

La Gazette des Jardins

n° 42



Une bien curieuse cucurbitacée

On est pas des gourdes !

Même si des jardiniers s'amusent à faire pousser des cougourdes dans des moules à l'effigie d'hommes politiques, nombreux sont ceux qui se sentent pris pour des cornichons, tout juste bons à apporter leur oseille aux grosses légumes qui nous dirigent. Pressés comme des citrons, fauchés comme les blés, travaillant pour des nèfles, ils n'ont pas la pêche mais se feront pêcheurs à la ligne lors des prochaines échéances électoralles.

Il faut dire que beaucoup d'entre eux ont longtemps cru au haricot magique, à la citrouille enchantée, voire au concombre masqué. La désillusion fut grande : on leur court sur le haricot, ils ont la tête comme une citrouille... quant au concombre ?

Pourtant, les jardiniers ne sont pas tombés de la dernière pluie. Nous avons tous, sans exception, succombé un jour ou l'autre à telle ou telle plante vantée par la pub, les catalogues ou un article alléchant. Patatras, un coup de gel, une bonne sécheresse, une inondation, voire un bref coup de fatigue, réduisirent nos espoirs à néant. Pire : qui n'a pas une fois tenté de semer du gazon « toujours vert et qui

ne se tond pas », à l'aide de « l'outil à tout faire au jardin », en utilisant « l'engrais de tous les records ».

Repatatras, la pelouse fut minable, l'outil rapidement en pièces détachées et l'engrais ranci dans la grange pour peu qu'il ait grillé nos plantes d'intérieur.

Eh alors ? Nous n'en avons pas pour autant jeté nos binettes aux orties ou bitumé notre lopin de terre. Nous savons fort bien que notre jardin ne sera jamais le paradis terrestre, mais nous cherchons toujours à en approcher.

Eh bien, la démocratie, c'est un peu comme un petit jardin de ville. Si on l'oublie, il devient vite la cible des bétonneurs de liberté et des marchands de sable. Ami jardinier, tu n'as pas besoin d'être franchement bleu pervenche, rouge pivoine, vert amande ou blanc fleur de lys pour prendre quelques minutes de ton temps dominical afin d'exprimer ta préférence à toi. Certes, tu n'obtiendras pas pour autant la cerise sur le gâteau et des patates plein les poches... mais tu seras moins courge !

Demain,
on tond gratis !

Courbou

LA METAMORPHOSE DES LIBELLULES

Petite incursion dans la vie des libellules qui, sur les étangs, dansent d'étranges ballets. Métamorphose d'une hideuse larve en fée. Page 5.



COLOQUINTES, CALEBASSE & CIE

Les Cucurbitacées, une histoire vieille comme le monde (page 21) ; une vie de coloquinte : conseils de culture (page 22) ; jardin de gourde n'est pas jardin de courge ; artistes bricoleurs, les gourdes objets d'ornement (page 23).

Des merveilles pour nos jardins solanacees

DOSSIER PAGES 14 À 20

Quelle belle famille que celle des Solanacées, riche en coloris, en formes, en odeurs ; plantes à massif, arbustes, lianes, on en trouve dans toutes les catégories. Mais attention, elles peuvent aussi être de dangereux poisons.



Solanum, pétunia et Datura, des formes et des couleurs qui enchantent les jardins...



Présentation d'un bataillon de jolies figurantes, p. 14 et 15. Saveurs exotiques : que viva Pépino, Tomatillo et Naranjilla, p. 16 et 17. Reconnaître Datura et Brugmansia, p. 18. La tribu des Pétunia, p. 19. Médicinales et pourtant mortelles, les Solanacées qui soulagent ; la mandragore, p. 20.



LA GAZETTE DES RÉGIONS

DU NORD AU SUD, ET DE PLAINES EN MONTAGNES

AU NORD DE LA LOIRE :

Travaux de printemps, semis, marcottage, plantations, recépages, y a de quoi faire ! Que penser des anthemis doubles ? Vive les potées de vivaces, p. 10. Petits phlox et grands plaisirs. Les astrances. Super hostas. Les pommes de terre aiment être butties, p. 11.



muflier géant

EN POURTOUR DE MÉDITERRANÉE :

Que la montagne est belle, balade dans les Pyrénées Orientales, p. 12. Une année au jardin, en arrière-pays varois : Pierre Cuche nous livre les enseignements de 13 années de jardinage, sous forme de journal de bord hebdomadaire : météo, plantes, travaux, p. 13.



JARDIN DU BOUT DU MONDE

Hilaire continue à nous faire visiter son île natale, la Martinique. Il nous entraîne cette fois sur la route de la Trace. Une balade en forêt pluviale, dans le foisonnement végétal d'une contrée sauvage. Page 31.



ET AUSSI

COMMENT OBTENIR DES MELONS BIEN ELEVÉS P. 4. LES GOUTS DE L'HUILE P. 6. LES TRINCONNEUSES A BOIS P. 7. RIGUEURS HIVERNALES. P. 8. BEBÈTES DU JARDIN : LES NÉMATODES P. 24. ARBRES REMARQUABLES. P. 25. ARBRES REMARQUABLES. P. 25. LIBRES PAROLES : LES ÉNERGIES PARALLELES, STEVIA CONTRE LES GÉANTS, 3^e ROUD-UP P. 25.

Courbou m'a dit : « cette fois-ci, c'est ton tour d'écrire l'édito. Et pas la peine de prendre des gants ! » Eh bien justement, j'en ai pris, des gants. Des bien verts, en cuir, avec un petit liseré et la signature du fabricant sur la couture : Rostaing. Car autant l'avouer, je fais partie de cette minorité de jardiniers mâles qui jardine avec des gants. Pas tant pour faire le fier quand vient le facteur, ni pour frimer sur les photos des magazines avec mon tablier coordonné, comme dans les photogestes où l'on explique pour la millième fois

comment ensevelir proprement sa dématite en trois mouvements.

J'enfile des gants juste pour protéger mon délicat épiderme d'intellectuel quand je veux remettre de l'ordre dans la haie de buisson ardent, qui n'a de haie que le nom, ou encore pour extirper les mauvaises herbes avec une meilleure pri-se, accompagnée du han ! d'usage.

Accessoirement, le port de gants permet de finir sa séance de jardinage sans les ongles noirs, ce qui est tout de même mieux quand il s'agit de siroter du champagne tiède dans les cocktails de presse (quelle vie !).

Eh bien justement, ne souriez pas à la vanité de ces propos, car mes nouveaux gants ont failli me coûter ma réputation. Finissant de tailler à la nuit tombante, je les extirpe, me passe les mains sous l'eau vivement et me précipite à un rendez-vous... pour m'apercevoir un peu tard que mes mains étaient d'un vert peu ragoûtant, vert bleu Schtroumpf, délavé mais quand même... Et si ce n'était que cela : une odeur tenace de tannin flottait autour de moi. Pas vraiment Cuir de Russie, plutôt dans le genre bûcheron sur le retour et « excusez-

moi si je m'essuie sur mon pantalon, on est entre nous, pas vrai ! ». Après une petite séance de décrassage, tout allait mieux, j'étais rose comme un petit cochon étuvé, et légèrement congestionné de honte. Pour les doigtsverts, vous repasserez...

Moralité : les gants de cuir, c'est bien, mais je vais peut-être les doubler avec des gants de chirurgien. Seul ennui : on m'a prévenu que cela faisait gonfler les doigts. Déjà les chevilles, bientôt la tête, je ne serai plus un jardinier, mais une montgolfière !

Jean-Paul Collaert



Begonia pustulata
photo Hilaire de Lorrain

RECTIFICATIFS AU N° 41

Article "Le genre Begonia"

□ La très belle photo d'Hilaire de Lorrain, parue en page une (photo ci-dessus) ne représente pas *Begonia caroliniaeifolia*, mais *Begonia pustulata*.
□ Des erreurs se sont glissées dans les coordonnées de l'association des amateurs de bégonias (AFABEGO), en voici la rectification : Association Française des Amateurs de Bégonias - 3, route du Puy Lanté Maisonneuve - 17100 Le Douhet. Tél/fax : 05 46 74 38 90

Article "D'où vient la panachure" (page 16)

□ Le sénecio représenté sur la photo n'est pas *Senecio confusus*, aux capitules orangées, dont on ne connaît pas de forme panachée, mais *Senecio macroglossus* aux fleurs jaune pâle.

ON A LU, ON A AIME • ON A LU, ON A AIME • ON A LU, ON A AIME

par Jean-Paul Collaert

C e n'est pas être mauvaise langue que de reconnaître qu'une grande partie des livres de jardinage qui sortent chaque année dans notre beau pays est constituée de traductions pures et simples de l'anglais ou des gargonnières insipides d'auteurs qui n'ont pas jardiné depuis bien longtemps. Et cela se sent. Aussi saluons comme il convient ce *Jardinez avec la météo* écrit par Alain Delavie. Pour un prix très modique (10 euros), vous disposez d'une source d'information très dense sur un sujet clé pour tout jardinier, le climat. Notre ami Alain jardine avec de solides bases, et les cartes et tableaux introduisent d'entrée de jeu une note sérieuse : enfin des cartes qui n'ont pas l'air d'avoir été décalquées sur le Bon jardinier années trente !

On fait même un petit tour du côté de la station météo d'amateur, avec un coup d'œil avisé sur le matériel, parfois peu fiable, qui nous est proposé. Vient ensuite la grave question des dictions. Faut-il s'y fier : je ne vous gâcherais pas le plaisir de lecture car ce chapitre est croustillant au possible. C'est intelligent, drôle et appuyé sur des observations personnelles, là encore. On est loin des compilations classiques de dictions, auxquelles je me suis livré comme tout le monde (en glissant parfois quelques-uns inventés, histoire de vérifier qui copie qui....).

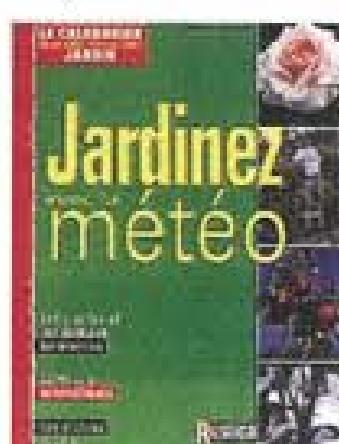
Le plus passionnant, au point de vue jardinesque, se déroule ensuite, par l'étude des microclimats. Car sans que

nous nous en doutions forcément, un jardin est une mosaïque de microclimats : les deux balcons d'un même appartement ressembleront à la petite Sibérie d'un côté, à l'Amazonie de l'autre, selon leur exposition. Tout l'art du jardinier consiste à repérer ces différences, les corriger si besoin est, nous en servir pour parfaire l'acclimatation des plantes. Au jardin, l'ombre des arbres est disséquée, entre l'ombre claire et la dense, et la quantité d'eau reçue analysée en finesse.

On passe au volet pratique avec les différents abris, de la cloche au châssis, sans oublier les ombrières. Enfin, un calendrier reprend en 50 pages l'année à venir, avec le saint de chaque jour (ancien et nouveau calendrier, car ça a valé au Paradis), les heures de lever et coucher du soleil et de la lune, la position dans le cycle lunaire, et un dicton météo. Sur la page en vis-à-vis, vous avez la place de noter les températures maxi et mini observées, les précipitations, la direction du vent et les floraisons et récoltes. La base pour un carnet de jardin profitable pour les années ultérieures.

Un petit mot sur la maquette, agréable, très lisible, illustrée de croquis de Michel Marin, lui aussi jardinier à ses heures. Conclusion : j'ai envie de vous dire comme Pivot d'acheter impérativement cet ouvrage, et s'il ne vous plaît pas, je vous le rembourse !

**Jardinez avec la météo,
d'Alain Delavie, Rustica éditions.**



A u fil des ans, les guides de jardins sont devenus un genre littéraire et éditorial à part entière, mais rarement il nous a été donné de feuilleter un ouvrage d'aussi bonne tenue que la Bretagne des jardins, édité par Ouest France. Normal : son auteur, l'adorable Claire Lecorbeiller, a une vraie sensibilité de jardinier, qui se traduit non seulement dans son approche tellement humaine des jardins et de leurs créateurs, mais aussi par son regard, comme en témoignent les photos pleines de sensibilité.

Cet ouvrage a un charme fou : il fait rêver à chaque page, sentir les embruns, effleurer le granit. Il ne cache pas la peine des gens, les difficultés éprouvées pour créer ces décors mais

aussi les joies de l'acclimation sous un climat à certains aspects bienveillant. On s'amuse de détails, des sculptures priapiques ou des rides d'un châtaignier vénérable. La maquette élégante met en valeur chaque jardin, bien mieux que dans de nombreux reportages de magazines, qui disposent pourtant de plus de place. Ce livre est plein de brume et de soleil, de lignes et de volumes, de couleurs tranchées et de vert tranquille. Il se régale du contraste, à l'image de cette terre étrange, de ce peuple qui se cherche, de cet abandon de presqu'île comme amarrée pour un temps. À glisser dans le cabas avant de prendre le TGV...

La Bretagne des jardins,
par Claire Lecorbeiller,
édition Ouest France.

La Gazette des Jardins

23, avenue du Parc Robiony 06200 NICE

Tél 04 93 96 16 13 - Fax 04 92 15 00 61

email : lgj@wanadoo.fr

Rédaction parisienne :

3, rue Henri Régnault 75014 PARIS

Edition Alpha Comedia

S.A. au capital de 600 000 F

Président du Conseil d'Administration

Jean-Pierre PETTITI

Délégué de publication : Michel COURBOULEX

Rédactrice en chef : Joëlle BOUANA

Rédacteur en chef région parisienne :

Jean-Paul COLLAERT

Rédaction : Hilaire DE LORRAIN - Franck BERTHOUX - Philippe THELLIEZ - Edith

MUHLBERGER - Pierre CUCHE - Alain ANDRIÖ

Claudette ALLONGUE - Laurent LEON - Jean-Pierre

PETTIT - Caroline PARAYRE - Guy CHEVEREAU -

Gisèle VOEGELI-ROSSI - Cyrille ALBERT

Remerciements à : DAVIN - Laurence MARAIS -

Marie-Noëlle Jabert - Catherine Bertrand - Xavier

Bouguenec - Claude Chauvineau - Robert Leroy

Photographies : Hilaire DE LORRAIN - Courbou -

Jean-Paul COLLAERT - Alain ANDRIÖ

Dessins : JAL - Caroline PARAYRE - Laurent

BONNET

Publicité : Régisseurs Associés - BP 145 - 06603

ANTIBES cedex - Gilles LEGRAND Tél. 06 07 11 36

84 Fax 04 93 28 61 - email : REGISSEURS@wan-

adoo.fr

ISSN : I 2617202 - Commission Paritaire : 75995

- Dépôt Légal à parution

Imprimerie : RICCOBONO - 115, Chemin des

Valettes 83490 Le Muy

F R J U S

Fête des Plantes

XIV^e édition

Exposition Vente

de végétaux Méditerranéens et d'Adoption.

Parc et Villa Aurélienne
Du 6 au 8 Avril 2002 10h00 - 19h00

Exposition "PHOTOFLORES"

du 29 Mars au 5 Avril de 14h00 à 17h00

et du 6 au 8 Avril de 10h00 à 18h00



Entrée Libre

Organisation :

Office du Tourisme de la Culture et de l'Animation

Fréjus-Evènements.com

Renseignements : 04 94 51 83 83

Avec le concours du Conseil Général du Var



AU COURS DU MOIS DE MARS

*Finistère, depuis le 2 mars et jusqu'au 28 avril : Visitez le Grand Jardin Intérieur de 350 m² conçu par le paysagiste F. Duperray dans les anciennes écuries du Domaine de Trévarez à Saint-Goazec. Tél. 02 98 26 82 79.

*Strasbourg, 15 au 18 mars : 8^e Exposition Internationale d'Orchidées, Parc de l'Orangerie, organisée par les Amis du Jardin Botan. de Strasbourg, section Orchidophiles.

*Yvelines, 17 mars : Journée campagne et nature à la Ferme Galli, Saint-Cyr l'Ecole. 20 ateliers originaux pour enfants et adultes. Tél. 01 30 14 60 60.

*Vienne, 16 et 17 mars : Orchidées du Monde, exposition-vente dans le Parc floral de la Belle à Magné (20 mn de Poitiers). Avec le concours de la Société Française d'Orchidophilie. 05 49 36 05 45.

*Bouches-du-Rhône, 16 et 17 mars : Marché aux Fleurs de Printemps. Pépiniéristes, artisans, fleuristes, paysagistes présenteront leurs productions. Renseignements au 04 42 08 88 00.

*Pyrénées-Atlantiques, 17 mars : Passion Jardin à Sauvagnon (10 km au nord de Pau). Manifestation autour des plantes (pépiniéristes, art floral, peintures, associations...) organisée par la Société d'Horticulture et de Botanique Béarn-Soule, affiliée à la SNHF, qui fête ses dix ans. Tél. 05 59 04 43 77 ou 05 59 33 09 34.

*Alpes-Maritimes, 20 mars au 1er avril : 10^e Salon International Floral dans la Citadelle de Villefranche sur mer. Bégonias, Orchidées et autres merveilles y seront exposées. Tél. 04 93 01 73 68.

*Territoire de Belfort, 21 mars : Démonstrations de taille et entretien des rosiers à la Roseraie du Châtelet à Anjoutey. Inscriptions au 03 84 27 64 98.

*Finistère, 22 au 24 mars : Fête des Camélias au Manoir de Kerliver à Harcouet. C'est le plein boom ! Les associations locales mettent le paquet pour montrer plus de 200 fleurons différents.

*Alpes Maritimes, 22 au 24 mars : 13^e Journées Jardins de Sophia Antipolis, place Sophie Laffitte. Thème de l'année "L'Himalaya et la Chine". Exposition vente de végétaux, organisée par la Société des Gens de Jardins. Tél. 04 93 95 26 82.

*Reims, 22 au 24 mars : La Nature en Fête, Salon Nature et Jardins au Parc des Expositions de Reims : tourisme vert, jardinage. Tél. 03 26 77 44 93.

*Somme, 23 au 24 mars : 2000 & 2 Jardins, Salon du jardin et de l'environnement dans le jardin de l'Evêché à Amiens. Huit espaces à découvrir. 03 22 71 60 57.

*Rhône, 23 et 24 mars : 15^e Foire aux Plantes Rares de Saint-Priest, (banlieue de Lyon) dans le Parc du Château. Thème de l'année : "Plantes parfumées, plantes comestibles". Mmm... c'est le printemps, si on plantait ? Tél. 04 78 20 61 97.

*Gard, 24 mars : 6^e Fête de l'olive et de l'olivier dans le Jardin médit. de Conifères à Alès, organisée par "Les Dimanches Verts". Démonstration de taille, conseils de culture, produits à base d'olive. Tél. 04 66 85 32 18.

*Bouches-du-Rhône, 24 mars : Le terroir provençal en fête à Eyrargues. Journée de promotion de l'espace rural : dégustation de produits régionaux, démonstration et vente d'artisanat. Tél. 04 90 94 14 95 ou 04 90 92 95 71.

*Haute-Garonne, 31 mars et 1er avril : Les Journées des Plantes Rares de La Tour de Défense à Villemur-sur-Tarn. Une quarantaine d'exposants, producteurs, botanistes. Tél. 05 61 09 37 94.



CALENDRIER DES MANIFESTATIONS

AU COURS DU MOIS D'AVRIL

*Hérault, 5 au 7 avril : "Orchidées et tropicales, autour des Bromélatées" à Jacou (8 km Montpellier). Exposition organisée par l'association Terres Espaces et Plantes. Tél. 04 67 75 79 52.

*Essonne, 5 au 7 avril : Fête des Plantes Vivaces dans le Domaine de Saint-Jean de Beauregard. En vedette cette année, "Les bulbes pour des floraisons toute l'année", et bien sûr une belle palette de vivaces. Tél. 01 60 12 00 01.

*Oise, 5 au 7 avril : 3^e Salon du Jardin et du territoire, organisé par la Confédération Saint Fiacre à Senlis. Plantes, livres, "clinique des plantes"... Tél. 03 44 53 18 30.

*Pays-Bas, du 6 avril au 20 octobre : Floriade 2002 à Haarlemmermeer (près d'Amsterdam). Un rendez-vous exceptionnel, qui n'a lieu que tous les dix ans, avec le jardin, le paysage et le végétal. Un parcours de surprise en surprise. Internet : www.floriade.com

*Allier, 6 et 7 avril : 12^e Fête des Plantes à Janzat (près de Gannat). Exposition vente de végétaux, d'artisanat et de produits régionaux. Tél. 04 70 56 83 79.

*Gironde, 7 avril : 7^e Foire aux Plantes à l'Abbaye de Vertheuil, organisée par l'association La Passiflore.

*Marseille, 13 et 14 avril : Journées des Plantes et des Jardins du cours Julian (6^e arr.). Une trentaine de pépiniéristes spécialisés et toute une gamme de végétaux à admirer. Bourse aux plantes (boutures, plantes, conseils), et renseignements éclairés avec les jardiniers de France. Tél. 04 96 12 07 76.

*Bordeaux, 12 au 14 avril : Les Printemps d'Albret (8^e édition) sur le cours d'Albret. Pépiniéristes, horticultrices, fleuristes. Nocturne le 12 avril jusqu'à 21 h (autres jours 19 h). Tél. 05 56 48 05 06.

*Charentes-Maritime, 12 au 14 avril : Jardins Passion dans le parc des expositions de La Rochelle. Salon régional de l'art des jardins avec une trentaine de pépiniéristes spécialisés. Conférences. Tél. 05 46 30 08 50.

*Vienne, 13 et 14 avril : Fête des Plantes et des Collectionneurs dans le Parc floral de la Belle à Magné (20 mn de Poitiers). Exposition-vente, bourse aux plantes. Tél. 05 49 36 05 45.

*Landes, 13 et 14 avril : 13^e Variétés Florum à Saint-Sever. Thème de l'année : les plantes grimpantes. Exposition vente de végétaux, conférences. Tél. 05 62 69 01 15.

*Manche, 13 et 14 avril : Les Journées des Plantes Franco-Britanniques 2002, Château de Crosville sur Douve (près de Cherbourg). Exposants normands, bretons, anglais proposeront leurs collections de printemps. Tél. 02 33 41 67 25.

*Gard, 14 avril : Trocplant à Cabrières (près de Nîmes), c'est le rendez-vous des fans de plantes. Echange de plantes, graines et... passion. Tél. 04 94 86 83 20.

*Var, 27 et 28 avril : Fête du Printemps dans le Jardin d'Elie Alexis à La Roquebrussanne. Après un hiver rude et sec, où le jardin s'est recroqueillé, le printemps accomplit sa métamorphose. Participez à un parcours inattendu et pédagogique dans un jardin tout à la fois sauvage et domestiqué. Tél. 04 94 86 83 20.

