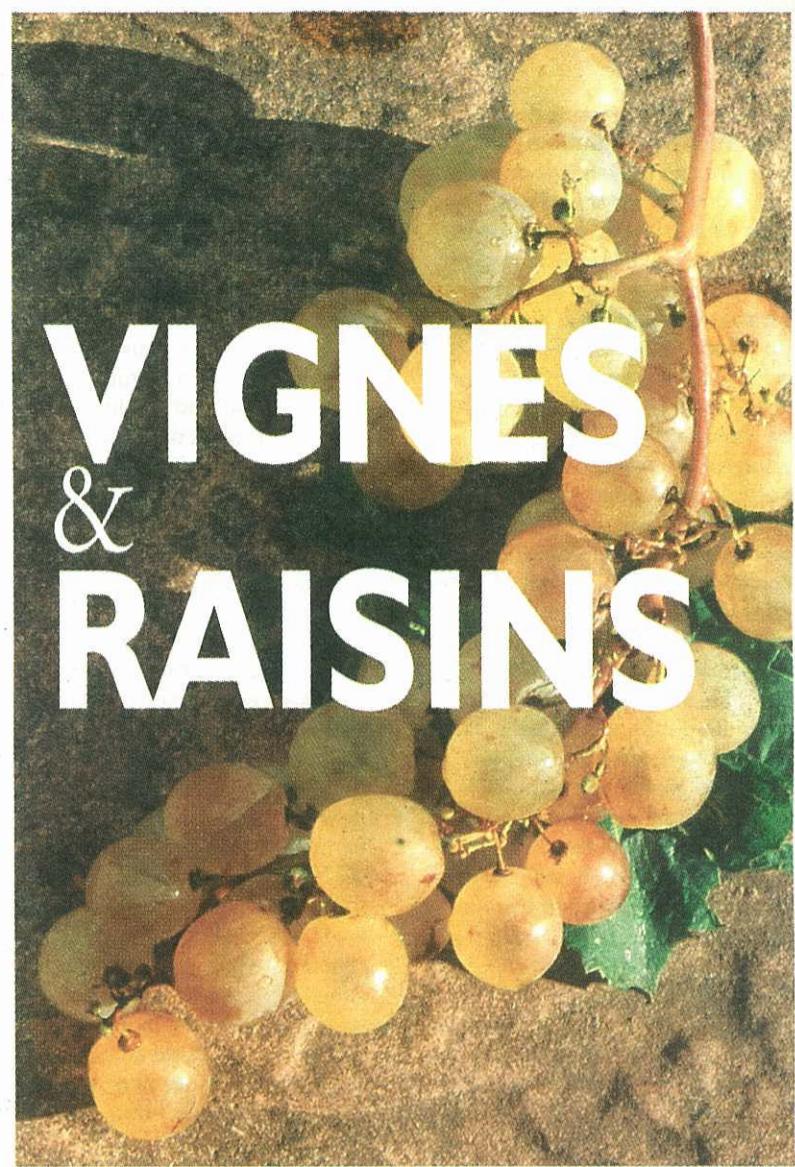
Dans tout grand restaurant, le plaisir de la bouche ne va pas sans le régal des yeux: les vignes vierges mettent le feu, avec Philippe Thelliez, et la vraie vigne s'embrase, avec Jean-Paul Collaert..... p. 21



Nous n'avons pas de fromage... mais ne manquez pas les vignes d'intérieur, mais oui, ça existe! Philippe Thelliez nous le confirme..... p. 22

Deux desserts valent mieux qu'un, n'est-ce pas? Propos de vignerons, légendes et réalités, nous content la générosité de la vigne (par Jean-Pierre Glorieux).... p. 22 Et Claudette défile parmi les "mythes au logis". Qu'est-ce qu'elle a bu?..... p. 23

Vous aussi vous avez soif? Ça tombe bien, c'est le moment du digestif... et de la récréation. Mais comme nous parlons de vignes, c'est du vin que Franck Berthoux vous suggère de boire tout en jouant au "kikadi"? Attention ne gagnez pas trop, il est dit "abus dangereux"!..... p. 2



VIGNES & RAISINS

Le menu est déjà copieux, la place nous a manqué pour développer sérieusement l'aspect vinicole proprement dit, et notamment les différents cépages. Nous vous proposons donc pour le prochain numéro l'autre partie du dossier "les vignes à boire". Gare à l'ivresse!

L'arôme du bon vin

La vigne donne, dans l'ordre, le raisin de table, le jus de raisin, le vin, les distillats alcooliques, les vinaigres indispensables à la petite et grande cuisine (surtout le divin vinaigre balsamique de Modène), l'huile de pépins, ainsi que les produits très secondaires comme les feuilles de vignes à farcir et les sarments (pour cuire vos grillades). Avouez que si on vous avait posé la question, vous auriez répondu "vins et alcools".

À la vérité, vous auriez eu grande raison, car ce sont bien là les deux principaux produits de la vigne. Vigne ambiguë! Son vin, divin nectar ou diabolique breuvage, vous grise ou vous saoule, vous êtes gai ou ivrogne, vous voyez des éléphants roses ou vous faites un coma éthylique. Que d'expressions, que de petites phrases sont liées au vin: buvez, car ceci est mon sang... Boire la coupe jusqu'à la lie... In vino veritas... Quand le vin est tiré, il faut le boire... Le verre du condamné... Qui a bu boira... Qu'importe le flacon pourvu qu'on ait l'ivresse... Le verre de l'amitié, celui de la route (qui fait de vous un chauffard)... Ambiguïté qui resurgit dans des mots comme "trinquer": trinquer à la santé de quelqu'un, ou avoir trinqué dans la vie!

A ce propos, trinquer nous vient de l'époque des Borgia, paraît-il, où pour éviter les empoisonnements on heurtait les verres, faisant passer un peu de breuvage de l'un à l'autre, méthode qui rassurait chacun sur sa santé future.

La tendance actuelle est à fustiger le consommateur, mais l'observateur objectif que je pense être sur ce plan (préférant la limonade aux boissons alcoolisées) constate que même au niveau de la médecine, l'incertitude est présente. Telle centenaire avait pour habitude depuis toujours de boire tous les jours un verre de bon vin, pourtant une publicité (si l'on peut dire) nous indique que plus de trois verres de vin par jour, et c'est le cancer presque assuré. Un verre ça va (?), trois verres,

Divin nectar ou diabolique breuvage?

bonjour les dégâts! Cela laisse peu de marge... Seulement deux verres! Au fait, de quelle dimension?

On dit que certains tanins contenus dans les vins, surtout les jaunes (Vins de Paille, Sauternes), assoupliraient veines et artères. Santé et alcool, oh l'étrange mélange! À ce propos, je me suis beaucoup interrogé au sujet de la toxicité du vin et du tabac, surtout de leurs propriétés carcinogènes. Ne seraient-elles pas plutôt dues à l'absorption ou inhalation des résidus de pesticides? Certes le label AB (agriculture biologique) sur les paquets de clopes n'est pas pour demain, pourtant on en trouve bien sûr les dives bouteilles. Curieusement, le vin "bio" a systématiquement un goût de vin "familial", celui qu'on peut encore boi-

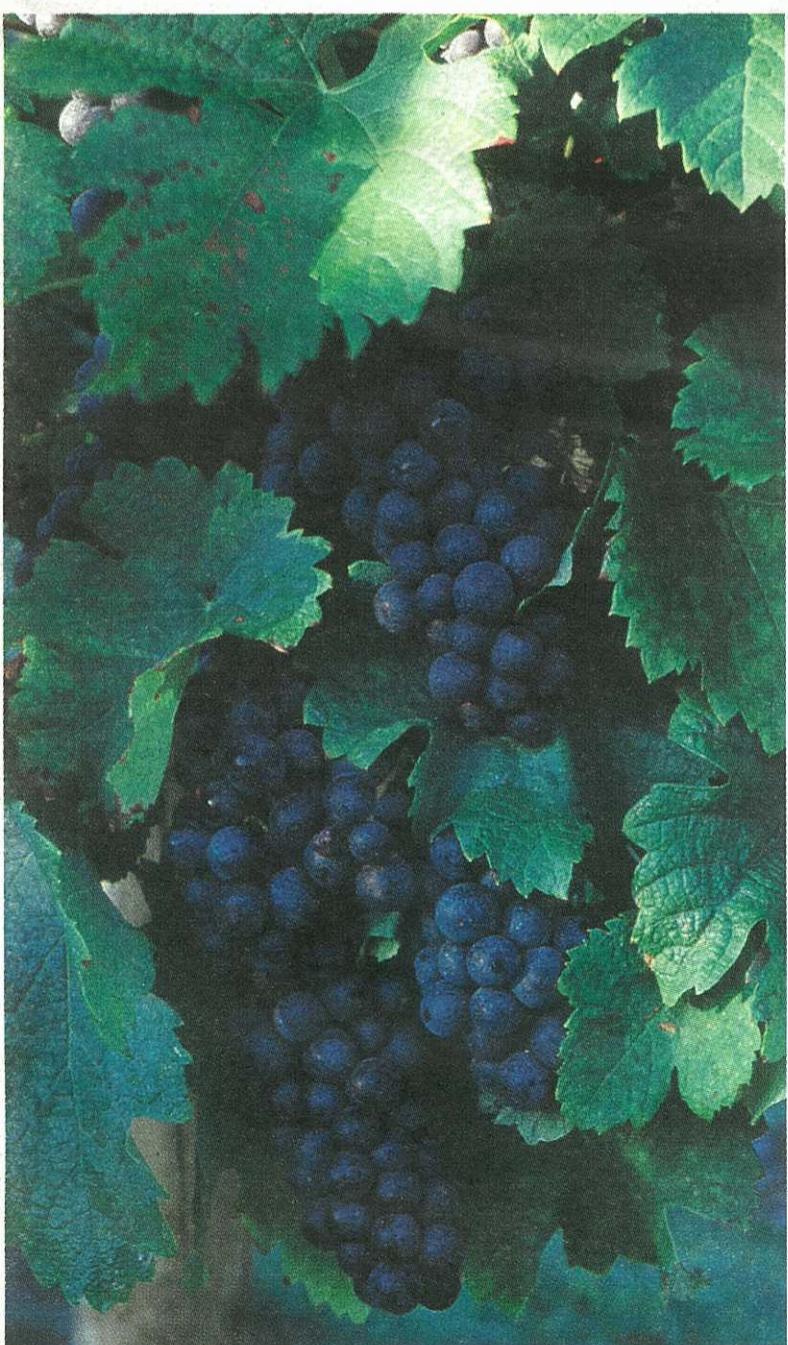
re dans certaines fermes, pressé, viniifié, embouteillé sur place, peu élaboré... et que je ne suis pas parvenu à m'expliquer. Supposition: serait-ce dû à la culture uniquement de cépages ne craignant que peu les maladies et parasites?

Qui dit vigne dit vin, mais qui dit vin dit chêne. Le plus utilisé est le chêne pédonculé, merrain signifiant débité en planches destinées à la tonnellerie. Fûts, futailles, barils, barriques, feuillettes, foudres, muids, pièce, quartauts, tonnes, tonnelets... Tonneau: grand récipient cylindrique en bois, renflé au milieu, fait de douves assemblées et cerclées, fermé par deux fonds de bois.

Le sage philosophe grec, Diogène le cynique, homme extraordinaire du IV^e siècle avant J.-C., avait élu domicile dans un tonneau (le Petit Robert). Sachant que celui-ci fut inventé par nos ancêtres gaulois au III^e siècle av. J.C., on peut en déduire que le bonhomme avait décidément de l'avance en tout!

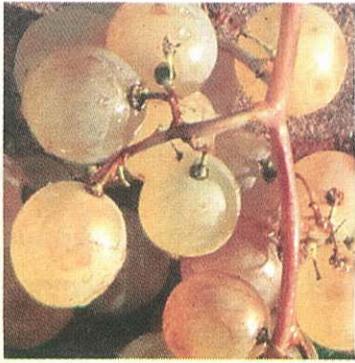
Le tonneau, réalisé encore aujourd'hui selon des techniques proches des origines, cerclé de fer (les Romains cerclaient de bois, pour cause de manque de minerai de fer), révolutionna le transport des liquides par son faible poids et sa robustesse, comparativement aux amphores. Et si, dans l'art de la cuve, il est nécessaire de faire un tonneau avant de boire du vin, dans le domaine de la conduite automobile, c'est souvent l'inverse!

Alain Andrio



LE VERJUS

Le verjus apparaît dans de nombreuses préparations culinaires du Moyen âge, comme celles du Mesnagier de Paris, écrit vers 1393 par un bourgeois de Paris, riche et vieillissant, pour sa très jeune épouse. Le verjus est tout bonnement le jus extrait du raisin encore vert. Son acidité, associée au parfum de la pulpe et de la pellicule, permet de renforcer les sauces et potages. On s'en servait en quelque sorte pour déglaçer. Ainsi, on délayait au verjus du pain grillé largement épice que l'on faisait bouillir ensuite, ce qui donnait un excellent potage chaud pour accompagner un chapon. Ailleurs, c'est un brouet blanc qui est préparé avec des amandes délayées dans un bouillon de volailles, auquel on ajoute du gingembre blanc. Si le brouet n'était pas assez épais, on ajoutait alors de la fleur d'amidon ou du riz bouilli, avant de verser le verjus et un peu de sucre blanc.



On retrouvait le verjus dans les sauces au vin, le houssébarre de viande par exemple, qui permettait d'improviser pour des visiteurs un accompagnement pour des simples tranches de viande cuite : on battait longuement six jaunes d'œuf et un peu de vin blanc, avant de verser du bouillon de viande et du verjus, le tout étant sur le feu. De même, le civet d'œufs, autrement dit les œufs meurettes, où ils étaient servis pochés avec une sauce à base d'oignon, de vin, de verjus et de vinaigre. Les amateurs d'acidité confectionneront un verjus d'oseille : broyez bien l'oseille sans les tiges et délayez-la dans un verjus blanc ancien. Ne la passez pas, simplement broyez-la. On pouvait également broyer ainsi du persil et de l'oseille ou de la feuille de blé, ou encore des bourgeons de vigne, "sans point de tuyau" comme le recommande l'auteur. Selon Olivier de Serres, les verjus les plus communs se faisaient avec des raisins non mûrs, ramassés dans les vignes après les vendanges. Parfois, on prenait le raisin sur des treilles tardives cultivées à cet effet. On exprimait le jus en pilonnant le raisin au mortier. On laissait reposer quelques jours pour qu'il s'éclaircisse, puis on le versait dans de petites futailles et on le salait un peu pour mieux le observer. Parmentier, de son côté, ajoutait une légère couche d'huile en surface. En Bourgogne, le verjus était pressé en grand, avec les grappillons ramassés après la vendange, et servait à fabriquer des moutardes de premier ordre.

J.-P.C.

Le Mesnagier de Paris,
Livre de Poche N°4540.

Qu'il est bon le raisin du jardin !

La preuve : si vous n'y faites pas garde, les oiseaux vont tout picorer. Enveloppez votre chasselas ou votre muscat dans un sac en papier et le tour est joué. Compte-rendu d'une promenade gourmande...

Lavalée, Muscat de Hambourg, Chasselas, Cardinal, voici ce qu'avec un peu de chance vous pourrez trouver sur le marché en terme de raisin de table. Mais surtout de l'Italia, qui est en passe de devenir l'équivalent de la Golden pour la pomme : un bulldozer sans goût, produit à coup d'irrigation en Italie et en Espagne, où une main d'œuvre à bas salaire permet d'amener le prix de vente à 2 F, une sorte de dumping comme en raffole la grande distribution. Autant dire que les efforts des producteurs français, même quand ils s'appuient sur une AOC comme le chasselas de Moissac ou le Muscat du Ventoux, font penser à une bataille sans espoir. Amis jardiniers, la riposte existe : produisez vous-même quelques grappes en profitant de la meilleure exposition du jardin, bien ensoleillée. Un simple mur, un coin de façade suffisent à concentrer la chaleur, et permettent de tenter une variété plus tardive. Nous sommes allés goûter les raisins du spécialiste français, Jardivigne, à Sainte-Livrade, dans le Lot-et-Garonne. Depuis trois générations, on greffe ici le raisin de cuve. Par goût personnel, presque par gourmandise, Patrice Gentié a largement développé la gamme de raisins de table, associant les variétés anciennes les plus réputées aux dernières créations de l'Inra, spécialement dédiées aux amateurs.

Miracle ou réalité : du raisin sans traitement ?

La résistance aux maladies a en effet conduit la sélection, pour permettre de récolter des grappes saines sans aucun traitement. De fait, ce résultat semble réaliste surtout si vous jardinez dans une région dépourvue de vignoble, où la pression des champignons parasites est moindre. Une remarque générale : la résistance aux maladies semble corrélée à l'épaisseur de la peau. Ce sont donc des raisins croquants, dont on conseille de cracher la peau pour ne pas finir avec une impression d'amer-tume en bouche. Perdin est le plus précoce, un raisin blanc mûr dès la mi-août sous le climat Bordelais et deux semaines plus tard en Ile-de-France. Bien sucré et fondant, il était encore tout à fait dégustable un mois plus tard. Aladin est le seul raisin noir de cette série : à vrai dire plus décoratif que vraiment fruité, il manque un peu de parfum, mais vaut bien un Alphonse Lavallée, les traitements en moins. Amandin est le meilleur des trois : croquant, il libère en bouche une chair au goût musqué. Crachez vite la peau, et vous aurez passé un bon moment. Il mûrit fin septembre à Bordeaux, et de façon plus problématique au nord de la Loire.

Cette question de la précocité est centrale dans le cas du raisin de table car pas question de déguster du raisin vert, à moins de fabriquer son verjus personnel (voir ci-contre).

Si votre jardin est situé en dehors de la zone de la vigne, rabattez-vous sur les variétés les plus précoce, et choyez-les en leur attribuant un emplacement ultra-ensoleillé, contre un mur plein sud. Jardivigne propose 8 variétés précoce, dont Perle de Csaba, obtenu en Hongrie dans les années 1900, est encore la vedette : des petites grappes aux grains ronds et dorés, juteux et à peau fine. Les oiseaux ne s'y trompent pas ! Reine des Vignes et Madeleine Royale sont des valeurs classiques. La première variété est hongroise également, et ses grains sont mûrs vers le 20 août sous le climat bordelais et la première semaine de septembre en Ile de France. Ils révèlent une chair croquante, légèrement musquée, se terminant avec des arômes de feuille de cassis. La Madeleine Royale a été créée par Moreau-Robert dans les années 1845, à Angers. Sa chair ultra fondante libère en bouche une eau abondante et sucrée, hélas peu parfu-

mée. Attention à la sensibilité à la pourriture grise ou botrytis qui abîme les grappes en cas d'automne très pluvieux.

Ora est une création récente de l'Inra, aux grosses grappes de belle venue. Les grains sont gros, à pellicule mince et pulpe ferme et riche en sucre. Patrice Gentié la recommande volontiers, et les oiseaux et les visiteurs de son Carré d'essai n'en ont guère laissé, bon indice...

Le Muscat de Saumur, aux grappes moyennes, bien dorées à maturité, s'apprécie pour sa produc-

tion qui ont valu également le surnom de raisin-persil.

La grande saison du raisin de table est contemporaine des vendanges et démarre franchement à la mi-septembre dans le Sud-Ouest (deux semaines plus tôt en Provence et Languedoc-Roussillon), et tout début octobre en vallée de Loire et Ile-de-France. On y trouve quelques variétés Inra des années quatre-vingt, comme le Lival, raisin noir à pulpe ferme mais sans grand parfum, et le Danlas, un raisin blanc aux gros grains qui fait plus d'effet dans la corbeille de fruits que sous la langue. Heureusement, une création plus récente vient relever le niveau : Exalta est un raisin blanc remarquable par la beauté de ses grappes aux grains pratiquement dépourvus de pépins. La pulpe croquante est délicieusement musquée, mais sans aller jusqu'à l'écoûrement. Aussi beau que bon, ce raisin est le préféré des enfants. Il résiste très correctement à la pourriture.

Un excellent muscat plus précoce

Parmi les raisins noirs, se détache du lot le Muscat gris, qui produit une quantité remarquable de grappes peu imposantes, aux grains d'un joli rose. Plus précoce que le Muscat de Hambourg, il convient mieux dans les régions climatiquement limites, et est tout aussi délicatement fruité, long en bouche et sucré.

La saison se continue avec les vedettes commerciales du genre : l'Alphonse Lavallée, raisin noir de belle présentation, aux grappes imposantes, à pulpe charnue mais un peu décevante en bouche ; le Ribol, création Inra impressionnante par la générosité de ses grappes mais manquant un peu de parfum ; le Muscat de Hambourg, à peine mûr le 15 octobre de cette année. Ses grains fermes présentent une saveur musquée bien connue, qui sert souvent de référence, mais nous l'avons apprécié avec plus d'intensité chez le Chasselas Muscat ou chez le Muscat gris.

Parmi les curiosités, le Teinturier, aux feuilles chargées de tanin, qui rougissent dès le mois de juin et servent à préparer des tisanes faisant merveille en cas de jambes lourdes. Ses baies sont tellement chargées de pigments qu'elles tachent les doigts pour longtemps. Sulima est un raisin pratiquement sans pépin, créé par l'Inra il y a dix ans. Même mûr, il conserve un petit goût de vert, mais nous l'avons apprécier avec plus d'intensité chez le Chasselas Muscat ou chez le Muscat gris.

La révélation du Chasselas Muscat

Les Chasselas sont des raisins blancs très anciennement connus et appréciés, depuis la Renaissance en ce qui concerne le Chasselas doré, dit aussi royal ou de Fontainebleau. Un raisin de connaisseur aux grains pas très gros et serrés, à chair juteuse et fondante, sans note dominante mais bien équilibré. Le

Chasselas rose offre des grappes magnifiques, teintées d'un rose translucide, mais sans plus de saveur. En revanche, le Chasselas Muscat est une franche révélation : son parfum musqué est un régal, d'autant plus surprenant que

les grappes peu colorées font croire qu'il n'est jamais tout à fait mûr. Lors de notre dégustation improvisée, vers le 15 octobre, il était un des meilleurs raisins de toute la collection. Apparemment, le botrytis semble l'apprécier également...

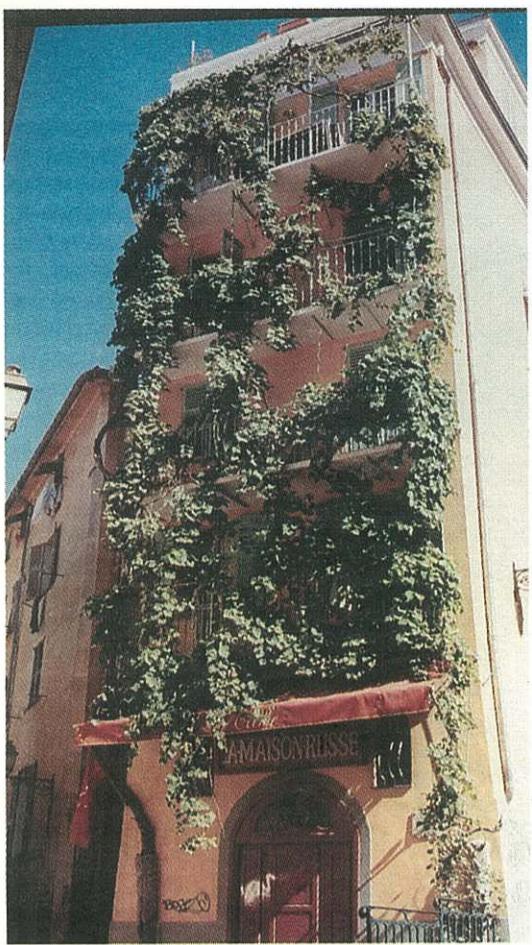
Une curiosité parmi les Chasselas, le Cioutat, aux feuilles finement laciniées, qui

permet de bien sentir le pépin au centre. Imaginez l'étonnement de tous devant vos raisins bibliques !

Jean-Paul Collaert

Jardivigne, 47110 Sainte Livrade sur Lot,
Tél. 05 53 01 30 80, fax 05 53 01 25 05
site : <http://jardivigne.ste-livrade.org>





Vieux sujet de *Vitis labrusca Isabelle* sur une façade Niçoise

La vigne est, dit-on, vieille comme le monde. Elle n'est pas à l'origine de la plus vieille des boissons alcoolisées (record détenu par la bière, hic! quatrième millénaire avant J.-C.), mais sa reconnaissance en tant que dispensatrice de fruits plus ou moins succulents ne date pas d'hier. On trouve des pépins de raisins dans les coprolithes (excréments fossilisés) du campement d'*Homo erectus* à Terra Amata (Nice) datés de -400 000 ans.

Cette liane, en vogue chez les Égyptiens il y a 5 000 ou 6 000 ans (Le Bon Jardinier), était cultivée par les Romains qui la plantaient au pied des arbres sur lesquels cette sarmenteuse par excellence grimpa et fructifiait. Heureusement, la récolte avait fatidiquement lieu avant les bacchanales, car sinon, bonjour les accidents de travail. Certes, cette donnée ne concernait pas les employeurs de l'époque, et les villes romaines pouvaient de temps en temps perdre un esclave ou deux (lesquels ne devaient de toute façon pas avoir droit aux boissons alcoolisées).

De ces temps révolus, les agriculteurs de l'arrière-pays niçois ont gardé l'habitude de faire grimper certaines vignes sur les oliviers, cela pour économiser un peu de terrain car, par chez nous, le moindre mètre carré compte. Pour ce faire, on utilisait des variétés comme la clairette, le vespié (ainsi nommé car

In Vitis venenum?

Il est des cépages dont la réputation se transmet à chaque génération, et pas toujours pour la qualité du vin auquel ils donnent naissance. Témoin l'Isabelle et sa sulfureuse légende...

ses grains sont tellement sucrés qu'il faut toujours les disputer aux guêpes, "vespe", en niçois comme en italien), la framboise noire ou Isabelle, et très peu la framboise blanche ou Noah (vas-y Yannick!). Ces deux dernières étant peu sensibles aux maladies communes (le phylloxéra est un parasite), c'était tout bénéf pour l'agriculteur.