*Gironde, 27 et 28 avril : Orties Folies 2002, c'est dans le Bordelais ! au Château de Belloc, à Sadiac. 7^e Fête nationale de l'Ortie (foire aux produits, dégustations, rencontres avec des "acteurs" de l'ortie, dont Jean-Paul Collaert. Tél. 05 61 88 81 08

*Ardennes, 27 et 28 avril : 7^e Salon de printemps du jardinage et de l'aménagement paysager, jumelé d'un marché paysant de produits du terroir aux Anciens Relais de Poste aux Chevaux de Launois sur Vence. Tél. 03 24 35 06 36.

*Saône et Loire, 27 et 28 avril : Portes ouvertes au Jardin des Sources à la Chaux. Une explosion d'azalées, fond de fougères et d'hostas. Tél. 03 85 74 50 50.

*Dordogne, 28 avril : Jardin en Fête dans le parc botanique du Château de Neuvic-sur-l'Isle. Plantes, décoration de jardin, expo peinture, conférence. Tél. 05 53 80 86 65.

*Tarn, 28 avril : Marché aux Fleurs de Liste sur Tarn (30 mn de Toulouse, 25 mn d'Albi), organisé par l'association Les Arpents Verts. Collections de plantes, arbustes et arbres. Tél. 03 63 40 31 85.

*Deux-Sèvres, 20 et 21 avril : Main Verte, à Beaulieu-sous-Parthenay. Exposition vente de plantes organisée par L'Elan. Tél. 05 49 70 60 24.

*Savoie, 20 et 21 avril : Journées des Plantes et des Jardins au lac arboré d'Aiguebelette (à 10 mn de Chambéry). Exposition vente de végétaux, information et formation du public. Tél. 04 79 69 03 69.

*Allier, 20 et 21 avril : Journées des Plantes à l'Arboretum de Balaine à Villevieille-sur-Allier. Exposition de plantes, livres, sculptures sur bois. Démonstrations. Tél. 04 70 43 30 07.

*Finistère, 20 au 22 avril : Festival du Rhododendron et des fleurs de printemps, dans le parc floral du Domaine

de Trévarez à Saint-Goazec. De nombreux pépiniéristes sont présents. Tél. 02 98 26 82 79.

*Tarn, 24 au 27 avril : Festival international du film "Jardins et Paysages" à Gaillac. Jardins et paysages font leur cinéma et jouent les vedettes. Une sélection de films, reportages et dessins animés mettront en scène ces espaces de liberté et de créativité. Tél. 05 63 57 33 45.

*Val d'Oise, 27 avril : Marché aux Fleurs du Village de Grisy les Platres (à 10 km de Pontoise). Achetez le même pour planter le dimanche !

*Manche, 13 et 14 avril : Les Journées des Plantes Franco-Britanniques 2002, Château de Crosville sur Douve (près de Cherbourg). Exposants normands, bretons, anglais proposeront leurs collections de printemps. Tél. 02 33 41 67 25.

*Gard, 14 avril : Trocplant à Cabrières (près de Nîmes), c'est le rendez-vous des fans de plantes. Echange de plantes, graines et... passion. Tél. 04 94 86 83 20.

*Var, 27 et 28 avril : Fête du Printemps dans le Jardin d'Elie Alexis à La Roquebrussanne. Après un hiver rude et sec, où le jardin s'est recroqueillé, le printemps accomplit sa métamorphose. Participez à un parcours inattendu et pédagogique dans un jardin tout à la fois sauvage et domestiqué. Tél. 04 94 86 83 20.

*Gironde, 27 et 28 avril : Orties Folies 2002, c'est dans le Bordelais ! au Château de Belloc, à Sadiac. 7^e Fête nationale de l'Ortie (foire aux produits, dégustations, rencontres avec des "acteurs" de l'ortie, dont Jean-Paul Collaert. Tél. 05 61 88 81 08

*Ardennes, 27 et 28 avril : 7^e Salon de printemps du jardinage et de l'aménagement paysager, jumelé d'un marché paysant de produits du terroir aux Anciens Relais de Poste aux Chevaux de Launois sur Vence. Tél. 03 24 35 06 36.

*Val-d'Oise, 4 et 5 mai : 9^e édition de Entre campagne et jardin, dans le parc du Château de La Roche Guyon. Thème : "Entre ombre et lumière", avec de nombreux pépiniéristes et "la grotte végétale" de Patrick Blanc. 01 34 79 74 42.

*Val-de-Marne, 4 et 5 mai : Autour du Jardin dans le Parc du Saut du Loup au Perreux sur Marne. Végétaux et artisanat, concours d'art floral. 01 48 71 53 59.

*Gironde, 4 et 5 mai : 6^e Printemps de Vayres dans le parc du Château de Vayres (proche de Bordeaux). 80 stands : végétaux, art floral, ornement, mobilier, animations pour les enfants. 05 57 84 96 58.

*Gard, 4 et 5 mai : 18^e Rencontres de Belle-Coste dans le parc du Château de Belle-Coste à Caissargues. Pépiniéristes spécialisés, collectionneurs. Conservatoire de lys anciens. Tél. 04 66 20 26 48.

*Alpes Maritimes, 5 mai : 2^e Bourse aux Plantes à Gilette (arrière-pays niçois). Renseignements au 04 93 08 57 39.

*Gironde, 5 mai : Exposition-vente de plantes et de fleurs à Montignac. Pépiniéristes et horticultrices sont là pour prodiguer des conseils. Tél. 05 56 23 59 45.

*Isère, 8 mai : 2^e Foire aux plantes bios au centre Terre Vivante, Domaine de Raud à Mens. Légumes connus et méconnus, fleurs annuelles et vivaces, plantes aromatiques. Cette foire qui connaît un grand succès est un formidable lieu de rencontre. Renseignements: 04 76 34 80 80.

*Aveyron, 8 mai : Cinquième Rendez-vous jardinier à Vabres l'Abbaye. Vente de plantes, matériel et accessoires de jardin.

AU COURS DU MOIS DE MAI

din, conférence "les légumes racines". Renseignements au 05 65 99 04 75.

*Eure, 8 et 9 mai : 7^e Salon Fleurs et Jardins à Vaudreuil. Tous les secteurs du végétal y sont représentés. Le mercredi vente aux enchères d'objets anciens autour du jardin. Tél. 02 32 59 02 74.

*Dordogne, 8 et 9 mai : Printanières de la Brände dans Les Jardins de la Brände à Fouleix. Exposition vente de plantes méconnues. Exposition "Rêves de Cabanes". Tél. 05 53 07 47 85.

*Vaucluse, 9 mai : Fête des Fleurs, "Jardin au Pays des Sorgues" à Velleron. Exposition vente de plantes rares, de collections et ornements de jardin. Artisanat et animations. Tél. 04 90 20 01 10.

*Alpes de Haute Provence, 9 mai : Fête Départementale de l'Olivier à Sisteron. Produits du terroir, stands techniques, démonstrations de taille.

*Drôme, 11 mai : Fête de la fleur et du chapeau, place du Mazel à Die. stands de plantes, fleurs, et chapeaux. Jeu de piste à partir de 14 h. Tél. 04 75 22 03 03.

*Yvelines, 11 et 12 mai : 15^e Fête des Plantes et des Jardins d'Auffargis, Ferme de St Benoist, sur le thème "Les jardins ludiques". Tél. 01 34 84 67 52.

*Côte d'Or, 11 et 12 mai : 8^e Foire aux Plantes rares à Bézouotte, près de Dijon, organisée par l'association "Jardins extraordinaires". Exposition vente de plantes rares ou abandonnées. Ambiance très sympa. Tél. 03 80 36 55 61.

*Gard, 11 et 12 mai : Jardins du Sud, 4^e Festival à Uzès. Promenade botanique et culturelle dans la ville : exposition-vente de plantes, accessoires, poteries, livres, conférences... Tél. 04 66 63 08 10.

*Landes, 11 et 12 mai : Rassemblement National des Pépiniéristes Collectionneurs dans le Château de Gaujacq. Vente et expo de plantes de collection. Visite du planarium. Tél. 05 58 89 24 22.

*Val-d'Oise, 11 et 12 mai : Marché aux fleurs sur la jetée-promenade à Enghien les Bains, organisé par "La Fleur et l'Art en vallée de Montmorency". Pépiniéristes, fleuristes, artisans. Tél. 06 85 29 65 25.</

Les jardiniers parlent aux jardiniers

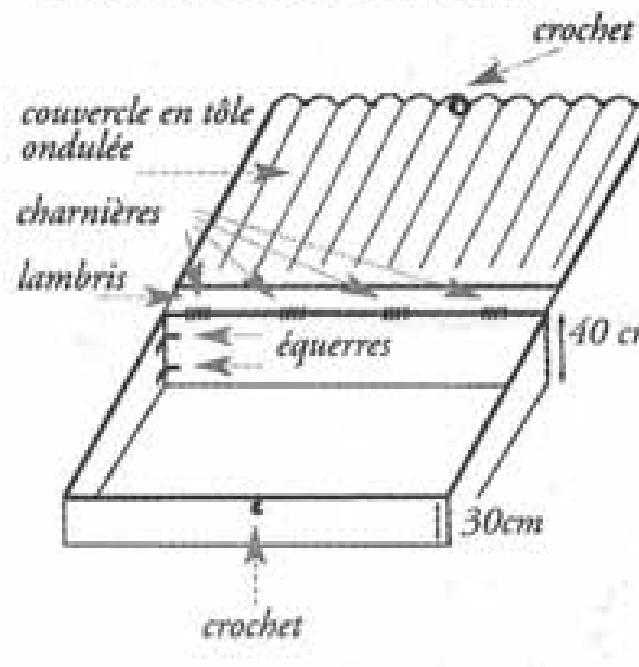
COMMENT OBTENIR DES MELONS BIEN ELEVES

par Marie-Noëlle Jalabert



*Petit Gris de Rennes
(catalogue Kokopelli)*

UNE MELONNIERE BIEN DOUILLETTE



1 □ Fabrication du châssis :

Pour cela, il vous faut un peu de bois (une planche de 2 m sur 40 cm, une autre planche de 2 m sur 30 cm, et deux planches de 1 m de long avec 40 cm à un bout et 30 cm à l'autre); huit équerres, quatre charnières, un crochet pour fermer la "boîte"; un panneau de tôle ondulée translucide; deux morceaux de lambris de 2 m sur 10 cm, pour prendre en sandwich la tôle et ainsi la renforcer au niveau des charnières.

Ces mesures conviennent pour une melonnière de 1 m sur 2 m, mais rien ne vous empêche de faire un peu plus grand (jusqu'à 1,3 m).

Les melons sont, c'est bien connu, très difficiles à éléver dès que l'on n'habite pas dans le Grand Sud. Ce sont des enfants frileux et fragiles qui attrapent toutes les maladies possibles et imaginables. Ils produisent peu ou alors se transforment en "courges" (vous savez ces boules insipides, juteuses certes, mais dont la couleur pâle et maladive ne donne pas envie d'y goûter). Alors, que faire, si comme nous, vous êtes fanatiques de ces fruits gorgés de soleil, à la belle couleur orange et dont le parfum vous enivre ? Il vous faut fabriquer une melonnière, c'est-à-dire un endroit où vos melons, comblés, vous rendront au centuple les petits soins dont vous les avez entourés !

2 □ Le substrat. Dès qu'elle est construite, vous pouvez la garnir de tourbe (1 sac de 140 l), terreau (1 sac de 50 l), Or Brun (1 sac de 80 l). Rajoutez de la terre de jardin (quantité nécessaire pour ne laisser que 20 cm de libres sur les 40 et 10 sur les 30 du bas). Remuez bien ce mélange, puis refermez le couvercle pour que la terre soit bien chaude.

3 □ L'élevage des melons

Début avril, semez bien au chaud, dans des godets, 5 ou 6 graines de melon (1 graine par godet). Arrosez et laissez sur le radiateur à la maison. Au bout d'un mois, vous aurez des plants fragiles qu'il faut sortir progressivement car, dedans, ils s'étoffent. Vous les placez dans la melonnière qui est bien chaude en les espacant de 50 cm, vous arrosez bien au pied (toujours au pied pour éviter maladies et champignons) et refermez le couvercle. Tous les jours, bien arroser et surveiller les limaces. Dès qu'il fait chaud et que les gelées ne sont plus à craindre, ne pas ou-

blier d'ouvrir le châssis dans la journée, même si les ondulations du couvercle servent d'aérateur. Puis vous verrez apparaître des fleurs : c'est le moment de laisser ouverte la melonnière, et ce durant tout l'été. La pollinisation se fait bien, et vous verrez apparaître fin juin de petites boules vertes, jolis fruits en perspective ! Là, arroser trois fois par semaine pour faire grossir les petits fruits. Puis, fin août, cessez les arrosages, pour que les melons mûrisseント tranquillement et prennent leur goût sucré. Les petites boules vertes sont maintenant grosses comme deux poings réunis. Elles sont presque à point. Dès que vous voyez le feuillage commencer à jaunir, surveillez les fruits, ils se détachent bientôt naturellement et vous pouvez alors les déguster, nature car c'est ainsi qu'ils sont les meilleurs !

Il faut, bien entendu, semer des graines adaptées comme le F1 Pallium, de Baumaux, ou le Petit Gris de Rennes (ancienne variété proposée par Le Biau Germe et par Kokopelli).

MEFIEZ-VOUS DES COURGES

Espérant éviter à d'autres jardiniers les mêmes désagréments, je vous fais part d'une mésaventure qui m'est arrivée au cours de l'été dernier.

Début août, cueillant du thym dans mon petit potager, mon bras frôle les tiges d'une courge Butternut. Comme chacun sait, les tiges de ces plantes tiennent plus du papier de verre que du velours, donc, je ressens de légers picotements qui ne m'alarmèrent pas. Au bout d'une heure ou deux, les choses se corsèrent, des traces rouge violette apparaissant sur la peau, accompagnées d'une sensation de brûlure. Je partais en vacances le lendemain et n'avais pas le temps de consulter, d'ailleurs une allergie à la courge, ça ne fait pas sérieux ! Je souffris pendant plusieurs jours, des cloques se formaient ; bref, ce n'était pas joli à voir.

Consulté quelque temps plus tard, pour une verrue qui résistait à la chélioïde, mon dermatologue m'a expliqué le phénomène. L'action de la coumarine (substance allergène contenue dans la plante) et de la lumière, intense début août, avait causé les brûlures dont j'avais souffert. Cette action combinée est utilisée pour soigner certains cancers de la peau, ajouta le médecin.

Bref, amis jardiniers, si vous avez des tendances allergiques, ne vous frottez pas aux courges. Et surtout, si cela vous arrive, protégez la partie atteinte de la luminosité !

Catherine Bertrand

Mes endives ont du chic !

Ne déduisez pas du titre que mes chicorées sont sur leur trente et un, mais qu'elles ont de beaux chicons, vocabulaire utilisé dans cette culture, qui pour certains désigne l'ensemble collet racines, et pour d'autres, plus communément, l'endive obtenue.

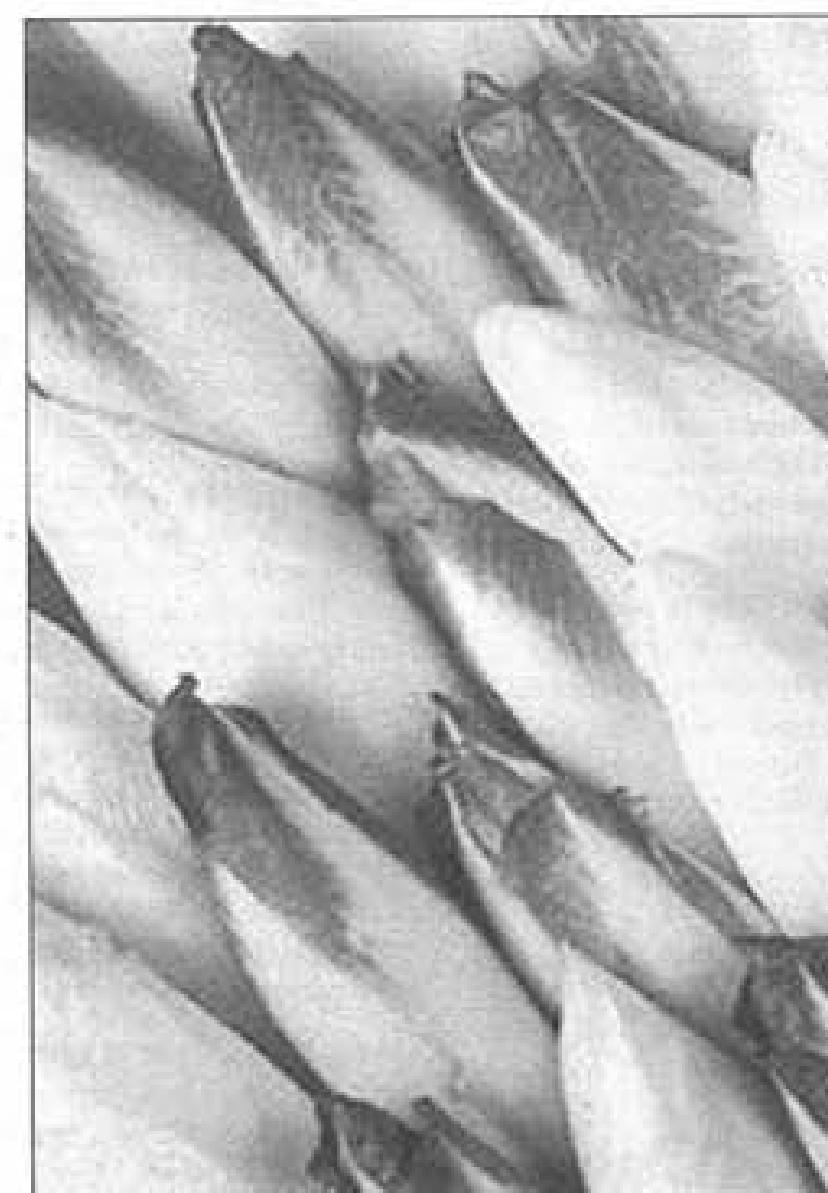
Le processus de culture des endives, découvert vers 1850 par Monsieur Brésiers (qui ne fut pas à l'origine des endives braisées), chef de culture au jardin botanique de Bruxelles, donne des petites pommes allongées et blanches (*wit-loof* signifie en flamand "blanches feuilles") dues à l'absence de lumière et à la pression exercée par la terre sur les feuilles en train de se former. Aujourd'hui, il existe plusieurs variétés, dont certaines pomment même en l'absence de la pression d'un quelconque substrat les recouvrant, mais j'avoue ne jamais avoir essayé ces dernières. On trouve également commercialisées des variétés rougâtres comme 'Carla'. L'absence de lumière empêche la présence de chlorophylle qui contribue fortement à l'amertume des chicons. À l'origine, l'endive était excessivement amère, mais les agriculteurs sélectionnèrent longuement pour faire disparaître ce désagréable caractère. Les racines torréfiées servent encore aujourd'hui à obtenir un succédané du café, très apprécié, surtout dans le nord de l'hexagone, et renommé pour ses propriétés diététiques.

Il me souvient de mes premiers essais en matière de culture d'endives, couronnés par un succès tellement grand qu'avec un sachet, je réussis à obtenir une récolte propre à approvisionner jusqu'à

La lumière est en grande partie responsable de l'amertume des endives. Buttons-les !

cit à 15 cm, on repique éventuellement. L'arrosage d'été est très important, les plantes étant gourmandes et soiffrades. Je prépare mes tranchées en octobre, novembre (une terre drainante est préférable), et je récolte aux premiers beaux jours (mars, avril). Le forçage, qui permet un étalement des récoltes, peut se pratiquer en caissettes, couvertes d'un film plastique ou (mieux) de tourbe, dans un local tempéré où l'on en remise de nouvelles endives à intervalles réguliers.

L'ancêtre de l'endive est, pour ainsi dire, la "barbe de capucin", obtenue par la technique de l'éto-



lement, découverte et pratiquée en Europe durant le moyen âge, mais je préfère la technique de buttage, plus naturelle : certes, les endives arrivent toutes en même temps (échelonnement sur deux à trois semaines tout de même), mais au moins on s'en fait une "fourre" comme on dit par chez nous, et ensuite on en est rassasié jusqu'à l'année suivante. À ce sujet, j'ai l'intime conviction qu'en consommant les fruits et les légumes selon leur saison et leur ordre naturel d'arrivée sur les marchés, on optimise leurs effets sur l'organisme.

Alain Andrio

LA SITUATION EST GRAVE MAIS PAS DESPEREE

À la demande d'un ami, j'allais un jour tenter d'établir un diagnostic puis proposer une solution, sur un cerisier. L'arbre, âgé d'une quinzaine d'années, était en mauvaise posture, sec, les trois quarts des branches maîtresses manifestement plus vascularisées, écorce décollée, de la gomme suintant de toutes les parties encore alimentées, la totale, quoi !

Avec les précautions diplomatiques d'usage, je pronostiquai à court terme la mort du bigarrreau, et conseillai d'abréger ses souffrances, de quelques coups de tronçonneuse. A ma grande surprise, le propriétaire se révolta, devint agressif, et m'envoya carrément paître ! A mon immense surprise (et faut-il le dire, à ma grande joie) passant au moins une fois par un volontairement dans le quartier, dix ans après je pus constater que l'arbre était toujours en vie, et faut-il le préciser, toujours presque au même point. C'est le genre de fait qui vous fait réfléchir, méditer, douter des évidences, en un mot progresser : dix ans dans la vie d'un cerisier, ça compte !

Car s'il y a un mot de vrai, au moins au sujet des plantes, c'est que tant qu'il y a de la vie, il y a de l'espoir.

Sans oser prétendre que l'idée vienne de moi, je pense que la plupart des réponses aux questions fondamentales peuvent se trouver au jardin.

A.A.

LA METAMORPHOSE DES LIBELLULES

Chaque Nymphe guette sa fée

Qu'est-ce qui évoque pour vous le son émis par un petit bout de Cellophane se frottant fébrilement sur la grille à tartes ? Le déballage de spaghetti pour la bolo du soir ? Perdu. Un combat de libellules au-dessus d'un étang ? Gagné.

C'est ce petit bruit que grand-mère Filomème produisait en débutant un conte que j'adorais : Les Nymphes et la fée Papyrus. Histoire qui, entre nous soit dit, prouve qu'il est temps pour la fée Carabosse de s'inscrire dans un processus de formation continue. Mais ce n'est pas le propos du jour.

De la hideuse larve à la fée libellule

Revenons à notre super fée. Elle ne transforme pas bêtement, disais-je, une citrouille en carrosse pour quelques heures, mais métamorphose une aquatique et hideuse larve couleur de vase en une agile, virevoltante et colorée créature aérienne.

Seul point commun entre nos deux fées, l'objectif : rencontrer le prince charmant, et partager quelques battements de cœur et frottement d'ailes assurant du même coup la pérennité de l'espèce.

Ces images investissent ma mémoire à l'approche de la saison où, incitée

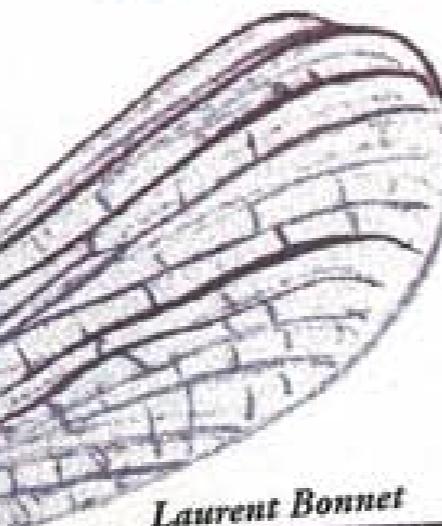
par une atmosphère un peu orageuse, les oubliées du fond de l'étang s'élèvent vers l'azur du ciel.

Prédateur insatiable et sans merci, grand dévoreur de larves de moustiques, notre laideron a mué jusqu'à seize fois selon son espèce, mais toujours dans l'eau.



Aujourd'hui, enfin soucieux de sa physionomie, le voici qui non seulement se met au régime sec, mais en plus décide de faire de l'exercice.

Agrippé de ses six pattes à une tige de *Cyperus* bordant le plan d'eau, il tire sa chitineuse enveloppe jusqu'à une hauteur qu'instinctivement il estime convenable pour se livrer à la baguette de la fée Papyrus.



Après quelques repos, sous l'effet de sa pression sanguine, la cuticule éclate derrière sa tête.

Des tressaillements de l'abdomen lui permettent peu à peu de quitter sa future dépouille.

Une beauté s'apprete à se révéler au monde.

Molle, translucide et dégoulinante, elle se cramponne à son ancien corps sans vie. Proie facile, immobile, elle sèche. Ses ailes se déploient, atteignent peu à peu leur taille définitive, son abdomen s'étire, elle durcit et se colore. Une libellule est née.

Laurent Bonnet

La végétation de rive, indispensable à cette aventure, se couvre certains jours de douzaines d'exuvies abandonnées, témoins de la montée dans les airs des agiles demoiselles.

L'étang devient le miroir d'étranges ballets

Garde du corps dans l'âme, le mâle saisit, à l'aide de sa pince caudale, sa promise à la nuque pour l'accouplement, puis l'accompagne pour protéger la ponte, tandis que d'autres mâles se livrent à des combats territoriaux, éloignant bruyamment tout concurrent potentiel.

Ajoncs, carex, feuilles de nénuphars, prêles, se voient transpercés par l'ovisca de ces dames avant de recevoir des kyrielles de microscopiques œufs en gelée.

Abandonnés à leur sort ces petits amas laisseront échapper de minuscules larves vaseuses qui mueront, et mueront encore, rêvant au jour où la fée Papyrus, d'un coup de cassette *Typha minima*, les transformera à leur tour en *Anax empereur*, *Agrión* ou petite nymphe au corps de feu, quelques dizaines de milliers de larves de moustiques plus tard.

Gisèle Voegeli Rossi

TETE DE BINETTE, OUI



ASSOCIER végétaux de rive et végétaux d'eau pour créer différents étages. Selon les espèces, le grand jour, les libellules grimperont plus ou moins haut.

PROFITER du spectacle fascinant de la dernière métamorphose de la libellule.

VERIFIEZ, lors de retraits de vase, que des larves ne s'y trouvent pas, elles sont faciles à repérer ; il suffit alors de les remettre à l'eau.

OBSERVER les différents ballets aériens, spécifiques à chaque espèce.

TETE DE PIOCHE, NON



PRIVER les bords d'un bassin d'une végétation propice à ses habitants.

FAUCHER OU BOUSCULER les herbes riveraines, souvent porteuses de larves, ou de libellules en phase de séchage.

ENLEVER durant l'été tous les végétaux flottant à la surface de l'eau, ils sont souvent chargés d'œufs.

ARROSER VIOLEMENT la périphérie de l'étang, les jeunes libellules n'y survivraient pas.

POUR UN NOUVEAU PRINTEMPS COLORÉ ET...PARFUMÉ

LES VÉGÉTAUX

- Un choix incomparable de plantes et arbustes fleuris ...
- Une diversité à découvrir de plantes méditerranéennes et exotiques (Agrumes, Palmiers, Oliviers...)
- Toutes plantes aromatiques et fruitières...

LA POTERIE

- Plastique et terre cuite
- De France et tous pays
- De tailles et de formes diverses
- Fontaines, statues ...



LA JARDINERIE

- Toutes fournitures horticoles...
- Outilage de jardin
- Alimentation et accessoires pour vos animaux
- Gazon en plaque...



LA BOUTIQUE

- Un choix important de :
- Meubles et objets de décoration
- Fleurs artificielles ...
- "Idées-cadeaux" ...

Je suis curieux mais je me soigne !

Alain Andrio, jardinier de métier (jardinier pour de vrai : ardent amoureux de la nature, observateur, fureteur insatiable), se met "en quête" et entre en action dès que sa curiosité le titille, et elle le fait tout le temps, foi de Gazette ! Il interroge les Anciens, les "essayeurs" comme lui, les livres d'aujourd'hui et d'hier, les connaisseurs. Il trouve parfois, souvent, pas toujours bien sûr, ça ne serait pas humain... et il nous raconte.



UN DAHLIA COMESTIBLE

Le premier contact que j'eus avec les dahlias fut la lecture d'un roman de Noël Noël, "Le père tranquille" (collection bibliothèque verte), dans lequel le héros se passionnait (officiellement) pour ses collections d'orchidées et de dahlias "pompons". J'avais alors douze ans, je ne pouvais cultiver que des plantes dont on m'offrait les graines, et mes relations ne s'occupaient point de plantes à fleurs mais de cultures vivrières... Plus tard, j'eus l'occasion d'implanter dans mes jardins d'essais des dahlias, mais leurs floraisons, que je trouvais plaisantes, ne suffisaient pas à me faire oublier les avatars que subissaient mes cultures du fait des limaces et autres escargots avides de ces plantes. Je les classais donc dans la catégorie "intéressants mais trop délicats", et leur intérêt décrut peu à peu jusqu'à être l'objet d'un délaissage quasi total.

■

Cependant, un article, au hasard de mes lectures jardinières d'intempéries, relança l'affaire, et ce d'importance. J'appris que ces Astéracées, qui tenaient leur nom d'un botaniste suédois, A. Dahl (1751-1789), étaient originaires d'Amérique centrale où elles étaient cultivées pour leur intérêt alimentaire et d'où elles furent rapportées en Europe en 1780. Détail majeur pour un amateur de saveurs nouvelles ! Mais le rédacteur ne précisait en aucune façon les modalités d'utilisation des parties comestibles de la plante (que je présumais être les tubercules). J'enrageais donc ces données dans un coin de ma mémoire mais ne donnais point suite à l'affaire.

■

Un jardinier se doit d'être à la fois tenace et patient. Un nouvel élément me détermina à reprendre la trace, la piste. Ce fut la découverte des dahlias en arbre, dont les tiges



semi-ligneuses montent jusqu'à 5 mètres, dont la floraison somptueuse, blanche ou rose (pouvant tirer sur le mauve) est, selon les termes de Pierre Cuche, compromise une année sur deux par le vent ou le gel précoce. Le développement de ces merveilleuses plantes vous donne parfois l'impression d'avoir basculé dans un autre monde, celui d'Alice au pays des Merveilles. De plus, cerise sur le gâteau, les tubercules sont énormes. Je me mis donc en quête d'une confirmation de la comestibilité de ces derniers, car je prône au jardin l'utilisation de végétaux alliant dans la jouissance le maximum de sens. Après de vaines recherches, je tombais enfin sur l'ouvrage de F. Couplan : "Mangez vos soucis", dans lequel l'auteur recommande la consommation des tubercules, cuits à l'eau, dorés à la poêle et relevés d'un "copieux hachis d'ail et de thym". Il nous déclare également que le poulet au dahlia "n'a pas son pareil". Ouah ! Donc, je saurai utiliser mon surplus de racines. Essayez donc ces merveilles, surtout dans les jardins abrités du Midi, où elles ne vous donneront aucun souci (puisque vous pourrez les manger) et vous régaleront dans tous les sens du terme. Ces dahlias arborescents sont répertoriés sous les noms d'*imperialis* pour celui à fleurs blanches (assez rare) et *Dahlia excelsa* (plus commun) aux fleurs roses ou mauves. La multiplication s'effectue par division de la touffe ou par bouture de tronçons à deux noeuds, que Pierre Cuche recommande de coucher horizontalement dans un lit de vermiculite ou de sable. Mais j'ai essayé de les planter directement, droits dans un trou bien drainé et rempli de substrat léger, et cela a réussi.

Oh, ce dieu-là devait être un drôle, comme on dit en Provence, et faire son lit un peu n'importe où. De ces unions passagères naquirent maints êtres divers et variés. Figurez-vous que même des plantes portent son nom : Barbe de Jupiter.

Cela donna un jour lieu à une âpre discussion avec un de mes maîtres, Patrice D. Nous n'arrivâmes pas à tomber d'accord. Pour lui, Barbe de Jupiter désignait la valériane, *Centranthus ruber*, et pour moi, une crassulacée, *Sempervivum*. J'eus beau faire, il ne

Par la barbe de Jupiter

voulut pas en démordre, (et moi non plus). Je lui contaïs l'origine de cette appellation, concernant ma protégée. Celle-ci poussant sur les rochers en des endroits fort ingrats, les Anciens pensaient qu'elle était issue des foudres du Dieu romain et poussaient en leur point d'impact, d'où le nom. Rien n'y fit ! Enfin, il y a quelque temps, je

tombais sur une revue de la SNHF (juin 2000) où, en page 27, était présenté un champ de valérianes rouges avec la précision : "dite barbe de Jupiter". Ainsi donc, tu ne déraillais pas, mon cher Patrice D.

Un coup d'œil à mon Bon Jardinier aurait pu d'ailleurs me le confirmer : page 1044, *C. ruber*. Mais page 574, on peut lire, à Joubarbe, "du latin *Jo-vis barba, Barbe de Jupiter*" ! Aucun de nous n'avait donc faux, seul Jupiter s'était fourvoyé (j'en ai les chevilles qui gonflent).

Devenez olilogue

Les amoureux des oliviers sont toujours des gens, très doux, très ouverts, très sages mais... très chauvins.

Moi le premier, j'ai toujours cru que la meilleure huile d'olive du monde provenait de ma vallée et de mon moulin. Tout goût différent un tant soit peu de ma référence était un défaut, j'osais même qualifier de trop grasses certaines productions alors que, malgré ses vertus diététiques, toute huile d'olive titre près de 100 % de lipides.

Le premier déclik intervint il y a six ans, lors de la rédaction du numéro total sur l'olivier. J'eus alors le plaisir de participer à une séance de dégustation organisée par le CEAO (devenu AFIDOL depuis). Christian Pinatel, dans des conditions optimales (verre teinté pour ne pas être influencé par la couleur, présentation en aveugle pour oublier toute préférence culturelle) me fit découvrir l'infinie diversité gustative des huiles de notre pays. Que mes ancêtres me pardonnent, mon huile préférée n'était plus celle de mon enfance que j'avais qualifiée de trop "plate". Dès ce jour, je pris l'habitude de déguster l'huile à la petite cuillère, si ce n'est directement au goulot, provoquant en cela l'effroi dégoûté de notre rédac-chef et le scepticisme amusé de tous ceux qui croyaient que "de l'huile... c'est de l'huile".

Tour de Gaule oléicole

Qu'à cela ne tienne, il fallait leur prouver qu'il existe autant de différence entre les huiles qu'entre les vins ou les fromages. Nous avons donc entamé un petit tour de Gaule des huiles d'olives et ramené une bonne quinzaine de bouteilles que nous avons fait tester à nos amis. La plupart étaient très réticents au départ, boire de l'huile les écoeurait quelque peu. Tous repartirent enchantés, se promettant de mieux regarder les étiquettes, imaginant l'utilisation culinaire de chaque AOC, bref le virus était transmis !

Ne pouvant pas tous vous convier à notre table, voici une dégustation virtuelle.

Commençons par une bouteille d'Arbequine de marque *Romanico* achetée en Catalogne. La réaction unanime est qu'il s'agit d'une bonne huile. Cette variété est en effet une des plus cultivées en Espagne (premier producteur mondial) pour l'exportation. Cette huile onctueuse est exempte de tout défaut et convient à tous les palais.

Franchissons la frontière pour goûter l'huile du seul moulin des Pyrénées-Orientales, la coopérative la Catalane à Millas. La cuvée 2001/2002 est sensiblement moins ardente (piquante) que la précédente mais tout un chacun a reconnu une différence avec l'huile espagnole qui ne restait pas en bouche.

La coopérative L'Oulibo, à Bizes Minervois dans l'Aude a eu l'excellente initiative de proposer des huiles de variété (de cépage comme on dirait en œnologie). Là intervient le premier choc.

- L'huile de variété Olivière : Le nez est immédiatement sollicité, puis l'amertume se fixe aux alentours des amygdales et descend peu à peu. Le choc est violent parmi les apprentis olilogues qui ont l'impression de goûter un plat particulièrement épice.

- L'huile de variété Lucques (Domaine Lacassagne) : Les papilles sont un peu déçues en règle générale, le goût fruité est éphémère.

- L'huile de variété Bouteillan : La saveur de poire est évidente, la salivation est immédiate et l'ardence vient tard en arrière bouche. Une huile excellente de l'avis de tous.

- L'huile de variété Picholine (Domaine Lacassagne) : Cette dernière est odorante, évoque d'abord les fruits secs puis titille longtemps la gorge, certains des goûteurs l'ont trouvée "citronnée".

Franchissons ensuite le Rhône et Pétrone dans la Vallée des Baux.

- La coopérative *La Crauenco* produit une huile d'assemblage en tout point équilibrée et typique de l'AOC Vallée des Baux. Son fruité n'est pas agressif mais persiste longtemps en bouche. Elle a satisfait le palais de tous les goûteurs et a même remplacé (sacrilege) l'huile de Nice dans nos pan-bagnats.

- Au moulin de Jean-Marie Corneille, on redécouvre une saveur toute autre, celle du "fruité noir". Un de nos amis, particulièrement novice en matière d'huile lui a trouvé un goût "de vin". Il n'avait pas tort car la particularité de ce moulin est de laisser mûrir les olives pendant quelques jours. L'huile est plus douce en gorge mais monte vite dans les narines et rappelle les saveurs d'ananas. A tester avec un bout de pain dur frotté d'ail.

Suite de nos dégustations au prochain numéro.

Courbou

**ARROSAGE
DELATTRE**
NICE - FRANCE

TOUT POUR L'ARROSAGE

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

LA GARANTIE QUALITÉ
Sylvain DELATTRE

MAGASIN USINE
Exposition vente
600 m²
A8 St-Isidore

Concessionnaire
TORO **Hunter** **Irritrol** **Rain-Bird** **NAAN** Irrigation Systems

17bis, avenue A. Vérola - 06200 NICE - Fax 04 93 29 90 80
www.arrosage.fr - e-mail : info@arrosage.fr

04 93 29 84 84

**S.R.L.
Eric Corporandy**
AMÉNAGEMENT PAYSAGER - ÉLAGAGE
TAILLE - TRAITEMENT ANTIPARASITAIRE
DES VÉGÉTAUX

125, chemin de Font Graissan
06250 MOUGINS

Tél. 04 93 46 58 57
Fax 04 93 46 20 62 - Tel. voiture : 06 03 120 666

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

Pépinières de Gaudissart

Pépinières Générales
Création de Parcs et Jardins

**"Notre pépinière c'est notre passion,
venez la partager..."**

261, Chemin des Colles - 06140 VENCE
Tél. 04 93 58 10 40 - Fax 04 93 58 65 47

J'accuse les publicitaires de faire peur aux gens, pour vendre leur matériel et produits. J'accuse les donneurs d'ordre de faire peur aux gens pour couper des arbres. J'accuse les gens d'avoir peur de la nature, de ne pas chercher à comprendre les mécanismes simples qui nous permettent de vivre ensemble. J'accuse autant les chasseurs que les anti-chasseurs. J'accuse les automobilistes dont je fais partie de réduire le territoire à un ruban de goudron qu'une feuille ne doit pas "polluer". J'accuse les piétons qui ne doivent marcher que sur des allées carrossées et sans qu'une olive ne les fasse tomber. J'accuse ceux qui s'en "lavent les mains" lorsqu'un arbre est assassiné, qu'on veut le couper. J'accuse les industriels qui font tout sauter. J'accuse les pétroliers qui mazoutent nos contrées. J'accuse les chercheurs qui ne cherchent que pour les sociétés. J'accuse les "bonnes idées" non suivies d'effets. J'accuse les décideurs de ne pas se décider à donner la priorité des priorités à la santé de la terre sans laquelle RIEN ne peut exister. J'accuse la Terre de trop de générosités... Tout cela à cause de cette publicité : "dangerous pour les villes, gênantes pour les golfs, inesthétiques pour les parcs, les feuilles". Oui, ce sont bien des feuilles, dont on parle !

MAIS QUE FAIT LA POLICE ?



Jusqu'où peut-on aller pour exacerber les sentiments de peur ? Je vois bien une bande de feuilles voler le sac d'une mémé (vieille, de préférence) ; j'imagine sans peine trois ou quatre feuilles loubardes attaquer un ado pour lui piquer son scooter ou son blouson, et même prendre feu sous une voiture ! Il y a aussi les feuilles qui se laissent porter par le vent et grillent des feux rouges ; d'autres qui se glissent subrepticement sous des semelles dérapantes et entraînent le passant dans une chute pouvant provoquer de graves traumatismes. Les cyclistes aussi sont les proies rêvées pour ces dangers publics : qui n'a pas remarqué que les chutes mortelles de ces fadas de la petite reine et de la moto étaient dues, en grande partie, à ces feuilles en légère décomposition qui attendent le moment le plus propice, entre chien et loup, pour se déchirer et faire perdre le contrôle des engins dans une demi-pénombre où le pilote perd les pédales ? Tiens, puisqu'on parle chien et loup, en ce qui me concerne, je préfère marcher dans vingt centimètres de feuilles que dans... Les automobilistes n'en finissent jamais d'être agressés par des feuilles volantes non identifiées qui se collent sur les pare-brise, bouchent les aérations et les grilles de calandres entraînant un manque de visibilité et une surchauffe du moteur propice à toutes les explosions. Tiens, puisqu'on parle de pare-brise ? Je préfère y trouver une feuille de platane qu'une prune ou un papillon, et je pense, d'ailleurs, qu'en ville on a plus de chance de recréer une contravention qu'une belle feuille de marronnier à coller sur son cahier d'écolier.

Au fait, les écoliers, ils en collent encore des feuilles sur leurs cahiers ? Vous savez, les cahiers avec une page à carreaux et une page à dessin. Il fallait trouver une feuille à coller, une

super belle encore avec des tons de couleur d'automne, mais pas entièrement de la même couleur, pas déchirée, pas abîmée, pas trop grande sinon elle dépassait du cahier, pas trop petite sinon c'était "à chier". Celle du marronnier c'était vraiment le standard, le platane c'était plus pour s'amuser, avec les ongles on pouvait la "squelettiser" et retrouver toutes les nervures dénudées et même que fallait dessiner les fruits à côté et savoir un peu à quoi ça servait... C'est sûr, maintenant les feuilles ont évolué, comme la société, et en ville, le danger feuillesque rode...

Mais il y a pire : dans les golfs, une armée non rangée se déploie pour gêner l'ennemi principal, le golfeur. La première stratégie des feuilles était de faire une couverture de camouflage sous les arbres, sur une épaisseur de deux à trois centimètres, et dès qu'un joueur envoie sa balle dans cette direction, le tapis de feuille se soulève et permet ainsi à la balle de se cacher dessous, le tapis se remet alors en désordre naturel et le golfeur ne voit plus l'objet rond qu'il doit faire avancer. Des milliers, que dis-je, des millions de balles sont ainsi détournées au profit de chercheurs de balles dont les feuilles sont les alliés et qui arrondissent ainsi leur fin de mois. Les joueurs ont trouvé une parade à cet art militaire, c'est d'arriver avec un plus grand nombre de munitions pour jouer.

Parfois, la feuille pousse le vice jusqu'à voler sur un *green*, crime de lèse majesté, s'il en est un. En effet, un *green* doit toujours présenter une surface parfaite et exempte de toutes imperfections, ne serait-ce qu'une plume ou un grain de sable, ou une herbe qui dépasse : c'est la surface de vérité pour le golfeur, et pour le *greenkeeper* qui devrait chasser les feuilles comme on chasse le sanglier et la palombe...

Finalement, en tant que pro des jardins, il a bien fallu que j'en achète un d'aspirateur à feuilles. Et bé, c'est tombé que c'est la publicité la plus critiquable que j'ai gardée, pour la critiquer, mais que le matériel dont elle parle a le meilleur rapport qualité/prix du marché ! Comme quoi, une mauvaise publicité n'est pas toujours synonyme de mauvais produit, et vice versa. Quant aux industriels qui veulent vendre, s'il vous plaît, parlez des qualités de vos matériaux. Ne vous servez pas des arguments négatifs dont les hommes politiques usent et abusent pour exacerber une population contre une autre, sous prétexte de "danger", de "gêne", mais plutôt d'arguments positifs comme "gain de temps", "polyvalence", "robustesse", "puissance", "souplesse", de qualités, quoi ! Avant d'en finir et, histoire de parler jardin, quand même, gaffe aux feuilles... d'impôts.

Jipé

LES TRONÇONNEUSES A BOIS

Avec sa précision habituelle, Laurent Léon détaille les scies à moteur, comme les appellent les Québécois.

LES TRONÇONNEUSES THERMIQUES

Ce n'est pas un outil que j'affectionne, mais dans certains cas (arbres abattus par grand vent) il peut être utile à condition de l'utiliser avec parcimonie ; en tout état de cause, ça pue, c'est dangereux, très bruyant, et aussi extrêmement cher (est-ce un mal ?) pour un produit de très grande diffusion. Nous allons ensemble décortiquer ces machines.

Le choix du modèle

Evitez l'achat dans une grande surface car pas de suivi sur les gammes, les pièces détachées et un SAV approximatif. Ne vous procurez pas un engin trop gros, trop puissant, car pour l'entretien d'un jardin moyen, un modèle d'élagage suffira amplement : plus léger avec un guide de 300 (30 cm), passe-partout, moins cher, aussi efficace qu'une plus grosse ; également utile pour recouper du bois de chauffage. Pour tout modèle, préférez la fixation du guide par boulonnage plutôt que par moletage manuel (système absurde et peu fiable se desserrant sans cesse).