Hors campagne, dans un contexte citadin, ces plantes à très fort développement pouvant atteindre voire dépasser 15 mètres (1) donnaient la possibilité d'un palissage sur façade, ce qui vous mettait le dessert à portée de main quelque temps dans l'année, tout en offrant tout l'été une protection contre le soleil. L'Isabelle (*Vitis labrusca*), fut importée de Caroline du Sud dans la première moitié du XIXe siècle à cause de son insensibilité à l'oïdium de la vigne (dont, paradoxalement, elle fut le principal agent de propagation). Plus tard, on constata également sa résistance au mildiou, mais aussi une sensibilité assez grande au phylloxéra. À ce sujet, Pierre Gallet, dans le tome I de "Cépages et vignobles de France" (ouvrage fort documenté qui m'a paru, pour le peu qu'il m'a été donné de le consulter, d'une précision extrême) nous précise qu'elle ne survit que dans des sols à faible teneur en calcaire actif (moins de 4 %), de préférence résultant de la décomposition de roches granitiques.

Le fameux goût foxé

J'ai pourtant vu des sujets (âgés, il faut le préciser), prospérer dans des sols à teneur en calcaire actif plus élevée que cela. On dit également que les baies de cette variété sont petites. Pourtant, les amateurs s'intéressent à la chose distinguant la "framboise à petits grains" et "la framboise à gros grains". Le goût de ces fruits est spécial, on le dit foxé "goût particulier à certains cépages américains" (le Petit Robert); aucun rapport avec fox, le renard, au goût de "sauvagine". Mise à part la peau, assez épaisse, ce raisin est très agréable à consommer; cependant, au-delà de 24 heures après sa cueillette, le goût s'altère et devient moins agréable.

De tout temps, j'ai ouï dire que ces cépages étaient interdits, mais les raisons invoquées différaient suivant mes interlocuteurs. Tantôt on me disait que c'était à cause de l'alcool méthylique que le vin issu de ces fruits renfermait en trop grande quantité (par rapport à l'alcool éthylique) et que les boissons alcoolisées ainsi obtenues rendaient fou (je ne l'ai jamais constaté), ou bien à cause de la basse qualité

du vin obtenu (ce qui pouvait vouloir dire la même chose). Les plus pessimistes racontaient même que, ne craignant que peu les maladies, ces vignes avaient été interdites pour favoriser la vente des produits de traitement (argument tiré par les cheveux, vous en conviendrez certainement). Sur la base de documents aimablement fournis par l'association "Fruits oubliés, Sauve qui Pomme", 4 av. de la Résistance (la bien nommée) 30270 Saint-Jean-du-Gard, je sus que l'arrêté d'interdiction datait du 24 décembre 1934. Après recherche à la Fac de Droit de mon département, j'appris que la loi intitulée "Tendant à réaliser l'assainissement du marché des vins" parue au Journal Officiel le 25 décembre 1934, pages 12699 et suivantes, interdisait dans le titre II, "Mesures destinées à prévenir la surproduction", la plantation et l'utilisation de différents cépages surtout à titre commercial. C'est bien, semble-t-il, la motivation première du législateur de l'époque, sous la présidence de Monsieur Albert Lebrun (2).

Compte tenu de ce qui précède, je ne peux donc pas vous recommander la plantation de ces vignes interdites, même si elles font le bonheur des Suisses et des Italiens chez qui ce genre de loi ne semble pas en vigueur. Pourtant, je peux vous préciser que certains collectionneurs cultivent la clandestinité, et profitent de ses fruits abondants, de son vin, et de ses gelées renommées.

Je ne sais pourquoi, mais tout ceci me fait penser au refrain d'une vieille chanson française : (je cite de mémoire) "Si le Roy savait ça Isabelle, Isabelle si le Roy savait ça..."

Texte et photo Alain Andrio

(1) À ce sujet, je connais un spécimen de *Vitis* non identifié dont la longueur avoisine les 50 mètres (à Roquefort les pins, Alpes maritimes)

(2) La loi prévoyait un réexamen périodique (tous les trois mois) de la liste des végétaux incriminés, mais apparemment, cette vieille histoire n'intéresse plus que les nostalgiques d'un passé que beaucoup désireraient révolu à jamais. Contre vents et marées, je rappelle que la richesse de la nature et peut-être notre ultérieure survie dépendent de la grande diversité génétique, j'en veux pour preuve l'histoire du conservatoire de la pomme de terre dans ce qui s'appelait à l'époque Stalingrad et que je vous conterai peut-être un jour.

VINS FRELATES

On l'a oublié mais la grande révolte des vignerons de 1905 fut causée par la mévente liée à la surproduction mais aussi aux vins frelatés déversés sur le marché. On a peine à imaginer ce que nos aïeux osaient : à leurs yeux, mouiller avec de l'eau n'était rien, ajouter de l'alcool guère répréhensible, diluer au cidre ou au poiré faisait rire, de même que d'ajouter du sucre ou de la mélasse, voire de l'acide tartrique. Quant au tannin, passe encore, à l'acide acétique, il y en a déjà et tant qu'on n'a pas du vinaigre... Mais l'alun ou le sulfate de fer pour relever des vins trop plats, et surtout le plomb, pour en masquer la verdure, voilà qui pouvait conduire à des conséquences redoutables.

Le premier qui ajouta du sucre au moût ne fut pas Chaptal, comme on le croit ordinairement, mais le chimiste Macquer, dans les années 1776. Bien plus tard, un certain

M. Petiot (ça ne s'invente pas!), négociant à Chamirey, poussa ses expériences pour obtenir un liquide en tout point semblable au vin... en usant du minimum de raisin. Avec ce qui aurait donné 60 hectolitres, il en obtenait 280, à raison d'eau sucrée versée dans la cuve après un premier pressage, puis fermentation contrôlée. Aux dires des dégustateurs, le liquide obtenu ressemblait à un cru de deuxième ordre !



P A Y S A G E

Bureau d'études
Entreprise Paysagiste
Pépinière

La passion des jardins

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

LYON: direction la Croix Rousse

Si le troisième fleuve de Lyon est le beaujolais, il y a un petit ruisseau sur la Croix-Rousse.

Un soir, coup de fil de la Gazette : Jean-Paul m'appelle pour savoir s'il existe une vigne sur Lyon intra-muros. A priori, cela ne me disait rien, mais si ses renseignements étaient bons, cela ne pouvait être qu'à la Croix-Rousse. Après sondage auprès d'un Croix-roussien, il s'avère qu'il y a bien une vigne dans un parc public et qu'elle est même cultivée par... la République des Canuts, rien de moins. La mairie du 4e arrondissement de Lyon me donne les coordonnées du gouvernement des Canuts, qui comporte la bagatelle de onze ministres et secrétaires d'état ! Le Ministre de l'Intérieur, M. Moiroud, veut bien me présenter cet état, sans plus de protocole. La République des Canuts est une association qui a vu le jour en 1986. Elle cultive quelque 300 pieds de vignes et un art de vivre convivial et gourmand.

Riche d'un terroir qui nourrit le bien manger et le bien boire, et d'une culture qui a tissé des liens étroits entre industrie et création artistique, l'association a pour but la préservation et l'animation du patrimoine du plateau et des pentes de la Croix-Rousse. Dans le parc de la cerisaie, rue Chazière, prenez l'allée qui descend du côté de la Saône : vous pourrez apercevoir une drôle de volière sans oiseaux. Comme des joyaux, les 300 céps de Gamay sont abrités sous ses grilles, car le ciel lyonnais voit défiler dès fin septembre des nuages d'étoileux, grands grappilleurs devant l'Éternel. Chaque pied a son parrain, notable, association, quidam, qui recevra durant trois ans

une belle bouteille à une étiquette de la République des Canuts, en soie bien entendu. Les fonds ainsi recueillis permettent l'indépendance financière de la République. Il n'y a pas moins de trois ministres et secrétaires d'état de l'Enologie et de l'Ampélographie, qui s'occupent de cette vigne. La vendange 2000 a donné 400 kg de raisin. C'est l'occasion de sortir le pressoir sur la place publique et de régaler les passants du paradis.

La vigne c'est la fête!

Plus tard, au mois de mars, se tient la fête des brandons, les sarments taillés seront brûlés et leurs braises grilleronnent les saucisses (ne pas oublier que nous sommes à Lyon). D'autres festivités ont lieu tout au long de l'année, un rallye tous les deux ans où les « gones peuvent trabouler »¹. Cette année, le premier prix a été, carrément, un voyage aux États-Unis, aller retour pour deux personnes... en bus, car il s'agit tout bonnement d'un quartier du 8^e arrondissement. Le lot de consolation : un ressemelage de chaussures. Si la République des Canuts a le sens de l'humour, elle sait aussi être sérieuse et généreuse. En janvier, à la Saint-Vincent, elle délivre un prix à une œuvre sur Lyon ou à un auteur lyonnais. Elle organise aussi des animations et des manifestations où peuvent se retrouver les anciens canuts et leurs chenuses fenottes². En plus de ses 300 parrains, la République des Canuts est forte de 400 citoyens adhérents. Elle marque son jumelage avec la république de

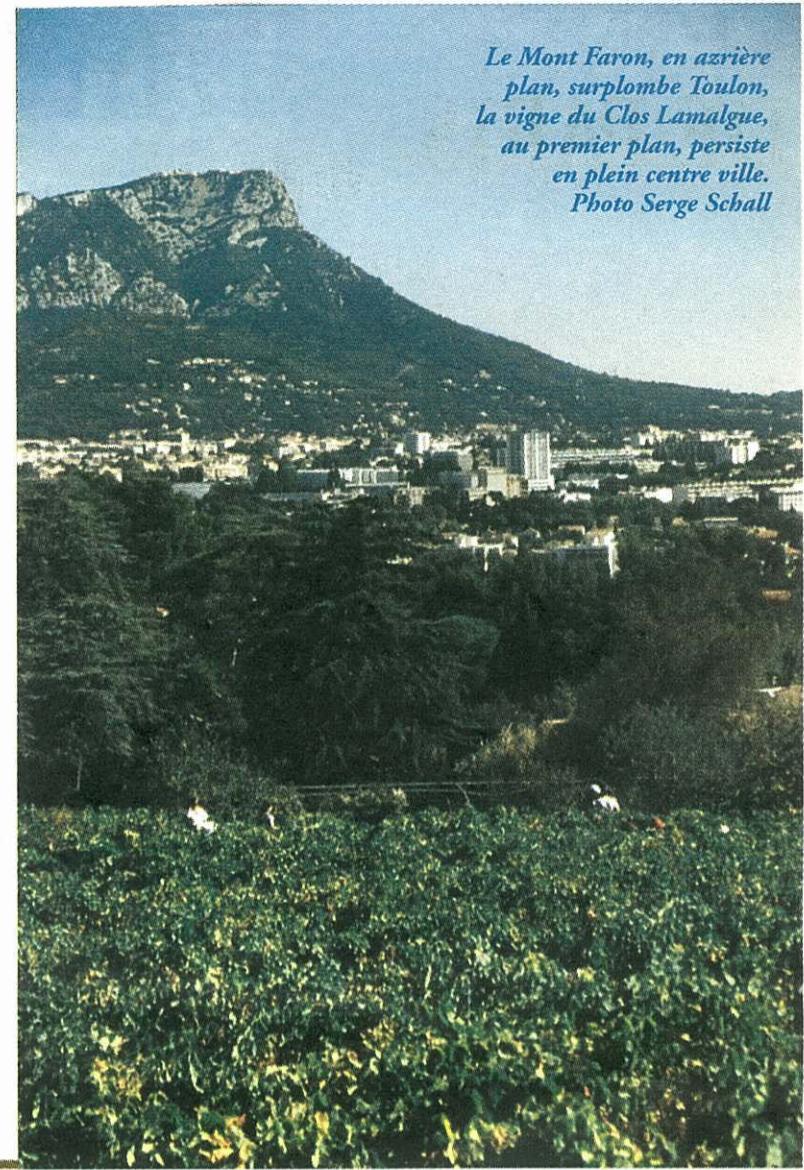
Montmartre par la présence d'un cep qui lui est attribué. Les deux collines surplombent les deux capitales, Lyon étant toujours celle des Gaules. Elles ont abrité le même esprit artiste, un peu frondeur, anticonformiste, laborieux et rêveur. Je vois dans cette vigne un symbole : c'est bien grâce à nos désirs, et aux bons soins que nous lui prodiguons que nous pouvons déguster des bienfaits, et en régaler les autres. Plus que quelques degrés d'alcool, c'est la preuve d'un savoir-faire ancestral et d'un savoir-être au monde. Pour en finir, comme dit M. Bonjour, parrain du pied N° 175, dans La feuille de vigne, livraison N° 14 : « la république des Canuts, reconnaissante, leur fait peter la miaille bien amiteusement ! »

Brigitte Paganelli

République des canuts, mairie du 4e, 133 boulevard de la croix Rousse, 69004 Lyon.

¹ Un canut est le nom de l'ouvrier travaillant la soie, une des grandes activités ouvrières et la Croix Rousse au siècle dernier. Le gone est un gars, le titi du coin. La traboule un passage qui relie les immeubles dans les quartiers anciens.

² En croix-roussien, chenuse signifie élégante, et la fenotte est l'épouse du canut, qui travaillait souvent avec lui sur les métiers à tisser la soie.



Le Mont Faron, en azrière plan, surplombe Toulon, la vigne du Clos Lamalque, au premier plan, persiste en plein centre ville.
Photo Serge Schall

A TOULON IL FAUT RAISIN GARDER

A Marseille, on fait des bouteilles. A Paris, on les remplit. A Versailles, on les empaille. A Toulon, on met les bouchons...

La comptine surgie du fond de ma mémoire d'enfant est incomplète, car s'il était vrai, il y a encore peu de temps, qu'à Toulon, on mettait les bouchons, on y mettait d'abord un vin élevé à partir de raisins récoltés sur place. Car, aussi surprenant que cela paraîsse, il y a un vignoble au centre ville de Toulon. On connaît les célèbres vendanges de Montmartre, celles moins médiatisées de la Croix-Rousse à Lyon, mais celles du Clos Lamalque sont beaucoup plus discrètes. Ces trois vignobles sont les derniers de France à être situés en ville, et le hasard veut que les vignes toulonnaises soient domiciliées... avenue de la Résistance !

Lamalque vient du provençal *lou margo*, la marge ; voilà un nom destiné pour un vin devenu marginal au fil des siècles. En réalité, la marge est la bande de terre qui longe la mer

jusqu'au Pradet, la ville voisine. Tout comme la femme, dixit Alexandre Vialatte, les vignes du Clos Lamalque remontent à la plus haute Antiquité. De mémoire de Toulonnais, elles ont toujours été plantées là, s'étendant alors à perte de vue.

Un vin de grande renommée

Elles ont réduit comme une peau de chagrin, se cantonnant aujourd'hui sur 3 hectares seulement, mais donnent 7 000 litres d'un vin tout à fait honorable, déjà présent sur la table de Louis XIV. Alexandre Dumas en faisait consommer force pichets au Comte de Montecristo, et non du vin de Bandol, comme le fait dire le scénario à Gérard Depardieu. Depuis plus d'un siècle, c'est l'affaire de la famille Monges d'entretenir le flambeau de cette partie de patrimoine local, et même na-

tional. Jean-Claude Monges, l'heureux vigneron, est épaulé par ses deux fils dans cette tâche. Et en matière de bons produits, on peut leur faire confiance puisque l'un est médecin et l'autre pharmacien. De quoi se réconcilier avec les médecines douces. Pareille production ne pouvait s'accommoder de vendanges bancales. Vers la mi-septembre, les heureux volontaires d'un cercle restreint de vendangeurs se préparent de la faveur qui leur est faite de courber le dos durant la petite demi-journée que dure la récolte. Coupeurs et porteurs se retrouvent ensuite autour d'un gigantesque aïoli dans une ambiance des plus chaleureuses. Une tout autre vision du travail des champs.

Serge Schall

Le Domaine du Clos Lamalque, 1768, avenue de la Résistance, impasse Saboly 83000 Toulon. Tél. : 04 94 75 75 43. Visite de la cave tous les samedis de 14 à 19 h.

**CREATION ENTRETIEN DE JARDINS
TAILLE - ELAGAGE
DEBROUSSAILLAGE
TRAITEMENT DES VEGETAUX
PELOUSE EN PLAQUE
ARROSAGE AUTOMATIQUE
MAISONNERIE DE JARDINS
POSE DE CLOTURE
AMENAGEMENT DE TERRASSES**

RENOV' JARDINS

74, av. A. Borriglione - 06100 NICE NORD
Tél. : 04 93 52 18 12
Fax : 04 93 52 18 21
Mobile : 06 07 84 18 02

JADIS JADIS JADIS

Jardinerie JADIS
Toujours les meilleurs prix !!!

Plantes Méditerranéennes, Plantes d'ornement, de Haie...
Serre chaude, Plantes d'intérieur et Fleurs, Cactées,
Orchidées

Carte de Fidélité

CREATION ENTRETIEN DE JARDIN
320 RN Cannes - 06130 Grasse - Tél. 04 93 75 56 78

Devis Gratuit

Visitez la petite ferme

LA QUALITE EST NOTRE PASSION!

MAURICE JARDIN, dans la tradition et la créativité, l'expérience et le conseil, mais aussi, dans l'accueil d'une équipe toute à vous et aux fleurs...

LA PASSION, UNE QUALITE

Les "FETES" une occasion de plus pour nous rendre visite :

MAURICE JARDIN,
75, Av. Maréchal Juin - CANNES
Tél. 04 93 43 43 20 - 04 93 43 70 97
Fax 04 93 43 57 77

LE CONCENTRE D'EFFICACITE POUR VOTRE JARDIN !

LEGUMES FRUITS FLEURS...

QUALITE ET ABONDANCE DE VOS RECOLTES

Chez votre distributeur habituel.

ENGRAIS PASSERON
DEPUIS 1850
06220 VALLAURIS
Tél. 04 93 64 17 50

L'OR DU JARDIN
Compost de fumiers et d'algues

UN CONCENTRE D'EFFICACITE

25 kg

ENGRAIS PASSERON Tél. 04 93 64 17 50

VIGNES DE PARIS

Rive gauche, rive droite...

La vigne parisienne remonte aux Romains. Elle fut arrachée sous l'empereur Domitien puis réintroduite par Probus: le mont Mercure retrouve ses ceps. Il deviendra le mont des martyrs, autrement dit Montmartre. Le vin de Paris connaît son heure de gloire au moyen âge, puis succombera aux assauts du mildiou, du phylloxéra et de l'urbanisation réunis. Mais c'était sans compter avec des îlots de résistance: aujourd'hui huit crus intra muros sont répertoriés.

Le clos Montmartre est le plus connu. Situé sur le flanc nord de la butte, à l'angle de la rue des saules et de la rue saint Vincent (patron des vigneron), il couvre 16 ares. Les premières vendanges du renouveau eurent lieu en 1935. Depuis 1970, la totalité du raisin, entre 800 et 1 500 kg de Gamay et de Pinot noir, est vinifié en rosé dans les caves de la mairie pour donner environ 450 bouteilles, présentées en caisses décorées par les artistes de Montmartre. Un peu plus loin, deux petites vignes subsistent: dans le jardin de la commanderie du clos Montmartre (50 ceps de Gamay noir à jus blanc), et aux arènes de Montmartre (60 pieds). Rive gauche, le clos des Morillons occupe 12 ares dans le parc Georges Brassens, aux anciens abattoirs de Vaugirard. 700 ceps de Pinot noir sur quatre



grandes terrasses bien ensoleillées, dont les premières vendanges en 1985 ont donné 480 kg de raisin. La terre rapportée a été mélangée de sable de Loire et de roche calcaire, qui restituent la chaleur accumulée durant la journée et assurent le drainage.

La vigne se plaît à Belleville

La vigne du parc floral dans le bois de Vincennes, face au château, fut plantée en mars 1976 de 250 pieds de Pinot noir de Bourgogne et de 250 Gamay de Beaujolais, sur 250 m².

À Belleville se tient l'une des dernières nées, rue Piat: 215 pieds de Gamay Lagny, installés en 1985 dans un clos de 450 m² exposé sud-ouest, face à l'une des plus belles vues de Paris. Déjà au XIII^e siècle, la ferme de Savies possédait 15 hectares de vigne, tenus par des moines. Des cabaretiers s'installent au siècle suivant, mais remplacent les bons crus par du vin de

moindre qualité. C'est seulement au siècle dernier que les vignes disparaissent sur ces pentes.

Signalons aussi le château Blanche, produit depuis 1978 à la caserne de la 7^e compagnie des sapeurs pompiers du 28 de la rue Blanche (Chasselat et Pinot). Un peu plus loin, le château Mélac (du nom de Jacques Mélac, président des vignerons de Paris) est élaboré à partir des treilles courant le long des devantures du 42 rue Léon Frot, dans le 11^e arrondissement. Au cœur du 13^e arrondissement, les passages National et Bourgoin cachent quelques vénérables treilles de Chasselas doré, palissées sur d'anciennes maisons.

La dernière grande plantation concerne le parc de Bercy, aux portes de Paris, là où se trouvaient les immenses entrepôts du plus grand marché mondial de vins et spiritueux pendant près d'un siècle. 660 m² abritent 350 pieds de Sauvignon et de Chardonnay. Production: 250 litres.

La Banlieue a aussi ses châteaux

La banlieue rouge retrouve ses couleurs. Dans la barrique, la bouteille et le verre!

Qui s'en douterait aujourd'hui: en 1852, on comptait 2 750 hectares de vignes dans l'ancien département de la Seine. Puteaux, Courbevoie, le mont Valérien, Stains, Pierrefitte, produisaient du vin. Argenteuil était la première commune viticole de France en 1800, avec 1 000 hectares! Arbres à noyaux, asperges, légumes étaient mêlés aux vignes. La plantation se faisait en fossés de 40 cm de large, séparés par un intervalle de 1,5 m. Les ceps rampaient et s'enracinaient spontanément, produisant une foule de tiges. Le Gamay noir était le cépage le plus fréquent. De tout cela, il subsiste un cépage en Nantais, sur 2 000 m², au pied d'une ZUP. En 1995, Jacques Defresne dernier viticulteur de tradition pressait sa dernière vendange. Sa famille produit du

vin d'Argenteuil depuis le XIV^e siècle!

Le vignoble de Suresnes est lui aussi millénaire, et renait depuis 1965: un hectare classé site protégé et encépagé en Auxerrois, Muscadelle, Sémillon, Sauvignon et Sancerre. Tout près, Rueil produisait encore un peu de vin dans les années soixante, mais de qualité médiocre. Replantées en Sauvignon à partir de 1983, trois pièces de vignes donnent 600 litres chaque année.

A Clamart, il existe encore un clos. Tout près de là, à Bagneux, le dernier vigneron avait dû déclarer forfait en 1962. Vingt ans plus tard, la municipalité plantait 150 pieds de Sauvignon et 200 de Sémillon pour faire revivre la tradition. Le millésime 1990, du clos des Brugnats, de qualité exceptionnelle, a donné 600 bouteilles d'un

vin fruité. Dans la banlieue sud-est, le vignoble de Sucy-en-Brie fut restauré en 1985: 700 litres de vin blanc dès les années suivantes. Toujours dans le Val de Marne, Nogent a retrouvé un bout de la vigne qui fit sa renommée de ses guinguettes.

Plus loin de Paris, Conflans-Sainte-Honorine contient la dernière pièce de vigne authentique. Mais dans beaucoup de communes, des particuliers continuent de vendanger comme à Bourg-la-Reine, où M. Muffang baptise ses cuvées Edouard ou Anne. Un vin un peu fou, à base de chasselas et qui travaille tant qu'il atteint le stade de l'étherisation.

J.-P.C.
avec l'aide de Claude Bureaux,
jardinier chef au jardin des plantes

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

T 04 93 42 23 34

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,
Engras, Poteries,...

Sortie autoroute MENTON - Tél. 04.93.28.38.70 - Fax 04.93.35.30.55

Aubenas

Des gâteaux aux nouvelles vignes

En préliminaire à la 14^e édition des Journées de l'Arbre, de la Plante et du fruit, les 25 et 26 novembre, sur le thème de la vigne, les Dimanches verts et le centre de recherche pomologique Christian Catoire ont organisé deux journées d'étude sur les variétés anciennes de vigne en Cévennes. Pierre Galet en a profité pour jeter ce coup de projecteur.

Aubenas, chef-lieu de canton de l'Ardèche, possède une histoire extraordinaire concernant la génétique viticole et les hybrides producteurs directs. Cette histoire en fit au siècle dernier la capitale de la vigne nouvelle, où beaucoup de viticulteurs venaient en pèlerinage pour visiter les collections de vignes de deux célèbres hybrideurs: Georges Couderc et Albert Seibel. Mais cette célébrité est due en réalité, au départ, aux mésaventures d'un pâtissier confiseur, Eugène Contassot, qui était spécialiste de marrons glacés et de gâteaux aux marrons appelés les Contassort.

Au départ, un essai raté

Possédant une vigne, établie en terrasse, caillouteuse et sensible à la sécheresse, il fit venir d'Amérique des boutures de 70 Jaeger, cépage obtenu par Hermann Jaeger, pépiniériste à Néosho (Missouri), dont on lui avait dit grand bien. Il les greffa au hasard dans une vigne déjà plantée, et il obtint trois ceps greffés, l'un près d'une souche de Raisaine, un autre près d'une souche d'Eillacide et le troisième près d'un Gamay. Mais quand il vit les raisins coulards et foxés, il fut très désappointé et il songea alors à l'hybridation en entrelaçant une branche de plant français avec une branche de 70 Jaeger. Un peu plus tard, Contassot observa que les deux premiers pieds avaient bien été fécondés, car les grains étaient noués sur les grappes alors que le troisième pied, non hybride, n'avait pas un quart des grains noués.