Les plus chères ne sont pas forcément les meilleures ! La plupart des tronçonneuses se valent et la seule différence entre bas de gamme et haut de gamme réside au niveau du carburateur qui est en plastique pour les premiers et en alu pour les seconds. Ce sont tous des Walbro fabriqués en Irlande, donc si vous vous procurez un bas de gamme, vous pouvez l'équiper d'un carbu en alu, c'est plus fiable. Pensez aussi à changer la membrane de celui-ci toute les 100 ou 150 heures, ainsi qu'à effectuer un nettoyage fréquent des ailettes de refroidissement sur le cylindre, car le mélange huile de chaîne + sciure les colmate rapidement, la pauvre petite turbine n'arrive plus à souffler entre ces dernières, la machine chauffe et finit par gripper.

Toutes les tronçonneuses récentes (8 à 10 ans) sont pourvues d'un allumage électronique, soit un capteur sur la bobine et des aimants sur le volant-moteur ; croyez-moi, c'est génial ! car j'ai des mauvais souvenirs des anciens modèles à rupteurs qui se déréglaient sans arrêt à cause des trépidations.

Certaines sont aussi équipées d'un système "anti-vibrations", le moteur est alors fixé par trois "silent-blocks" sur les poignées. Il s'avère que ceux-ci

sont de fort mauvaise qualité, se cassent rapidement, et sont vendus fort chers en pièces détachées. Prenez plutôt un modèle sans ce système : de toutes façons, ça vibre !

Evitez à tous prix l'achat d'une tronçonneuse dont le pot d'échappement se trouve juste au-dessus du réservoir d'huile de chaîne, car les projections d'huile mélangée à la sciure s'insèrent entre le réservoir et le pot, et entrent en combustion lente, trouant celui-ci (le réservoir est en plastique) : les Husqvarna en sont l'exemple type.

L'entretien

Pour le carburant, faites le mélange vous-même en utilisant de la bonne huile 2 temps et mettez exclusivement

FIN D'UNE BELLE HISTOIRE

Le petit garçon vêtu d'un duffle-coat dont le bouton du haut, en bois, est un sifflet à lame, chaussé de Patagonia, a suivi en d'autres lieux, un long, très long chemin durant quarante printemps et, un jour, par le plus grand des hasards, il revient s'établir sur le lieu de son enfance.

Monsieur Fernand est au paradis des plantes avec tous ses copains, une partie des jardins a disparu au profit d'un dépôt des Ponts et Chaussées, le reste est retourné à l'état sauvage. En fouinant un peu, par-ci, par-là, j'ai retrouvé le châssis, les roues et le moteur de la B14 de mon mentor, la caisse à ossature bois avait disparu et dans un gigantesque roncier, le vieux, très vieux camion citerne PIERCE-ARROW.

Tout l'été, je viens discrètement arroser les ronces et les volubilis dont il est entouré afin de le protéger de la cupidité de quelque négociant en maraude.

Qu'y a-t-il de plus beau qu'un vieux camion sous la végétation, rouillé et moussi, se fondant parfaitement dans la nature ? C'est bien plus joli, plus poétique que repeint, sur cales, stocké dans le hangar de quelque collectionneur jaloux et introverti.

Voilà, chers amis, j'ai épousé le catalogue de l'outillage de jardin, en espérant que ces articles vous ont été profitables, je vous salue bien.

Soyez vigilants !

Laurent Léon

de l'huile filante pour lubrifier guide et chaîne. Entreposez votre machine dans un endroit sec et ventilé. Pensez à rectifier les bavures d'usure sur le guide à l'aide d'une lime plate mi-douce, à le changer de sens de temps en temps en respectant la tension de chaîne (1 cm environ de jeu en hauteur au centre du guide), puis, un affûtage à la queue de rat sur les chaîne-freins de chaque maillon, recto verso (sinon, demandez conseil).

En cas d'utilisation intensive, faites changer ou changez la chaîne, le pignon d'entraînement, le guide, la bougie et la membrane du carburateur ; le lanceur et l'embrayage centrifuge durent assez longtemps. N'oubliez pas la chaînette du bouchon de réservoir, car elle est prévue pour brasser le mélange huile + essence.

Palmarès des meilleures marques

Voici quelques modèles fiables et solides classés par ordre de préférence :

1. le top du top : ALPINA P 34 et P 540
2. le top : MAC CULLOCH PM 935
3. ECHO CS 4600
4. HOMELITE 250
5. JONSERED 2041, ex aequo avec MAC PARTNER P 6804
6. Et enfin la STIHL 066, très bonne machine mais le prix exagéré, et non justifié, en fait un engin à part, plutôt pour les pros.

LES TRONÇONNEUSES ELECTRIQUES

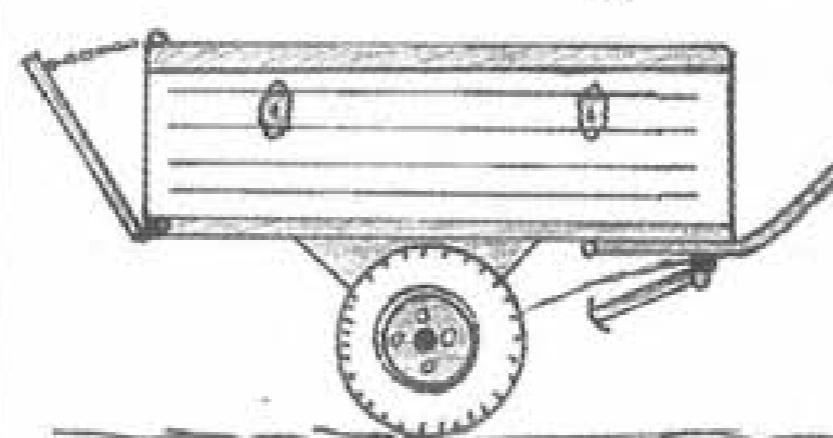
Engins très pratiques, légers et surtout silencieux, pour travail sur chevalet ou dans certains chantiers de charpente équipés en 220 V.

L'entretien est similaire à leurs consœurs thermiques. Pensez à changer les charbons et à nettoyer le collecteur du rotor de temps en temps, ainsi qu'à un bon coup de soufflette entre rotor et stator.

De tous les modèles existants, choisissez le moins cher, car la fabrication est similaire. Certains ont un graissage automatique de la chaîne par piston en plastique de fort mauvaise qualité qui s'use rapidement. Préférez la lubrification par piston manuel (avec le pouce, toutes les 10 secondes environ). Quelques marques courantes : BLACK ET DECKER, PEUGEOT, STIHL (hors de prix) et SACHS-DOLMAR, cette dernière est la mieux conçue et la plus compacte.

LE COIN DES BRICOLEURS

Une super brouette de jardin



Fabriquer vous-même une super brouette, à deux roues, ayant une capacité de 3 à 400 kg de charge utile, garantie à vie, pas chère, stable, jolie... mais oui, c'est possible !



Récupérez une petite remorque de motoculteur. Désaccouplez le timon et le câble de frein à pied. Boulonnez au centre de la benne, à l'avant, un mancheron de motoculteur, et, sur la manette d'embrayage, fixez le câble de frein à pied d'origine. Une belle brouette, à roues gonflables de diamètre 400 x 8, freinée

et montée sur roulements à billes ! Sur les flancs de la benne, fixez deux fois deux anneaux de coffre de Renault 5, afin d'y accrocher corde ou tendeurs pour les charges volumineuses.

C'est un véhicule idéal pour se rendre au jardin. Pour le stockage, pensez à incliner la benne vers l'arrière afin d'éviter que l'eau de pluie

y stagne. Pour améliorer votre brouette, fixez à l'avant, au centre, une béquille articulée.

Laurent Léon

RIGUEURS HIVERNALES...

En Aquitaine, l'hiver dernier, il a fait froid, et même très froid. Cela a surpris beaucoup de jardiniers, y compris parmi les experts. Voici le témoignage de Cyrille Albert. Faites-nous part également de vos observations, tellement plus véridiques que les légendes de catalogues.

La côte littorale Atlantique possède un climat réputé doux et humide à la mauvaise saison, mais des froids excessifs peuvent survenir, comme ce fut le cas en décembre. Je ne parlerai que des conséquences qui me sont proches, c'est-à-dire, celles que j'ai constatées sur le littoral charentais. L'Aquitaine et les Landes, quoique plus au sud, sont beaucoup plus froides.

Ici, dans les Charentes maritimes, nous bénéficiions localement de microclimats et, à l'intérieur de ceux-ci, de zones encore plus protégées. De quoi s'y perdre! Cela est dû à la présence des trois fleuves (la Gironde, la Charente et la Seudre) et de leurs estuaires. Je ne suis pas assez compétent pour parler convenablement des effets météorologiques liés à ces spécificités; cela se joue entre les masses d'eaux froides, les phénomènes de marées et les terres chaudes. Toujours est-il qu'il fait très doux, toujours beau, même si ce n'est pas le Midi. Le sol ici est gorgé d'eau: en 2000 ans, l'océan a reculé très loin, mais ce n'est tout de même pas la Camargue.

Ainsi donc, les incidences hivernales sont parfois surprenantes. Cet hiver, il a fait très froid, c'est vrai. En principe, cela n'arrive qu'une fois tous les dix ans. Cependant, il y a cinq ans, nous avions essuyé des vents violents et des températures de -10 à -13 °C durant quinze jours. Plus loin, entre 1986 et 1989, les froids records avaient atteint des -17 °C! Toute la flore peu rustique avait péri. Plus que le froid, ce fut la neige qui tint trois semaines et brûla tout. Je vis pourrir en un clin d'œil les plus énormes agaves américains que j'avais pu voir à cette époque. Lors du dernier automne, bien sec, je m'étais préparé à ce qu'il

fasse de belles gelées blanches après la Toussaint. Mais lorsque mes collègues alarmés me dirent que la météo prévoyait -8 °C, j'ai pris cela pour de la plaisanterie. Je n'ai pas l'habitude de me fier à ce qu'on dit: mon instinct d'homme naturel très optimiste (*Homo naturalis optimus*) fait que pour moi, le temps est toujours beau, la pluie étant nécessaire et le froid régénérant. Et ici, il fait toujours bon, alors pourquoi s'inquiéter? Mal m'en a pris, car des gelées matinales à -4 °C, ce n'est rien, mais lorsque le vent s'est mis à souffler avec violence, que la terre s'est glacée, il était trop tard. De -6 °C au petit matin, cela descendait à -9 °C, pour s'arrêter à -12 °C. La terre n'a pas eu l'occasion de se réchauffer pendant un mois entier. Et c'est ce vent violent qui a fait le plus de mal; par lui, le froid effectif est plus important que ce qu'annonce le thermomètre...

Il fallait voir comme les plantes grelottaient jusque dans leurs nervures, je n'avais jamais vu le lierre prendre cette sale teinte vert bronze. Les camélias avaient les feuilles en cigarettes. Les aucubas étaient tout mous, comme ayant reçu un coup de vapeur brûlante. Les arums ont pris un aspect d'épinards en fin de cuisson. Les bois des rosiers étaient violet bronze. Certains conifères de rocallle semblaient crispés sur eux-mêmes... Et donc, adieu pélargoniums, fuchsias, gazanias, euryops, marguerites du Cap, et tout ce qui était charnu et gras. Même le manche de la pompe en fonte s'est brisé par le froid! Le citronnier, qui était en pleine terre a résisté au mieux (et sans protections) mais aujourd'hui, il semble mort. Le dégel est sûrement pire que le froid. Il fallait faire du nettoyage dans le jardin, c'est fait. Après un mois de gel en profondeur, beaucoup ne repousseront pas: c'est pourri jusqu'au cœur.

En revanche, ce qui m'a surpris, c'est la tenue parfaite des lauriers-roses. Tout juste doit-on surveiller quelques feuilles marron. La passiflore bleue n'a eu que faire du vent sibérien: elle est plus rustique qu'on ne la croit. Mon faux jasmin panaché (*Trachelospermum jasminoides*) qui, jusqu'à présent, végète lamentablement, n'a pas bronché d'une feuille. Tout au plus s'est-il piqué de points rouges. Le *Solanum rantonnetii* 'Glasnevin' a perdu la moitié de ses feuilles mais reste bien vert. Lui aussi est plus rustique qu'on ne le dit.

La nature est pleine de surprises: alors que l'on aurait pu craindre pour la survie des mimosas, ceux-ci n'ont aucunement souffert, étonnant, non? Les thuyas de Chine, que l'on dit peu rustiques, ont bien tenu le choc. Et là, avec un bon coup de gel, ils en ont même profité pour s'habiller d'une belle teinte bronze doré.



Quant aux palmiers, une fois cité le palmier de Chine, solide à toutes épreuves, et les deux *Butia capitata* du jardin des plantes de La Rochelle, sans aucun doute très protégés, il reste à parler des palmiers des Canaries, totalement à la mode depuis vingt ans que les municipalités du littoral en ont plantés allégrement.

Certes, le palmier des Canaries est royal et imposant... mais il est aussi géatif! Et au-dessous de -10 °C, il n'apprécie pas du tout la plaisanterie. On a voulu donné au Front de Mer de La Rochelle, un air de promenade des Anglais. Mais ici, ce n'est ni le Midi, et encore moins la Floride. Si les palmiers ont bien supporté le froid, il n'empêche que depuis le dégel, les palmes ont pris une vilaine teinte roussâtre qui ne tardera pas à virer au très laid. Et même s'ils s'en remettent encore une fois, ce n'est pas flatteur pour l'image de marque des villes. Et que dire de tous ceux plantés dans les jardins privés? Mais vous verrez, dans deux mois, il en arrivera des pleins camions dans les jardineries et les grandes surfaces, photo-

tos contractuelles à l'appui montrant de beaux spécimens âgés: la plante est à la mode.

Je me suis aussi toujours demandé comment ces familiers palmiers faisaient pour (sur) vivre dans ces pots étroits où ils doivent rentrer grâce à un chausse-pied spécial! Mais où sont les racines? Il m'a été répondu qu'un palmier ça ne fait pas de racines, et qu'on peut le cultiver dans un bac restreint. Il n'empêche qu'un palmier développe dans le sol un système racinaire puissant et profond. Essayer d'en dessoucher un et vous m'en reparlez! Comptez aussi ceux qui sont tombés durant la grande Tempête...



Comme pour le palmier des Canaries, c'est la mode de l'olivier. Tout le monde en veut un. Et puis, si le voisin en a mis un, il faut faire de même. C'est bien connu, la bêtise n'a pas de frontière. Mais que viennent faire ces arbres dans nos régions, douces, certes, mais bien trop humides pour ces arbres de milieux naturels secs. Il faut voir ces mastodontes que l'on exhibe dans d'énormes containers en plastique: pauvres dinosaures mutilés et hors contexte. Quant à leur survie, comme il est dit en page 24 du dernier numéro de *La Gazette*: "entre le gazon et l'olivier, il faut choisir". À mon avis, d'ici

la Tempête de 99, les tronçonneuses ont fonctionné à plein régime ces derniers temps. Ce syndrome est toujours d'actualité. Dans ma quête de souvenirs, je cherche longuement les arbres de ma jeunesse. Tous ces arbres plantés à la con sur des parcelles trop petites pour masquer les laideurs pavillonnaires des années quatre-vingt, que sont-ils devenus? Mais les victimes n'ont qu'à se taire: quelle idée de pousser à ses aises! Et puis maintenant nous avons le "béton vert".

Autre genre à la con (ça va déplaire mais de toute façon c'est vrai). Je suis en guerre contre la laideur et le conformisme incohérent. Par mesure d'économie et d'uniformité, depuis trente ans, les urbanistes ont imposé des styles de constructions (soi-disant régionaux) aussi banals que tristes à mourir. On fabrique par milliers des cubes lugubres et sans aucun avantage... Essayez d'intégrer un jardin harmonieux, pas évident! Ceux qui s'entourent de béton vert, là, ça règle le problème, la connerie à fait son tour de boucle. Voyez ces cubes avec de grandes terrasses bétonnées, devant et derrière, et autour une pelouse bien verte. Certains vont jusqu'à faire forer un puits pour l'arrosage, intégré. En été, un beau gazon anglais, ça fait pâlir les voisins. Pour le coup, eux aussi sont verts... de jalousie et de rage. Si le terrain est nu, on prendra soin d'acheter un ou plusieurs arbres, déjà grands, et qui poussent très vite si possible: érables, peupliers, chênes d'Amérique, mûriers platanes, pins parasols et j'en passe. Quelques arbustes à fleurs, un rosier grimpant autour de la porte d'entrée, c'est mieux ainsi. On n'oublie pas de s'enfermer par rapport aux voisins. Le béton vert a remplacé les pyracanthas jugés trop épineux.

... et jardins à la con

La vague de froid a joué le rôle de révélateur, soulignant l'irresponsabilité de certaines plantations, et ajoutant un chapitre croustillant à notre dossier sur les jardins à la con. Cyrille Albert ajoute quelques commentaires sur ce dossier qui n'est pas prêt d'être clos.

quelques années, ça va faire des déçus. Pour les indéfectibles de l'olivier, reste celui dit de Bohème (*Elaeagnus angustifolia*). Bien sûr, ce n'est pas un vrai olivier, mais ça y ressemble. Il n'est pas aussi vénérable d'aspect, mais d'un beau bleu gris argenté. De croissance rapide, il atteint vite de belles proportions. Il sent bon, mais se couvre de bois morts en cas de fortes gelées. Pour des jardiniers ignorants, voilà une bonne idée à la con!

Merci Claudette pour m'avoir remis en mémoire tous ces arbres de grande envergure plantés en coin de maison ou devant le portail. Mais vraiment, les gens ont-ils la tête sur les épaules? Tout le monde sait quelle ampleur atteignent ces arbres en 15-20 ans. Un vrai crime de devoir les abattre, mais bon, il ne faut pas se leurrer: à l'angle de la maison (trop souvent), bonjour les fondations, les lignes électriques ou téléphoniques pas loin... et les branches qui frottent la toiture! Rappelez-vous la folie des peupliers d'Italie dont les racines traçantes sont redoutables: certains les ont vus pousser à l'intérieur de leur habitation.

Quant à ceux qui plantent des pins parasols, je dis attention! Pour quelques centaines d'euros, il est possible d'avoir son pin grand de 2,3 m et plus. En trois ans, il est installé, et le voilà parti à croître vitesse grand V. Cela va vite. Des pins parasols aujourd'hui âgés de 30 ans ont des proportions prodigieuses: le tronc fait bien ses 40 cm de diamètre, si ce n'est plus. La hauteur varie, mais l'envergure du "champignon" fait bien ses dix mètres. Plus que deux solutions: ou bien la tronçonneuse élague les branches basses tous les 5 ans, il gagne ainsi de la hauteur et en dessous on respire, où alors il dispose de suffisamment de place et son ombre portée ne cause pas de tort aux voisins (ombre qui peut toutefois être des plus agréables il est vrai).

Par ces arbres décrits, par les conséquences de



Je n'ai pas terminé mes revendications: connaissez-vous l'histoire de ces nouveaux propriétaires qui se font lotir dans ce qui fut un paisible hameau campagnard? Lors des aménagements, on a pris soin de préserver les vénérables noyers, tilleuls ou chênes égarés avec leurs auges ancestrales garnies de fleurs... cela met un petit plus au quartier. Et là, l'automne venu, ça commence à râler, car ces vénérables compagnons, coupables d'avoir poussé, perdent des masses de feuilles. Elles volent partout, on a beau les ramasser, le lendemain c'est pareil, elles étouffent le gazon et elles remplissent les gouttières. Alors on s'agite, on crie, on menace, on râle à la mairie: "mais qu'est-ce que c'est que ces arbres qui nous empoisonnent la vie? L'arbre est bien sûr coupable)." "Taillez-le, menace-t-on, à quoi servent donc les impôts?" Quand j'entends des choses pareilles, je hurle de colère, et je n'ai pas ma langue dans la poche! Non mais, qu'est-ce que ça veut dire? J'ai encore un autre exemple, mais là je n'ose même pas en parler... Cyrille Albert

Mmmm... ça sent le retour du printemps!

Mmmm, vous ne sentez pas? Mais si, cette fragrance troublante de miel et de fraîcheur... ce tremblement dans la moustache du chat, au coin du radiateur, le tintement de vos doigts de pieds prêts à sortir des charentaises trop douillettes! Ces signes troublants sont connus, ce sont ceux du printemps revenu! Et les signes ne trompent pas. Les pouces verts se reconnaîtront...

Nous revoilà bientôt dans la saison folle. Et les fous de mars, comme moi, attendent avec grande hâte le réveil du monde végétal, longtemps enseveli sous son manteau d'hiver.

N'avez-vous pas la bête qui vous gratouille, en tout cas plus que d'habitude? Votre porte-monnaie n'est-il pas déjà ouvert, prêt à toutes les folies pourvu que cela se sème, se plante, s'arrose, et se regarde grandir? N'avez-vous pas les oreilles pleines de mots suaves et colorés: flabellata, ancolie, angélique, campanule, lactiflora... Des rêves en forme de nuages de fleurs, des blanches, des jaunes, des mauves, des rouges. Oh, oui! Il l'a rêvé en artiste, le jardinier, son petit bout de terre gelée, tant de nuits, tant de matins! le cœur battant à la moindre étincelle de redoux, n'oubliant jamais son jardin, malgré le froid glacial et le soleil ras. Les citronniers ont été emmitouflés, les carrés potagers fumés, les allées nettoyées. Mais plantes et arbres ont été laissés à leur sommeil, paisible et lourd sous le frichti de gel, engourdi.

Pourtant, le jardin est resté un vrai lieu de retrouvailles quotidiennes, merveilleux, peuplé pendant quelque temps de petits amis affamés à régaler. Les bosquets et les haies ont servi de garde-manger naturel. Tous les géants hybrides - titans, sungolds, rois soleils incandescents de l'été - une fois secs, ont fait les délices de tous les petits oiseaux d'alentour, surtout des fauvettes. Les mésanges se sont donné le mot: dès la fin octobre, elles aménageaient dans les framboisiers et les genêts. Leur dîner: des boules de graisse et graines servies à toute heure à la cime des néfliers. Les petites têtes bleues ou noires, gourmandes et peu farouches, accourraient aux moindres travaux effectués dans leur nouvelle propriété.

Un petit pinson s'est logé tout l'hiver dans une grande jardinière de menthe poivrée, à l'abri des regards, près d'une haie de rosiers. Le mélange de fruits secs et de pilpil a été un menu fort apprécié.



Les moineaux étaient, chaque matin, serrés et gonflés, en rang d'oignons près de la table en grès. Un vrai petit-déjeuner de pain et de beurre les attendait, à volonté. Les roitelets en profitai aussi.

Puis, un beau matin, alors qu'il gelait à pierre fendre, un couple de tourterelles s'est posé sur le figuier. Un peu craintives, mais affamées, elles se sont rué sur le plat de blé généreusement offert.

Enfin, Jojo, le rouge-gorge, a fait l'admiration de toute la famille. Du plus petit au plus vieux, tous faisaient le détour par le jardin pour l'apercevoir; lui rendre visite est vite devenu la sortie du dimanche après-midi!

Jojo le malin futuré de-ci, de-là, dans le fouillis d'ipomées et de jasmin, son seul petit bosquet de verdure. Jojo est apprivoisé, il nous suit de branche en branche, de massif en massif. Dès qu'on arrive, il est là. Il sautile, ne se faufile jamais bien loin. C'est un compagnon charmant et charmeur. Toujours ravi d'une petite promenade, il nous aide à ratisser les allées!

Et puis, au cœur du cabanon, une surprise nous attendait. Tout jardinier qui se respecte aurait crié au meurtre, à l'assassin, à la grosse catastrophe: la

famille Mulot Campagnol s'était installée au creux d'une épaisse couverture de pique-nique, bien rangée en attendant l'été. Le petit parfum "fauve camembert" nous a tout de suite alertés; les minis cachous çà et là dans la maisonnette, ne nous ont laissé aucun doute. Pour le deuxième hiver, la famille Mulot Campagnol réaménageait dans ses douilletts appartements. Et pas des moindres! Du luxe, du quatre étoiles, avec pension complète si vous plait. La Tour d'Argent de la souris, le Maxim's du rongeur! Tous les trésors de l'été goûters, dégustés, grignotés, avec en prime la Jolie Boîte mâchouillée (pas une boîte en carton, non, une spéciale congélateur micro ondes).

Et la récolte si précieuse de novembre... toutes les graines de ruby eclypte, de beauté d'automne, de nouzours (tournesols pompons), d'orange sun, de velvet queen, de music bosc, de sunspots... toute ma collection de tournesols avait été engloutie! Plus de futures plantations, pfffffuitttt, disparues, dévorées à belles dents. Sur le coup de la colère, j'ai pensé: "je vais te les... avec de la mort aux rats!!!". Et puis, j'ai tout de suite repensé à Mister Gingle dans le film "La ligne verte", vous savez, la petite souris immortelle. C'était l'occasion ou jamais de faire la trêve de Noël. Et c'est ainsi que la famille Mulot Campagnol a repris la clé des champs... et nous le chemin des graineteries. Ce fut l'occasion de faire des commandes monstrueuses, d'essayer de nouvelles variétés: giroflées des jardins, gypsophile muralis, lagerstroemia superpersonne, ou encore plumbago bleu et blanc. C'est ainsi qu'entouré du petit peuple du jardin, à poils et à plumes, le printemps est finalement arrivé. Les arbres se sont étirés et ont reflété de toutes leurs teintes pastel et nacrées. L'odeur du miel a envahi nos narines, les amandiers, pruniers et cerisiers nous ont remerciés de nos bons soins d'hiver en rayonnant de mille pétales. Mmmm, je vous l'avais dit, c'est le parfum du printemps!

Caroline Panayre

Dans les Landes Coup de froid et coup de blues

J'ai dû abandonner mon jardin fouillis de la Chalosse (mon jardin-à-la-con-à-moi, voir dernier numéro), mais en emportant à nouveau tout - ou presque - mon monde végétal dans un endroit plus adapté à mes habitudes de louve solitaire. Il faut dire que les terrains autour de mon ancien logement, horreur! commençaient à être surmontés de villas modernes et j'ai craincé le pire: me trouver enclavée un jour, encerclée par des villas à pelouse, et même peut-être piscine, de préférence avec gros chiens de garde... Bref! Mes moyens financiers étant limités, je n'ai pu trouver une baraque réunissant mes exigences, plus au Sud ou dans le même coin de la Chalosse, ou mieux, le Béarn ou le Pays Basque - terre de mes ancêtres. Encore bien moins possible : aller vous rejoindre en Provence pour trouver un climat plus doux, car l'hiver que nous venons d'endurer a fini par détruire pas mal de mes plantes et, avec, tous mes espoirs.

Certes, je ne crains pas ici d'être entourée de nouvelles constructions. En face, la Midouze, et non pas la Bidouze, près de Saint-Palais, comme je l'aurais souhaité (ce n'est pas un jeu de mots); autour, des champs de maïs qui squatte la barthe - j'ai appris que ce nom désigne ici les terres inondables et de ce fait peu exploitables. Zone inondable? On fera avec. Mais qui dit inondable dit non constructible, chouette! Avec un grand terrain sableux (c'est une vraie dune!) déjà bien planté, mais où je pourrai encore ajouter, et ajouter, et ajouter... Ouf! Et l'entretien? Y ai-je pensé? Aie, aie, aie!!!

Mère indigne, j'ai dû abandonner dans la maison précédente un de mes enfants, fait d'une graine : un Eucalyptus gunnii qui avait atteint plus de 3 m. Même taillé de moitié, la transplantation devenait hasardeuse, et je n'ai pas voulu sa mort.

Mère indigne (bis), n'ayant pas pris au sérieux les prévisions météo, j'ai laissé dehors, début novembre, deux gros strelitzi, obtenus de graines aussi. Le fait est que, lors d'une maudite nuit, un gel de -4 ou -5°C les a grillés et je ne sais pas s'ils repartiront des racines comme font les bananiers de la même famille. Je les ai rentrés en catastrophe, mais j'ai dû me rendre à l'évidence, et même couper les feuilles et les hampes florales déjà insérées : tout était gelé à cœur! Même un gros mimosa qui doit avoir survécu au froid une dizaine d'années - à en juger par sa taille - est tout marron, avec ses boutons ratatinés par les gelées inhumaines que nous avons ensuite endurées en décembre (-15°C). Un laurier rose et un brugmansia ont eu le même sort. Sans compter l'alimentation en eau explosive et indisponible pendant trois semaines... Qui a osé dire que les Landes avaient un "climat doux"? Le Merrimia carica acheté chez Brigitte Issa (le jardin des merveilles) est archi-cuit. Je me demande quelles surprises (mauvaises ou bonnes) m'attendent au printemps. Même les quelques misères, les impatiens et les kalanchoés ont partagé le sort des strelitzi et sont plus que cuits par ce gel méprisé de début novembre. Autant dire que tout est à recommencer. Mais à mon âge, semer des strelitzi... pour quoi faire? Car je ne verrai jamais leurs fleurs, ou lorsque je serai prête à partir les pieds devant.

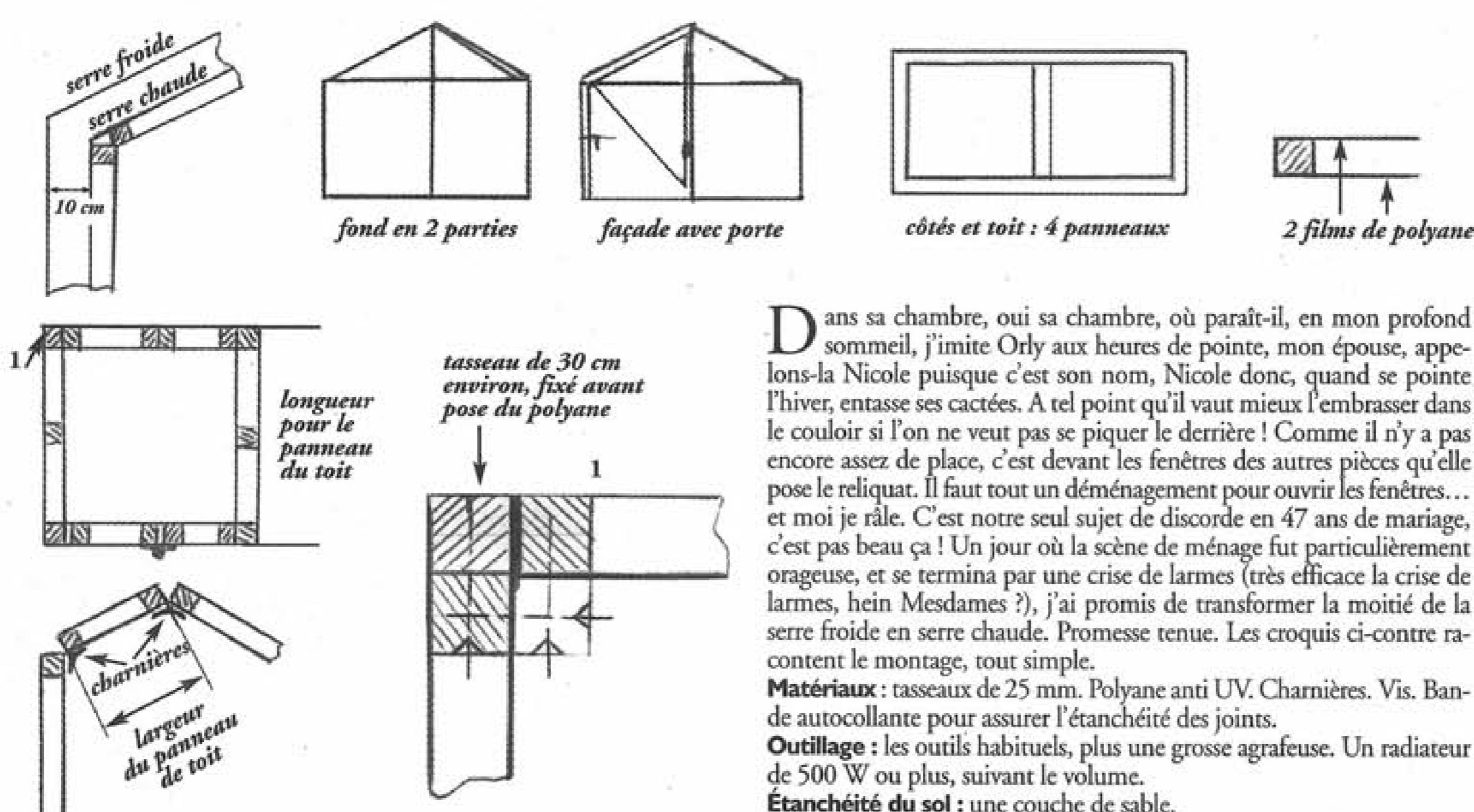
Voilà ce récit désabusé et plein de peine que je vous livre aujourd'hui, le gel est passé mais les dégâts sont là. Il ne me reste qu'à compter les morts.

Laurence Marais

Transformer une SERRE FROIDE en SERRE CHAude

Cette année, ne vous laissez pas surprendre par une vague de froid. Si vous avez trop de plantes et que vous ne voulez pas vous ruiner en chauffage, adoptez cette astuce d'un de nos lecteurs, M. Xavier Bouguenec, à Saint-Michel-le-Cloucq, en Vendée : il a tout bonnement compartimenté une serre verre existante. Pour cela, il utilise des tasseaux pour former des cadres sur

lesquels il tend du polyane de part et d'autre. Le compartiment occupe la moitié de la serre en largeur et une partie de la longueur (chez lui, 1,5 m). On y accède par une porte à charnières. La double épaisseur de polyane suffit pour l'isolation. Les fuites sont obturées avec du simple ruban adhésif. Un petit radiateur électrique pour salle de bain assure une ambiance douillette.



Dans sa chambre, oui sa chambre, où paraît-il, en mon profond sommeil, j'imiter Orly aux heures de pointe, mon épouse, appelle-la Nicole puisque c'est son nom, Nicole donc, quand se pointe l'hiver, entasse ses cactées. A tel point qu'il vaut mieux l'embrasser dans le couloir si l'on ne veut pas se piquer le derrière! Comme il n'y a pas encore assez de place, c'est devant les fenêtres des autres pièces qu'elle pose le reliquat. Il faut tout un déménagement pour ouvrir les fenêtres... et moi je râle. C'est notre seul sujet de discorde en 47 ans de mariage, c'est pas beau ça! Un jour où la scène de ménage fut particulièrement orageuse, et se termina par une crise de larmes (très efficace la crise de larmes, hein Mesdames?), j'ai promis de transformer la moitié de la serre froide en serre chaude. Promesse tenue. Les croquis ci-dessous racontent le montage, tout simple.

Matériaux : tasseaux de 25 mm. Polyane anti UV. Charnières. Vis. Bande de autocollante pour assurer l'étanchéité des joints.

Outilage : les outils habituels, plus une grosse agrafeuse. Un radiateur de 500 W ou plus, suivant le volume.

Étanchéité du sol : une couche de sable.

LA GAZETTE DES REGIONS

Coup de gueule d'un jardinier parisien

Jardinier municipal depuis 1984, je m'étais fait une certaine idée des jardins parisiens. On entend souvent dire que nos jardins ont une réputation internationale, que leurs artisans sont des gens de qualité. Et pourtant... Que de mépris envers notre corporation : certains nous voient comme des cantonniers, des gardiens. En oubliant de nous donner les moyens nécessaires pour accomplir les tâches d'un métier pour lequel nous avons été formés et embauchés. Soi-disant, le public ne désire plus que des espaces bronzette, pique-nique et foot ! Je pense que ces gens bien instruits ne font pas la différence entre espace vert et jardin public. Pourtant, je me rends compte tous les jours que le public, le vrai, fait la différence. De par ses compliments (la meilleure des récompenses) et par la visite régulière de certains habitués. Espaces verts et jardins ne sont pourtant pas incompatibles, le parc André Citroën en est un bel exemple. Tout le monde y trouve son compte, adepte du bronzage et contemplateur botanique. Arrêtons d'installer des tables de ping-pong, cours de tennis, pistes de rollers, et j'en passe, dans des jardins anciens. Des espaces nouveaux doivent être créés pour ces besoins actuels. Arrêtons le massacre, les jardins parisiens sont un héritage, un patrimoine que l'on doit transmettre aux générations futures.

Un jardinier parisien en colère

Et vous qu'en pensez-vous ?



Soyez donc de demander la moitié de ce programme aux géraniums et autres surfinias ! Voici comment je procède : aux fêtes des plantes de printemps, je m'en vais saluer mes copains pépiniéristes, et je m'enquiers de leurs nouveautés ou de leurs lubies. Une fois tenté, je les préviens que je vais les employer en pot, ce qui déclenche généralement un regard apitoyé, du style "je ne produis pas des fleurs pour balconnières, moi m'ôssieur". Je m'enfonce en leur demandant deux autres plantes qui iraient bien avec, d'où des réactions interloquées. Finalement, je reviens avec mes trios et je les installe dans les pots, assez vastes (40 cm de diamètre) à raison de trois ou quatre plantes, pas plus. Du terreau additionné d'un peu de compost bien mûr, et on laisse pousser. Généralement, le spectacle commence au bout de quelques semaines et dure tout l'été, pour peu que les feuillages soient intéressants. En combinant des plantes aux ports différents, on s'assure un décor de qualité. Les sédums sont une bénédiction car ils offrent un feuillage charnu bien présent et fleurissent assez tard : les grands comme les S. spectabile, sont parfaits avec des penstemons ou des hélianthèmes. Les petits dégringolent en compagnie d'euphorbes à feuillage fin (E. cyparissias, absolument craquant quand elle prend ses colorations d'automne). L'an dernier, Jean-Louis Latil (pépinières Lewisia) m'a conseillé de mélanger une vérone, une Stipa tenuissima et une Potentilla megalantha, aux énormes fleurs jaunes et superbe feuillage vert sombre. Le résultat m'a enchanté de mai à octobre, et j'ai replanté le tout dans un coin du jardin.

Jean-Paul Collaert

QUE PENSER DES ANTHEMIS DOUBLES ?

Faut-il systématiquement céder aux caprices des obtenteurs...

Cela fait des siècles que cela dure, et l'on n'en voit pas le terme : dès qu'une fleur est arrachée à la nature et soumise à notre admiration, on l'apprécie tout d'abord pour ce qu'elle est, c'est-à-dire généralement simple et belle. Elle passe entre les mains des horticulteurs qui n'ont de cesse de l'améliorer, ce qui donne naissance à des fleurs doubles, archidoubles, ou encore à des coloris que l'on n'aurait jamais cru possibles. Et chacun de rivaliser en ce domaine, comme si c'était le seul moyen de devenir immortel et, au passage, de remplir le compte en banque. On sent même poindre les OGM au bout de la serre, et gageons que personne ne verra d'inconvénients au premier pétunia jaune bouton d'or

ou au pélargonium bleu nuit, puisque "ça ne se mange pas". Comme si la pollution visuelle n'était pas au moins aussi nuisible que d'éventuels dérangements gastriques.

Ce préambule rageur pour exprimer mon énervement face aux innombrables tentatives de massacre des anthémis. Cette jolie marguerite originale des îles Canaries a tout plein de qualités, un feuillage vert bleuté tout léger et des fleurs blanches à cœur jaunes tendres à souhait, et un seul défaut... avoir des fleurs blanches à cœur jaune. Du coup, alors que tout le monde reconnaît qu'on n'a pas fait mieux pour garnir les grands pots sur les terrasses ensoleillées, les horticulteurs ont décidé unilatéralement que des anthémis rouges ou roses, ce serait quand même plus craquant, et qu'en cherchant bien on pourrait aussi les faire doubles et même plus que doubles. Ils ont réussi, et si on cautionne cette action, voici une fleur sacrifiée de plus, qui rejoindra les tabacs nanifiés et les mufliers rampants dans l'opprobre. Car non seulement ces fleurs sont laides, hors de proportion, mais les plantes ont un mal de chien à pousser. Il leur faut du terreau de compétition, des arrosages ultra-réguliers et des apports d'engrais à n'en plus finir. Tout cela pour quelques fleurs si lourdes qu'elles vont ployer les tiges.

Résistez à la tentation, et réclamez des anthémis normales, à fleurs simples et blanches, ou alors légèrement teintées de beurre (on n'est pas des sadiques, quand même). J.-P.C.

Vive les potées de vivaces

C'est ma marotte du moment : les grands pots garnis de plantes vivaces sont à mes yeux un amusement sans fin. Ils permettent de tester des plantes achetées sur un coup de cœur, de créer des décors de qualité sans trop de contraintes, et fournissent au bout du compte des plants adultes à incorporer ensuite au jardin. Es-

Au nord de la Loire

LE PRINTEMPS AU BOUT DES DOIGTS

C a a bourrasqué ferme en février, et les pluies sont tombées juste au moment où l'on s'apprêtait à bêcher. Partie remise mais pas abandonnée. Le moment est surtout venu de la grande fête des semis. Pas si compliqué qu'il n'y paraît : du bon terreau, des graines fraîches, un peu de méthode, des étiquettes, et un bout de plastique pour abriter tout cela ou, mieux encore, un châssis vitré à l'ancienne. Et en avant le délicieux frisson de la plantule !

PROFITEZ d'une journée pluvieuse pour peindre vos pots de terre cuite histoire de changer de décor. Une couche de peinture acrylique au latex suffit. Adoptez une seule couleur et peignez le rebord d'un ton plus foncé. Un motif de feuille ajoutera une touche de fantaisie.

DONNEZ de la hauteur aux fleurs grimpantes en pots : disposez trois bambous ou rameaux de noisetier ou d'osier, arrangés en tipi.

FAITES démarrer au chaud les tubercules de dahlia, et bouturez les jeunes pousses qui reprennent très facilement, comme des géraniums.



Dans la composition de vos potées et jardinières estivales, laissez de la place pour le plectranthus panaché, qui sert d'écrin aux autres fleurs.

ARROSEZ soigneusement les conteneurs d'arbustes ou de plantes vivaces, avant la plantation car le cœur des mottes a du mal à se réhydratifier.

RAFRAICHISSEZ la bordure de vos massifs en passant une bêche spéciale en demi-lune bien affûtée.

SEMEZ des radis parmi vos carottes. Ils pousseront vite, abriterez le semis de carottes et libérez l'espace au bout de 6 semaines.

INSTALLEZ des thymus rampants et du serpolet dans les interstices de votre dallage. En les frôlant, vous sentirez monter leur parfum.

PLANTEZ vos arums dehors, après les avoir démarrés en pot.

PLANTEZ des poivrons sous serre en avril. N'exagérez pas sur le fumier sinon vous aurez beaucoup de feuilles et peu de fruits.

SEMEZ des haricots d'Espagne à la fin du mois d'avril pour garnir un treillage ou une pergola un peu nue. Après un début un peu lent, vous les verrez se déployer dès les premières chaleurs.

SEMEZ du maïs doux en avril, après avoir fait gonfler les graines pendant une nuit dans l'eau. Il leur faut beaucoup de soleil.

PLANTEZ les tomates dès que les risques de froid nocturne sont passés, et que la terre est réchauffée. Plutôt que de tout planter en une seule fois, répartissez les risques jusqu'à la mi-mai, en deux ou trois fois.

BOUTUREZ vos lauriers-roses dans la maison, tout simplement en faisant tremper les extrémités de tiges coupées à 15 cm dans un verre d'eau.

REPIQUEZ des poireaux d'été, à la saveur très appréciée en entrée, servis avec une sauce vinaigrette.

SEMEZ un petit peu de laitues toutes les semaines, en commençant à choisir parmi les variétés d'été à partir de la mi-avril.

SEMEZ les carottes destinées à assurer la consommation automnale, en mélangeant la graine avec beaucoup de sable pour obtenir un semis moins serré.

CONSOLIDEZ par de bons tuteurs les jeunes arbres nouvellement plantés. Mais ne serrez pas trop les liens pour éviter d'abîmer l'écorce.

ARROSEZ copieusement les rosiers plantés l'hiver dernier pour assurer leur bonne reprise.

MARCOTTEZ des groseilliers à fleurs, forsythias, cornouillers en couchant des branches souples jusqu'à terre. Recouvrez de terre fine et posez un gros caillou.

ENLEVEZ les restes du feuillage de l'an dernier au pied de vos pivoines. Ils peuvent porter des germes de maladies. Paillez avec du compost.

REUSSISSEZ votre semis de lupins vivaces en faisant tremper les graines pendant une nuit dans de l'eau. Égratinez la peau coriace. Semez dès le lendemain en disposant trois graines par godet.