Le confiseur se fait hybrideur

L'année suivante, il recommença avec des fleurs de Bobal et de Dobreblé ou Gros Colman, cépages à gros grains et il en recueillit les graines, qu'il donna à ses clients, Couderc et Seibel, sa femme voulant qu'il pour-

suive ses fabrications de gâteaux et de confiseries plutôt que de se lancer dans l'hybridation. Ces derniers obtinrent ainsi leurs premiers hybrides: Couderc, la série 7000 dont le célèbre 7120, appelé un moment Contassot N°20; et pour Seibel de nombreux plants depuis le N°1 jusqu'au 1000 Seibel.

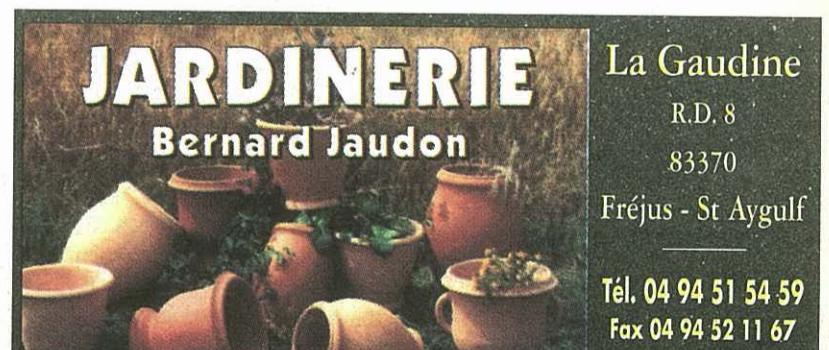
Toujours modeste, Contassot écrivait dans une lettre en date de 1921 adressée à un professeur de l'école d'agriculture de Montpellier où il retrace son aventure viticole: « je ne voudrais pas, au cas où vous auriez l'intention de faire un article à ce sujet, que vous fassiez allusion aux profits qu'ont tiré de ces hybridations ceux à qui je les ai donnés, étant en bons termes avec eux. Je suis pauvre, ils sont très riches, c'est précisément ce qui pourrait les contrarier si on y faisait allusion. C'est vieux, n'en parlons plus. Ma seule satisfaction est de savoir que j'ai réussi des plants qui peuvent être utiles à la viticulture ».

Une glorieuse descendance

C'est ainsi qu'Aubenas est devenue une ville célèbre dans le monde entier car les hybrides Couderc et Seibel sont encore cultivés dans de nombreux pays viticoles, notamment aux Etats-Unis et au Canada, où les French American Hybrids sont toujours plantés, Cascade, Chelois, Chancellor, Rayon d'Or, Rosette, Rougeon, Verdelet, De Chaunac, tandis qu'au Brésil on multiplie encore les 13 Couderc sous le nom de Uva branca. De plus, il ne fait pas oublier que les hybrides Couderc et Seibel ont été utilisés dans des croisements récents par d'autres hybrideurs français ou étrangers, notamment en Allemagne, pour créer de nouveaux cépages, résistants aux maladies, qu'on pourrait cultiver sans traitements chimiques, ce qui ferait le bonheur des partisans des vignes biologiques.

Pierre Galet

JARDINERIE
Bernard Jaudon



La Gaudine
R.D. 8
83370
Fréjus - St Aygulf

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

TECHNI - GREEN
Le Spécialiste du Gazon en Plaques
VENTE DIRECTE DE PRODUCTION

Une mise en place toute l'année
Une pose facile
Une pose mécanisée
Une réussite immédiate
Un prix très compétitif

Tél. 04 94 81 10 67
Fax 04 94 81 06 85



VIGNE EN SERRE

Au XIX^e siècle, les forgeries de raisin installées dans le Nord de la France et en Belgique atteignaient la dimension d'une industrie. Ainsi, chez Alexis Cordonnier, à Bailleuil, les serres ou grappes avaient une largeur de 8,5 m et une hauteur de 3,3 m au centre, leur forme surbaissée permettant de travailler sans échelle les vignes conduites au long des montants. Chaque serre se déployait sur la bagatelle de 170 m de long. En leur centre et à chaque extrémité, des serres transversales permettaient de circuler sans sortir de l'abri. Parmi les variétés les plus fréquemment cultivées sous verre, le Frankenthal était l'un des plus réputés pour ses belles grappes de raisin noir. Son autre nom de chasselas de Jérusalem suggère une origine orientale.

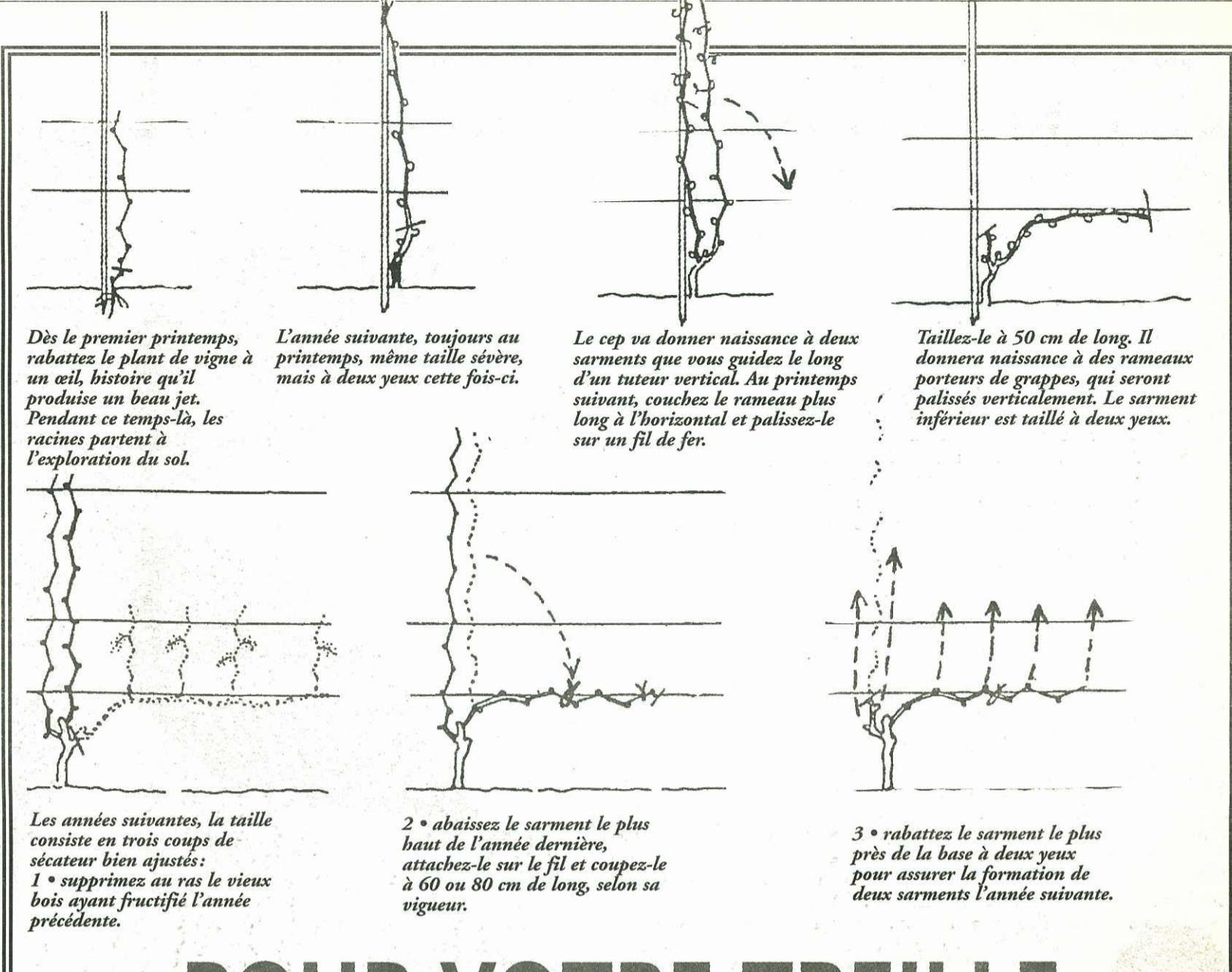
MODÉRATION

La vigueur de la vigne doit être suffisante pour nourrir les grappes sans entrer en concurrence avec elles. Parfois, si le sol est fertile et l'eau abondante, la vigne pousse beaucoup. Il peut alors être intéressant de laisser l'herbe se développer non loin de ses pieds pour limiter la croissance. L'effeuillage se pratique jusqu'en juillet; après, il faut laisser les grappes à l'abri du soleil sinon une surchauffe est possible car le grain de raisin n'a pas la capacité de se refroidir par évaporation de l'eau comme une feuille, et sa température dépasse de 10 °C celle des feuilles avoisinantes.



DES CHIFFRES

De quelques hectares en 1910, la surface consacrée au raisin de table est passée à 60 000 hectares dans les années soixante avant de descendre à 26 000 hectares dans les années quatre-vingt, avec l'arrivée du raisin italien. En matière de raisin de table, l'Italie est le plus gros producteur mondial et de loin: 1 400 000 tonnes, dont 400 000 t exportées, avec l'Italie pour moitié, le Dattier de Beyrouth et le Cardinal. La Turquie vient juste après (près de 1 000 000 t). L'Espagne suit avec 470 000 tonnes, puis le Chili (principalement avec des variétés sans pépin), les Etats-Unis (premier producteur mondial de raisins secs). L'Afrique du Sud et la France, le Maroc et l'Algérie se tiennent dans un mouchoir de poche, aux alentours de 100 000 t. La France importe désormais plus qu'elle ne produit. Le Vaucluse est le premier département producteur, devant le Tarn-et-Garonne, le Gard, les Bouches-du-Rhône et l'Hérault. Le Chasselas et le Muscat de Hambourg sont les deux variétés les plus cultivées.



POUR VOTRE TREILLE OSEZ LE CORDON GUYOT

Pour en finir avec le casse-tête de la taille

Il suffit d'ouvrir un livre consacré aux arbres fruitiers, chapitre la taille, pour comprendre que les tordus qui ont mis au point des logiciels truffés de bugs, les maniaques des chaînes hi-fi scintillantes de boutons, les fondus des formulaires administratifs avaient déjà leurs ancêtres parmi les prescripteurs de taille. Si vous souhaitez vous épargner une ingestion massive de Doliprane, voici quelques conseils. Le premier n'est pas forcément le plus simple à mettre en pratique car il dépend de la région où vous jardinez et de votre aptitude à dégeler l'autochtone. Si vous avez la chance d'héberger votre treille dans une région viticole, cherchez dans votre entourage quelqu'un qui taille la vigne, et demandez-lui d'intervenir. Vous pouvez essayer de comprendre au passage, mais n'y mettez pas trop d'application car rien ne donne plus envie au praticien d'aller vite que la présence d'un observateur à ses côtés. Le tout sera ponctué de commentaires édifiants comme: "ben voilà!", ou encore, "c'est pas compliqué..." tandis que le sol se jonche de sarments à la vitesse grand V.

Pour ceux qui souhaitent comprendre un peu mieux, retenez que la vigne affiche une certaine propension à pousser, mais ne fleurit que sur des rameaux nés dans l'année, sur des sarments de l'année précédente. Laissée à elle-même, la vigne devient donc une liane à croissance incontrôlée qui part à l'assaut des arbres, où les grappes sont plus à portée des oiseaux que de votre main. Pour calmer le jeu, on taille sans pitié. Autrefois, chaque région

avait sa technique et il a fallu trois volumes touffus au spécialiste Guyot pour décrire ces tailles régionales. Lui-même mit au point sa technique, largement employée aujourd'hui dans le vignoble et qui s'adapte bien au raisin de table. Elle consiste à conduire la vigne en cordon horizontal. Pour cela, on plante en hiver, on rabat au premier printemps à deux yeux, pour ne garder ensuite que le rameau le plus fort. Il est conduit jusqu'à hauteur d'un fil de métal tendu entre des piquets, à 60 cm du sol. Quand il atteint ce niveau, on le coupe. L'année suivante il produit plusieurs pousses dont on ne conserve que la plus belle qui sera palissée horizontalement, et un petit bout d'un rameau situé juste plus bas. Le long bois horizontal va donner naissance à des pousses qui seront palissées en hauteur sur d'autres fils. Les grappes apparaissent sur ces pousses.

La taille en vert se pratique l'été

Au printemps suivant, on coupe au ras le long bois, on incline une des pousses nées sur le petit rameau qui donnera donc un nouveau long bois, et on rabat sa petite sœur, histoire d'obtenir à nouveau un futur long bois.

En été, on complète cette taille par la suppression des pousses latérales qui feraient de l'ombre aux grappes ou détourneraient la sève à leur profit.

Si vous avez choisi de faire pousser la vigne en treille sur votre façade, au long d'un fil solidement accroché, la taille consistera en un rabattement sévère, chaque printemps, de tous les rameaux latéraux. N'en conservez qu'un

tous les 20 cm environ. Coupez au-dessus de deux yeux ou bourgeons. Laissez l'extrémité de la treille pousser d'un mètre environ chaque année.

Toutes ces considérations méritent bien évidemment d'être modulées selon la variété, la vigueur du porte-greffe, la nature du sol et l'âge du jardinier, plus ou moins à son aise sur une échelle. Ajoutons la mode, qui rajoute des nouveaux systèmes de conduite régulièrement, comme la lyre, ou encore des réflexions écologiques pas si idiotes que cela: certains chercheurs pensent qu'en situation favorable, là

où le soleil ne manque pas, il vaut mieux laisser la vigne pousser plus en hauteur, de façon que la masse de feuilles nourrisse en abondance les racines qui explorent le sol en profondeur. Il en résultera une meilleure résistance à la sécheresse et aux à-coups de végétation qui provoquent l'éclatement du raisin à la moindre pluie brutale. Et même une typicité du goût retrouvée, grâce à l'apport d'oligo-éléments capturés dans le sous-sol. Mais ceci intéresse surtout les viticulteurs.

J.-P. C.

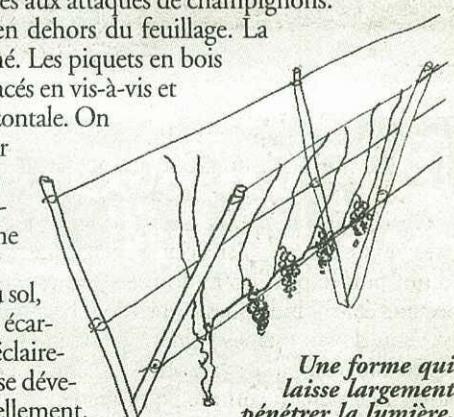
CARESSEZ LA LYRE

Imaginée et mise au point par un chercheur français, M. Carbonneau, la conduite de la vigne en lyre permet d'améliorer la productivité des céps, la qualité du raisin et la précocité de sa maturité. On plante sur le rang deux piquets inclinés, qui s'écartent de 40° environ. La vigne est ainsi conduite sur deux plans inclinés, la lumière pénétrant largement entre eux. Le feuillage étant moins entassé, les grappes sont plus aérées et se trouvent dans un microclimat moins favorables aux attaques de champignons.

Les grappes pendent en effet en dehors du feuillage. La lyre nécessite un palissage soigné. Les piquets en bois de 6-8 cm de diamètre sont placés en vis-à-vis et solidarisés par une barrette horizontale. On

laisse pousser le cep en hauteur jusqu'à 70 cm de haut. Là, on garde deux bras conduits latéralement. Ensuite, on applique une taille Guyot classique.

Au sommet de la lyre, à 2 m du sol, les extrémités des sarments sont écartées de 1,4 m, ce qui assure l'éclairage du centre des touffes, où se développent les sarments de renouvellement.



LES VIGNES VIERGES METTENT LE FEU

Bigrement accrocheuses, ces vignes vierges n'ont pas leur pareil pour vous métamorphoser une vilaine façade en décor de conte de fées. Mais attention à leur tempérament intrépide.

Les vignes vierges, nom commun qui reflète une certaine poésie, n'auront jamais autant de succès que les vignes à raisin, qu'il soit de table ou pour le vin. Elles ne produisent que peu de fruits, de taille insignifiante mais d'un beau bleu nuit, en général non comestibles. C'est utilisées en ornementation qu'elles se distinguent car, si elles sont dépourvues de spectaculaire floraison, leur feuillage aux différents tons de vert, passant par toute la gamme des jaunes et des rouges, présente aux portes de l'hiver un flamboyant spectacle qui peut durer deux ou trois mois selon les régions et l'intensité de l'arrivée du froid. Certains jardiniers voient cela d'un sale œil car à la chute de cette végétation, c'est du balai et du râteau à feuilles qu'il faudra jouer, à une époque où les vents n'arrangent pas le travail...

Une autre inquiétude les fait montrer du doigt : leur capacité à grimper le long des façades, parfois sur plusieurs étages; plus question d'admirer les vieilles pierres ou le crépi d'une maison. Couvrant rapidement les surfaces grâce à leurs ventouses et à leurs vrilles, les vignes vierges profitent des moindres failles, fissures, pitons, clous, crochets... Elles peuvent bloquer un volet ou passer par les interstices d'une jalousie en un seul étage. Et quatre ou cinq ans plus tard, une seule vigne recouvrira entièrement plusieurs dizaines de mètres carrés, masquant parfois des parties de mur que le temps ou les intempéries ont abîmées. Mais combien de temps pourra-t-elle vivre sur un support dé-

gradé, elle qui ne peut tenir que sur du solide? Car, comme par intelligence, les vrilles et ventouses n'accrochent pas sur les surfaces mobiles, enduites ou plaques de crépi sur le point de tomber.

D'un genre et d'une espèce à l'autre, la taille adulte des vignes vierges varie énormément (de 5 ou 6 m jusqu'à 20 m), d'où l'importance de bien choisir sa plante en fonction de la surface à couvrir. Avant l'achat, pour éviter les mauvaises surprises, vérifiez attentivement les hauteurs maximums sur les catalogues et étiquettes.

Un choix important

Les vignes vierges appartiennent à deux genres végétaux, les *Ampelopsis* et les *Parthenocissus*, tout deux de la famille des Vitacées. Ils sont originaires d'Amérique du Nord et de l'est de l'Asie.

Plusieurs espèces se sont parfaitement adaptées à l'Europe, on les trouve dans beaucoup de pépinières où leurs noms communs peuvent être : vraie vigne vierge (*Parthenocissus quinquefolia*), fausse vigne vierge (les *Ampelopsis* en général), ou encore vigne vierge des murs (*Ampelopsis muralis*).

Le genre *Ampelopsis* est nettement moins haut, 10 à 12 m en général (5 à 6 m pour *A. brevipedunculata*), alors que les *Parthenocissus* peuvent atteindre 15 m (*P. quinquefolia*), voire 20 m (*P. tricuspidata*).

Depuis quelques années certaines espèces sont greffées pour obtenir des feuilles plus grosses (*P. veitchii 'Robusta'*) et, comme si elles en avaient besoin, une croissance encore plus rapide!

C'est en plein soleil ou à mi-ombre que les vignes vierges prospèrent le mieux, dans un sol si possible drainant. Après les avoir aidées au départ par un arrosage et une petite taille de formation (suivant l'âge du jeune plant), elles se débrouilleront toutes seules.

Comme ces plantes ne sont pas coûteuses, il n'est pas nécessaire de les bouturer, bien que cela soit très aisés. L'entretien ne pose aucun problème, si ce n'est la

taille :
les tiges et
les petites
branches se net-
toient facilement au sé-
cateur, mais les
coupes plus
impér-
tantes,
qui

doivent être effectuées après
la chute des feuilles,
peuvent nécessiter une intervention
extérieure. Et lorsqu'il s'agit d'une vigne de grande taille infiltrée sous les tuiles de la maison, à une hauteur pouvant dépasser un cinquième étage, c'est à des spécialistes tels que les élagueurs qu'il faudra faire appel.

Une culture ultra facile

Il est possible qu'il vous faille un jour, pour une rénovation de façade par exemple, arracher vos plantes, vous remarquerez alors que le mur est intact mais couvert de traces par les petites ventouses. Plutôt que de vous escrimer avec la brosse à chiendent et l'huile de coude, je vous conseille de laisser faire le nettoyage par les ouvriers en bâtiment qui, grâce à un appareil à haute pression, se débarrasseront très vite de ces empreintes. Le pied des plantes laissé sur place, avec si possible

PARTHENOCISSUS QUINQUEFOLIA
Une des géantes du genre.

quelques petits tire-sève, repartira sans soucis ; les vignes vierges sont des coriaces! Je me demande même si, pour la plupart, elles ne protègent pas les façades? En tout cas, elles pourraient être plus souvent sollicitées pour habiller les grandes surfaces, laides et tristes, de béton.

Il est difficile de les mélanger avec d'autres grimpantes, mais il est toujours intéressant de faire des essais. En attendant, il semble qu'elles ne se supportent qu'entre elles : deux ou trois variétés différentes vous permettront de jouer sur les formes et les couleurs (les variétés 'Purpurea' sont pourpres pratiquement tout le temps).

On peut cultiver les vignes vierges sur des clôtures, mais le résultat n'est pas terrible, mieux vaut faire appel aux multitudes d'autres grimpantes idéales à cet effet. Les vignes préfèrent les murs. Et si possible les murs sain(s), pour vignes... vierges.

Philippe Thelliez

...et la vraie vigne s'embrase

Allons voir au Japon et en Amérique du Nord ces merveilleuses vignes.

VITIS COIGNETAE

Une feuille de la vigne de Coignet,
à 70 % de sa taille réelle et ce
n'était pas une des plus grandes!

culier. La plus impressionnante est la vigne de Coignet, une vigne japonaise décrite en 1887, à partir de sujets nés de graines collectées en 1875 par Mme Coignet, fille de Jean Sisley, grand collectionneur de roses lyonnais apparenté au peintre impressionniste bien connu. Celui-ci les transmit à M. Paliat, ampélographe réputé, qui en fit passer à l'école de Montpellier. Et chez le grand collectionneur Naudin, à Antibes. Au Japon, cette vigne se trouve dans des régions assez

froides, et même au contact des neiges éternelles, à 20 m des glaciers. Quand elle grimpe aux grands arbres, sa tige principale peut dépasser 50 cm de diamètre. Ses feuilles imposantes atteignent couramment 30 cm de diamètre. Elles prennent des couleurs automnales somptueuses, dans les rouges les plus incendiaires et voluptueux qui soient.

Il n'est pas rare que des tiges nouvelles dépassent 8 m de long dans l'année. Le talon d'Achille de cette géante est la difficulté de son bouturage. Seul le marcottage donne de bons résultats pour la multiplier.

La vigne de Thunberg (*Vitis thunbergii*) est plus

modérée dans sa croissance, et ses feuilles profondément lobées ne dépassent pas 15 cm de diamètre. Native du Japon et de Corée, cette vigne est relativement rare, et il lui arrive de voir l'extrémité de ses pousses geler pendant les grands hivers froids.

La vigne commune présente une variété franchement décorative: *Vitis vinifera 'Purpurea'*, aux feuilles devenant rouge foncé à l'automne. Selon l'avis des spécialistes, elle n'est autre que le cépage 'Teinturier', utilisé pour donner de la couleur au vin.

La *Vitis riparia 'Brandt'* présente un feuillage rouge bronze vif en automne, où seules les nervures restent vertes. Rustique, elle est largement utilisée en Angleterre pour décorer les façades et les treillages.

La vigoureuse *Vitis labrusca* est célèbre sous son surnom de vigne-framboise, ou raisin-cassis. D'origine nord-américaine, elle fut importée en Europe comme cépage résistant à l'oïdium, vers 1840. Ses baies ont un

goût musqué très prononcé, foxé en terme d'œnologie. Elle fait encore l'objet d'échanges entre amateurs car sa commercialisation est interdite (voir l'article qui lui est consacré). Tant pis pour ses belles couleurs, mais la loi c'est la loi!

J.-P. C.

VITIS THUNBERGII
Une vigne japonaise aux coloris de feu en automne

VIGNES D'INTÉRIEUR

Inutile de chercher à cultiver la vraie vigne en intérieur, elle y manquerait de lumière. En revanche, voici des lianes fort sympathiques et une curiosité, les vignes caudiciformes.

Doit-on donner tort à Bacchus d'avoir aussi inventé des vignes sans raisins, ou, lorsqu'elles s'en parent, à la limite du ridicule et du non comestible? Peut-on lui reprocher d'avoir trop levé le coude lorsqu'il a créé ces vignes succulentes qui n'ont de rapport avec les vignes à vin que leur refus de l'eau? On ne met pas d'eau dans son vin en botanique, et il faut bien appeler une vigne, une vigne!

Notre bon vieux Bacchus a bien fait les choses, car des vignes il y en a pour tous les goûts; il est même possible d'en cultiver en intérieur. Certes, elles ne donneront pas de raisin, mais elles enrichiront la collection de plantes succulentes. Posséder des *Cissus* ou des *Cyphostemma* n'est pas donné à tout le monde car il est indispensable d'avoir chez soi de la chaleur, de la lumière, de la place et, soyons honnêtes, des sous! Les Vitidées sont originaires pour la plupart d'Afrique tropicale et australe, on en rencontre aussi en Inde. Elles comportent une douzaine de genres et quelque 700 espèces dont certaines à tiges succulentes et d'autres caudiciformes, mais nous ne citerons ici que les plus connues.

Les vignes succulentes

Les plus courantes sont les cissus. Il en existe plusieurs variétés toutes aussi décoratives les unes que les autres, que l'on peut conduire en grimpantes ou cultiver en suspension. Les cissus demandent une grande luminosité, une chaleur toujours supérieure à 10 °C, mais très peu de soins et d'arrosoage. Ils se bouturent très aisément comme beaucoup de succulentes. *Cissus rhombifolia* (appelé aussi *Rhoicissus*) a un port très touffu et des feuilles couvertes d'un fin duvet. Il demande une bonne aération et peut déperir en cas de forte chaleur. *Cissus quadrangularis* a un port très particulier avec ses pousses quadrangulaires contractées aux nœuds; il reste encore difficile à trouver. *Cissus antartica*, originaire d'Australie, supporte bien l'ombre et peu rapidement monter

jusqu'à 3 à 4 m; *Cissus striata* lui ressemble beaucoup et possède les mêmes qualités. *Cissus discolor* est très attrayant avec son feuillage tricolore à dominante argentée. Cette espèce nous vient de Java et demande un peu plus d'humidité que les autres; elle perd parfois ses feuilles en hiver. Leur prix, même lorsqu'ils sont âgés donc volumineux, est à la portée de toutes les bourses.