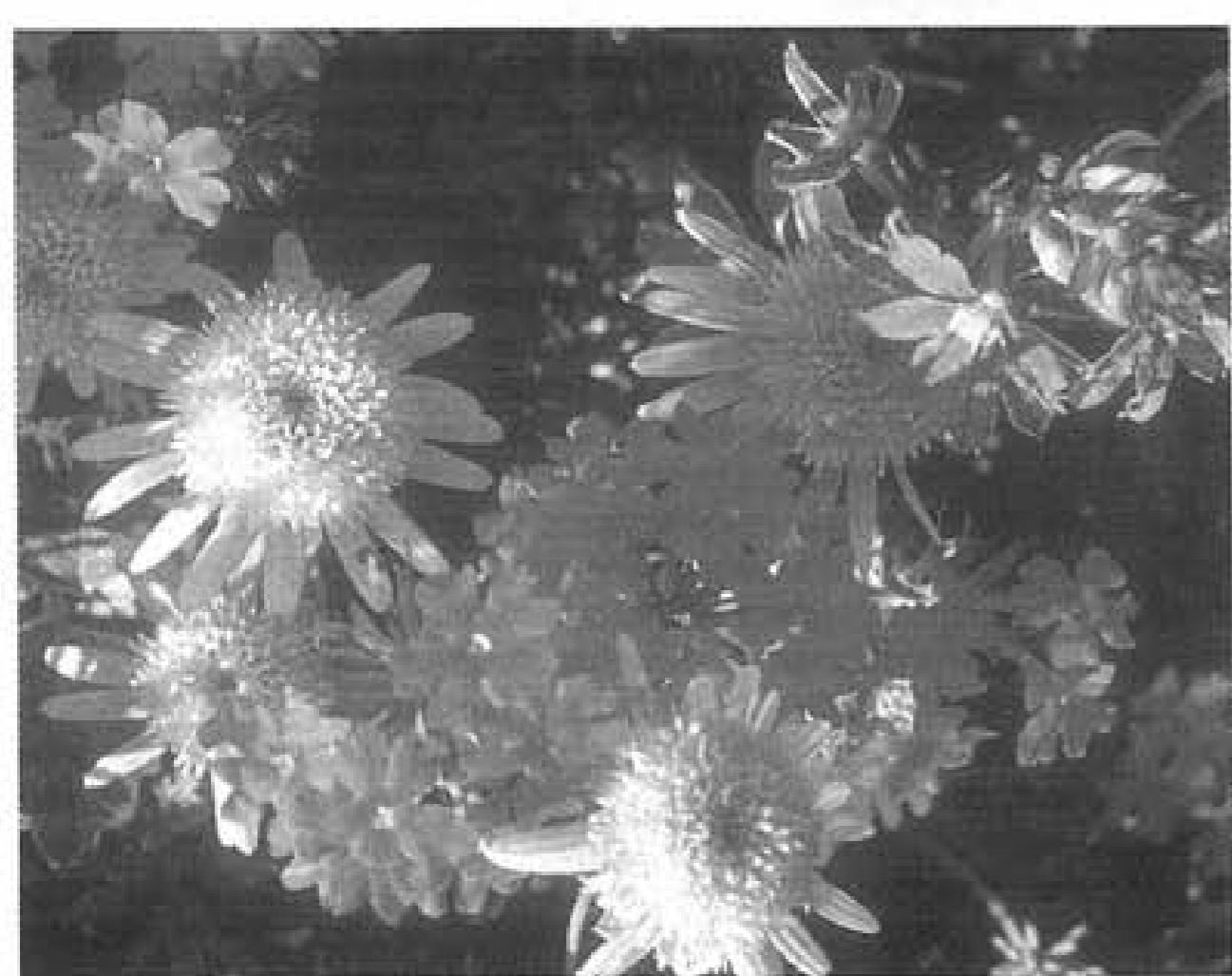
PLANTEZ la jacinthe du Cap, majestueuse plante bulbeuse aux belles hampes de fleurs blanches, épanouies en été. Elles ne sentent rien mais n'en ont pas moins d'allure.

RECEPEZ votre eucalyptus s'il a gelé. Cela consiste à le rabattre à 10 cm de hauteur. Faites de même s'il pousse de façon malingre. Vous obtiendrez des pousses vigoureuses.

PAILLEZ autour de vos fraisiers avec des aiguilles de pin. Mais n'oubliez pas de poser un voile de force si la gelée menace au moment où les fleurs apparaissent. Il serait dommage de perdre ainsi la première récolte de fruits de l'année.



Semez ou repiquez des mufliers, de préférence géants, pour cueillir des bouquets somptueux cet été.



Les reportages made in Angleterre ont quelques spécialités croustillantes, du style hostas au feuillage intact et delphiniums bleu pétard. A croire que leurs limaces sont anorexiques et que les tuteurs sortent de terre en même temps que les plantes démarrent. Rappelons à ceux et celles qui croient encore au miracle que les photos sont prises en général en un trentième de seconde, et que personne ne vous montrera l'état de la mixed-border trois semaines avant (quand elle ressemble à un hérisson de bambous) et trois semaines après, quand tout est rasé pour faire place à d'autres fleurs cultivées en gros conteneur et installées pour continuer le spectacle (je le sais, je l'ai vu à Wisley, haut lieu du jardinage à la Walt Disney). On ne sera donc pas étonné de constater que seuls ces jardins mythiques accueillent les grands phlox vivaces au mieux de leur forme. Du coup, la photo étant magnifique et le commentaire dihyrambique, on passe une commande babylonienne à son fournisseur de plantes vivaces et les ennuis commencent : les godets paraissent chétifs, on les installe au mieux ; une limace



PETITS PHLOX, GRANDS PLAISIRS

bien de chez nous, c'est-à-dire curieuse de tout ce qui est vert, passe par là et en croque la moitié. Le reste démarre piteusement, se recroqueville et fleurit misérablement, à la moitié de la hauteur souhaitée, et sans le moindre éclat. Où est l'erreur ? Tout bonnement dans l'oubli de l'origine des phlox vivaces, les grandes plaines nord-américaines, où le sol est noir d'humus jusqu'à 1 m de profondeur, et surtout alimenté en eau par des orages d'été. Chez nous, il fait généralement trop chaud et sec, en tout cas les années normales et en plaine. Car lorsque la météo décide de nous gratifier d'un mois de juin pourri, tout va bien (si l'on peut dire), et les jardiniers de montagne ou de climat continental ont la chance de posséder des phlox magnifiques, comme sur les photos. Ailleurs, autant les oublier car ils souffrent d'un autre

mal : les nématodes, des petits vers minuscules qui prolifèrent dans les tiges et les font se recroqueviller. On ne peut pas s'en débarrasser hormis avec des produits si toxiques que les cheveux se dressent sur la tête rien qu'à imaginer les dégâts occasionnés à la faune du jardin.

Alors, on oublie les phlox ? Pas tout à fait, car ce genre comporte des versions moins capricieuses, tels les phlox moussettes, des rampants impeccables pour garnir les rocailles au printemps. Leur avantage sur les classiques aubriètes : leur feuillage en petites aiguilles, qui reste élégant tout l'été, pour peu qu'on arrose de temps à autre. Après la floraison, passez un coup de cisailles pour tout égaliser, et épargnez du sable avant de caresser du plat de la main. Rien de tel pour vous renforcer la carpette (il est tout à fait

inutile de rechercher une éventuelle contrepartie). Mais je voudrais surtout vous parler de mes chouettes du moment, les phlox annuels. Alors qu'ils figuraient en bonne place dans les jardins de curé, ils ont quasiment disparu de notre décor, et sont rarement proposés en clayettes. Tant mieux, vous évitez ainsi que votre jardin ressemble à celui de M. Tout-le-monde. Ce phlox est d'origine texane, et il fleurit là-bas en compagnie des godétias et clarkias. Ne tardez pas pour le semer car il vaut mieux lui éviter les grandes chaleurs. Semez en plaque alvéolée ou directement dans des petits godets remplis de terreau. La germination est parfois capricieuse mais les variétés que je vous recommande figurent parmi les plus dociles. Le plant démarre à petite vitesse, et ne prend vraiment forme qu'une fois repiquée en massif, bordure ou en pot. Ce dernier emploi est peu répandu et pourtant je n'hésite pas à vous encourager vivement à l'adopter : les phlox nains constituent des portées remarquables, qui durent longtemps et enchantent par leur doux parfum de verveine. Dans un pot de 35 cm de diamètre, vous pouvez planter 7 plants de phlox, et ajouter une graminée pour la souplesse. Spectacle garanti de juin à août. Quelles variétés choisir ? Le Grandiflora sera surtout pour les bouquets. Semez-le en ligne au potager et cueillez en abondance : il tient une semaine en bouquet, mais changez son eau chaque matin sinon l'odeur vous portera au cœur. Au jardin, je préfère de beaucoup les phlox nains, comme Twinkle, aux fleurs étoilées, et surtout Phlox of the sheep, une sélection Thompson & Morgan de coloris pastel parmi les plus ravissants qui soient. Vous y trouverez en particulier un jaune chamois clair unique en son genre. Ce ton est aussi appelé isabelle, du nom d'une reine qui fit un jour le voeu de ne pas changer de chemise avant que son digne époux vienne à bout d'une forteresse particulièrement rétive. La légende rapporte que sa chemise prit cette couleur... Un dernier conseil : pour faire durer vos phlox, n'hésitez pas à pincer les fleurs fanées régulièrement, à l'occasion des arrosages par exemple.

J.-P. C.

TOMATES ASSURANCE SERRE

L'année 2000 m'avait laissé sur un très désagréable constat vis-à-vis des tomates : récolte quasi nulle pour cause d'attaque carabinée de mildiou en pleine terre. L'an dernier, j'ai riposté en axant la production sous serre tunnel, et je peux dire que le résultat a dépassé mes espérances : plus de 60 kg avec 12 pieds, de quoi refaire des réserves de coulis en bocaux. Je procède de la façon suivante :

► Semis le 15 mars, sur la tablette d'un radiateur, puis repiquage en godet, toujours sur le même radiateur, derrière une fenêtre plein sud.

► Endurcissement progressif du plant dans la serre-tunnel non chauffée, tout d'abord sous un petit tunnel, puis en ouvrant largement.

► Plantation à demeure fin avril, en espaçant largement les plants tous les 50 cm car la végétation sous serre est impressionnante.

► Les tomates sont conduites sur une ficelle suspendue depuis l'armature du grand tunnel : il suffit de faire tourner la tige principale de la tomate d'un quart de tour chaque semaine.

► Paillages et arrosages complètent les soins. Les gourmands latéraux sont soigneusement éliminés. Un arrosage au purin d'ortie va booster la végétation.

► La floraison apparaît dès la mi-mai. Comptez ensuite 6 semaines avant la récolte, donc tout début juillet. On ne gagne que 15 jours par rapport à la culture en pleine terre car j'aime largement, ne pouvant pas être là chaque matin pour ouvrir les portes et le soir pour les fermer, ce qui permettrait de gratter quelques jours.

► Aucun traitement : des Chenilles apparaissent parfois, qu'il suffit de repérer et écraser. Quant au mildiou, il n'apprécie pas les pointes de chaleur sous serre. Un conseil supplémentaire : évitez de mélanger vos plants et ceux que vous achetez par curiosité en mai car ils ne vont pas pousser au même rythme. Faites les essais à part, dans un coin du jardin.

Jean-Paul Collaert

CALENDRIER DES FLEURS



Semez dès que possible les fleurs qui apprécient des températures plutôt fraîches, comme les pois de senteur nains, les soucis, les pieds d'alouette, les pavots somnifères, les bleuets et les scabieuses. Ce sont toutes des fleurs exceptionnelles pour les bouquets, à cueillir en juin et début juillet.

En avril, vous continuerez les semis avec la bande mexicaine, autrement dits les oeillets et roses d'Inde, les zinnias, cosmos, soleils, clarkias et godétias. Rien que des fleurs qui aiment les sols déjà réchauffés, et se développent en un rien de temps. En début mai, continuez avec les frileuses, comme les cléomes, amaranthes et ricins, qui n'apprécient pas les nuits fraîches et rattrapent tout le monde dès que le soleil est de la partie. Les plantes grimpantes annuelles comme les ipomées, haricots d'Espagne et les cobées appartiennent à cette catégorie. À vouloir les faire pousser trop vite, on perd du temps. Seules les capucines géantes apprécient un semis relativement précoce, et il n'est pas rare d'ailleurs de constater des semis spontanés surgir dès le mois d'avril là où des capucines ont poussé les années précédentes.

J.-P. C.

LES ASTRANCES

Leur beauté romantique et subtile vous sera vite indispensable.



O n vous l'a déjà dit et on vous le répète, les astrances sont indispensables. Carrément tendance ! Vous vous en moquez, de la mode et de ses aficionados. Comme vous avez raison ! Mais attention de ne pas jeter le bébé avec l'eau du bain. Car les qualités des astrances sont bien réelles : un feuillage sain, juste assez découpé pour sortir de l'anonymat, et formant des touffes généreuses mais localisées, loin du fouillis de nombreux géraniums vivaces. Des fleurs graphiques, dessinées au compas, comme souvent dans la famille des

Ombellifères, à laquelle l'astrance appartient. Et surtout durables, puisqu'ici ce sont les bractées, donc des enveloppes florales, qui assurent le décor. Sans exagérer, on peut souscrire à deux bons mois, voire plus. Le catalogue le plus riche en astrance est celui de Jardins d'en face, avec en particulier les fameuses nouvelles astrances major très colorées, comme Ruby Wedding ou Lars. Au risque de choquer, je préfère encore les formes rose tendre ou blanc rosé. Quant aux formes à feuillage panaché, testez-les en pot un an pour savoir si elles sont de votre goût.

Les astrances prospèrent dans les emplacements ensoleillés ou mi-ombragés, à condition d'éviter les deux extrêmes : le plein soleil de l'après-midi et l'ombre perpétuelle des grands arbres. Une terre profonde facilite l'exploration des racines à la recherche de l'humidité dont elles sont friandes.

Les jardins d'en face, La Ville au Monnier, 35730 Pleurtuit
Tél. 02 99 46 43 31. e-mail : jef@wanadoo.fr

SCOOP Les pommes de terre aiment être butées...

C lassiquement, on conseille d'enterrer le plant de pomme de terre dans des trous, puis buter. Cela retarde souvent la récolte d'une à deux semaines. Pour des variétés précoces, adoptez plutôt la culture suivante :

► procurez-vous du plant germé, ou produisez-le vous-même en répartissant les tubercules serrés les uns contre les autres dans une cagette, en plaçant l'extrémité portant le plus beau germe vers le haut. Disposez le tout à la lumière, dans un coin de la véranda. Si vous avez l'intention de cultiver peu de pommes de terre, juste de quoi goûter mais très précocement, partagez une clayette avec des amis et voisins, et plantez carrément une douzaine de tubercules dans des godets, en les entourant de terreau.

► Au jardin, pendant ce temps, installez un film de plastique pour réchauffer la terre.

► Quand la météo annonce un redoux durable, soulevez le film et bêchez la terre aux futurs emplacements de plantation, c'est-à-dire tous les 30 cm sur une ligne. Ne creusez pas mais contentez-vous d'ameublir sur 15 cm de profondeur.

► Mettez en place vos plants germés et déjà bien démarrés s'ils sont en pots. Le haut du tubercule doit voir le jour. Replacez le film plastique.

► Au bout de quinze jours, commencez à buter avec de la terre fine prise en surface, donc bien chaude. Disposez des arceaux en noisetier ou osier pour écarter un peu le plastique qui ne doit pas frotter sur les jeunes plants.

► En mai, la végétation démarre franchement. Continuez de former les buttes. Pour cela, confectionnez dans une brouette une sorte de crumble (ou de pâte sablée bien grumeleuse) à base de gazon des

premières tontes et de vieux compost ou de terreau récupéré des jardinières de l'an dernier. Brassez le tout et disposez en couverture, sur 5 cm d'épaisseur.

► Continuez ces apports tous les dix jours. Vous ne vous en doutez pas, mais des tiges souterraines sont parties depuis le tubercule d'origine et explorent cette zone nourricière.

► En juin, la végétation se calme, et les premières patates se forment. Une variété très précoce comme la Belle de Fontenay ou la Sirtema ne tarderont pas. Dégustez-les avec les fèves et les petits pois...

► Le même système de butage progressif et nutritif assure un rendement record avec les rattes. Vous pouvez même vous amuser à tuteurer leurs tiges qui dépasseront allégrement alors 1 m de haut. Vous n'en reviendrez pas de la quantité de tubercules ramassés à chaque pied !

SUPER HOSTAS

Voici une liste des hostas résistant aux limaces, selon une experte Britannique, Diana Grenfell (The gardener's guide to growing Hostas) :

- 'Blue Umbrellas'
- 'Fragrant Gold'
- 'Invincible'
- 'Green Sheen'
- 'Leather Sheen'
- 'Silvery Slugproof'
- 'Krossa Regal' (pas chez moi !)
- Hostas hypoleuca
- Hostas sieboldiana et ses cultivars (pas chez moi, non plus !)

Je me permets d'ajouter 'Devon Green' à cette liste, c'est vraiment la seule qui résiste dans ma bonne terre bien grasse, paradis des limaces !

J'ai d'ailleurs résolu le problème une fois pour toutes, je cultive mes hostas en pots.

Catherine Bertrand
(Val d'Oise)

MÉditerranée

Un jardin bon vivant

Bravo à toute l'équipe de *La Gazette*, et surtout ne changez rien, ni l'esprit, ni le ton, c'est comme cela que les vrais amoureux des jardins aiment en entendre parler. Laissez les belles revues glacées, aux photos spectaculaires, à ceux qui n'ont d'autres plaisirs que de les admirer ! Le jardin ça se vit, ça se sent, ça se touche, et surtout ça se respecte.

Dans notre jardin de 3 000 m², la nature fait ce qu'elle veut, les arbres poussent tordus si ça leur chante, le gazon est avantageusement remplacé par l'herbe où pâquerettes, pissenlits et toutes les fleurs dites sauvages dont les oiseaux nous font cadeau, les nigelles de Damas, les valérianes, ont colonisé le jardin pour notre plus grand bonheur. Quant aux traitements, juste un peu de bouillie bordelaise, et rien d'autre !

Bien sûr, lorsque nous avons acheté ce terrain, il y a vingt ans, nous avons fait des erreurs, et succombé au charme de plantes pas du tout adaptées à notre région, un début de jardin à la con, quoi (comme dans votre dernier numéro)... Mais nous avons vite compris, et notre portefeuille aussi ! Depuis, nous n'accueillons plus que des plantes qui aiment notre terre et notre climat (les livres de Pierre Cuche et la pépinière Filippi nous ont bien aidés !).

Jackie Chéri (Aude)

CARRIÈRES DE LA SIAGNE

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



TRANSPORTS SARL MUL

557, route de la Fenerie
B.P. 5 - 06580 PÉGOMAS
Télécopie : 04 93 42 23 56

04 93 42 23 34

LA QUALITÉ EST NOTRE PASSION !



L'aube du troisième millénaire commence chez

"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 QUALITÉ

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

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

I arrive souvent qu'en sillonnant des régions inconnues, notre regard survole le paysage, sans vraiment s'y attacher; l'œil englobe l'ensemble du panorama, mais n'en pénètre pas la vie intime. Certes, cela est beau, mais extérieur à nous, comme un décor. Pour s'imprégner vraiment d'un nouveau lieu, rien ne vaut d'être guidé par des habitants du coin, qui cherissent leur terroir...

Michel, depuis l'automne, écrit un livre sur les oliviers (à paraître bientôt, nous vous préviendrons). Il a tenu, par conscience professionnelle, à faire une visite minutieuse des moulins, et qui dit moulin, dit oliveraies. Il a même réussi à me convaincre d'abandonner quatre jours entiers *La Gazette* pour le suivre dans son périple. Cela commença par douze heures de voiture (Nice et Valencia), dans le but de découvrir les champs d'oliviers et d'agrumes qui s'étendent à perte de vue en Catalogne. Puis les choses sérieuses ont commencé. Quand je dis sérieuses...

Bénédicte et Michel Bachès, nous attendaient dans leur petit village d'Eus, niché au creux des Pyrénées Orientales; lieu encore sauvage que l'agitation touristique du littoral n'atteint pas. Furetages, balades, ren-

contres, papotages étaient au programme, sous un ciel d'un bleu intense, comme lavé par l'infatigable tramontane.

Dans cet arrière-pays agricole, la main de l'homme et son labeur sont omniprésents. Dans la plaine, les cultures traditionnelles d'arbres fruitiers pullulent. A Rivesaltes, les hectares de plantations de jeunes oliviers du Domaine de Lacassagne dessinent des vagues à l'écume argentée sur une mer de coteaux ocre; en arrière-plan, les neiges immaculées du Canigou semblent les voiles d'un immense et tout-puissant navire. Un peu partout ailleurs, des planches aménagées sur des pentes escarpées, à première vue inaccessibles, confortées par des murets de pierres sèches, abritaient autrefois une multitude de parcelles d'oliviers. Mais l'hiver 56 fut fatal à ces petites exploitations familiales, et il faut, à ce jour, un œil averti pour repérer les souches d'anciens oliviers (pourtant encore réceptables) au milieu de l'amas de ronces et de chênesverts qui les ont envahis. Seuls les murets de pierres construits par les hommes sont encore visibles...

L'aide à la restauration des oliveraies, un peu partout en Méditerranée, a provoqué, depuis quelques années, une

volonté de revenir à cette culture traditionnelle. Des hommes, des associations, travaillent aujourd'hui d'arrache-pied pour restaurer ce patrimoine confié par leurs ancêtres et destiné aux générations futures.

Joëlle Bouana

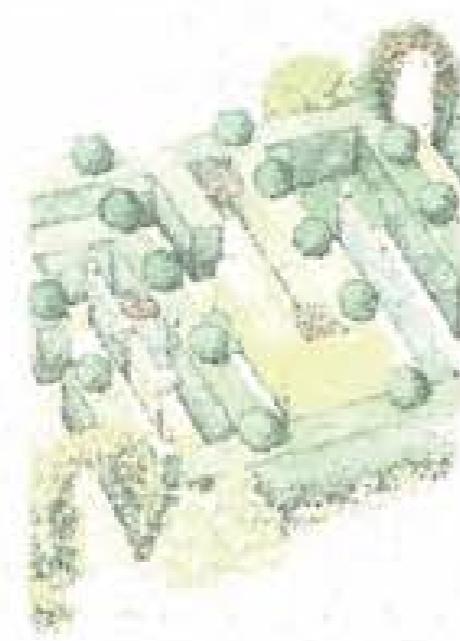


Avec une inaltérable sérénité, les oliviers, tels de très sages pachydermes, contemplent l'agitation des hommes et la majesté des montagnes

GROUPE ARBORÉAL PAYSAGES

CONCEPTION & RÉALISATION de parcs et jardins

- ◆ Bureau d'études.
- ◆ Terrassement.
- ◆ Enrochements.
- ◆ Maçonnerie pa rage intégré.
- ◆ Restauration, entretien et taille ponctuelle.
- ◆ Traitement phytosanitaire.
- ◆ Transplantation et vente de végétaux.
- ◆ Placage de gazon.



ARRROSAGE ET ÉCLAIRAGE intégrés



Terrasses et balcons.
Micro-aspersion.
Goutte à goutte.
Surfaces engazonnées

ENTRETIEN ET GESTION de vos extérieurs

Des Espaces verts



- 25 Tontes minimum par an.
- Taille de haies
- Conifères en art topiaire.
- Apports nutritifs.
- Désherbages manuels ou chimiques.
- Un programme de traitements phytosanitaires.

- Elagage.
- Conseils améliorants.