Les vignes caudiciformes

Ces vignes possèdent la capacité de stocker eau et matière nutritives dans leur tronc. On les trouve dans plusieurs genres: les plus courants sont les cissus (*C. cactiformis*, *C. rotundifolia*, *C. siccoides*, *C. olearacea*) et les *Cyphostemma*. Ces dernières peuvent atteindre de grandes tailles (tronc de plus de 30 cm de diamètre, hauteur allant jusqu'à 1,5 m). Leur culture est relativement aisée... si l'on respecte à la lettre les conseils indiqués pour chaque variété! Les variétés les moins difficiles à trouver (avec un peu de chance quand même) sont: *Cyphostemma juttae*, *C. uter*, *C. currori* et *C. cirrhosa*. Elles ne sont vendues que par des spécialistes et, comme toutes les plantes rares, leur prix peut être très élevé.

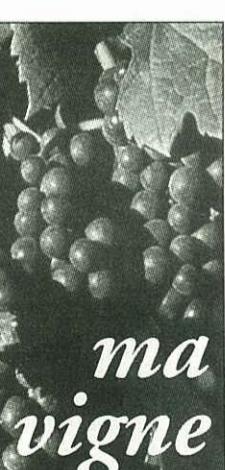
Les vendanges dans votre maison ne sont pas pour demain, mais on peut aimer les vignes (celles-là sont fort belles) sans aimer le vin. Eh oui, mon cher Bacchus, en botanique aussi tu as fait très fort, alors... à ta santé!

Philippe Thelliez



Cissus porphyrophylla

Quand j'étais plus bas, plus près du sol, encore très proche de cette terre cultivée, piétinée, sillonnée, pétée par le soc, bouléguee par le pneu du facteur... bref en ces temps-là, mon grand-père, ce *babi* de paysan, tenait à sa vigne comme à la prunelle de ses yeux. Il m'avait fait don, geste symbolique, ô combien symbolique, d'un petit carré de vigne que je contemplais du bout du chemin lorsque, en famille, nous rendions visite aux aïeux. A l'automne, le moût noyait les narines de ceux qui faisaient halte alentour et les couleurs que prenaient les feuilles attiraient les premières grives qui venaient glaner quelques grappillons épargnés par le séateur du vendangeur. C'était une époque où les mots qui sonnaient n'avaient pas d'importance pour moi: 13 °, chauffer la vigne, jacquet,



des fous" concocté avec le jacquet suspendu à la treille et qui faisait tourner l'esprit après deux gorgées... J'ai gardé l'amour du vin parce que la perception que j'en ai sous la langue, ou sur le palais avant d'avaler, me vient de ce don symbolique, ô combien symbolique, d'un petit carré de vigne d'où la grive, elle aussi, sortait avec un coup dans l'aile.

Jean-Laurent Félixia

Jean-Pierre Glorieux, vigneron amateur et occasionnel, comme il le dit lui-même, nous raconte à bâton rompu quelques anecdotes et légendes autour de la vigne.

Histoires de vignes et de vigneron

T ouriste, curieux ou client, n'avez-vous pas été surpris par la qualité de l'accueil - et la tenue des échanges - avec le vigneron, en Beaujolais, Val de Loire ou Alsace? Et ailleurs.

"Qui vous envoie? Vous préférez le blanc, le rouge plutôt sec? Bien, suivez-moi, on va passer au cellier" ... Rappel: rouge sur blanc, tout fuit le camp; blanc sur rouge, rien ne bouge" (dictum de Touraine). Rappel bis: abus dangereux!

Nous voilà, en trois phrases, surfant sur le cépage, la mise à fleur qui s'est montrée bien capricieuse cette année, avec ce mois de juillet calamiteux, je ne parle pas du mois d'août, des grêlons gros comme ça qui ont mis des heures à fondre. Par chance, nos parcelles sont dispersées sur plusieurs coteaux (imaginer un remembrement en zone viticole, non, bien sûr!), donc nous avons amorti les dégâts, mais notre jeune voisin, lui, est sinistre à 50%.

A la merci des éléments

Les deux périodes d'angoisse pour le vigneron, ce sont les dégâts du gel sur la fleur, ces méchants printemps trop vite installés avec les petites gelées de la fin avril, jusqu'au 10 mai parfois, qui vous grillent bourgeons et fleurs au lever du jour; puis ces lourdes journées d'août quand la nuée vire à l'ocre jaune pisseux, que la grêle hâche menu la feuille, mitraille la grappe et meurtrit le sarmant.

En passant par la Savoie

Si vous passez en Savoie, faites un détour au-dessus de Chambéry. Vous y découvrirez ces alignements de plants greffés, chaque cépage affiché en bout de rang, douze plants au mètre, un taux de réussite de prise de greffe étonnant pour qui s'est attaqué aux greffes fruitières. Visitez les pépinières viticoles de Savoie (massif des Bauges): syrah, grenache, chardonnay, cabernet... 20 millions de plants sont produits et diffusés chaque année vers les cinq continents par ces artisans méconnus.

Légendes et réalités

Le regretté Jean Carmet parlait si bien du travail de la vigne... En amont du verre, il y a la vigne, du labours toujours, de la peur souvent, et beaucoup d'humilité face aux éléments...

Est-ce lui qui contenait cette histoire du pharmacien bordelais? Enrageant de voir ses grappes saccagées par les gamins, il concocta dans son arrière boutique une mixture dissuasive à base de sulfate de cuivre. Outre que cela provoqua quelques diarrhées malvenues et que les gamins n'y revinrent pas, la vigne s'en trouva ragaillie: exit mildiou, oïdium et autres champignons. Notre pharmacien réitéra les années suivantes et son secret devint le recours de tout bon jardinier.

Légende et réalité encore, ces fameux rosiers en bouts de rangs: pour certains ils servaient de premier signal d'attaque cryptogamique, pour d'autres ils évitaient que le soc ne blesse le premier cep quand le cheval virait un peu court. Deux versions, mais l'une vaut bien l'autre, non?

Une vigueur hors du commun

Croissant, lors de mes promenades, quelque vigne à l'abandon, je ne manque pas de prélever quelque rameau aouté pour en faire une bouture. Terre légère, gravier, une poignée de compost, pas de soleil direct, un peu de patience, la vigne ne demande qu'à s'installer. En Champagne, on a mesuré des racines de 10 m traversant la craie pour venir faire guirlande dans les alignements de bouteilles!

Une endurance remarquable

Chacun sait que la vigne couvrait tout le territoire, Normandie et Bretagne comprises.

Nouveau résidant dans un bourg du Bessin (Région de Bayeux, Calvados), je découvris un pied de vigne négligé dans la cour de l'école maternelle. Ses rameaux couraient du bac de sable vers un superbe cerisier du Japon, pourtant elle était effondrée, étranglée par un fil de fer rouillé. Comment est-ce possible, avec un maire écolo qui plus est... Je demandai à réparer cet outrage. "Feu vert, me dit-on, je n'y connais rien en taille de vigne, ce sera mieux que rien, même s'il n'y a pas de raisins".

J'y passai deux heures avec l'outil ad hoc sans oublier le cicatrisant, les plaies étant sérieuses, et, fin septembre, je découvris deux ou trois grappes d'un raisin goûtu, ferme et musqué. Depuis les rameaux prélevés ont gagné le mur plein sud. Peu importe le nom du cépage, je n'ai pas perdu ma matinée!

Une résistance à toute épreuve

Ma meilleure treille (j'en ai cinq), un chasselas doré, provient d'un terrain vague, au flanc de la falaise de Port en Bessin, où je prélevai une marcotte en plein hiver. Et je connaissais, à 15 km de Cherbourg, un curé qui, dans les années soixante-dix, entretenait une vigne sur les trois murs exposés de son jardin, murs blanchis à la chaux et vin plus qu'honorables, vif et sec, proche des sauvignons de Loire. C'est dire si la vigne est solide et peut encaisser bien des traumatismes.

Et en plus elle est généreuse

Dernière anecdote pour conclure ce survol viticole: les bergers macédoniens avaient remarqué jadis que les vignes broutées par leurs troupeaux, à la montée en estive du printemps, portaient de belles et savoureuses grappes en fin de saison, alors que les autres demeuraient vierges.

Moralité, si d'aventure vous croisez une vigne abandonnée, donnez-lui une nouvelle chance, elle vous le rendra généreusement.

Jean-Pierre Glorieux

Deux livres sur la vigne

- Histoire naturelle et rurale de la nourriture de Maguelonne Toussaint-Samat. Editions Bordas, 1987. Historique, épique, savoureux, talentueux
- Encyclopédie des vins et alcools d'Alexis Lichine. A posséder absolument.

C'était une merveilleuse Fête des Plantes. Il y en avait pour tous les goûts. Même pour ceux que l'on n'avait pas encore : un spécialiste des graines en forme de limaces ou de Chenilles, à mettre dans la salade au moment de servir pour dégoûter les gens (si, si, ça existe : allez donc voir chez Baumaux) ; un expert en jardin nocturne non éclairé ; un as du parc préhistorique ; celui du jardin pour mal voyant, et pour mal entendant, et pour mal comprenant... Des plantes à parfum, des plantes à poison, des plantes à rien... Je ne savais plus où donner de la tête. J'avais toute la journée devant moi, et des sous en poche, le pied quoi.

Entre le stand des palmiers et celui des cycas était coincé un peu merdique qui détonnait en ces lieux. Quant au vendeur... "Approchez, approchez ! s'égosillait-il, voici l'a-thén-tique vigne du Mont Ida, qu'Io la divine génisse de son sabot affolé foulâ, qu'Amalthea peut-être en broutant étaâ..."

— Ho, dis-je, il ne doit pas en rester grand-chose, de cette pauvre vigne."

Je n'ai jamais pu m'empêcher de mettre mon grain de sel, même si je dois le regretter après. Et en effet. Instantanément il me fixa. Il avait des yeux de chèvre, ou de poulpe, et une manière extraordinaire de caracoler en parlant, faisant un boucan incroyable. "Il a dû mettre des sabots de bois pour faire plus rustique", me dis-je et je me penchai légèrement pour voir, mais un fouillis de plantes me cachait ses pieds. "Alors ma p'tit dame, on cherche à sortir de ses géraniums à la con ?"

Argh ! J'étais sur le point de protester, quand je me rappelai que précisément j'avais dans les bras ma dernière trouvaille, un pélargonium à parfum de cannelle. J'éclatai de rire, et cela parut lui plaire :

— Allons, tout n'est pas perdu, dit-il, on va arranger ça. Prenez cette vigne, et votre jardin sera le rendez-vous des dieux, des nymphes et des faunes, des... — J'ai déjà des lutins et des elfes, des renards et des fous, et bientôt peut-être une vouivre, quand j'aurai la mare.

— Fi ! Menu fretin peu ou prou cele !

Et que faites-vous de la Méditerranée ?

Car vous êtes plus qu'à moitié météque, à ce que je devine ?

— Oui, certes. Mais cette vigne, qu'at-elle de remarquable hormis son blason ?

Il se pencha vers moi, murmurant. Son haleine sentait l'ail et la rue.

— Aaahh, Madâââme. Mais c'est d'elle que les Nymphes ont toujours tiré le divin Nectaaar...

Bref, je l'ai achetée, cette vigne, et je suis partie jeter un coup d'œil aux bulbes et aux plantes aquatiques. Cinq minutes après : "Damned", me dis-je, j'ai oublié de demander son nom botanique : *Vitis labrusca*, *Vitis aestivalis*, ou *rotundifolia*, ou quoi ?" Je fis tout de suite demi-tour pour retrouver mon pépiniériste mythologue.

Et là, rien. Pas de vendeur. Pas de stand. Disparu. J'eus une sorte de vertige. Je cherchai encore un peu, puis abandonna. Tant pis. *Vitis idaea* n'était sûrement pas son vrai nom (*Vaccinium vitis idaea* : airelle rouge, vigne du Mont Ida ; *Rubus idaeus* : framboisier), mais quelle importance, finalement ?

Je lui trouvai une place au jardin et, ma foi, elle se comporta tout à fait bien. Elle était trop jeune pour porter fruits, mais fabriqua de belles grandes feuilles qui prirent en automne la couleur du rubis et tinrent tout l'hiver. Au printemps elles tombèrent, et des bourgeons veloutés, rose diapré de vert, les remplacèrent.

MYTHES AU LOGIS



Mais bien avant cela, les ennuis avaient commencé : je me rappelle, on était encore en hiver, début janvier, je crois. J'étais devant la fenêtre en train de tourner mon café en regardant les oiseaux faire les imbéciles, quand, soudain, du coin de l'œil, je vis quelque chose bouger dans les vignes du voisin. Une grosse bête, apparemment. Ça approchait, et vite encore. Je restai bouche bée : une bête ?!

C'était une grande femme musclée et dépoitraillée (un reste de tunique, une peau tachetée autour des reins, vous voyez le genre). A la main, elle tenait un bâton avec au bout une pomme de pin, les débris d'une couronne de lierre et de bryone s'accrochaient à son épaisse chevelure noire. Elle courrait follement, la tête rejetée en arrière, et je me demande comment elle faisait, avec la vigne pas encore taillée et tout. Ça se passa en un clin d'œil. Elle avait atteint le bout du champ et gagné les bois avant que j'aie pu faire ouf. Je me détournai de la fenêtre et rencontrai l'œil éberlué d'un de mes chats. "Ah, dis-je, toi tu as vu ? Je ne sais si c'est une nouvelle voisine, mais en tout cas elle est grave. Ce doit être une touriste pour courir comme ça !" Puis bon, je finis mon café et allai bosser.

Quinze jours plus tard, *bis repetita*. Et quand je dis bis... Cette fois, j'étais dans le jardin. La voisine était là, en train de m'expliquer comment tailler je ne sais plus quoi, quand elle s'arrêta net, les yeux hors de la tête.

"Qu'est-ce que c'est ? me dit-elle d'un ton accusateur. Qu'est-ce que..."

Trois bonnes femmes galopaient à travers les vignes, toutes plus grunges les unes que les autres. "Evohé ! Evohé !" hurlaient-elles.

"Des bacchantes, murmurai-je. Je me demandai comment je n'avais pas deviné avant.

— Quoi, qu'est-ce que vous dites ?!, cria ma voisine. Vous savez qui sont ces femmes ? Vous vous rendez compte, elles sont presque nues ! C'est une secte ou quoi ?

Je lui fis un sourire crétin.

— Ha, répondis-je évasivement, je ne sais pas, des joggeuses peut-être...

— Mais vous avez vu leurs vêtements ? En janvier ?

— Euh, oh, vous savez, à notre époque, hein. Tout le monde s'habille comme il veut...

— Et où elles vont, comme ça ? Ah, ça y est, on ne les voit plus. Je trouve ça choquant, cette tenue !

Je contemplai la brave dame. Elle était toute rouge, avec une jolie nuance violacée (à cause du froid). Je crois que ce qui la perturbait, c'était la quasi nudité des donzelles. Quant à moi, j'étais troublée par l'impression de sauvagerie qui se dégageait de ces femmes. Et puis, je n'avais jamais vu un être humain courir aussi vite, surtout bourré.

Il y avait autre chose. Ces bacchantes, elles étaient authentiques. Difficile de dire ce qui me faisait penser cela : le tissu de la tunique trop rustique pour notre époque ? La peau de bête à peine tannée ? le poil aux pattes de ces dames ? Allez savoir... Cela m'amena à me demander si elles étaient, ou non, tangibles. Et dans ce cas, étaient-elles dangereuses ? Je me rappelais en effet la triste histoire de ce pauvre couillon obstiné de Penthée, massacré par sa propre mère, en plein délire éthylique, à la tête d'une trou-

pe de bacchantes très énervées. Et est-ce que tout cela était bien normal, hein, je vous le demande ? Or, attendez, ce n'est pas fini !

Quelque temps après, je désherbais au pied de la vigne, quand je vis un type qui venait vers moi à travers le pré. Je crois bien qu'il sortait du bois. Quand il fut tout près, je me rendis compte que c'était encore un citoyen pas ordinaire : un visage tout à fait caprin et de grandes oreilles pointues. Pas la peine de regarder ses pieds, j'avais compris : "Vous êtes un satyre, vous, hein ?

Il devint tout rouge.

— Jamais de la vie, moi je suis un Ægipan !

— Un Ægipan ! Mais oui, où avais-je la tête ? Et peut-on savoir pourquoi vous n'êtes pas en train de traverser les vignes en criant "évohé, évohé" comme tout le monde ?



— Ecoutez, ma p'tit dame, je suis pas là pour rigoler, je travaille, moi. C'est rapport à la vigne, il est temps de la tailler, hein !

Je me frappa le front : bon sang, mais c'est bien sûr ! Quelle idiote !

— Alors, c'est la vigne du Mont Ida qui m'attire toute cette faune ?

— Ah, vous avez eu des faunes aussi ?

— Noooon ! Je veux dire des animaux !

Il me fixa un instant, indécis, hocha la tête.

— C'est pas tout ça, on cause, on cause, et l'œuvre pendant c'temps, y's'fait pas."

Je l'observai, un peu inquiète. Il commença par tourner autour de la vigne, l'examinant sous tous les angles, puis se pencha et... Clac, clac, crountch, clac, en quatre coups de dents, c'était fait. Il se retourna et ses babines se retroussèrent sur de grosses incisives très aiguës et très jaunes. Il rota, éclata de rire et, plif !, disparut.

Il y eut après cela une période d'acalmie. Peut-être était-ce lié aux travaux viticoles ? Comme le temps passe, j'en vins à penser avec soulagement (et une sorte de regret pervers) que les apparitions farfelues étaient finies. Ce fut ma voisine qui me détrampa.

Elle me cueillit alors que j'allais chercher mon courrier : "Vous vous rappelez, me dit-elle, ces femmes l'autre jour, avec leurs peaux de bêtes ? Eh bien, hier matin il y en avait toute une bande, un peu plus haut dans les bois ; et tenez-vous bien, deux gros types ventrus, com-plè-te-ment nus, couraient et criaient avec elles, une horreur ! Mon mari prétend même que l'un d'eux avait des pieds de bouc, mais ça, je n'y crois pas..."

— Ah non, ça paraît...

— Et, attendez, même Martin aurait vu ces femmes tenant en laisse des tigres et des panthères. Elle dit qu'elle va aller voir les gendarmes. On promène pas des fauves dans la forêt, quand même !

Les flics, maintenant ! Dès que je pus me libérer, je réintégrai mes pénates et fis le tour de la maison pour aller me planter devant la vigne. Là, pleine de rage, je l'admonstai vertement, menaçant même de la couper ras si elle continuait à m'em... vigner de la sorte. Puis je rentrai, la laissant plantée là, niarf ! Je connaissais quelqu'un qui avait réussi à mettre à fruits un poirier comme ça, en le menaçant des pires sévices. Ça vous fait rire ?

Eh bien, à peu de choses près, ça a marché. Il y a bien, par-ci, par-là, quelques nuées divines qui traversent furtivement le jardin ; ou le casque d'Hermès qui volette dans l'atelier et se pose, avec un frou-frou d'ailes, sur le haut du chevalet. Mais cela reste confidentiel. J'essaie de faire preuve de patience.

Ma vigne est jeune, il est normal qu'elle cède parfois de façon irréfléchie à ses pulsions ataviques. Certes, il y a des dérapages. Prenez Méduse, par exemple. Méduse est très joueuse. Elle adore apparaître (sa tête surtout, éserpentée, livide, avec le sang qui dégouline et tout) brutalement devant la fenêtre, surtout quand j'ai des invités. Elle m'a déjà pétrifié deux acheteurs de tableaux comme ça, et avant qu'ils se soient décidés, en plus. Je les ai mis en cariatides devant la cabane à outils, mais ça fait bizarre.

Et le raisin avec tout ça ? Eh bien, il est bon. Mais entre nous, "divin Nectaar", tu parles !

Claudette Allonge

PS : Nous rappelons que ces nouvelles sont écrites sans aucun dopage.

Jouons à kikadi

Puisque ce numéro de la Gazette est consacré à la vigne, au raisin et à ses produits, permettez, ô lectrice ébourgeonnée, ô lecteur jardicole - une fois n'est pas coutume - que nous fassions un jeu, le jeu du « Kikadi? ». Voici la règle : il s'agit de trouver l'auteur des citations qui suivent. Pour cela, débouchez une bonne bouteille (le millésime 2000 du Beaujolais primeur arrive, profitez-en pour jouer avec), prenez un joli verre en cristal (le cristal épanouit le vin, lui permet d'atteindre sa plénitude) et à chaque réponse juste, servez-vous une bonne rasade (« Buvez toujours, vous ne mourrez jamais ! » écrivait Rabelais). C'est plus drôle si l'on joue à plusieurs : chaque joueur emplit son verre et le gagnant les boit tous. Pour vous aider un peu voici la liste des auteurs dans le désordre : Alexandre Dumas, Jean de La Fontaine, Li T'ai-po, Molière, Louis Legros, Jean Richépin, André Gide, Francis Carco, Giuseppe Verdi, Paul Verlaine, Omar Khayyām, Franck Berthoux, Michel de Montaigne, Charles Beaudelaire, Alfred de Musset (2 fois), Anthelme Brillat-Savarin, Jacques Brel, Gustave Flaubert, Florent Chrestien, Jean Richépin, Victor Hugo, Claude de L'Estoile, Joseph Berchoux, La Bible (2 fois). Bien sûr, on peut tricher et regarder les réponses à la fin du journal (page 29). Allez, c'est parti !

1 « Il faut être toujours ivre. Tout est là : c'est l'unique question. Pour ne pas sentir l'horrible fardeau du temps qui brise vos épaules et vous penche vers la terre, il faut vous enivrer sans trêve. [...] Il est l'heure de s'enivrer ! Pour n'être pas les esclaves martyrisés du Temps, enivrez-vous sans cesse ! De vin, de poésie ou de vertu, à votre guise. »

2 « Une tasse de vin vaut cent religions / Et l'empire de Chine aux vastes régions. / Le vin, rien au-dessus de ce rubis sur terre ! / Est un nectar donnant à nos jours leurs rayons. »

3 « Lecteur n'oublie jamais que chaque goutte de vin que verse le caviste éteint dans ton regard l'angoisse et le frisson. Le vin est baume céleste et ton cœur désolé s'allège en la boisson. »

4 « Ô peuple, fils du sol où croît la sainte vigne, / Garde ton culte pour le vin : il en est digne. / Garde ton culte pour le vin, mais pour lui seul ! / Bois-en comme en buvait gaiement ton grand aïeul. »

Moi qui t'écris, reclus au fond de ma tanière, écoute ce que j'ai à te raconter :

5 « J'ai connu le vin lourd des auberges, qui revient avec un goût de violette et procure le sommeil épais de midi. J'ai connu l'ivresse du soir, quand il semble que toute terre vacille sous le seul poids de votre puissante pensée.

J'ai connu l'ivresse qui vous fait croire meilleur, plus grand, plus respectable, plus vertueux, plus riche, etc. - que l'on est. »

6 « Je subis l'alcool comme un mauvais démon. Il me fascine de ses yeux blancs et de ses lèvres blanches, et dit : « Connais-tu la voluptueuse brûlure de m'aimer ? Tu n'as rien éprouvé si tu ne m'as pas senti couler persuasivement en toi. C'est plus que la tristesse et que la joie. Tu baigneras dans une mer sans profondeur où parviendrais à la plus illustre musique sans frissonner de mon extase. Je suis la source qui va jaillir, et je t'inonde alors de ma palpable jouissance. Bois ! La sensation doit être si vigoureuse que tu serreras les dents à son passage. »

Et je bois le précieux poison. »

7 « Boire du vin doux et se déboutonner au soleil, douce chose ! Le bon vin dissipe les idées noires du découragement ; il allume l'œil et la pensée ; de la bouche il monte au cerveau et, là, il réveille le petit forgeron des trilles ; un noir grillon qui stridule chez l'homme éméché. »

8 « Ah ! si je bois, c'est pour me soûler, non pour boire. / Etre soûl, vous ne savez pas quelle victoire ! C'est qu'on emporte sur la vie, et quel don c'est ! / On oublie, on revoit, on ignore et l'on sait ; / C'est des mystères pleins d'aperçus, c'est du rêve / Qui n'a jamais eu de naissance et ne s'achève / Pas, et ne meurt pas dans l'essence d'ici ; / C'est une espèce d'autre vie en raccourci... »

9 « Beauverie, bacchanale, soûlographie, libation, ivresse, ivrognerie, débauche et muflée... je vous estime beaucoup. Certes, l'estime n'enivre pas, mais, du moins, elle ajoute beaucoup à l'ivresse. »

Tout le monde n'est pas d'accord avec ce qui précède. Pour d'aucun :

10 « L'ivrognerie, entre autres, semble un vice grossier et brutal. [...] Le pire état de l'homme, c'est quand il perd la connaissance et le gouvernement de soi. »

11 « Qu'importe le flacon, pourvu qu'on ait l'ivresse ? » demandait l'autre... qui nous exhorte, par ailleurs, à ne pas confondre « le vin avec l'ivresse ; ne croyez pas la coupe divine où vous buvez le breuvage divin. »

Mais qui est l'autre, justement ? Verse à boire d'abord, joueuse ou joueur horticoolique.

12 « Ami, remplis mon verre / Encore un et je vas / Encore un et je vais / Non je ne pleure pas / Je chante et je suis gai / Mais j'ai mal d'être moi / Ami remplis mon verre. »

A ce moment du jeu, je ne sais pas si vous avez bu beaucoup mais je vous promets de faire plus simple pour la suite. Rendez-vous un peu plus loin et j'espère vous retrouver un petit peu pompette... Laissez-moi vous raconter une histoire :

Après le déluge, pour se remettre de ses émotions, Noé se fit cultivateur.

13 « Et il planta une vigne ; et il but du vin, et il s'enivra et se dénuda au milieu de sa tente. Cham, père de Canaan, vit la nudité de son père et le rapporta à ses deux frères au-dehors.

Sem et Japheth prirent le manteau et, marchant à reculons, courvirent leur père sans voir la nudité de leur père.

Noé, se réveillant de son vin, sut ce que lui avait fait son plus jeune fils ; et il dit : Maudit soit Canaan ! Il sera l'esclave des esclaves de ses frères... »

Ça ne rigolait pas à cette époque. Quoique !

Un peu plus tard, alors que Lot habitait une cave avec ses deux filles,

14 « l'aînée dit à la plus jeune : Notre père est vieux, et il n'y a pas d'homme sur la terre pour venir vers nous selon la manière de toute la terre. Viens, faisons boire du vin à notre père, et couchons avec lui, afin que nous conservions une semence de notre père. Et elles firent boire du vin à leur père cette nuit-là ; et l'aînée vint et coucha avec son père ; et il ne s'aperçut ni quand elle se coucha, ni quand elle se leva. Et il arriva, le lendemain, que l'aînée dit à la plus jeune : Voici, j'ai couché la nuit passée avec mon père : faisons-lui boire du vin encore cette nuit ; et va, couche avec lui, et nous conserverons une semence de notre père. Et elles firent boire du vin à leur père cette nuit-là aussi ; et la plus jeune se leva et coucha avec lui ; et il ne s'aperçut ni quand elle se coucha, ni quand elle se leva. Et les deux filles de Lot concurent de leur père. » Elles ne s'embêtaient pas, les femmes, à cette époque.

Bon, c'était un petit tour facile. Un peu plus dur, à présent :

15 « La vie est semblable à un rêve. / Pourquoi se fatiguer à vivre ? / Il vaut mieux être toujours ivre / Et sommeiller devant la fenêtre. »

Sommeiller et rêver à des scènes orgiaques et bacchiques.

16 « Les soldats avaient à pleine gorge tous les vins grecs qui sont dans les outres, les vins des Campanie enfermés dans des amphores, les vins des Cantabres que l'on apporte dans des tonneaux, et les vins de jujubier, de cinnamome et de lotus. Il y en avait par terre où l'on glissait. »

17 « Je vais vous chanter une chanson à boire qui vaudra mieux que le sonnet du marquis Olofeno. Je jure par le bon vieux crâne de mon père que ce n'est pas moi qui ai fait cette chanson attendu que je ne suis pas poète et que je n'ai pas



l'esprit assez galant pour faire se becqueter deux rimes au bout d'une idée. Voici ma chanson. Elle est adressée à monsieur saint Pierre, célèbre portier du paradis, et elle a pour sujet cette pensée délicate que le ciel du bon Dieu appartient aux buveurs.

Saint Pierre, ouvre ta porte / Au buveur qui t'apporte / Une voix pleine et forte / Pour chanter : Domino ! / Au buveur, joyeux chantre, / Qui porte un si gros ventre / Qu'on doute, lorsqu'il entre, / S'il est homme ou tonneau. / Si les saints ont des trognons, / Ton ciel est aux ivrognes / Qui n'ont d'autres besognes / Que de boire aux chansons ! / Si la mer de Cocagne / Qui baigne ta campagne / Est faite en vin d'Espagne. / Change-nous en poisson ! »

Soyons plus coquins, maintenant et jouons deux verres la bonne réponse. Kika écrit ça :

18 « Et dans la vigne du seigneur travaillant, ainsi qu'on peut croire... »

Travailler la vigne joue sur l'équivoque de la locution cultiver la vigne du seigneur (faire son salut) et signifie, selon le contexte, faire l'amour ou s'enivrer.

« Force lui fut d'abandonner la place / Ce ne fut pas sans le vin de l'adieu. »

Comme on boit un dernier verre, on tire le vin de l'adieu, un dernier coup, avant de s'en aller.

19 « Notre épouse, en cette affaire, / N'a point de rupture à faire. / Le Capricorne animal / N'aura ni ne fera mal, / En cette vigne abînée / Qui a perdu l'hyméné. »

20 « Les médecins disent, quand on est ivre, / Que de sa femme on se doit abstenir, / Et que dans cet état il ne peut provenir / Que des enfants pesants et qui ne sauraient vivre. »

Voici quelques conseils divers tirés de-ci, de-là, chez nos auteurs des plus réputés :

21 « Bois ! Mais ne bois que du vrai vin, / Fils du soleil et de la terre. / C'est le seul breuvage divin. / Tout autre est fade ou délétrée. / L'alcool brûle ; c'est un caustère. / La bière éteint ; c'est un étui. / Et l'eau gonfle ; c'est un clystère. / Bois le vin. Sois bon comme lui. »

22 « Le vin me ris, je le caresse ; / C'est lui qui banit ma tristesse / Et réveille tous mes esprits ; / Nous nous aimons de même sorte ; / Je le prends, après j'en suis pris ; / Je le porte, et puis il m'emporte. »

23 « Buvez, il en est temps, mais à dose légère, / Et ne remplissez pas constamment votre verre. / Mettez un intervalle égal et mesuré / Entre tous vos plaisirs ; arrivez par degré / A l'état d'abandon, de joie et de délire, / A l'oubli de tous maux que le vin doit produire. »

Quelques remarques d'ordre historique ou peu s'en faut :

20 « Le vin, la plus aimable des boissons, soit

qu'on le doive à Noé, qui planta la vigne, soit qu'on le doive à Bacchus, qui a exprimé le jus de raisin, date de l'enfance du monde [...]

On a bu et chanté le vin pendant bien des siècles avant de se douter qu'il fut possible d'en extraire la partie spiritueuse qui en fait la force ; mais les Arabes nous ayant appris l'art de la distillation, qu'ils avaient inventée pour extraire le parfum des fleurs, et surtout de la rose tant célébrée dans leurs écrits, on commença à croire qu'il était possible de découvrir dans le vin la cause de l'exaltation de saveur qui donne au goût une excitation si particulière ; et, de tâtonnements en tâtonnements, on découvrit l'alcool, l'esprit de vin, l'eau-de-vie. »

25 « Les caves les plus renommées de l'Antiquité étaient celles de Scaurus : elles contenaient trois cent mille amphores de tous les vins connus, il y en avait de cent quatre-vingt-quinze espèces différentes.

Selon Isidore, le mot vin dérive de vis, qui veut dire force. Anacrément l'appelle le fils de la vigne. Pindare l'appelait le lait de Vénus, les Romains, le lait de la bonne déesse ; on a fini par l'appeler Bacchus parce que son nom pouvait s'appliquer à toute liqueur fermentée ; on croit que ce furent les Egyptiens qui firent connaître aux Grecs la manière de le faire ; seulement, on le sait, les Grecs c'étaient le perfectionnement. Un des vins les plus savoureux de la Grèce, que l'on appelait dia-chéton, se faisait en étendant sur des claires, qu'on élevait de six à sept pieds du sol, des raisins qu'on exposait au soleil ; on les rentrait pendant la nuit pour les garantir de la rosée, et après les avoir laissés pendant sept jours absorber le plus de soleil possible, on les pressait, on en faisait un vin excellent et dont le principal arôme était la framboise. »

Pour finir, une petite harangue bien de chez nous.

26 « Allons ! vive l'amour que l'ivresse accompagne ! / Que tes baisers brûlants sentent le vin d'Espagne ! / Que l'esprit du vertige et des bruyants repas / A l'ange du plaisir nous porte dans tes bras ! / Allons ! chantons Bacchus, l'amour et la folie ! / Buvons au temps qui passe, à la mort, à la vie ! / Oublions et buvons ; - vive la liberté ! / Chantons l'or et la nuit, la vigne et la beauté ! »

Permettez-moi, lectrice délicate, lecteur amateur de sulfaté, de rajouter un couplet de ma main :

« Allons ! chantons Bacchus, l'amour et la Gazette ! / Buvons au temps qui passe et fait pousser l'herbette ! / Buvons, sardlons, binons : vive les laboureurs ! / Chantons une chanson (bien grasse) des Bourreurs ! »

Dans quel état êtes-vous ? Moi je ne me sens pas très bien. Je vais me coucher.

Salut, à la prochaine.

Franck Berthoux

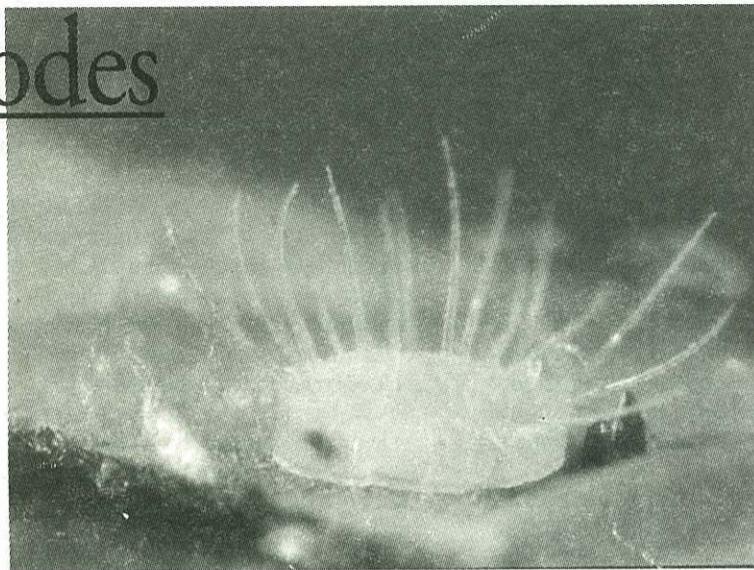
Dans les serres froides en automne hiver

Les serres froides constituent, à partir de l'arrivée des températures fraîches, des réservoirs à ravageurs. Ceux-ci, en effet, ne disparaissent absolument pas mais ralentissent leurs cycles ou survivent au stade d'œufs à la "mauvaise" saison. Nous allons vous citer ci-dessous trois exemples de ces indésirables résidents, et vous donner quelques petits conseils qui éviteront bien leur démarrage en fanfare aux premiers réchauffements printaniers. Alors courage, ne fuyons pas...

Edith Muhlberger et Pascal Maignet (DMP)

Les aleurodes

Les larves de l'aleurode, ou mouche blanche, recouvrent le dessous des feuilles de bon nombre de plantes de nos serres. Ses populations sont maintenant populeuses, et les traitements chimiques de cet été n'en sont probablement pas venus à bout.



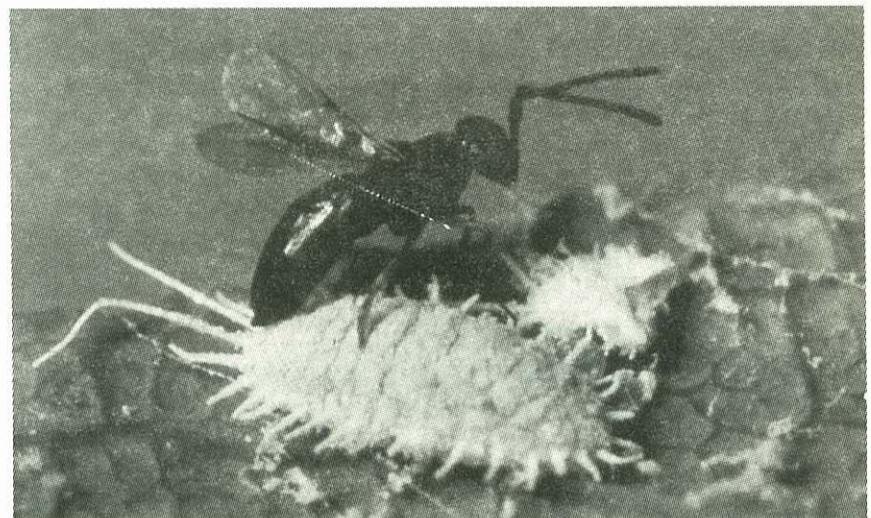
Aleurodes: ici une nymphe de *Trialeurodes vaporariorum* dans laquelle on aperçoit le futur adulte. Photo DMP

La première chose à faire est de supprimer toutes les feuilles sous lesquelles il est possible d'observer de nombreuses larves de couleur blanche. Celles un peu plus translucides et épaisses sont vides et ne nous intéressent pas, car les adultes sont déjà sortis. Attention bien sûr à ne pas "déplumer" vos chères plantes mais trouvez un compromis.

Ensuite, eh bien, il ne vous reste plus qu'à attendre des températures un peu plus douces pour introduire les loups dans la bergerie. C'est

en effet dès la fin février, lorsque la température ambiante commencera à remonter vers les 15°C que vous pourrez lâcher des punaises prédatrices du nom de *Macrolophus caliginosus*. Ces dernières, très polyphages, commenceront à se nourrir des aleurodes en place mais aussi des acariens et autres pucerons. Mais c'est surtout lorsque les tem-

pératures atteindront les 18-20°C que vous introduirez la véritable terreur des aleurodes: la petite guêpe parasitoïde *Encarsia formosa*. Associée à des plaques jaunes engluées disposées 10 à 20 cm au-dessus des plus hautes feuilles des plantes fortement contaminées. Ce dispositif viendra à bout des populations d'aleurodes les plus tenaces.



Un parasitoïde (*Leptomastix epona*) sur une cochenille farineuse (*Pseudococcus affinis*). Photo Biobest

Les cochenilles

Une cochenille dite à carapace, cousine de la cochenille noire des oliviers, est très souvent présente sur de nombreuses plantes: *Saissetia coffeae*. Pour celle-ci, il faut souvent du courage et éliminer toutes les femelles qui sont marrons, arrondies, et sous la carapace desquelles on trouve des milliers d'œufs en attente.

Il suffit d'un bout de tissus humide et de beaucoup de patience. Pour plus de sécurité, il est également possible d'utiliser quelques auxiliaires, peu disponibles sur le marché, du type *Metaphycus helvolus* ou *Encyrtus infelix*. Ils agissent sur les stades larvaires des cochenilles.

Comme autre ravageur, on trouvera sur nos plantes des cochenilles farineuses sur lesquelles on pourra utiliser une coccinelle du nom de *Cryptolaemus montrouzieri* (sur les foyers) ou divers parasitoïdes sur les petites populations.

Ces derniers dépendent de l'espèce de cochenille en place et demande le conseil d'un spécialiste.

Et si l'introduction d'insectes, même auxiliaires, vous répugne, il vous est toujours possible d'utiliser la bonne vieille huile de coude et de passer de l'alcool à 70°C avec un coton sur toutes les colonies visibles; l'effet est assuré mais pas à 100%!

Les pucerons



Pucerons: un exemple avec ici *Aphis gossypii*. Photo Biobest.

Les derniers petits indésirables de nos plantes sont les pucerons. Ils passeront cette mauvaise saison sous forme de petits groupes qui grossiront très doucement; ou bien sous forme d'œufs qui passeront totalement inaperçus. Dans le cas des petites colonies, il est possible de les livrer à la voracité des larves de coccinelles que l'on trouve aisément sur le marché. Malgré les températures basses, elles consommeront un bon nombre de pucerons. Attention, certains pucerons s'alimentant sur des plantes dont la sève contient des toxines s'avéreront mortels pour nos petites amies. Il vous faudra faire l'expérience vous-même car peu de vendeurs pourront vous renseigner sur ce type de problèmes. Enfin, là aussi, il est possible de diminuer sensiblement les populations de pucerons par des moyens mécaniques. Mouillez le feuillage avec de l'eau savonneuse (tester votre mélange pour vous assurer de sa non-phytotoxicité) ou avec une huile minérale du commerce (là aussi un test s'impose...).

La mineuse des marronniers: *Cameraria ohridella*

2000 aura été une année riche en arrivée de parasites de toutes sortes et en particulier de mineuses. La preuve, après la mineuse du géranium dont nous vous avons parlé dans le dernier numéro, voici la mineuse des marronniers. Elle porte le joli nom de *Cameraria ohridella* et commence à causer de drôles de ravages sur nos marronniers.

Que vous soyez arbre d'alignement ou sujet principal de parc ou de jardin, vous n'y échapperez pas. Elle se faufile, s'insemine, rampe à l'intérieur de la feuille et creuse sa galerie.

Cameraria ohridella est un papillon appartenant à la famille des *Gracillariidae*. Les membres de cette famille sont de très petite taille et leurs ailes sont bordées d'une frange de longs cils. Au repos, ils adoptent une position caractéristique: les pattes antérieures sont très écartées et la tête est relevée. L'origine des *Gracillariidae* n'est pas connue même si elle est citée dans différents pays d'Europe de l'Est depuis 1985. *Cameraria ohridella* est, au stade adulte, un papillon de 3 à 5 mm de long. Ses ailes postérieures sont très fines, ce qui lui donne un port allongé et aérodynamique au repos. Sur ces ailes brunes on trouve des bandes plus claires. Ses antennes sont aussi longues que son corps. Il a donc une démarche particulière pour éviter de marcher dessus et préfère voler pour ne pas avoir l'air ridicule.

C'est donc un papillon très petit et difficilement repérable. On observe plus rapidement ses dégâts que l'insecte lui-même. La mine creusée par la larve est d'abord arrondie puis elle s'allonge en suivant la progression et le développement de la larve sous la feuille. Elle est recouverte d'une membrane due au décollement de la partie la plus superficielle du tissu foliaire. Cela

permet à la larve de se protéger. Elle s'enferme dans sa bulle de feuille. Ce détail est important puisqu'il permet de distinguer les dégâts de la mineuse de ceux causés par le black-rot du marronnier: *Guignardia aesculi*. Faites également attention de ne pas confondre avec des dégâts dus à la sécheresse. Dans ce cas, c'est le bord des feuilles qui se dessèche puis des taches brunes apparaissent sur le limbe.

Cette mineuse n'est pas nuisible pour l'arbre, mais cause des dégâts esthétiques importants

Pour en revenir à notre mineuse et à son cycle biologique, la femelle fécondée dépose ses œufs au printemps sur la face supérieure de la feuille. Elle est très active puisqu'elle pond en moyenne 75 œufs. L'œuf éclore et donne naissance à une larve qui pénètre dans la feuille et se développe entre les nervures. Quatre stades larvaires vont se succéder dans le parenchyme de la feuille et cela durera une trentaine de jours voire moins. A la fin de ces quatre stades, la larve arrête de se nourrir et se fabrique une chambre pupale dans la mine.

Elle se transforme alors en chrysalide qui deviendra un nouveau papillon au bout de trois semaines. Dans la région méditerranéenne, ce papillon pourra faire jusqu'à cinq cycles par an. A l'automne, la dernière chrysalide reste au stade nymphal et pas-



se l'hiver sur la feuille tombée au sol. Elle reprendra son cycle au printemps suivant.

Cette mineuse n'est pas nuisible à l'arbre lui-même mais peut causer des dégâts esthétiques assez importants lorsque l'attaque est forte. Alors, comme pour bon nombre de champignons ou de maladies foliaires, la première chose à faire est de ramasser et de brûler les feuilles qui tombent à l'automne. Vous détruisez ainsi les chrysalides et enrayerez les attaques pour la saison prochaine.

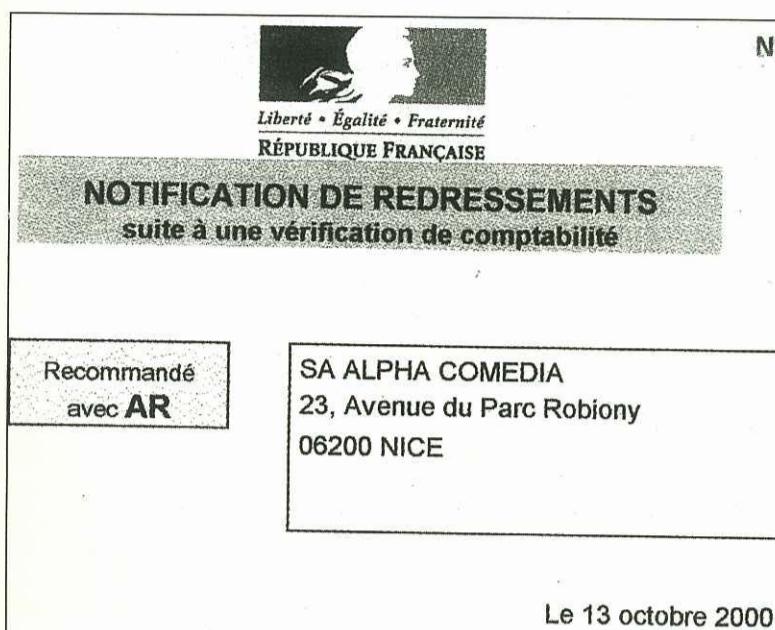
En ce qui concerne la lutte chimique, elle risque de se heurter aux mêmes problèmes rencontrés, à la pénétration de la molécule active à travers la membrane de la mine, lors de la lutte contre la mineuse des agrumes. L'idéal serait de traiter sur le premier stade larvaire lorsqu'il apparaît à l'écllosion de l'œuf, avant de creuser sa mine. Il est alors possible d'utiliser *Bacillus thuringiensis*. Cela permettra de limiter la destruction des quelques parasitoïdes qui ont déjà été observés dans d'autres pays sur ce ravageur. Dans l'immédiat, il n'existe aucun produit chimique homologué contre *Cameraria ohridella*.

Prenons donc notre mal en patience et ramassons les feuilles mortes.

Edith Muhlberger et Pascal Maignet

TOUT SUR L'AFFAIRE DE LA GAZETTE

La Gazette des Jardins va, pour une fois, ressembler à la Gazette du Palais. Il est en effet impossible de solliciter votre soutien actif sans vous informer des tenants et des aboutissants de notre dossier fiscal. En avant donc pour un récit qui pourrait paraître austère s'il ne concernait pas de telles sommes.



Montant du redressement (y compris intérêts de retard) :

385 846 F

Voici l'essentiel de la notification de redressements reçue le 16 octobre 2000:

Taux de TVA erroné

La société ALPHA COMEDIA a pour activité principale l'édition d'un journal intitulé "La Gazette des Jardins".

Conformément aux dispositions des articles 298 septies à 298 terdecies du Code Général des Impôts, les livraisons, commissions et courtages portant sur les publications de presse qui remplissent les conditions prévues aux articles 72 et 73 de l'annexe III au CGI sont soumis à la TVA au taux de 2,10 % dans les départements métropolitains.

Pour bénéficier de ce régime, les publications doivent avoir obtenu un numéro d'inscription à la commission paritaire des publications et agences de presse et une décision favorable du directeur des services fiscaux prise sur demande des éditeurs intéressés.

Le respect des conditions réglementaires à remplir pour bénéficier du régime prévu en faveur de la presse est apprécié par l'administration fiscale, après avis de la commission paritaire des publications et agences de presse. D'une part, la commission paritaire des publications et agences de presse n'a qu'un rôle consultatif et ne décide pas elle-même des allégements fiscaux; ceux-ci sont accordés, sous le

contrôle du juge par les autorités fiscales compétentes. D'autre part, l'autorité fiscale compétente n'est pas liée par un avis favorable émis par l'organisme paritaire qu'elle est tenue de consulter, elle peut toujours apprécier, lors de chaque opération susceptible de bénéficier de l'allégement fiscal, si la publication remplit effectivement les conditions fixées par les articles 72 ou 73 de l'annexe III au CGI. Depuis le début de son activité, la société ALPHA COMEDIA a fait l'objet de deux refus de la part de la commission paritaire et agences de presse en date des 30/3/1995 et 30/5/1996. Par la suite, elle a obtenu un certificat d'inscription et son renouvellement suite aux demandes respectives des 11/6/1996, 3/12/1996 et 30/11/1998. Actuellement, ce numéro d'inscription

est valable jusqu'au 31/12/2003. Par ailleurs, les publications qui ont obtenu de la commission paritaire des publications et agences de presse un certificat d'inscription, ne bénéficient des allégements fiscaux qu'après décision favorable du directeur des services fiscaux territorialement compétent statuant sur la demande qui lui a été adressée à cet effet par l'éditeur. La demande d'agrément fiscal présentée par l'éditeur doit être rédigée en double exemplaire sur papier libre et adressée au directeur des services fiscaux accompagnée:

- d'une photocopie du certificat d'inscription de la commission paritaire des publications et agences de presse
- d'au moins deux numéros différents de la publication.

Or, sur la période vérifiée, la société n'a sollicité auprès des autorités fiscales compétentes aucune demande pour bénéficier des allégements fiscaux prévus à l'article 298 septies du CGI. La société n'a obtenu le bénéfice de ces dispositions qu'en date du 20/6/2000 pour une période d'application à compter du 1/1/2000. Les ventes des publications de "La Gazette des Jardins" soumises à tort au taux de 2,1 % sont donc à soumettre selon les règles de droit commun au taux normal de 20,6 %.

Les principes dégagés par la jurisprudence "SA Mitsukoshi France" CÉ 28 juillet 1993 n° 62-865 s'appliquent lorsqu'il s'avère qu'une opération imposable a été soumise à un taux erroné. La base d'imposition au taux légalement applicable doit être déterminée compte tenu du prix ferme et définitif, ce prix devant être diminué du montant de la TVA légalement exigible sur l'opération si le redevable de la TVA est le vendeur. (...).

Emploi PCA - Directeur de publication Date d'entrée		Net à payer
nts	Congé du Au	
		3 994,30

Extrait du bulletin de salaire du Pdg de la société éditrice. Salaire qui n'a pas varié de 1995 à juillet 2000.

(le montant du redressement représente donc 96,59 fois le salaire du Président du Conseil d'Administration qui a omis de poster la fameuse demande en 1995).