- Plantations saisonnières (annuelles et bisannuelles)

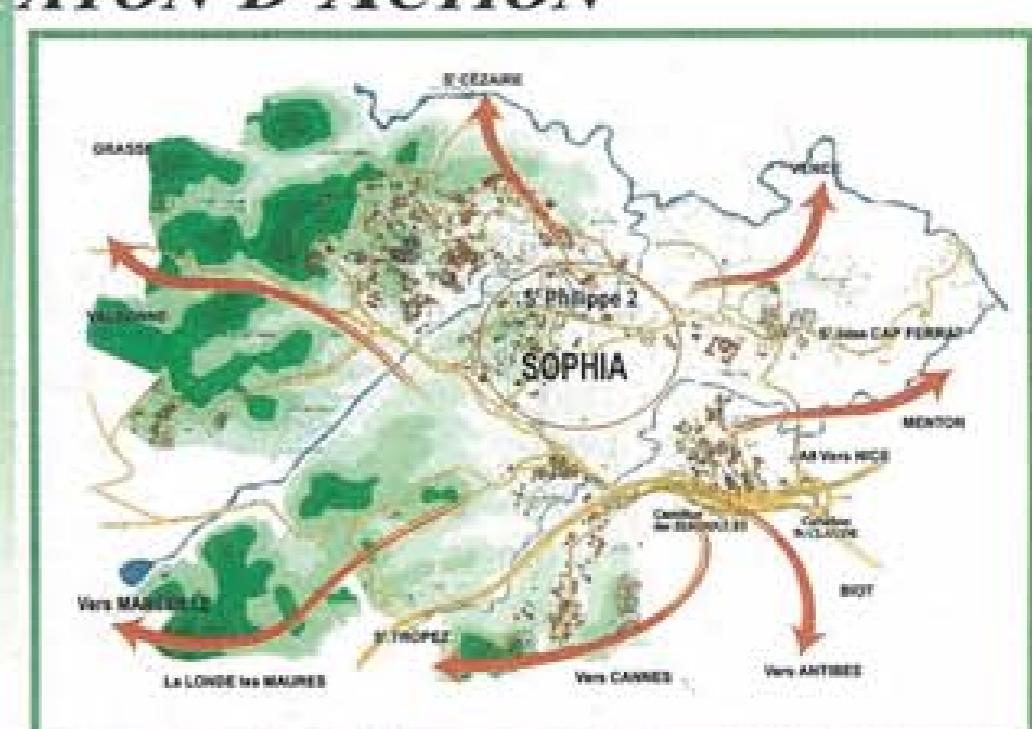
Piscines et abords



- Passages réguliers.
- Contrôle du PH hebdomadaire.
- Traitements: Algicide, Chlore, etc...
- Discrétion assurée, passage aux heures souhaitées.

GROUPE ARBORÉAL PAYSAGES

RAYON D'ACTION



Groupe Arboréal Paysages

Domaine de Green Side
400, av. Roumamille BP 309
06906 Sophia-Antipolis - FRANCE
Tél. 1 : 04 93 00 11 20 - Tél. 2 : 04 93 00 11 21
Fax : 04 93 00 11 01 - Vidéo : 04 97 23 41 56

En fin d'année 1988, nous emménagions, ma femme et moi, pour y vivre la suite de nos jours, au milieu des oliveraies du Var des collines, entre mer et montagne, à 400 m d'altitude. Les neuf années précédentes avaient été patiemment mises à profit pour nous imprégner du lieu et de ses horizons, noter les nuits de froid (parfois les jours) de novembre à mars, compter dans la sécheresse de leurs chiffres les pluies annuelles et surtout leur absence de trois ou quatre mois l'été ; mener à bien les innombrables travaux entrepris pour rendre habitable une construction utilitaire lézardée, sans eau, et que chaque orage privait d'électricité.

Mais, surtout, nous avions commencé à défricher et à planter : ronces et clématis festonnaient les oliviers au milieu des vagues de genêts aussi conquérants et submergeants que leur parfum d'or ; restanques occupées par un maquis de fenouils de deux mètres ; murs écroulés par les troupes de sangliers, "chez eux avant nous", nous expliquaient les chasseurs qui se voyaient dans la même situation de dépossession.

Planter, seulement après que les pluies d'automne aient assoupli la terre. Arroser ce qui avait été planté l'hiver, en tirant l'eau du puits par seaux hissés de huit mètres cinquante de profondeur... Nous parut vite indispensable l'apport d'une aide extérieure : la réalisation de travaux du sol par un entrepreneur agricole né dans le canton et fin connaisseur de cette campagne ; l'installation d'une ligne électrique encore utilisable quand fonctionnaient ensemble le chauffe-eau, un radiateur et quatre ampoules ; un kilomètre d'adduction de l'eau communale, à nos frais, M. le Maire opposant à notre demande un bon rire définitif.

A l'occasion de ce changement de cap et de nouvelle implantation terrière, un des enfants m'avait ramené des U.S.A. un "Diary" (journal de bord) pour jardinier - que j'attaquai donc en 1989 et qui poursuit son bonhomme de chemin - un peu encombré certes. Ce sont ces notes sur 13 ans qui me poussent à vous raconter la vie du jardin au rythme d'une chronique tous les deux mois, pendant un an. Qu'en pensez-vous ? Je m'y suis pris trop tard pour l'inaugurer avec la première gazette de l'année - mais cela nous vaudra de déborder sur l'an prochain.

Pierre Cuche

AU MOIS DE MARS

DU 1 AU 8

- Météo** : il y a du vent ; les températures vont de + 2° ou + 3° le matin, à + 15° ou + 16° dans la journée ; la moyenne au lever du jour est entre + 4° et + 5° ; le beau temps règne ou 6 jours sur 8 ; les autres jours de la semaine sont traversés de pluie, giboulées, neige fondue.

- Au jardin** : les floraisons deviennent abondantes : au sol, Narcisse tazetta, Gazania, Dimorphotheca cuneata, d'un blanc éblouissant, Iris nains et intermédiaires, Erysimum, Phlox nains. De très nombreux

buissons se couvrent de fleurs : première pivoine arborescente rose très double, Cassia, Alygone, Lavatera assurgentiflora, Chaenomeles, Reinwardthia, Ceanothus 'Yankee point', Camellia, Forsythia et Clematis armandi. Parmi les arbres, on peut admirer les floraisons de Prunus sargentii, kuriensis, kusas, et l'hybride entre les deux, Prunus subhirtella. Les Malus fleurissent aussi.

- Travaux** : semis dans un mélange pour moitié de tourbe et vermiculite ; rempotages. Dans le jardin, travaux de net-



Cassia sp.

toyage, suivis de distribution d'engrais et terreau. Travaux de réfection des murs et terrassements. Première taille des oliviers. On sort les plantes de la serre ; on fait quelques bou-

quets de branches d'amandiers et de Prunus, de fleurs de Camellia et d'anémones.

- Récolte** : récolte des premières fèves semées en novembre, en année précoce.

DU 8 AU 15



Papaver atlanticum

- Météo** : l'alternance de vent, de beau temps, et de pluie continue ; le lever du soleil s'effectue 1 h plus tôt ; à 7 h la température moyenne augmente et, certains jours, le repas de midi peut se prendre sur la terrasse.

- Au jardin** : Salvia africana lutea et Melianthus major associent jaune ocre et cuivre sur des feuillages gris bleuté ; Cyclamen libanoticum et persicum font de belles touffes avec Dimorphotheca, Matthiola, Fe-

lia et Papaver atlanticum ; les Cestrum commencent, ainsi que les rosiers, en particulier 'Senateur la Folette', Banks simples et doubles, blancs et jaunes, 'Général Chablikine', 'Old Blush', 'La Sevillana' et 'Clair matin'. Au sol, Anémone blanda, pervenches, violettes et Muscaris voisinent avec les premières tulipes ; les iris nains se succèdent ; Quant aux arbustes, ce sont en ce moment, Magnolia stellata et soulangeana, Lantana sellowiana,

Acacia horticoles, Buddleia officinalis ; et au verger : amandier, abricotier, pêcher.

- Travaux** : repiquage des boutures ; plantation de printemps pour tester la limite au point de vue climat, mise à l'ombre des plantes fragiles. Début des tontes ; nettoyage du bassin. Semis des poivrons, tomates, etc., et des annuelles ; arrosage des plantes en pots et des plantations d'hiver. Brûlage des tailles des oliviers pour éliminer insectes et larves.

DU 15 AU 23

- Météo** : le beau temps est toujours traversé de giboulées, quelques nuages amènent de la pluie au jardin et de la neige sur les hauteurs ; il faut de temps en temps rallumer la cheminée. Les températures se font clémentes, entre + 6 et + 10° le matin. Les rainettes entament leur

concert de printemps ; quelques orages.

- Au jardin** : on profite de la terrasse et des floraisons : premiers Cistes, Coreopsis maritima, Beschorneria ; grande tâche de Phlox nains, de Lithodora rosmarinifolia et de tulipes botaniques. Buissons et arbustes complètent la fête :

Acacia, Magnolia et Prunus, Templetonia, Malus, Exochorda, Buddleia officinalis ; Clematis armandii et jasmin mesnyi lancent leurs guirlandes.

- Travaux** : encore quelques plantations, les dernières ; fin du nettoyage et des tailles sur végétation abîmée par les gels d'hiver ; tonte générale ; dis-

tribution d'engrais et terreau. Semis complémentaire de gazon ou mise en place de plaques achetées dans le commerce ; scarification vigoureuse. Traitement des oliviers et fin de leur taille. Les pommes de terre, plantées fin février, sortent.

DU 23 AU 31

- Météo** : brumes, pluies et orages sont au rendez-vous ; gelées blanches épisodiques le matin ; neige à 600 m ; le vent d'ouest ramène de la douceur et le soleil, mais il fait encore 0° le 30 au matin.

- Au jardin** : les tapis de Phlox nains sont toujours magnifiques ; Freesia, Iris nains, ancolies du Canada, ouvrent

leurs fleurs. Les buissons de Buddleia officinalis, Céanothe, Exochorda, Acacia argyrophylla, arbre de Judée, Tamaris et spirées, surgissent de partout ; quant aux arbres fleuris, en cette fin de mois, ce sont Acacia melanoxylon, griottier, pommiers à fleurs, Eucalyptus leucoxylon et sideroxylon ; la façade de la maison est couverte

de Hardenbergia violacea, Pandorea pandorana, Convolvulus canariensis, et Solanum jasmoides.

- Travaux** : poursuite des plantations dans la mesure où elles pourront être arrosées ; installation des arrosages programmés ; scarification du gazon si elle n'a pas été faite ; on continue le traitement des oliviers.



Exochorda

L'ANNÉE AU JARDIN EN PAYS VAROIS

LES ENSEIGNEMENTS DE TREIZE ANNÉES DE JARDINAGE

Un journal de bord hebdomadaire où Pierre Cuche nous livre, semaine par semaine, ses observations sur la météo, le jardin, les travaux et les récoltes.

Une fête de fleurs et de parfums

Comme vous le constaterez avec moi dans ce survol de treize années, les mois de mars et avril sont une fête de fleurs et de parfums, mais ne permettent pas encore de s'installer dehors de façon durable. Au terme de ce bimestre, il est intéressant de noter que le temps y est fantasque, alternant neige, gelée blanche et soleil ; averses, giboulées, grêle et température estivale (presque) ; soirées devant la cheminée et repas joyeux sur la terrasse : cela fait partie de la fantaisie printanière. A partir de mars, le jardin prend son élan et se revêt rapidement de toute sa gloire ; pour qu'elle soit parfaite, indispensables auront été les soins et préparatifs effectués les deux mois précédents : nettoyages, tailles, désherbagés, distribution d'engrais et compost. Deux événements signent le printemps dès fin février : le bleu du ciel, particulier, unique de douceur, et le chant des mésanges, joyeux, répétitif, invitant à lever les yeux des travaux de la terre et à se livrer aux joies de la promenade.

AU MOIS D'AVRIL

DU 1 AU 8

- Météo** : pluies fréquentes avec des températures en hausse discrète entre + 3° et + 8° au lever du jour ; alternance de beau temps frais et de brumes ; quelques orages et du vent.

- Au jardin** : les chênes rosissent sous leurs premières feuilles, formant un cadre agréable aux Malus, Magnolia soulangeana, lilas ; les céanothes se succèdent ; les rosiers grimpants de printemps sont couverts de fleurs : R. laevigata, R. 'La Folette', Banks's, Eucalyptus leucoxylon rosea et sideroxylon rosea croulent de fleurs, ainsi que Photinia. La promenade découvre des îlots de tulipes botaniques et de narcisses tandis que persistent les iris nains.



freesia

- Travaux** : semis, rempotages et plantations ; repiquage des salades semées en février ; repiquage en pot des semis de tomates ; les touffes de pommes de terre grandissent, il faut les butter.

- Récolte** : Récolte des premières fèves en année normale.

DU 8 AU 15

- Météo** : persistance des orages, de coups de vent d'est froid, de giboulées, avec de bonnes journées de soleil et une température qui monte à 10° et plus au lever du jour.

- Au jardin** : tous les rosiers se mettent à fleurir accompagnés par les premiers Iris germanica grandis et les pivoines arbustives ; Echium fastuosum est une splendeur, si l'hiver l'a épargné ; l'air embaume

du parfum des lilas botaniques, des narcisses et des Freesia.

Les premières chouettes hululent.

- Travaux** : ils suivent un rythme régulier de tontes, nettoyages, désherbagés, arrosages. Les dernières plantes sont sorties de la serre où l'on installe une toile à ombrer pour les pieds plantés à demeure ; on en profite pour désinfecter, repeindre, confectionner de nouvelles étagères.

DU 15 AU 23

- Météo** : pluie, grêle, giboulées, orages ; de temps en temps les crêtes environnantes blanchissent ; les températures oscillent entre + 5° et + 10° au lever du jour et + 15° à + 20° dans la journée.

- Au jardin** : apparaissent Lonicera sempervirens, Olearia scilloides, glycines, Iris xylophylloides et les grandes hampe roses

et vertes des Beschorneria.

- Travaux** : entretien comme la semaine précédente. Surveillance de la clôture, étant donné les dégâts effectués par les sangliers. Il est temps de finir la taille des oliviers et la réfection des murs. Vérifier le grillage du potager pour lapins et lièvres gourmands de jeunes plants.

DU 23 AU 30

- Météo** : averses et orages persistent avec de violentes burrasques du vent d'est faisant descendre le thermomètre à + 4°, + 5° le matin ; la température générale reste fraîche.

- Au jardin** : c'est le temps des céanothes, roses, iris, pivoines ; sur les pentes, asphodèles et catananches ; les érables

déploient leur feuillage printanier ; le jasmin polyanthum embaume ainsi que le rosier 'Lorraine Lee'.

- Travaux** : ce sont les soins réguliers, déjà vus les semaines précédentes.

La famille et les amis viennent faire de longs tours de jardin, remplissant le jardinier de fierté.

*Solanum bonariensis*

Sans elles, que seraient nos jardins solanacees

Cette famille botanique, longtemps montrée du doigt pour avoir en son sein quelques membres indésirables (morelle et belladone, par exemple), a d'abord redoré son blason grâce à la tomate (pourtant d'abord tenue sous cloche par "principe de précaution") et l'aubergine, avant que les jardiniers succombent au charme des cestrum, daturas, et autres nicotiana. Nous allons tout d'abord passer en revue un bataillon de jolies figurantes. Article à quatre mains (de jardiniers), Jean-Paul Collaert pour le Nord, et Jean-Laurent Felizza, en bleu solanum, pour le Sud.

Louis XVI avait, dit-on, garni son revers d'une fleur de pomme de terre, sur l'avis de son conseiller en marketing.

Parmentier. Beau gâchis! Entre peste et poison, morelle et belladone, les Solanacées recèlent des petites merveilles de gastronomie et d'élegance. Nous avons pensé que ce petit parcours botanique était tout trouvé pour entrevoir une année au bleu fixe.

Jean-Paul Collaert

*Browallia speciosa*

Browallie La première par ordre alphabétique est la browallie, aux fleurs évoquant les campanules à la fois par leur forme et leur coloris, blanc ou bleu tendre. D'excellentes fleurs pour le balcon à mi-ombre.

Brugmansia aurea Souvent pris pour un datura (voir article p. 18), *Brugmansia aurea*, originaire du Pérou, présente en été des floraisons spectaculaires. Il peut mesurer jusqu'à 5 m de haut. Son luxuriant feuillage large et ses fleurs jaune doré, en tubes, lui

apportent une grâce indéniable. Il tolère une faible hygrométrie : il est d'ailleurs recommandé de ne pas trop l'arroser en fin d'été, cela lui permet de mieux supporter les chutes de température hivernales. Si l'on souhaite réduire l'ampleur du sujet, on doit impérativement préserver les bourgeons terminaux, il vaut mieux pratiquer par plusieurs tailles légères successives plutôt qu'une seule radicale.

Brunfelsia Le *Brunfelsia* est un genre riche d'une quarantaine d'espèces, allant de l'arbuste au petit arbre, très populaire sous les tropiques. L'un d'eux est surnommé Lady of the night (*B. americana*) pour ses fleurs blanches délicieusement parfumées durant la nuit. Il est originaire des Antilles et fleurit surtout au printemps et en été. Arbrisseau pouvant atteindre 4,50 m dans son pays, ce *Brunfelsia* pousse dans des zones de soleil couchant. Un arrosage régulier lui est nécessaire. Inutile de le tailler car il est frileux. Les températures hivernales peuvent brûler ses rameaux terminaux, mais une coupe de rafraîchissement au printemps suffit à lui redonner un beau port. Deux autres portent le même

surnom, « hier, aujourd'hui et demain » (en anglais, Yesterday-Today-and-Tomorrow) : *B. australis*, originaire d'Argentine et du Brésil, et *B. pauciflora*. Le premier a des fleurs en forme de clochette pourpre avec un petit anneau blanc, la coloration évoluant ensuite au fur et à mesure de l'épanouissement. Le second est le plus connu : sa floraison très parfumée passe d'un violet riche à un bleu lavande pour terminer presque blanche, ce qui fait que les trois nuances coexistent sur la plante en même temps. La floraison est surtout spectaculaire en hiver

*Brunfelsia americana*

et au printemps, sous serre évidemment. Car il est originaire du Brésil, apprécie la chaleur et les sols riches, au risque de jaunir vilainement. Un autre brunfelsia, *B. uniflorus*, surnommé aussi Manaca, du nom de la plus jolie fille d'une tribu Tupi, se trouve dans la forêt vierge amazonienne, où il est réputé comme plante médicinale et magique. Les chamans l'emploient dans leurs cérémonies secrètes.

Cestrum parquii Arbrisseau peu exigeant, on le rencontre dans son pays d'origine, le Chili, au bord des routes, sur des talus impropre à toute autre plante. Comparé à son cousin *C. nocturnum*, qui a besoin de plus d'arrosage, *C. parquii* se laisse tranquillement oublier jusqu'à ce que son délicieux parfum le signale à l'attention. Il perd ses feuilles à la fin de l'automne et doit être taillé fin mars, après débourrement. Peut devenir invasif.

Datura innoxia Le contraste entre ses feuilles d'un vert sombre et ses fleurs d'un blanc pur est éblouissant. La floraison semble ininterrompue de juin à octobre. Il préfère le plein soleil, mais s'accommode de la mi-ombre.

Les solanums montent au créneau

Géants ou grimpants, les solanums n'ont pas leur pareil pour garnir une façade.

Les services espaces verts vivent une véritable course à l'innovation depuis une dizaine d'années. Aiguillonnés par le concours des villes et villages fleuris (au passage, bravo à Limoges et Saint-Hilaire-les-Places qui ont raflé le concours européen en 2001), piqués dans leur amour propre par le festival de Chaumont et son délice végétal à tous crins, ils se lancent dans l'accès à tous azimuts. Et c'est tant mieux, car non seulement notre paysage urbain y gagne en intérêt, mais nous profitons de tests grande nature de quantité de plantes jusque-là confinées dans les collections et les recoins de catalogues. Les Solanacées ne pouvaient rester en dehors de la partie. Ainsi, le beau *Solanum nantonnetii* se taille une place de choix, primé pour ses fleurs bleu outremer, une couleur rare en été. Il constitue une masse d'un mètre d'envergure... à condition de ne pas avoir été pulvérisé au nanifiant dans sa jeunesse, une pratique contre laquelle il faut s'élérer. Pour le savoir, repérez si le plant fleurit à 25 cm de hauteur : mauvais signe. Il est bien préférable d'acheter du plant tout vert, ressemblant à une mauvaise herbe. Lui vous donnera cet effet magique quelques semaines plus tard, et se prolongera jusqu'aux gelées. À noter qu'il existe des sélections au bleu plus ou moins foncé, tel 'Royal Robe', vanté par Olivier Filippi pour son pourpre sombre magnifique, ou 'Outremer', proposé par Thierry Simier, qui a déniché également une version au feuillage panaché, à déguster en grande potée.

On reste dans des formes arbustives avec le *Solanum laciniatum*, qui ressemble beaucoup au précédent, avec ses feuilles plus allongées, d'un vert brillant. La floraison tire plus sur le violet. Cet australien atteint facilement 1 mètre de haut, parfois le double, et fleurit de juillet à octobre, en bleu violet plus ou moins nuancé de lilas. Des baies rouge corail de la grosseur d'une olive succèdent aux fleurs et contribuent à la beauté de cette plante en début d'automne. Du même continent austral et de Nouvelle-Zélande nous vient le *Solanum aviculare*, qui résiste à des gelées assez sévères (-10 °C) pourvu qu'elles ne durent pas. Le feuillage persistant, d'un beau vert foncé, sert d'écrin aux fleurs bleu violet, suivies de fruits pendants assez gros.

On saute le Pacifique et les Andes pour découvrir le *Solanum bonariense*, un bel argentin qui atteint facilement 2 à 3 m de haut, et enchantera par ses fleurs blanches produites de mai à septembre. Olivier Filippi l'indique comme caduc à partir de -5 à -8 °C, mais la souche résiste à

-12 °C. Il en propose une forme à fleurs bleu pâle.

On monte encore d'un cran avec les solanums grimpants. Le plus répandu est *Solanum jasminoides*, aux belles grappes blanc violacé, se succédant pendant une longue période, de juillet à octobre. Il finit par dépasser 6 à 7 m de haut, soit plus de deux étages. Le climat breton lui convient parfaitement, de même qu'en Charente et bien entendu le pourtour méditerranéen. La variété à fleurs blanches est encore plus recommandable car moins envahissante et plus florifère. On la conduira aussi bien sur un treillage, face à l'est ou au sud, que sur une grande armature de bambous ou de châtaigniers. Elle fera merveille sur une terrasse, dans un pot de 60 cm de diamètre, à protéger des coups de vent, et tissera un tricot de rêve sur la rambarde d'un balcon qui s'ennuie. Là encore, il existe une version à feuillage panaché, mais son intérêt ne saute pas aux yeux, d'autant que la vigueur n'est plus au rendez-vous.