Le régime fiscal de la presse

La presse bénéficie d'un régime fiscal spécial. La TVA est réduite à 2,1 % et les entreprises sont exonérées de taxe professionnelle (TP). Pour distinguer les véritables publications des catalogues, journaux boursiers de pub et autres magazines pornos, la commission paritaire (organisme dépendant directement du Premier Ministre) se réunit tous les mois pour statuer sur la conformité du contenu de chaque titre qui souhaite bénéficier de ce régime fiscal avec le code des impôts.

Celui-ci précise que la publication doit:

- avoir un caractère d'intérêt général quant à la diffusion de la pensée: instruction, éducation, information, récréation du public;
- satisfaire aux lois sur la liberté de la presse (indication de l'imprimeur, mention du nom du directeur de publication, dépôt légal à chaque numéro, parution régulière au moins une fois par trimestre, publicité occupant moins de 2/3 de la surface) et évidemment ne pas être assimilable à des tracts, des catalogues, etc.

La commission paritaire est composée essentiellement par des fonctionnaires du plus haut niveau du Ministère des Finances, du Budget et de la Poste ainsi que des représentants des éditeurs.

Pourtant leur avis, même s'il est confirmé dans quasi-tous les cas par les services fiscaux, n'est que consultatif (voir argumentaire du redressement fiscal). Le fait génératrice est une lettre des services fiscaux locaux autorisant la société éditrice à bénéficier de ce régime. Or, ces services ne sont pas prévenus par la commission paritaire (qui les avertit pourtant immédiatement en cas de non renouvellement), c'est à l'éditeur d'écrire sur papier libre, formalité que nous n'avons effectuée (par simple oublie) qu'en 2000.

Toutefois, cette autorisation peut être rétroactive (c'est ce que nous demandons à l'Etat dans notre demande de recours). Il y a donc de l'espoir.

ÇA N'ARRIVE PAS QU'AUX RICHES

Conseils aux futurs contrôlés

Rappelons d'abord que sans impôts il n'y aurait pas de routes, pas d'écoles, pas d'hôpitaux, pas de services sociaux, pas de justice, pas de sécurité; donc ni Liberté, ni Égalité, ni Fraternité.

Les fondements mêmes de la Démocratie et de la République reposent sur le système déclaratif. Chacun déclare à l'Etat ses revenus, celui-ci fait confiance *a priori* au contribuable et lui demande de contribuer aux dépenses collectives. La nature humaine étant ce qu'elle est, l'Etat se réserve le droit de vérifier la sincérité et la légalité des déclarations en lançant une procédure de contrôle fiscal.

Chacun devrait une ou plusieurs fois voir vérifier ses comptes dans sa vie (ce qui éviterait beaucoup d'erreurs et de magouilles). Pourtant les moyens sont chiches, les vérifications sont rares et le contrôle fiscal est souvent assimilé à une persécution.

Contrôle mode d'emploi

La première erreur (que nous n'avons pas faite) est de considérer le vérificateur comme un inquisiteur. Certes, celui-ci vient rarement par hasard, mais les dénonciations sont rares. Nous n'avons pas un instant envisagé qu'un concurrent ou quelconque personne égratignée dans nos pages puisse être à l'origine de cette vérification.

La seconde est de mentir. Si vous n'avez pas une cohorte de conseillers et d'avocats, des sociétés écrans aux quatre coins du globe, n'espérez pas jouer au plus fin avec votre vérificateur. La mauvaise foi peut coûter des pénalités pouvant atteindre 80 %.

Les conseilleurs ne sont également pas les payeurs. Nous avons évité le pire en ne suivant pas certains propos de gens, payés pour être compétents, qui proposaient de "retrouver" la fameuse lettre que nous n'avons pas postée en 1995. Un Ministre des Finances a plongé pour moins que cela, nous ne sommes pas tombés dans le panneau.

Me vient à l'esprit une chanson superbe de Georges Moustaki sur la liberté. Il est clair que nous irons jusqu'au bout pour lutter contre la sanction abracadabrante qui frappe la Gazette. Ne croyez pas pour autant que nous allons réveiller la fibre révolutionnaire de bon nombre de nos rédacteurs, actionnaires et lecteurs. Nous allons,

si l'Administration persiste dans sa position, jouer de tous les recours de la loi française (hélas, ceux-ci ne sont pas suspensifs en matière de TVA et il faudra payer avant d'ester).

La première instance est le Tribunal Administratif. A ce jour la jurisprudence est la suivante. En 1985 et en 1995, le TA de Nantes a estimé que "la formalité du dépôt de la demande ne pouvait être exigée et que l'éditeur qui a obtenu le certificat d'inscription de sa publication à la CPPAP

Il est plus délicat de rester Zen pendant la durée du contrôle. Lorsque la somme en question est telle, que les six visites se passent dans votre propre salon, que votre honnêteté personnelle est mise en cause, vous pétez les plombs, c'est mathématique.

A posteriori, un suivi psychologique dès le début semble la meilleure solution. Nous avons hélas plutôt compensé par une très nette augmentation de notre consommation de kérone et de fumigènes. La Seita, Casanis et l'Etat y trouvent leur compte.

Il vaut mieux ne pas être pudibond pour résister à ce qui ressemble fort à un strip-tease à domicile. L'examen minutieux de vos comptes, de vos relevés de carte bancaire, de vos factures téléphoniques laissera peu de mystères sur votre intimité au contrôleur.

Dans notre cas, l'indigence de nos salaires laissait soupçonner que nous puisions dans la caisse pour pouvoir vivre décemment. Il a fallu prouver que nous avions un numéro de téléphone personnel indépendant, que le véhicule de la Gazette ne nous appartenait pas personnellement, que nous avions la chance de ne pas payer de loyer et de pouvoir faire nos courses personnelles à pied, etc.

Sur ce plan-là, et c'est l'essentiel, notre honneur est sauf. Concernant les 380 000 francs de redressement basés sur la transformation de notre TVA de 2,10 % en 20,6 %, nous faisons confiance aux premiers recours pour nous exonérer des conséquences d'une simple erreur de forme.

Par contre, nous avons appris que parmi les méandres des lois et règlements, il existe une règle claire. Tout commerçant ne peut déduire de la TVA que si son montant en francs est expressément mentionné sur la facture. Nous avons fait cette erreur sur 16 factures en 3 ans pour un montant (hors retard) de 3 780 F que nous nous engageons à régler dès la mise en recouvrement.

Courroux

peut bénéficier immédiatement du régime de la presse sans autre formalisme". Ces jugements ne sont pas conformes à un avis du Conseil d'Etat de 1971, mais celui-ci n'a pas été sollicité par l'Administration lors de ces deux affaires.

Admettons même que le Tribunal Administratif et le Conseil d'Etat confirmant notre sanction,

il reste la Cour de Justice Européenne. Bref, vu le rythme de la Justice, on en a pour 15 ans de procédure.

Entretemps, nous allons bien nous amuser et faire parler de la Gazette. Manif de brouettes (et de tractopelles pour faire sérieux) et érection du plus grand (et du plus beau) bouquet du Monde sont au programme des festivités. Pour une fois qu'il existe une véritable bonne et honnête cause, nous ne doutons pas de réveiller votre fibre militante.

JUSQU'AU BOUT!

Demande de recours

Rien n'est perdu, avant la mise en recouvrement les recours sont possibles, lisez.

Nice le 19 octobre 2000

Cher Monsieur,

Nous venons de recevoir votre notification de redressement fiscal et avons le plaisir de constater qu'un motif important de votre contrôle (vérifier que l'indigence de nos salaires n'a incité en aucun cas Joëlle Bouana et moi-même à confondre notre compte personnel avec celui de la société Alpha Comedia) n'a pas été retenu.

Votre notification représente en quelque sorte un brevet d'honnêteté et d'intégrité pour les fondateurs de la Gazette des Jardins.

Nous acceptons la partie de votre redressement consacrée aux factures émises par des particuliers, et donc non soumises à TVA (factures Jal et Gély). Concernant les factures de pâtes d'olive Lessatini, destinée à nos cadeaux d'entreprise, je comprends enfin pourquoi aucun supermarché de Nice ne vend d'huile d'olive de Nice, ni de cette délicieuse pâte d'olive distribuée à prix d'or chez Fauchon et sur les grandes tables, mais nous ne contestons pas votre chiffre. Par contre, la librairie Rontani ne vend que des produits soumis à TVA, en l'occurrence des cartes géologiques, mais comme nous avions perdu la facture, nous acceptons votre décision.

Cela dit, abordons l'essentiel de votre redressement qui consiste à recalculer notre taux de TVA à 20,6 % au lieu de 2,10 %.

Je me permets de rappeler avant tout que sur les centaines de journaux créés chaque année, la plupart ne survivent que quelques mois, certains un an ou deux. Beaucoup plus rares sont ceux qui, cinq années après, commencent à dégager des résultats d'exploitation positifs. Parmi ces quelques titres, la plupart font partie de groupes de presse, filiales de multinationales aux ramifications multiples.

La Gazette déroge à cette logique : ses deux employés (la Secrétaire de Rédaction et le Pdg) ont été salariés à moins de 4000 F net pendant ses cinq premières années d'existence, son rédactionnel est indépendant de toute pression des rares annonceurs publicitaires et le capital de sa société éditrice Alpha Comedia (qui reste à reconstituer, vu les pertes des années précédentes) est quasiment exclusivement possédé par des jardiniers amateurs ou professionnels qui ont été séduits par sa forme et son ton.

Sans remettre en cause vos arguments juridiques qui affirment que le fait génératrice de l'application du régime fiscal de la presse à une entreprise n'est pas l'obtention du certificat d'inscription à la Commission Paritaire des Publications et Agences de Presse (CPAP, organisme dépendant directement du Premier Ministre) où siègent des membres du Ministère des Finances du plus haut niveau, mais lié à une demande effectuée au niveau local par la société éditrice (cette demande étant systématiquement accordée), il nous semble que les 380 000 et quelques francs de votre redressement sont bien cher payer pour avoir omis de poster une lettre sur papier libre en 1995 (voir petit historique de la Gazette joint).

Songez que cette somme représente plus de 96 mois de salaire du Pdg qui, à l'époque, victime d'une maladie d'origine génétique (spondylarthrite ankylosante) a dû abandonner son activité d'entrepreneur de jardins, contraint soit de bénéficier du RMI et demander des allocations Cotorep, soit de se recycler dans un métier où son handi-

cap serait moins invalidant. Ce recyclage d'énergie propre semblait totalement réussi au matin du 16 août 2000. Outre ses activités de Pdg, il fait office de chef de fabrication, de directeur de publication (pénalement responsable en cas de délit de presse), de responsable du réseau informatique, de scannériste, de commis à la saisie des abonnements, de chauffeur-livreur, de standardiste, voire de journaliste sans carte de presse, de photographe, etc.

Ce montant représente également plus de 96 mois de salaire de Joëlle Bouana, secrétaire de rédaction, rédactrice en chef, chef comptable (dont la compétence est prouvée par votre notification... et par les interrogations légitimes qui suivront), gestionnaire des expéditions de livres et d'anciens numéros, directrice artistique, dessinatrice, photographe, journaliste sans carte de presse, etc.

En restant dans le registre de l'équité, sachez qu'en Iran et en Ouzbékistan (source Le Monde) les journaux indépendants du pouvoir sont fermés pour des raisons fiscales encore moins pointilleuses que l'omission d'avoir écrit une lettre à la création du titre. Que

penser de la Patrie des Droits de l'Homme qui condamne un journal pour de tels prétextes et qui renvoie ses acteurs dans la misère et l'assistance sociale ? Nous qui élevons nos quatre enfants dans le plus strict respect des règles démocratiques et éthiques nécessaires au futur de notre pays, comment leur expliquer que Papa et Maman ne peuvent plus financer la poursuite de leurs études car Papa n'a pas posté un courrier il y a six ans ? Quatre sauvageons de plus en puissance ! (...)

Nous vous remercions d'excuser l'homme des bois devenu homme de mots qui vous a imposé une si longue lecture, et nous souhaitons résumer ses propos. Vu que :

- la bonne foi et la parfaite intégrité des dirigeants de la société Alpha Comedia ont été mises en évidence par la vérification ;

- le journal La Gazette des Jardins a bénéficié sans interruption d'une inscription à la CPPAP pendant les années 1997, 98 et 99 (la présente inscription est valide jusqu'en fin 2003) ;

- Michel Courboulex, étant donné son affection invalidante (voir certificat médical ci-joint), a dû interrompre son activité d'entrepreneur de jardin en

1995, et n'avait pour alternative à l'assistance sociale que la création d'une activité compatible avec son handicap ; - Joëlle Bouana et Michel Courboulex ont à charge quatre enfants, Rosalie, Anaïs, Tom et Sarah qui ont été parfaitement bien élevés (leur discrétion lors des six visites de l'Inspecteur et leurs résultats scolaires en sont la preuve) ;

- la SA Alpha Comedia a dû par deux fois augmenter son capital pour compenser les pertes d'exploitation et doit encore reconstituer 445 958 F avant d'espérer le moindre bénéfice ;

- les actionnaires d'Alpha Comedia, qui ont parié pas moins de 600 000 F sur les chances de réussite de la Gazette, ont légitimement le droit d'espérer au plus tôt de partager des dividendes ;

- ces très prochains bénéfices (résultat d'exploitation 2000 prévisionnel, environ 200 kF) vont rapidement dégager des impôts sur les sociétés et des impôts sur le revenu des actionnaires ;

- la législation française de la presse (magnifique loi Bichet) est un modèle mondiallement admiré pour permettre à tout journal d'être diffusé dans les mêmes conditions quelle que soit la fortune de son éditeur ;

- La Gazette des Jardins dénote par sa liberté de ton et d'expression, par son indépendance financière et par son respect du lecteur ;

- la réglementation impose à l'éditeur de prévenir les services fiscaux de l'obtention de l'inscription à la CPPAP

alors que la CPPAP informe directement les différents Ministères concernés en cas de refus (voir la notification de refus jointe) ;

- la disproportion entre l'erreur initiale (omission de poster un courrier) et la sanction de la notification (382 000 F, soit 8 années de salaire net du salarié le mieux payé) est criante ;
- la santé physique et intellectuelle des salariés du journal est gravement affectée par cette pression énorme ; nous vous demandons de bien vouloir :

- nous faire bénéficier des allègements fiscaux propres à la presse avec effet rétroactif aux années 1997, 1998 et 1999. A cet effet, vous trouverez ci-joint tous les numéros parus pendant ces années (à l'exception du n°14, victime d'autodafé lors de mouvements sociaux aux NMPP) afin que vous puissiez apprécier que ces exemplaires répondent bien aux dispositions des articles 72 et 73 de l'annexe III au CGI ;

- corriger en fonction de cette décision le montant de notre redressement que nous nous ferons un devoir de régler dès réception de la mise en recouvrement.

Nous sommes à votre entière disposition pour rencontrer au plus tôt vos supérieurs hiérarchiques pour mettre fin à ce qui ressemble fort à un cauchemar éveillé. Veuillez agréer mes meilleures salutations.

Michel Courboulex
Pdg et Directeur de publication

PETITE HISTOIRE DE LA GAZETTE

Pour mieux saisir la situation, il est nécessaire de rappeler les faits, flash-back :

1994

Dans un bar de Mouans Sartoux, quelques jardiniers professionnels décident de communiquer ensemble en diffusant dans 10 000 boîtes aux lettres des Alpes-Maritimes un exemplaire d'un journal imprimé sur rotative, La Gazette des Jardins Méditerranéens.

1995

Février : impression du n°1 (ne cherchez pas de numéro zéro, il n'y en eut pas). La pub paie tous les frais d'impression et de diffusion. Le retour est immédiat, des centaines de lettres d'éloges et de remerciements. La décision de créer un bimestriel consacré aux jardins méditerranéens est prise. Il nous faut donc un numéro de Commission Paritaire des Publications et Agences de Presse pour pouvoir bénéficier des tarifs postaux et du régime fiscal de la presse. La première demande de dossier est faite dès le 10 février.

Mars : refus de la Commission pour une raison évidente : le journal étant gratuit, il ne peut bénéficier du régime de la presse.

Avril : parution du n°2. Le journal est distribué gratuitement, mais l'abonnement est de 50 F. Le 27 avril, la Commission Paritaire, certifie que la Gazette des Jardins Méditerranéens est inscrite au n°75995 jusqu'en avril 1996. C'est l'euphorie : le n°3 sera distribué par les NMPP dès juillet, la pagination passe de 8 à 24 pages. Nous embauchons une secrétaire et nous installons dans un premier bureau prêté par un ami.

Juillet : Le n°3 est bouclé dans la panique la plus totale, six pages de la Gazette sont effacées suite à une erreur informatique à trois jours de l'impression. En deux nuits blanches d'affilée, nous réussissons à boucler à l'heure. Nous sommes de vrais zombies, d'autant plus qu'il faut créer la société. La société anonyme au capital de 62 000 F (10 % du capital du Monde à l'époque), Alpha naît en août au moment où nous nous installons dans notre garage et préparons la Gazette de septembre qui sera distribuée non plus en Méditerranée seule mais dans tout le pays. La pub se vend très mal.

Novembre : Le numéro 5 paraît, mais nous savons que nous ne pourrons financer le suivant. Les pertes sont énormes, 194 376 francs exactement. La fin de l'année se passe dans la plus profonde déprime. C'est pourtant cette année-là que nous aurions dû écrire, comme l'indique une phrase au

bas du certificat de la Commission, aux services fiscaux pour leur demander de bénéficier du régime fiscal. Par retour, le fisc nous aurait évidemment donné son autorisation. Le Pdg de l'époque, en l'occurrence votre serviteur, était pourtant sûr d'avoir signé cette lettre parmi les centaines de pages nécessaires paraphées à la création de la Société Anonyme.

1996

Après avoir glissé jusqu'au fond, nous avons compris que l'homme vit d'espoir plus que de toute autre nourriture. Nous avons écrit aux abonnés qui nous soutiennent en masse, nous n'encaissons pas leurs chèques avant la sortie du n°6 qui appellera chacun à la mobilisation. L'association des Amis de la Gazette est créée sur le modèle des Amis du Monde Diplo. Peu à peu des capitaux supplémentaires sont réunis pour poursuivre la publication.

Au mois de mai, la Gazette publie son numéro culte consacré à l'Olivier et demande la prorogation de son inscription à la Commission. Patatras, il faut une parution au moins trimestrielle pour être inscrit, refus du 30/05/96 ! Le Secrétaire Général de la Commission précise "Le ministre de l'Economie et des Finances et le ministre de l'Industrie, de la Poste et des Télécommunications ont été informés de cette mesure" (preuve a contrario que les services fiscaux ont toujours été informés de l'activité de notre société). Dès le 11/06/96, une nouvelle demande est déposée et l'inscription 75995 est accordée le 12 septembre jusqu'au 31 octobre 1998.

Or, dès le mois de septembre, la Gazette va perdre son adjoint Méditerranéen pour devenir "La Gazette des Jardins" tout court. Coup de téléphone à la Commission qui nous demande de déposer une nouvelle demande. Suite à une ambiguïté dans notre déclaration du chiffre de nos ventes la Commission émet un nouveau refus. Dès le mois suivant, la Commission révise sa décision et certifie notre inscription, toujours sous le même n°75995 jusqu'au 31/12/1998. Ouf, un souci de moins ! d'autant plus que la banque nous refuse désormais tout découvert autorisé (auparavant, il était de 100 000 F) et qu'il faut augmenter le capital de la société pour absorber des pertes abyssales. Résultat de l'exercice 96 : 163 589 F de pertes. Conformément au régime de la presse, le fisc ne nous réclame pas de taxe professionnelle.

1997

Année bénie, Rustica nous donne la main en nous achetant 9000 numéros lors de trois parutions et édite le livre Les Agrumes intégralement réalisé par notre équipe (déjà réimprimé deux fois depuis). Mis à part un autodafé sur notre numéro 14 (15 000 numéros brûlés lors d'une grève des NMPP). Les premiers bénéfices nous incitent à passer à la vitesse supérieure. Toujours pas de taxe professionnelle (TP).

1998

Tout s'accélère. Arrivée de Jean-Paul Collaert, une des meilleures (voire la) meilleures plumes en matière de jardinage dans l'équipe et dans le capital de la société. En mars, lancement d'une formule avec des suppléments magazines régionaux. Les ventes doublent mais les frais quintuplent, nous allons droit dans le mur. Au bout de trois numéros, les magazines sont abandonnés et la Gazette passe de 24 à 32 pages, grosse baisse des ventes. Les pertes sont dantesques. La fin de l'année est morose, mais nous n'oublions pas de demander le renouvellement de notre inscription à la Commission, qui nous est accordé jusqu'au 31 décembre 2003. Toujours pas de nouvelles de la TP.

1999

Que du bonheur, les ventes remontent, la qualité d'impression s'améliore de numéro en numéro. Tous les compteurs sont au vert, résultat d'exploitation positif de 160 000 F. Tiens, les impôts nous réclament une taxe professionnelle, ils ont dû se planter !

2000

Après une relance du fisc, nous nous rendons à l'Hôtel des impôts avec notre précieux certificat. Dix jours plus tard, nous recevons une lettre simple qui nous informe que la Gazette bénéficie du régime de la presse à compter du 1er janvier 2000.

Si, en cet instant, nous avions pu imaginer les conséquences de nos actes, nous aurions pris notre chéquier et payé la TP 99. Mais, pour continuer à respecter le plan comptable de la presse, nous demandons en fin juin de bénéficier également en 99 de l'exonération de TP.

16 juillet : Recommandé AR, nous annonçant un contrôle fiscal.

16 août : première visite de l'Inspecteur.

16 octobre : après six après-midi passés dans notre salle à manger, il nous notifie un redressement de 385 000 F.

16 décembre (anticipation) : nous espérons annoncer à tous les lecteurs qui viendront nous soutenir et faire la fête que ce cauchemar ubuesque a pris fin dès les premiers recours hiérarchiques.

Censure en ligne sur carrefour-jardins.com

Nous disposons depuis peu d'une connexion ADSL à internet et accédons en réseau à la toile sans plus dépenser aucun frais de communication. Le haut débit, croyez-nous, c'est le pied! C'est pour cela que nous n'avons pas hésité à explorer le site internet: carrefour-jardins.com. Nous pensions que les ragots sur le copinage entre l'apôtre de la bonne bouffe et le géant de la distribution de masse n'étaient que pures fadas... Hé ben non!

Dès la page d'accueil, l'ami Jean-Pierre Coffe apparaît en nous proposant ses conseils d'achat (comment remplir sa brouette). Dans la plus pure tradition internet un chat est proposé (une tchatche pour les Provençaux, un dialogue en direct pour les autres). Quelle chance, à cette heure exacte Muriel de Curel répond aux internautes, l'organisatrice des Journées de St Jean de Beauregard en direct! Nous venons donc dialoguer sous le "pseudo" peu énigmatique de "Courbou la gazette des jardins" et posons la question suivante: "que pensez-vous du guide Coffe des pépinières?". Avant toute réponse, un certain "Nounours" embaye: "Le guide Coffe, c'est une merde!" Muriel de Curel a juste le temps de répondre: "je ne sais pas, je ne l'ai pas lu", que l'ordonnateur se fige, plantage!

Tout arrive, même sur un Mac et je redémarre dans la foulée et me reconnecte sur le chat. Etrangement, il n'y a plus de connectés (nous étions huit deux minutes auparavant). Nounours revient et reprend sa diatribe sur le guide Coffe en prétendant que "Jean-Pierre Coffe possède 35 % de carrefour jardins.com". J'ai juste le temps de demander à Mme de Curel si elle savait ce que méditait ce livre sur sa fête de St Jean et celle de Courson qu'un message m'annonce: "Ce dialogue est réservé aux membres de carrefour jardins.com".

Qu'à cela ne tienne, vu ADSL et l'extrême rapidité du site, me voilà une minute plus tard membre de carrefour.com et replonge dans le chat. Pas de chance, un message indique que le dialogue est interrompu, que le propos n'était pas le livre de J-P Coffe mais les Journées de St-Jean et que nous avions manqué de tact vis-à-vis de Muriel de Curel. Coffe nous répondra directement lors d'un prochain dialogue!

Nous avons laissé notre email pour pouvoir être informés de sa date.

Tout est dit! Carrefour surveille bien mieux huit internautes que la qualité de ses approvisionnements. Quant à J-P Coffe, qu'il nous explique cette démarche de sabrer dans son guide des petits pépiniéristes, tout en s'alliant avec un géant de la distribution qui fait peu de cas du respect de la transparence et de la démocratie directe qu'est censée nous apporter internet.

Courbou

gazettedesjardins@wanadoo.fr

A propos de la jardinerie Rey : droit de réponse

J'ai lu sur votre gazette la lettre de M. Roth. Certains de ses propos sont excessifs compte tenu de l'heure, 16h30, et du jour, un samedi. Je présume qu'il n'a pas fait exprès 1200 km de chez lui pour se trouver à La Londe ce jour-là.

Dans le répertoire des CCVS, il est bien précisé que notre collection de lauriers roses est visible sur rendez-vous à la période de floraison (ce qui n'est pas le cas le 20 mai). En jardinerie nous ne faisons apparaître que les mentions de couleur, fleurs simples ou doubles, les lauriers ne sont achetés qu'en fleurs habituellement, donc les variétés présentes (plus de 100) changent sur le point de vente. Les collectionneurs avertis, avec lesquels nous avons par ailleurs beaucoup d'échanges, préviennent en général de leur visite. Toutefois, pour éviter de telles diatribes, nous avons mis en place une collection variétale disponible et dénommée pour les collectionneurs. Mais ce sont toujours les plantes fleuries qui partent... ce qui est normal. J'aurais préféré être informé directement du problème et le

traiter personnellement plutôt que le découvrir dans vos colonnes (nous avions les lauriers demandés en pépinières), mais je suppose qu'il faut aussi les remplir avec "mauvaise humeur"... Vous trouverez, ci-joint, deux plaquettes que nous éditons pour le public sur les lauriers roses et les oliviers, que nous cultivons, ainsi que notre catalogue professionnel réservé aux professionnels. Puis-je penser que vous en faites partie?

Avec tous mes regrets pour une diatribe nuisible et, je pense, injuste, compte tenu de l'amour et l'investissement que mes collaborateurs et moi-même portons aux plantes, je vous prie d'agréer, Monsieur Courboulex, mes salutations et vous invite volontiers, ainsi que vos rédacteurs, à visiter nos pépinières et collections, en me prévenant si possible.

Jean-Marie Rey

Vos plaquettes sont remarquables mais notre principe est de publier les "libres paroles" des lecteurs et, s'il y a lieu, les droits de réponse des personnes concernées. Et nous tenons à cette liberté.

Joëlle Bouané

L'autre jour, je revenais du potager avec, au bout du bras, un panier qui pesait trois tonnes (enfin, au moins 6 Kg) et l'envie m'a pris de faire une sorte de bilan de la saison écoulée. Un bilan mea culpa, même...

Jai passé la moitié de l'été à gaver tout le monde avec mes histoires de plants de tomates malades. Quand les premières taches jaunes sont apparues, j'ai pris ça comme un affront personnel. Comment! Je pensais avoir tout fait comme il faut: culture préalable d'engrais verts (épinards entre les rangs, avant les tomates, féverole, coupée assez tôt pour qu'elle puisse produire un bel humus); calcul au poil de chat près des plantes compagnes, selon la méthode de cultures associées de Gertrud Franck; enfouissement d'orties hachées dans les trous de plantation, arrosages au parfois au purin d'ortie; buttage, paillage... merde, et quoi encore?

Je suis allée jusqu'à téléphoner à M. Vuillon, qui m'a écoutée avec grande patience, bien qu'il eût à ce moment-là bien d'autres choses à faire. Il m'a donné tous les conseils nécessaires, en me demandant de le tenir au courant des résultats. Comme finalement je n'ai pas un mauvais fond, je vais vous donner la marche à suivre si, comme moi, vous avez la cladosporiose (pas vous, vos tomates). Ça fait, sur les feuilles, des espèces de taches jaunes, qui gagnent du terrain insidieusement, du bas vers le haut, puis brunissent. Et le pauvre pied de tomate devient tout racho, tout minable, et ne produit plus. Des fois il meurt. Et quand je dis le pied, pauvre de moi, ce serait plutôt la rangée entière.

C'est un genre de mildiou. D'après Daniel Vuillon, normalement ça vient dans les serres, à cause de la température élevée et de l'humidité itou. Mais c'est vrai qu'on a eu un temps bizarre: une chaleur normale au printemps, un vent froid par là-dessus, une ou deux pluies d'orage, bien battantes, et voilà.

Bon, le traitement: appliquer de la bouillie bordelaise le matin, puis, le soir, poudrer au soufre (léger). Deux jours après, ôter et détruire les feuilles touchées. Surveiller. S'il y a lieu, recommencer. A part quelques feuilles qui jaunissaient par-ci par-là, ça a marché. Et j'ai mangé des tomates tout l'été. Ecco.

Ça m'a donné envie de me rendre à la Fête de la Tomate - chez les Vuillon à Ollioules, comme le savent tous ceux qui lisent attentivement la Gazette (et non d'une fesse distraite, comme des que je connais). Je me suis régale à cette fête. D'abord les hôtes étaient sympas, il y avait de tout, bouquins, miels, fromages, fruits, vins, même un Breton égaré avec ses produits du terroir, et des tomates! Toutes les formes, toutes les couleurs, et tellement savoureuses qu'après, quand tu manges une tomate de super marché, tu dis: "Ah ouais? C'est quoi comme rave?" On pouvait toutes les goûter, et mettre des notes pour un futur palmarès. C'est l'An-

dine que j'ai préférée, mais ça se discute, la Brandywine est vachement bonne aussi, et la Russe, et la Rose de Berne, et...

Chez les amateurs, c'était le choeur des lamentations: "Mes tomates ont le mildiou"; "Les miennes ont le cul noir". M. Vuillon: "C'est dû à des arrosages trop espacés ou irréguliers. Il ne faut pas que la tomate manque d'eau. Arrosez deux heures par jour"..." Mes plants ont les feuilles qui se roulent sous l'effet de la chaleur. Certaines sont même brûlées par le soleil". Ça me reuiniquait d'entendre ça, je me sentais moins seule. Pour les feuilles grillées, on en a tous convenu: avec ces étés qui font de plus en plus penser aux climats semi désertiques, il va falloir mettre des ombraries. Christiane Barbier, de "Graines de vie" (c'est une passionnée des légumes, vous en entendrez encore parler), a fait

pousser pour cela un rideau de sorgho à balais et elle y fait grimper des haricots. Mais elle estime qu'il en faudrait plus d'un rang, peut-être deux ou trois. Elle et son mari ont remarqué que les tomates pla-

cées à ombre légère ne souffrent pas de la chaleur et produisent autant. Bientôt on va être obligé, comme les Australiens, de fabriquer une cage de verdure pour protéger les jeunes plants, en tout cas dans le sud.

Mes tomates, je me demande si elles étaient assez nourries: Gertrud Franck fait surtout pousser des choux, pois, carottes, salades, etc., pas tellement de solanacées et de cucurbitacées, et moi c'est plutôt le contraire. Les féveroles avant, ce n'est peut-être pas suffisant.

Enfin, j'ai beaucoup râlé cet été. Partout j'allais répétant: "il fait trop chaud, ma terre est pauvre, elle draine trop, et gna gna gna, et gna gna gna" et pendant ce temps, je récoltais allégrement courgettes d'Egypte, haricots beurre, tomatillos, cresson perse, tomates donc, courges, persil, basilic, pois à gousset violettes, haricots rouges, haricots d'Espagne, gesse... Les haricots ont été formidables cette année. Et le miel je vous dis pas. Je m'en suis servi dans la salsa de tomatillos (merci, M. Couplan), avec tagète lucide et piments du jardin, c'est quelque chose.

Tout ça pour dire que les jardiniers c'est une sale engeance, jamais contents.

Claudette Allongue

Avis à la population!

Y a-t-il un Muyois survivant qui se rappelle les tomates de la famille Gastinel, mondialement connues dans tout le Muy, et même peut-être à la Motte et à Roquebrune? Qui me dira le nom de cette variété et, tant qu'à faire, les secrets de culture? Et, mais ce serait trop beau!, si quelqu'un continue la graine, je lui envoie ma liste de semences et il choisit ce qu'il veut en échange. Et voilà. Ça s'appelle profiter de la situation. Merci d'avance.

A propos d'épuration de l'eau

Le danger de tout gober

Dans le numéro de juillet 2000, il y a un article parlant des *Phragmites* (roseaux) et de ses possibilités d'épuration de l'eau (extrait des Quatre saisons du Jardinage). Tout d'abord le système de lagunage à macrophytes dont il est question est un des plus mauvais systèmes d'épuration par les plantes existant actuellement: beaucoup de maintenance avec de l'eau très douteuse minimum jusqu'aux genoux, très peu d'efficacité, étude du CEMAGREF datant de 1996 faisant foi, pestilence s'étendant souvent à plusieurs centaines de mètres à la ronde, production de nitrates à la sortie. Cela n'a rien à voir avec des systèmes type FPR, filtres plantés de roseaux mis au point par la même CEMAGREF et dont dérive le système de l'atelier Reeb que vous mentionnez.

Vous soulevez également la question des parasites pouvant ravager cette monoculture de roseaux. N'oubliez pas que les *Phragmites* vivent de façon naturelle en monoculture et il n'a jamais été constaté de maladies mortelles sur les roselières, sauf le terrible et triste assèchement-des-marais.

Il faut noter d'ailleurs que n'importe quel *Phragmites* ne convient pas. Soit il dépérît, soit il est inefficace à traiter l'eau. Seule une variété à chevelu racinaire dense et à vitesse de croissance élevée est adaptée à ce travail d'épuration de l'eau.

De plus, les massettes et iris, en effet recommandés dans quelques systèmes, ne présentent absolument aucun intérêt. Les massettes ont un pouvoir épurateur quasiment nul. Les iris, eux, contiennent des substances effectivement intéressantes au niveau racinaire, mais leur effet n'est probant que dans des cas expérimentaux bien particuliers, avec des paramètres (profondeur d'eau, vitesse de circulation des fluides, période de végétation, etc.) bien précis.

Par contre, il existe une variété hybride de saule mise au point en Norvège dans ce but d'épuration de l'eau.

Il existe actuellement quelques installations en fonctionnement de tous les types pouvant exister. Beaucoup sont bâtarde car issues d'améliorations après coup sur des installations existantes.

Pratiquement aucun système à ce jour ne prend en compte l'élimination des nitrates en sortie, bien au contraire: le but est de transformer le maximum de matières azotées en nitrates. Les phosphates quant à eux traversent les filtres sans dommages, excepté si le substrat est spécialement étudié (ce que bien peu d'installateurs prennent la peine de faire). Pour finir avec le pire: l'horrible protoxyde d'azote N_2O , à effet de serre, passe si souvent inaperçu que l'on peut compter sur les doigts d'une main le nombre de ceux qui connaissent ne serait-ce que son existence.

Si cela vous intéresse, je pense écrire un article plus complet et plus technique sur ce que je résume ici. Cela évitera bien des déboires aux malheureux qui gobent toutes les âneries qu'ils voient passer et qui dépensent un fric fou pour construire des bassins qui ne leur apporteront que des problèmes.

Ceci dit, j'adore La Gazette. Rien à jeter. Je lis absolument tous les articles du début à la fin, même si c'est parfois avec un peu de retard comme vous pouvez le constater... Quand elle arrive, ma compagne la "planque" s'il y a autre chose à faire!

Evoch (Eco hameau de Barthès, Le Fraysé)



A propos de champignons

Champions les botanistes!

À la lecture du n° 33 de septembre, je suis fort surpris, dans l'article paru page 23 concernant les champignons, de voir dans la rubrique préjugés: "les champignons dont la couleur change à l'air sont toxiques; pourtant l'indigotier et l'amanite vireuse sont excellents" tiré de l'ouvrage de J. Loiseau.

L'amanite vireuse ou *Amanita virosa* d'une part ne change pas de couleur d'autre part ce qui me semble le plus important elle est extrêmement毒ique tout autant que l'*Amanita phalloides* et l'*Amanita verna*, trilogie de base des champignons vénéneux. Comment peut-on se permettre ce genre d'erreurs qui peut, vu l'engouement pour la cueillette des champignons, provoquer des accidents graves. Par contre, il doit s'agir de l'*Amanita rubescens* ou 'Golmotte' bon comestible qui, elle, est rougissante à la cassure et dans les blessures.

Par ailleurs dans l'article "Champions les Champignons", dans la taxonomie actuelle *Clathrus cancellatus* est un synonyme de *Clathrus ruber* (Pers.: Pers.). Le nom correct de *Clavaria botrytis* est *Ramaria botrytis* (Pers.: Fr.) Ricken, de *Lycoperdon maximum* est *Langermannia gigantea* (Batsch: Pers.) Rost. *Morechella spongiosa* est inconnue, *M. conica*, *M. costata*, *M. elata*, *M. rotunda* sont les plus courantes. On dit *Omphalotus olearius* et non *olearia*, le nom correct de *Hygrophores niveus* est *Cuphophyllum niveus* (Fr.). Bon, les "pieds bleus" sont des *Lepista nuda* et non plus des *Rhodopaxillus*. La mycologie étant une science neuve elle évolue.

Les bolets "pissa can" les plus communs, *Suillus granulatus* et *Suillus luteus*, peuvent provoquer des gastro entérites notamment si la cuticule n'est pas retirée. Cependant ces erreurs ne sont pas trop gênantes pour le lecteur non mycophile en comparaison de l'*A. virosa* comestible.

Francis Maggi (06)

Au courrier de la gazette

Associations de cactophiles, il n'y a pas que les grands!

Juste un petit mot pour vous féliciter de la qualité et l'originalité (de ton et de forme) de votre journal. Félicitations à ceux et celles qui se démènent pour une plus large diffusion de la Gazette. En effet, cet été et pour la première fois, j'ai enfin pu trouver mon journal sur mon lieu de vacances (Mégeve, 74). Bravo!

J'ai remarqué, dans le numéro précédent, qu'une dame cherchait une association spécialisée dans les plantes succulentes. Et, à ma grande surprise et surtout à mon grand regret, seuls l'AIAPS et Arides ont été citées. D'autres associations travaillent à la réalisation de projets ambitieux :

— "Cacté vidéo" à Carmaux (dans le Tarn) avec M. Batigne. Réalisation d'une k7 vidéo par an + bulletins de liaison.

— "Le piquet" à Vannecroq (27) avec M. Max Delugin.

— "La société succulentophile de l'est francilien" à Claye-Saillly (77) avec M. Rebmann.

Il y a aussi la revue Obregonia... et bien d'autres.

Tous ces blablas pour dire qu'un petit nombre d'adhérents, pour une association (ou de lecteurs, pour une revue) ne peut et ne doit pas être la raison d'une mise à l'écart. Le gage de qualité ou de savoir-faire ne doit pas être réservé aux "grands" (en fonction de leur tirage pour un journal), bien au contraire; la preuve en est faite par la qualité de la Gazette des Jardins.

Jean-Michel Martinaud (77)

Comment avez-vous pu penser que nous ne parlions pas de ces associations parce qu'elles étaient "petites"? Simplement, nous ne les connaissons pas. Le nombre d'associations spécialisées dans les plantes est énorme, et nous compsons sur elles et sur vous, lecteurs, pour nous informer (ou éventuellement répondre aux demandes apparaissant dans cette rubrique). Nous vous remercions d'ailleurs très chaleureusement de votre courrier.

Baume pour le cœur et miel pour l'âme

Epatée! ébaubie!! ravie!!! par votre journal. Un tantinet lassée par vos confrères qui n'en sont plus qu'à rabâcher toujours les mêmes conseils, tous les mois de toutes les années, prenant toujours les lecteurs pour des débutants (même s'il faut tenir compte de "ceux qui commencent", les "un peu plus avancés" se brossent un peu trop souvent), je me consolais (un peu) avec de belles photos de beaux jardins... Mais elles aussi finissaient par devenir rongaines. Et voilà-t-il pas qu'une copine me fait connaître la Gazette (...) : séduction totale!

Jardinier depuis longtemps, je fricote en ce moment mon 4e jardin (à cause des vicissitudes, pas par choix). Réalisé en partant d'un pré à vaches, je crois pouvoir affirmer que celui-là m'aime autant que je l'aime. Avec lui, je me sens riche, vivante et reliée...

J'apprends, j'apprends sans cesse, je regarde, j'observe, et je m'émerveille tous les jours. Ah! la lumière du matin, fraîche et belle,

pure et toute douce. Un baume pour le cœur... Oh! la lumière du soir, si paisible, d'une transparence rasante qui dessine chaque détail; moment magique. La perfection existe. Un miel pour l'âme...

Et j'y puisse mes forces de vie. Attentive aux leçons données : la patience, l'espoir, l'incroyable pouvoir d'adaptation, de réparation. Une thérapie certaine de ressourcement dont j'ai l'imperatif besoin quand je rentre du boulot, vidée... Je suis infirmière. La vie, le déclin, la mort... Il ya des similitudes, c'est sûr.

Voilà! J'ai lu dans vos colonnes qu'il y a des "frapadingues" qui me ressemblent. C'est bon d'appartenir, même en restant conscient (en cultivant?) d'une certaine solitude.

Xavier Florin écrit à la dernière ligne de l'intro du calendrier des semis : "Le moindre beau jardin est un médicament, une lumière pour le ciel"... Et j'aime croire à cette relation.

Marie Guelennec (65)

Un monde à part

C'est avec le plus grand plaisir que je m'abonne de nouveau. Que dire? Il y a tout, la qualité, le ton, l'humour, les conseils, tout. Je n'ai plus de jardin depuis cinq ans car j'ai dû déménager dans un appartement. Heureusement il comporte deux balcons que j'ai transformés en vérandas.

Alors, je jardine en pots. Surtout des succulentes (350 espèces environ) et des épiphytes (orchidées, broméliacées, tillandsias, succulentes épiphytes). Mon appartement me sert aussi d'atelier - je suis artiste peintre et je travaille sur le

thème du jardinier et du jardin - ce qui fait que parfois je ne sais plus très bien si je suis dans mon appartement, une serre car il y a des plantes partout, ou un atelier. Bref, je vis dans un monde un peu à part, et la Gazette est aussi un monde à part. Alors bravo, continuez, et éradiquez les empêcheurs de gazetter en rond.

Jean Lafforgue (65)

PS: En tant qu'artiste, je lis aussi des revues d'art. Eh bien très souvent, j'en apprends plus sur l'art en lisant la Gazette des Jardins qu'en lisant ces revues. C.Q.F.D...

Que de questions !

Abonnée à votre journal, je suis ravie des conseils et des articles qui y figurent sur la région sud. Surtout ne changez rien à votre rédaction, c'est le seul journal qui traite à fond des problèmes et plantations adaptés au sud de la France... Alors courage, cramponez-vous aux branches!

J'ai trois questions à vous poser :

1) J'aimerais avoir la ou les adresses de producteurs d'oliviers élevés en pleine terre (donc au chevelu non mutilé par la mise en pot); je cherche aussi des oliviers de Bohème, figuiers, micocouliers, albizzias.

2) Au sujet de l'installation d'une mare dans un grand jardin, article paru dans le n°32 p. 16, j'aimerais avoir l'adresse de Philippe Thelliez afin de lui poser des questions d'ordre technique. J'ai le bonheur de posséder sur mon terrain une cascade existante depuis des générations. Cette source a été détournée lors de la vente d'un terrain en amont existe-t-il une juridiction pour porter plainte?

3) Peut-on utiliser l'eau sortant d'une fosse septique pour l'arrosage du jardin?

Mme Culliez (74)

A la question une, nous sortons notre joker et faisons appel aux lecteurs. La culture en pot ne nous semble pas vraiment castratrice dans la mesure où les arbres sont plantés jeunes sur site.

Philippe Thelliez a quitté Antibes pour la Normandie, vous pouvez lui écrire : 11 route de Prey 27220 Garencières.

A priori, l'eau d'une fosse septique qui fonctionne bien est propre à l'arrosage des végétaux. N'oublions pas que l'engrais humain était une richesse jusqu'il y a peu....

Cycas en pot

Dans quoi rempoter un petit cycas de grande surface si on veut lui donner une petite chance de survie?

Roland Vergne (13)

Dans un grand pot et un mélange bien sableux!

Chayotte et goutte-à-goutte

Abonnée depuis la naissance du journal, je profite de ce courrier pour vous transmettre mes compliments et encouragements. Vos articles sont toujours intéressants, clairs, pleins d'humour, loin des sentiers trop commerciaux et surfaits que l'on nous propose dans de superbes revues de papier glacé. Alors bravo!

J'ai deux questions (entre autres, car le jardin ne nous pose-t-il pas sans cesse des "colles" qu'il faut résoudre avec son cœur, son bon sens):

1) Après plusieurs essais infructueux, j'ai enfin réussi à faire germer une chayotte (achetée en supermarché au

rayon des légumes!). Me voici donc avec une superbe chayotte d'un mètre de haut dans un pot. Mais maintenant qu'en faire? Plante d'origine tropicale, va-t-elle supporter les 1 ou 2 °C que nous avons à Èze en hiver? Va-t-elle, de façon normale, sécher durant l'hiver pour repartir au printemps? Dois-je la mettre en pleine terre maintenant, la rentrer dans le cabanon? Par ailleurs, est-ce une plante gourmande en fumier, en eau?

2) Nous avons installé au printemps dernier un arrosage goutte-à-goutte automatisé (oh! Quel bonheur!). Ayant la chance de posséder une source sur le terrain, l'eau est stockée dans un très grand réservoir, puis dans un second de 2 000 litres. Que me conseillez-vous pour l'apport d'engrais? Est-il possible de verser l'engrais liquide directement dans le réservoir, sans risque de boucher les goutteurs? Est-il préférable de mettre de l'engrais à diffusion lente au pied de chaque plante? Et, si oui, sera-t-il utilisé complètement par la plante sachant que le goutteur diffuse en profondeur et ne drainera sans doute pas l'engrais? Mon bon sens me fait défaut à ce sujet... Si votre réponse s'oriente vers l'engrais liquide, lequel me conseillez-vous?

Evelyne Manié (06)

Dans vos conditions, les chayottes méritent d'être plantées en pleine terre. Sauf accident climatique, votre futur souci sera de limiter son exubérance. Répétons que le goutte à goutte est une panacée pour l'arboriculture et le maraîchage (lorsque les plantations sont homogènes), mais pas du tout pour le jardin d'ornement.

Vous vivez dans une zone où les précipitations annuelles dépassent celles de la région parisienne, considérez votre arrosage intégré comme un appui lors des sécheresses estivales mais pas comme la clef de la réussite. Priviliez l'apport de matière organique dans votre terre qui en a besoin et ne croyez pas qu'un programmeur et des tubes de plastique puissent remplacer le jardinier.

Tours à fraises

Quelqu'un pourrait-il me fournir des informations sur les anciennes tours à fraises qui permettaient, dit-on, d'obtenir de très abondantes récoltes? Je cherche également un fraiseur très remontant et d'une grande productivité, connu dans les années soixante. La fraise, d'un beau rose, très parfumée, avait une saveur tout à fait remarquable. Sa forme était relativement sphérique et son calibre en dessous de la moyenne. Toujours à propos de cette rosacée, j'aimerais connaître les démarches pour obtenir une C.O.V. pour une hybridation.

Gilbert Guebey (06)

Malgré des recherches approfondies, il n'a pas été possible de préciser de

• petite annonce •

Je cherche un terrain non constructible, si possible avec cabanon ou grange, autour de Toulouse (préférence Aude à moins de 100 km). Cherche aussi livres anciens sur flore, jardins, botanique. Merci d'avance. Appelez-moi au 05 61 21 80 23.

quand date l'idée de cultiver les fraises en tonneau. Elle correspond à l'envie de faire pousser les fraises de la façon la plus intensive : le tonneau étant posé verticalement, on perce des trous sur les douves latérales. Là est la première difficulté car si on perce des trous trop gros ou trop nombreux, les douves cèdent. Ensuite, on place au milieu du tonneau un tube de drainage percé, puis on remplit avec un mélange de terreau et de bonne terre de jardin, mais seulement après avoir placé du tulle sur les trous latéraux sinon le terreau passe au travers. Enfin, on plante les fraises en s'arrangeant pour étaler les racines le plus possible. On arrose et l'on patiente. Je ne l'ai jamais fait moi-même, mais je pense que la vraie difficulté réside dans l'arrosage : comment faire parvenir l'eau sur une paroi verticale, voire bombée ? Avec un goutte-à-goutte, cela ne devrait pas être trop difficile, mais que de complication. Car on n'est pas au bout de ses peines : il faut tourner le tonneau de temps à autre pour éviter qu'une face se développe moins bien que l'autre. Tout cela pour ramasser quelques poignées de fraises...

Il est impossible de mettre un nom sur une fraise ancienne avec aussi peu d'indications, d'autant que les variétés changent vite, la multiplication par les stolons favorisant la dégénérescence par les virus. Pour déposer un COV, certification d'obtention végétale, rapprochez-vous d'une station Inra (celle de Montfavet par exemple, où fut créée la Gariguette) ou encore du Cifel, centre d'expérimentation de la fraise, installé à Lanxade, près de Bergerac, en Dordogne.

Ti' punch combava

Grâce au livre sur les agrumes de Michel Courboulex, je soignais quatre limes "de Tahiti" et un kumquat acheté en 1995. Depuis ma visite au rassemblement des pépiniéristes collectionneurs de Gaujacq, cet automne, et afin de "trinquer à votre santé devant un bon ti' punch combava", j'ai ce fameux Citrus Hystrix. Il porte deux fruits... mais il me manque la recette ! Pouvez-vous m'aider ?

Geneviève Leroy (33)

Rendez-vous le 16 décembre à Nice, ou attendez la sortie de la première Cassette des Jardins. Promis, vous aurez la recette !

Solution du jeu "kikadi" de la page 23

- 1 Charles Beaudelaire, Envirez-vous, Le spleen de Paris
- 2 Omar Khayyam, Eloge du vin, Quatrains
- 3 Louis Legros, Lettre XVIII, Fausse correspondance
- 4 Jean Richepin, Le culte pour le vin, Mes Paradis
- 5 André Gide, Les nourritures célestes
- 6 Francis Carco, L'alcool, Poème en prose
- 7 Giuseppe Verdi, Falstaff, Acte III, première partie
- 8 Paul Verlaine, Ah! si je bois... Jadis et naguère
- 9 Franck Berthoux, La Gazette des Jardins, n° 34
- 10 Michel de Montaigne, Les essais
- 11 Alfred de Musset, La coupe et les lèvres, Poésies nouvelles
- 12 Jacques Brel, L'ivrogne
- 13 La Bible, Genèse, 9, 20-25
- 14 La Bible, Genèse, 19, 31-36
- 15 Li T'ai-po, La vie est semblable à un rêve, Poèmes
- 16 Gustave Flaubert, Salammbo
- 17 Victor Hugo, Lucrèce Borgia, acte III, scène I
- 18 Jean de La Fontaine, Fables (cité par Pierre Guiraud)
- 19 Florent Chrestien, Epithalame de Marsaut et de Marie gueux de l'hostière
- 20 Molière, Amphitryon, acte II, scène III
- 21 Jean Richepin, Ballade pour ne trop boire, Mes Paradis
- 22 Claude de L'Estoile, Chanson à boire, Œuvres poétiques
- 23 Joseph Berchoux, Buvez, il en est temps, La Gastronomie
- 24 Anthelme Brillat-Savarin, La Physiologie du goût
- 25 Alexandre Dumas, Le grand dictionnaire de la cuisine
- 26 Alfred de Musset, Rolla, Poésies nouvelles

LA BOUTIQUE

de la Gazette des Jardins

Lorsque l'on se rend dans une boutique, ce n'est pas dans le but d'y trouver le plus large des choix, mais avec l'intention affichée de dénicher ce que le commerçant vous a choisi de mieux. Cet espace commercial a été conçu dans cet esprit de connivence : vous y trouverez ce qui nous plaît vraiment, et que nous souhaitons vous faire partager.

CULTURE & HUMOUR

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. LANG - Prix 90 F - Port 16 F

La vie nous en fait voir de toutes les couleurs

C. Gudin-G. Roque/L'âge d'homme

Quand un critique d'art, Georges Roque, rencontre un biologiste, Claude Gudin, que se racontent-ils ? Des histoires de couleurs sous forme d'une correspondance à propos de l'histoire de la couleur dans l'art et la biologie.
Réf. COUL - 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 jardins méditerranéens. 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 de jardinage pur.
Réf. SC 01. Prix 222 F port compris.

Bon de commande

Nom: Prénom:

Adresse:

Code postal: Ville:

Je joins mon règlement par chèque à l'ordre de

La Gazette des Jardins
23 avenue du Parc Robiony
06200 Nice

Pour commander immédiatement par carte bancaire
04 93 96 16 13
(de 10h à 19 h 30)

Ref	Qté	Désignation	Prix	Port	Total
LANG	1	La langue de bois	90 F	16 F	106 F
COUL	1	La vie nous en fait voir...	110 F	16 F	126 F
JARDMED	1	Jardins méditerranéens	222 F	Offert	222 F
EDIMIDI	1	Jardins du Midi	160 F	30 F	190 F
CUCH 1	1	Plantes du Midi tome 1	170 F	Offert	170 F
CUCH 2	1	Plantes du Midi tome 2	170 F	Offert	170 F
CHPASS	1	La passion des palmiers	150 F	20 F	170 F
CHORN	1	Palmier pour climats temp.	295 F	35 F	330 F
AGRFP	1	Les agrumes	79 F	11 F	90 F
ENCY	1	Encyc. 15000 plantes	680 F	60 F	740 F
TAPIS	1	L'art du tapis de fleurs	125 F	25 F	150 F
CARRE	1	L'art du potager en carrés	96 F	20 F	116 F
ALMA	1	Almanach du jardinier 2001	65 F	20 F	85 F

TOTAL DE LA COMMANDE

de 150 photos en couleurs et de superbes dessins de Dominique Maraval. Pour débutants et avertis.

Réf. CHORN - 295 F port: 35 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. AGRFP - Prix 79 F - + port 11 F

Encyclopédie des 15000 plantes et fleurs de jardin

Éditions 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. Prix très bas, vu la dimension et l'intérêt du livre.
Réf. ENCY - 680 F port colissimo: 60 F

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

L'art du potager en carrés

Eric Prédine, Jean-Paul Collaert
Éd. Edisud/Les Nouveaux Jardiniers

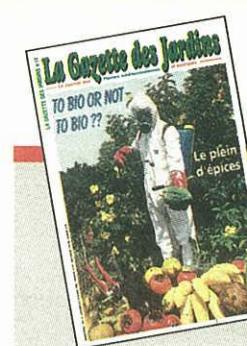
Une méthode amusante, pratique et adaptable à tous les jardins pour produire le maximum de légumes sur le minimum de surface. Le tout sans forcer la nature mais en respectant les besoins de chaque légume. Fini la surproduction et le potager galère. Les quatre manuels (mode d'emploi, calendrier, répertoire des légumes et carnet de bord) sont présentés dans un reliure-boîte.
Réf. CARRE - 96 F port: 20 F

NOUVEAU

L'almanach du jardinier 2001

Jean-Paul Collaert
Éd. Les Nouveaux Jardiniers

C'est devenu une tradition que de recevoir ou d'offrir cet almanach entièrement dédié aux jardiniers. Avec une foule d'anecdotes, de tours de main, le plus souvent bio, de recettes à base de légumes et de fruits. La présentation est agréable, avec de nombreuses photos qui donnent envie de croquer à belles dents l'année qui vient. Excellent rapport qualité/prix. 224 pages, relié broché. Dépêchez-vous de commander car l'an dernier il en a manqué !
Réf. ALMA - 65 F port: 20 F



PROCUREZ-VOUS LES PRECEDENTS NUMEROS

Les anciens numéros de la Gazette peuvent vous être adressés au tarif suivant

- | | |
|---|------|
| Hors série (français, anglais) Les plantes australiennes: | 10 F |
| n° 1 • Les plus beaux mimosas" (réédition): | 10 F |
| • 2 • C'est le printemps: | 9 F |
| • 5 • Chérir sa terre: | 9 F |
| • 8 • Dans la Gazette, il y a des Cactus, l'Eau vol. I : | 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 |
| • 12 • Tiens, voilà du bougain, les Potagistes: | 15 F |
| • 13 • Jardins de senteur, les Plantes qui puent: | 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. EPUISE | |
| • 29 • Plantes d'intérieur et plantes de serre: | 18 F |
| • 30 • Plantes aromatiques. Division, semis bouturage...: | 18 F |
| • 31 • Les Sauges. Pots et contenants: | 18 F |
| • 32 • Mare et bassins. Les plantes de la soif: | 18 F |
| • 33 • Le tour de France des arbres fruitiers.: | 18 F |

POUR CALCULER LES FRAIS D'ENVOI

- 1 exemplaire: 5 F
2 exemplaires: 8 F
3, 4 ou 5 exemplaires: 16 F
6 à 12 exemplaires: 21 F

TOTAL
+ frais d'envoi
Total à régler:

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: | 360 F |

*Tous les numéros disponibles de La Gazette des Jardins:

N° 1-2-5-8-9-10-11-12-13-15-16-17-18-19-20-21-22-23-24-25-26-27-29-30-31-32-33

+ 3 suppléments régionaux

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 chèque européen)

M Mme Mlle

Nom:

Prénom:

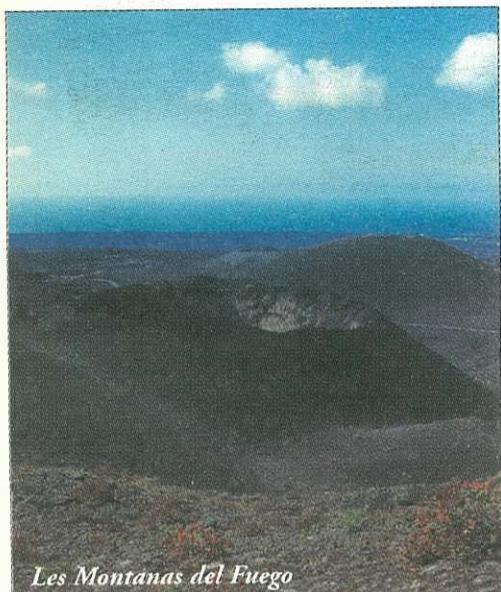
Adresse:

Code postal:

Commune:

► Joignez votre règlement par chèque bancaire, à l'ordre de La Gazette des Jardins, et envoyez-le à la Gazette, 23 av du Parc Robiony 06200 Nice

► Paiement par CB en appelant le 04 93 96 16 13 (de 10 h à 19 h 30)



Les Montañas del Fuego

Lanzarotte L'ÎLE AUX VOLCANS

L'archipel des Canaries, avec ses sept îles (La Palma, El Hierro, La Gomera, Tenerife, La grande Canarie, Fuerteventura et Lanzarotte) fait partie de la Macaronésie au même titre que Madère, les Açores et le Cap-Vert. Situées dans l'océan Atlantique, les "îles Fortunées" ne sont distantes que de 1000 km de leur mère patrie, la péninsule ibérique. Offrant chacune une grande spécificité, elles ne présentent qu'un seul point commun : leur origine volcanique. Venu du magma de la terre, l'île de Lanzarotte (845 km²) est la plus orientale et se situe à quelque 120 km des côtes marocaines. Paysages de la création où la monochromie renforce l'irréel. Un autre monde se révèle à nos yeux : l'île semble en train de naître de ses volcans.

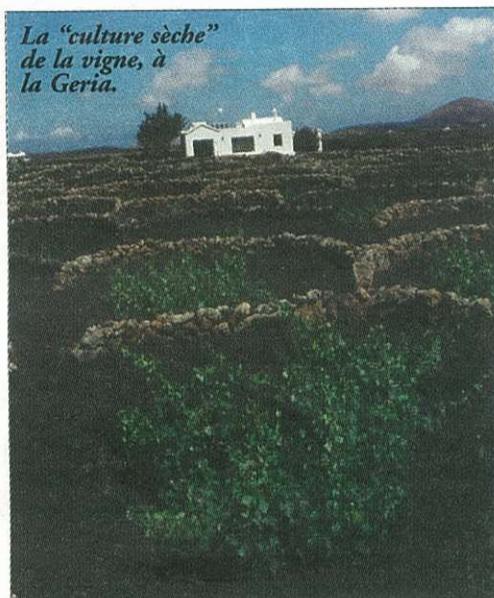
Durant six longues années (1730-1736), la partie ouest de l'île fut la proie d'une importante activité volcanique. De nombreux villages furent engloutis sous plusieurs mètres de lave qui s'écoulèrent jusqu'à la mer, augmentant ainsi sa superficie et créant la région d'El Golfo. Sur ce sol providentiel, une flore extraordinaire s'est développée, faisant des îles Canaries une des premières régions biogéographiques du monde avec plus de 2000 espèces dont 650 endémiques. Mais comme partout ailleurs, l'activité humaine ne cesse de réduire leur habitat et l'on recense actuellement pas moins de 120 espèces menacées ou en voie d'extinction. Et paradoxalement, l'homme cultive, exploite, récolte les offrandes de la terre.

Cactus et cochenille

Par leur capacité d'adaptation, les Canariens ont su tirer profit d'un sol peu arrosé formé de scories ou de sable et difficilement cultivable. Ils ont inventé des techniques culturelles originales qui ont transformé un handicap en un atout valorisé.

Des champs de figues de barbarie (*Opuntia maxima*) ont colonisé les terres de la région de Guatiza dans le nord-est. Ce n'est pas tant pour leurs fruits qu'ils sont si largement répandus, mais pour le support et la nourriture qu'elles offrent si généreusement à un insecte que certains combattent férolement dans d'autres pays : la cochenille (*Dactylopius coccus*).

Importée du Mexique la cochenille est cultivée aux Canaries dès le 19^e siècle mais, depuis la venue sur le marché de l'aniline, un colorant rouge d'origine chimique, elle fut abandonnée sauf à Lanzarotte où elle demeure une production nationale. Au mois de mai, pendant la ponte qui dure une quinzaine de jours, chaque femelle dépose environ 150 œufs sur un article du cactus. Celui-ci se couvre alors d'une mousse blanche. Du mois d'août à novembre, la récolte se fait grâce à des raclettes. Les cochenilles sont nettoyées, séchées au soleil durant une douzaine de jours puis réduites en poudre. Trois kilos de produit frais donneront un kilo de produit sec contenant 10 % de colorant rouge carmin. Très prisé pour les teintures de tapis d'orient, ce colorant naturel est aussi utilisé dans la fabrication des bâtons de rouge à lèvres!

La "culture sèche"
de la vigne, à
la Geria.

Le raisin de la lave

Au centre de l'île, des dessins géométriques créent un décor surréaliste. Cratères lunaires ou mirages du désert ? L'homme a sculpté un paysage nouveau en s'inspirant de l'existant.

Contre l'aridité et le vent, les paysans n'ont pas capitulé. Ils ont creusé des trous de 1 m de profondeur au centre desquels ils installent leur plant de vigne. Afin de capter le maximum d'humidité de l'air, ils recouvrent le sol d'une couche de picon (gravier volcanique poreux). Enfin, en édifiant un muret en arc de cercle autour de leur plantation, ils assurent sa protection contre les vents hostiles. Le sol noir s'est paré de vert, réconciliant l'homme à la nature. C'est ici que se fabrique le meilleur malvoisie de tout l'archipel.

César Manrique, une œuvre grandeur nature

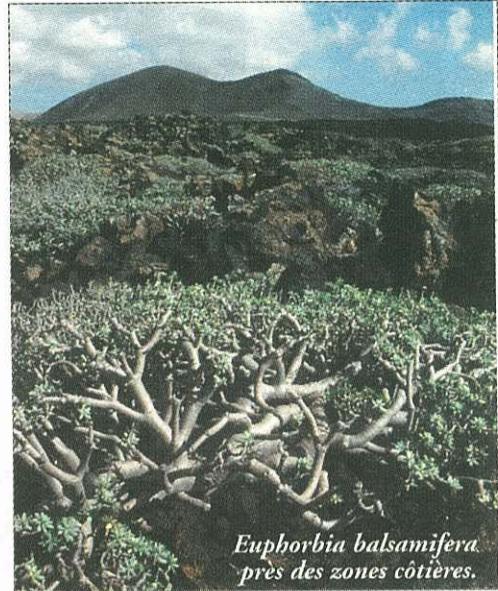
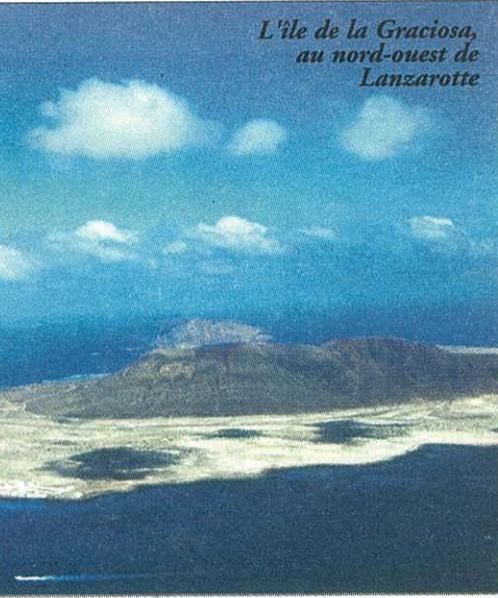
Enfant du pays, né en 1919 à Arrecife, la capitale administrative de Lanzarotte, César Manrique fut un peintre et un architecte tourné vers la protection de la nature. Ses nombreuses créations picturales, architecturales ou paysagères font l'unanimité. On peut citer en référence son Jardin de Cactus qui fut inauguré en mars 1990.

Le fabuleux Jardin de Cactus
de César Manrique

Au nord-ouest de Guatiza, sur la route d'Arrieta, le Maître a fait creuser une cavité pour installer son décor. Plus de 800 espèces de cactées (6200 plantes) y ont pris place. Tour de magie pour faire cohabiter des succulentes des Canaries, des espèces originaires du nouveau monde, d'autres poussant dans des déserts ou encore à 4000 m d'altitude ! La conception unique de ce projet fut à la base de son grand succès.

Ce "cratère" étage offre à ses différents pensionnaires une latitude d'expositions et de microclimats proches de leur habitat. La famille des

Elevage de cochenilles sur *Opuntia maxima*

Euphorbia balsamifera
près des zones côtières.L'île de la Graciosa,
au nord-ouest de
LanzarotteUne remarquable astéridée,
Nauplius intermedius

Asclépiadacées est représentée par *Caralluma burchardii*, espèce assez rare des Canaries que l'on trouve dans le nord-ouest de l'île et sur la Graciosa. Très répandue, *Euphorbia balsamifera* (Euphorbiacées) est utilisée pour son latex qui sert à la fabrication d'une gomme, contrairement aux autres euphorbes qui sont toxiques. Près du village d'El Golfo pousse ce bel arbuste au port tourmenté. Il est très apprécié comme plante ornementale. On trouve également de nombreuses Crassulacées tels les *Sedum*, *Æonium*, *Aichryson*...

Créateur d'espaces, Manrique a confondu les lieux et on a du mal à reconnaître le dehors du dedans. Au Mirador del Rio, à Haria, l'utilisation de grandes baies vitrées confère au bâtiment cette même interrogation. La vue sur la petite île de la Graciosa est presque céleste. Le paysage est intérieur.

Dans la grotte de Jameos del Agua, la symbolique est la même. Aménagement puriste d'une cavité naturelle avec sa piscine bleue bordée de blanc. Privé de lumière pendant des millénaires, le petit crabe, *Munidopsis polymorpha*, est devenu aveugle et sa carapace a perdu sa pigmentation. Il vit au fond de l'eau, bercé par des airs de musique classique.

On retrouve cette volonté de conserver intacte la nature à la Fondation Manrique, près du

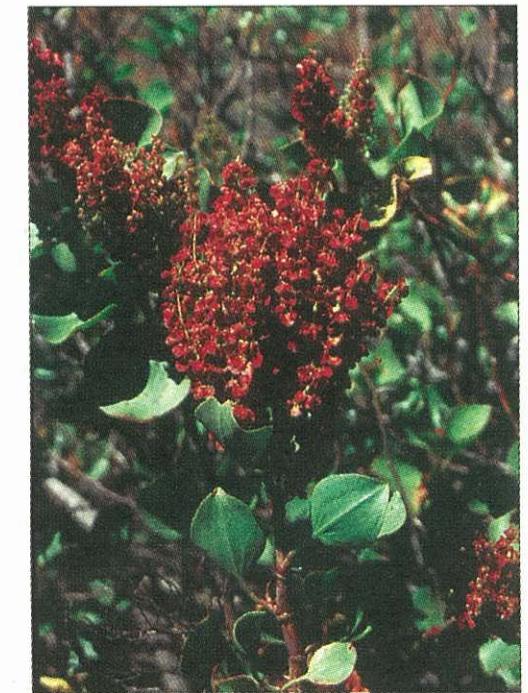
village de Tachiche. Maison troglodyte abritant les œuvres de l'artiste, dans le lieu où il habita jusqu'à sa mort en 1992. Jusqu'au sommet des volcans, César Manrique poursuit sa vision du monde dans sa fusion avec la nature.

La montagne de feu

Sur l'initiative de César Manrique, le parc national de Timanfaya est créé en 1974. L'accès réglementé du site préserve ce qui fut jadis un centre de bouleversements. Sur 5100 hectares, la route des volcans permet de circuler dans un paysage quasi lunaire. Les plantes s'accrochent à la vie. Plus de 200 variétés de lichens et le très joli *Rumex lunaria* (Polygonacées) endémique des Canaries se sont installés. A des altitudes plus basses, les fleurs de *Nauplius intermedius* brillent sur le sol anthracite. Scènes apocalyptiques où le dépouillement sert de modèle à ceux qui les comprennent. Le 7 octobre 1993 l'UNESCO a déclaré Lanzarotte "Réserve mondiale de la biosphère".

"L'homme a dû s'intégrer peu à peu dans les moindres recoins de la nature pour y découvrir la vérité de la vie. La seule chose que j'essaie est de m'associer à la nature, pour qu'elle m'aide et pour pouvoir l'aider." (César Manrique).

Texte et photos : Hilaire de Lorrain

La seule Polygonacée arbustive des Canaries,
Rumex lunaria

A PARTIR
DE 14 H

NICE 16 DECEMBRE

Vous êtes tous invités à la 3^e fête de la Gazette

Pourquoi la fête

Face à l'adversité, rien de mieux que d'être tous ensemble pour faire la fête.

Ceux qui ont assisté aux précédentes éditions savent combien la Gazette sait mêler les plaisir des sens, les nourritures de l'esprit et l'amour des plantes.

Gratuites, les fêtes de la Gazette sont des auberges espagnoles : un sourire suffit, mais voyez page 3 pour participer activement.



Un lieu magique

La Maison du Séminaire est située face au phare du Port de Nice, à dix mètres de la mer et à deux pas du merveilleux parc Vigier. Pour ceux qui viennent de loin, il est possible de dormir sur place à des prix étonnantes vu le site (de 170 F la chambre seule, à 460 F l'appartement 4 personnes). Vous pouvez réserver au 04 93 89 39 57.

Au programme

Visites botaniques commentées du jardin du Séminaire et du Parc Vigier qui recèle de nombreux sujets remarquables.

Musique classique : Récital de harpe, chaque lecteur pratiquant la musique ou la danse est invité à enrichir le programme.

Musique populaire : Les Bourreurs, groupe de chanson française dont font partie Jal et Franck Berthoux que nos lecteurs connaissent bien.

Forum rassemblant une grande partie des rédacteurs de la Gazette. Vous retrouverez, par ordre alphabétique : Alain Andrio, Franck Berthoux, Jean-Paul Collaert, Pierre Cuche, Jean-Laurent Félixia, André Leroux, Pascal Maignet, Edith Muehlberger, Jean-Pierre Pettiti, Serge Schall. Chacun expliquera pourquoi il écrit dans la Gazette et développera un sujet de son choix qui sera suivi par un débat avec le public.

Dégustation vente d'huiles d'olive de variétés et de pâte d'olive.

APPEL A TOI LECTEUR

Permets-moi de te tutoyer, car c'est grâce à toi que je me suis épanouie en devenant un journal respecté de tous.

Je suis aujourd'hui confrontée à une iniquité fiscale flagrante (voir pages 1, 26 et 27). Rassure-toi, ma survie n'est en aucun cas en danger, mais l'heure est à la mobilisation générale. Une mobilisation douce, il n'est pas (encore) question de brandir les fleurs, les binettes et les brouettes.

Je te demande simplement de m'envoyer une lettre de soutien, tu peux m'écrire un mot, un poème, une diatribe, voire un roman. Tu peux m'adresser une carte, un dessin, un pétalement de fleur, tout ce qui te vient à l'esprit. Je présenterai ton courrier à l'administration fiscale pour lui prouver ton affection.

Je te rappelle mon adresse : Ma Gazette des Jardins
23 av. du Parc Robiony 06200 Nice. Au plaisir de te lire...

Bisous fleuris de ta gazette des jardins

Soutenez la Gazette des Jardins dans la joie !

La Gazette des Jardins n°34

La Gazette des Jardins

LES JARDINIERS PARLENT AUX JARDINIERS

DOSSIER

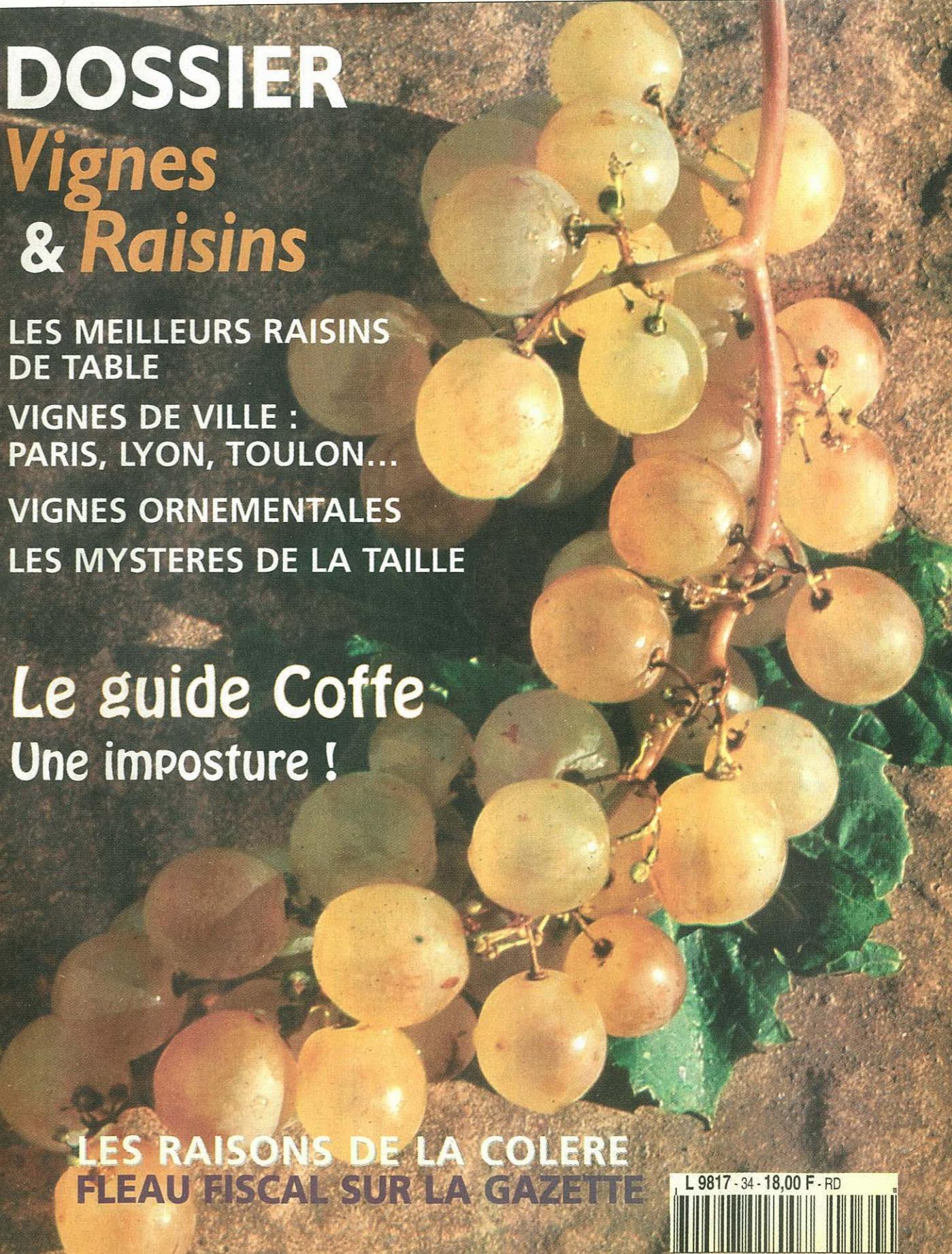
Vignes & Raisins

LES MEILLEURS RAISINS DE TABLE

VIGNES DE VILLE : PARIS, LYON, TOULON...

VIGNES ORNEMENTALES
LES MYSTERES DE LA TAILLE

Le guide Coffe
Une imposture !



Bimestriel • Du 15 novembre 2000 au 15 janvier 2001 • 18 F • 2,74 Euros

LES RAISONS DE LA COLERE
FLEAU FISCAL SUR LA GAZETTE

L 9817 - 34 - 18,00 F - RD