On revient au contraire dans les géants du genre avec le *Solanum wendlandii*, à la puissante végétation qui propulse les dernières fleurs à 7 m du sol. Des grappes de près de 20 cm de diamètre, d'un bleu porcelaine avantageux. Une exposition chaude et une terre riche en matière organique, arrosée régulièrement, donne les meilleurs résultats. De quoi épater tout le monde !

Thierry Simier, *Le bout du pont*, 41400 Faverolles-sur-Cher, Tél. 0254322360.
Olivier Filippi, RN113, 34140 Mèze,
Tél. 0467438869. e-mail : olivier.filippi@wanadoo.fr

*Solanum rantonnetii*

JARDINERIE CLIFTON
LONDON ENGLAND

AGRUMES
TOPIAIRE
PEPINIERE

MARCHE AUX FLEURS
POTERIE FAITE MAIN

Jardinerie CLIFTON DE LONDRES
Creation et entretien de jardins et terrasses

30, av. de la Liberté (basse corniche) 06360 EZE-BORD-DE-MER

TEL: 04 93 01 57 81 Ouvert 7J/7 Hiver 9h à 17h30
Parking Gratuit

Eté 9h à 19h non stop

AH, LA BELLE FAMILLE !

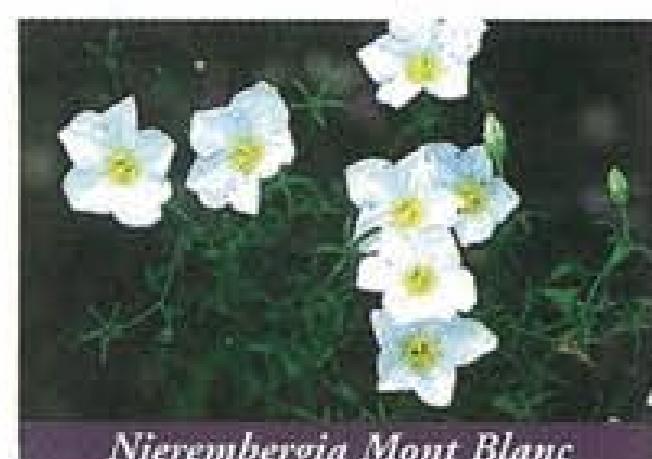
Fabiana imbricata Plante originaire du Chili, à l'allure de bruyère, par son port, ses feuilles imbriquées et sa floraison. Elle atteint deux mètres au maximum, ses rameaux, assez lâches bien qu'érigés, portent des feuilles (quasiment des écailles) plaquées contre la tige. Sa floraison estivale est blanche ou rose (à noter les fleurs violettes du cultivar 'Violacea'). Planter en sol léger et drainant, arroser modérément, et retailler en fin d'été.



Iochroma cyanea

Iochroma Cette plante chilienne rassemble le côté souple du cestrum et la force chromatique du datura. C'est un arbuste souvent cultivé maintenant en potée pour ses fleurs tubulaires d'un bleu violet incomparable. Beaucoup croient voir en lui un fuchsia d'un nouveau genre. Il n'arrête pas de fleurir et se plaît tout particulièrement dans les régions à climat doux, le littoral breton ou le pays basque par exemple. *Ion* signifie "violet" et *chroma* "couleur". Ces petits arbisseaux hétérogènes, de par une distribution anarchique des branches, sont assez voisins des *Cestrum*. L'espèce *grandiflorum* est un peu frileuse, un peu capricieuse, elle convient en association avec d'autres plantes qui la protègent et masquent sa partie basse un peu dénudée. Elle peut se tailler sévèrement après l'été, même si la floraison est tardive, mais mieux vaut se contenter de la pincer délicatement et progressivement au réveil des bourgeons printaniers, elle ne s'en portera que mieux.

Iaborosa integrifolia Cette plante rhizomateuse couvre le sol de façon épars. On croirait des langues tendues vers le ciel, ce sont des feuilles vert soutenu qui jalonnent la progression souterraine du pied mère. Originaire des régions semi arides d'Amérique du Sud, elle s'adapte à tous les terrains (lourds, drainants, sableux). Elle est pérenne mais particulièrement spectaculaire aux beaux jours. Sa floraison en étoiles blanches qui durent six mois surprend par sa promptitude. À essayer dans un gazon raté, comme bouche-trous, ou couvre-sol (en association par exemple avec *Vittadinia karvinskianus*). Ne se taille pas.



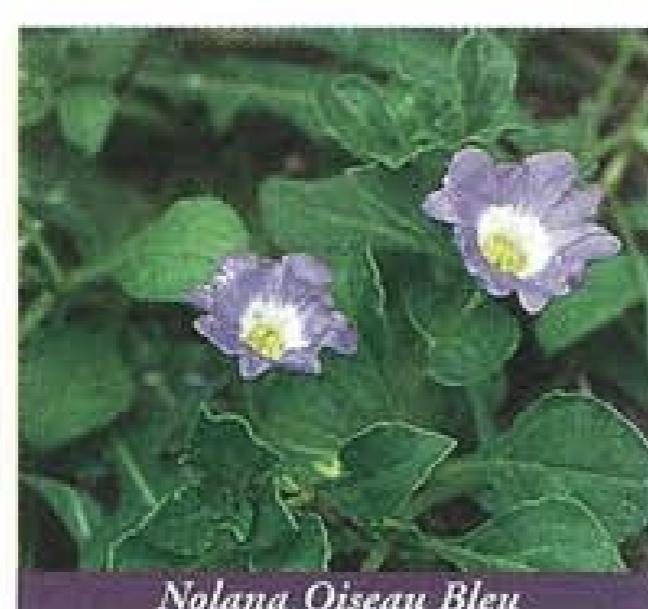
Nierembergia Mont Blanc

Nierembergia Glissons sur les tabacs (*Nicotiana*) qui méritent un article à eux seuls, si ce n'est pour rappeler

que le blanc alata est le plus parfumé du lot, et que la série des 'Domino' est celle qui fait le meilleur effet en massif, avec 'Apple Blossom', au duo blanc et rose tendre au revers vraiment enchanteur.

Le nom de Nierembergia ne vous dit peut-être pas grand-chose, mais je suis prêt à parier que cette fleur modeste a tout l'avenir pour elle. Il suffit de passer outre son piètre aspect quand elle est jeune, trois brins de verdure perdus dans un godet, car une fois installée en pot ou encore en bordure d'allée ou en rocallle, on a tout lieu de s'en féliciter : la floraison blanche ou pourpre (décidément, ce sont les couleurs clés des Solanacées) une fois démarée ne cesse pas pendant des semaines, voire des mois. La variété 'Mont Blanc' mérite bien son nom car son blanc est lumineux (haut. : 15 cm). En Argentine, les talus exposés plein sud sont recouverts de nierembergias. Cette espèce au port buissonnant et compact évolue un peu comme un ciste, et se complaît dans les zones de soleil levant. Son évolution sur l'année est très stable. Le tapis que forme son feuillage se maintient de l'automne au début du printemps, puis des fleurs blanches au calice cylindrique apparaissent par vagues successives durant six mois. Son acclimatation passe par un suivi attentif et un arrosage faible mais régulier.

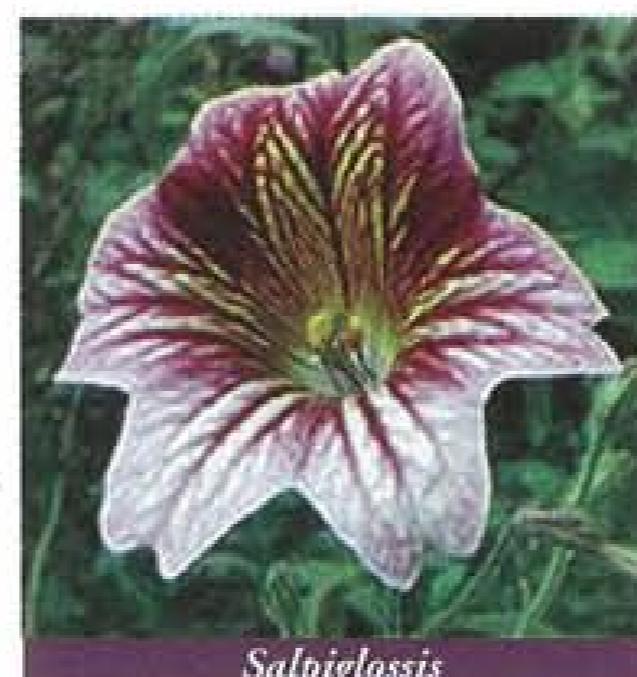
Dans la grande famille des Solanacées, il n'y a pas que les pétunias, les daturas ou les tabacs qui jouent les mannequins. De nombreuses autres fleurs agrémentent le défilé..



Nolana Oiseau Bleu

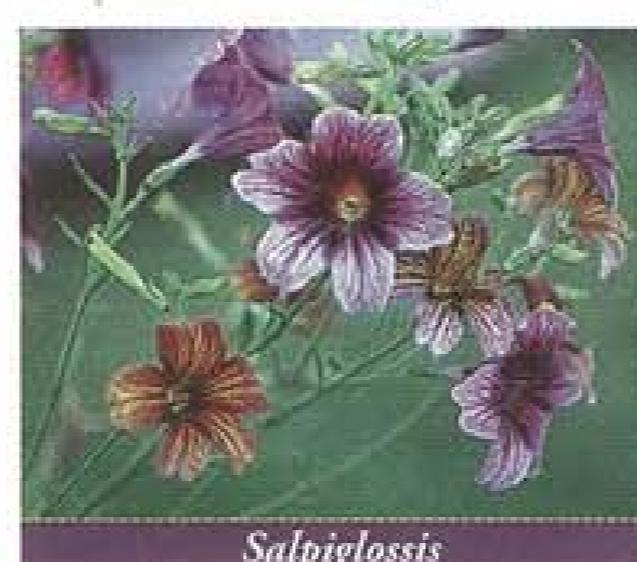
Nolana Guère plus haut, le *Nolana* est originaire des régions semi-désertiques du Chili. On serait donc tenté de le cultiver comme une plante grasse : que nenni, le lascar doit pousser uniquement quand tombe la pluie providentielle, car s'il supporte admirablement la chaleur, il aime tout autant recevoir des arrosages copieux, ce que m'a confirmé Christine Verneuil (Santonine). 'Oiseau Bleu' est bleu clair avec un œil blanc.

Salpiglossis Cette jolie fleur souffre de son appellation troublante, qui fait immédiatement penser à une maladie sexuellement transmissible. Ses découvreurs, le duo Ruiz et Pavon, ont tout bonnement accolé les noms grecs de la trompette et de la langue. Imaginez des fleurs intermédiaires en taille entre le tabac et le pétunia, étroites puis largement évasées,



Salpiglossis

portées par des tiges minces. Elles affichent une gamme de couleurs incroyables, associées à des effets de striures fabuleux, qui font vraiment penser au travail d'un peintre. Graines fines hélas, d'où une relative difficulté à germer si on les sème directement en place. Ajoutez à cela une certaine aversion pour le terreau, et l'on tombe dans la complication.



Salpiglossis

En fait la solution est toute simple : il suffit d'éparpiller les graines à la surface de godets ou de plaques alvéolées remplis de bonne terre de jardin, en mai. Il germe vite, pousse d'un coup, et vous n'avez plus qu'à le repiquer au bout d'un mois. Il a le chic pour réveiller une rocallle endormie ou pétiller en jardinière, en compagnie de pétunias blancs par exemple ou sur fond d'alyse maritime. Quand la floraison faiblit, coupez les tiges à 20 cm de haut, arrosez à l'engrais soluble, et il repartira sans tarder.

Schizanthus Voici un des ravissements de la famille, au point qu'on l'a surnommé l'orchidée du pauvre. Un peu comme le poireau est l'asperge du pauvre... Cette fleur chilienne mériterait tout aussi bien de s'appeler aile des anges car ses pétales découpés profondément évoquent tout à fait un envol gracieux. Un seul ennui : le schizanthus déteste les grandes chaleurs. C'est pourquoi il n'est proposé que quelques semaines au printemps, en pots qu'il convient de déguster sur le champ.

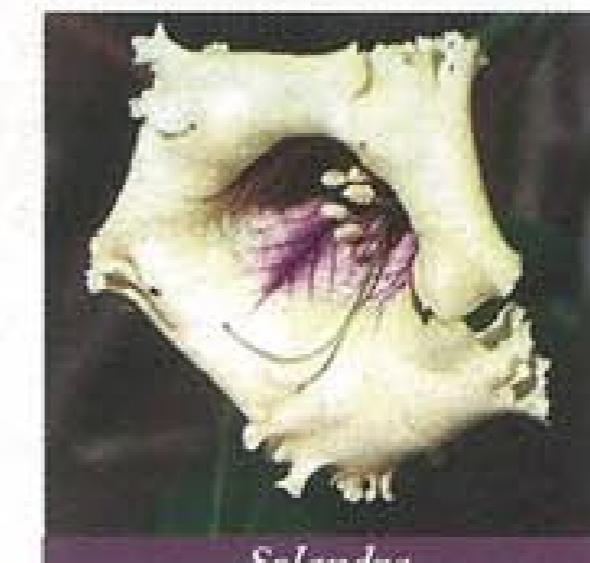
À l'occasion, observez le manège des abeilles qui sont attirées par son nectar, se posent sur l'une des lèvres, ce qui a pour effet de faire se dresser les anthères qui propulsent du pollen sur le dos de l'insecte qui ira ainsi polliniser d'autres fleurs.



Schizanthus

LUXURIANCE ET CAPRICES

On quitte les petites fleurs avec le *Solanandra* qui ne fait rien à moi : cette liane tropicale pousse avec luxuriance, garnissant en un rien de temps les pergolas des privilégiés qui jardinent dans la zone de la bougainvillée, ou les heureux possesseurs de grandes serres.



Solanandra

Chez *Solanandra maxima*, une belle mexicaine, les fleurs en trompette peuvent facilement coiffer un enfant. Jaune beurre à l'ouverture, elles passent au doré et sentent la noix de coco. La floraison est hivernale à printanière mais peut survenir à d'autres moments de l'année, à condition de stimuler la végétation par quelques coups de sécateur,

comme le recommande Jean-Laurent. Pour les jardins du Midi, il le préfère à *Solanandra grandiflora* qui résiste moins bien à la sécheresse.

Le *Streptosolen* traîne de son côté une réputation assez justifiée de plante capricieuse. Cet arbuste persistant des Andes équatoriales est sensible à la longueur du jour : il fleurit en fin d'hiver et au printemps, et enchantera alors avec ses fleurs en trompettes d'un orange vif et velouté à la fois. Si vous l'achetez en plant fleuri à ce moment, ne soyez pas surpris s'il s'arrête ensuite de fleurir, car il a produit son effet. Pour vivre dans l'orange tout l'été, tournez votre regard vers la lantana ou le leonitis. Le pétillant horticulteur nantais Marcel Delhommeau exposait des exemplaires superbes au dernier salon du végétal à Angers, en février. Son avis : le streptosolen doit se lignifier pour bien vieillir et fleurir longtemps. Mais pour cela, une véranda est indispensable.

Marcel Delhommeau,
L'étang du bois Joly, 44 140
La Planche, Tél. 02 40 31 93 05.

Jardinerey
JARDINERIE - ANIMALERIE - DÉCORATION

LA PLUS GRANDE PÉPINIÈRE DE PRODUCTION FAMILIALE DE FRANCE

220 hectares, 8 millions de plantes produites, 6000 références.

VENTE DIRECTE - OUVERT 7J/7

JARDINEREY LA LONDE
R.D. 559
83250 LA LONDE LES MAURES
Tél. 04 94 00 41 00

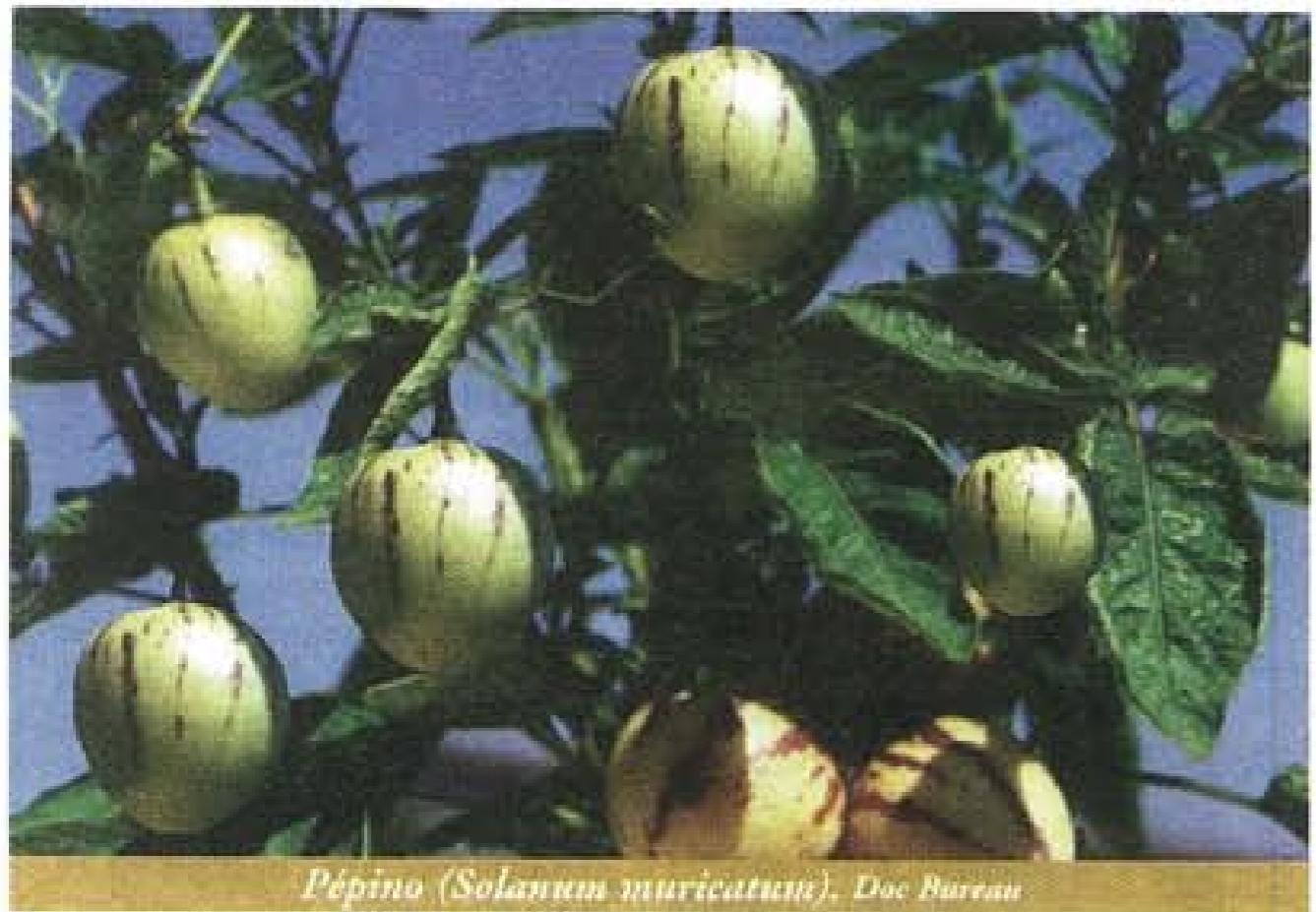
JARDINEREY FRÉJUS
Avenue de Provence
(face Mac Donald)
83600 FRÉJUS
Tél. 04 94 52 10 44

Visite de la collection CCVS de lauriers roses à La Londe en juillet/août
Visite guidée de la Pépinière
Visites sur rendez-vous au : Tél. : 04 94 00 41 00 - Fax : 04 94 05 23 13

solanacées

Fatigués de la tomate et de l'aubergine ? Faites votre choix !

SAVEURS EXOTIQUES



Pépino (*Solanum muricatum*). Doc Bureau

Que viva Pépino !

Le pépino (terme qui signifie aussi concombre en espagnol) ou melon poire, nom commun du *Solanum muricatum*, n'est pas vraiment un nouveau venu puisque dès la fin du XIX^e siècle, les chroniqueurs jardiniers gourmets le signalent pour sa chair blanche, épaisse, fondante, très juteuse, à la saveur légèrement piquante, rappelant un peu celle du melon mais sans le goût musqué et toujours avec un arrière-goût poivré, à la limite de l'acréte. L'abondance de soleil semble améliorer grandement sa saveur, et le pépino niçois a toutes les chances d'être plus délectable que son cousin angevin, même cultivé sous ser-

re. Comme souvent chez les Solanacées, il convient aussi d'attendre le bon moment, quand la chair devient tendre, signe que sa teneur en sucre augmente. Alors, la chair est moins acide que celle des tomates. Selon les palais, elle évoque le concombre, le melon cantaloup ou celui d'Espagne. Le pépino, autrefois appelé morelle de Wallis, a été introduit en Europe par M. Wallis, qui en achetait les fruits au marché de Guayaquil, en Equateur, où ils se vendent sous le nom de guayavos, évoquant de loin la goyave. Mais ils portent aussi le nom de mataserrano dans le Pérou, ou encore kachan, kachuma ou xachum selon que l'on par-

Pourquoi pas en gros pot sur la terrasse

La floraison estivale, corolles bleu violet, ressemblant à une fleur de pomme de terre entrouverte, évolue ensuite en fruits d'une rare beauté, gros comme œuf d'oie ou d'un avocat, avec une peau cireuse verte devenant jaune beurre à maturité, et joliment striée d'améthyste. Régulièrement, les frères Bureau en apportent aux fêtes des plantes d'automne et, les bonnes années, ils ont observé des plants porter jusqu'à 15 fruits. Ils conservent les fruits mûrs sur de la paille, au cellier, et les dégustent jusqu'en février. Il convient de les manipuler avec précaution car leur peau se marque vite, un peu comme le kaki. Les Néo-zélandais ont tenté d'acclimater le pépino, pour diversifier leur production fruitière, mais sans grand succès jusqu'à maintenant, si ce n'est au Japon. Ils se sont aperçus que la qualité des fruits était très variable sur des plants issus de graines, et que lorsque l'on avait la chance de tomber sur une production meilleure que la moyenne, il valait mieux bouturer les jeunes pousses pour les propager. Cela d'autant plus que les fruits sont souvent dépourvus de pépins, une sacrée différence avec les aubergines ! D'ailleurs, les spécialistes affirment que des fruits ne contenant presque pas de graines ont très peu de chances d'être toxiques, ce dont il faut toujours se méfier avec les fruits de Solanacées.

Le pépino se déguste frais, dans les salades de fruits, et cuit avec un sirop. Mais le handicap principal reste la variabilité du goût, parfois délicieux ou franchement exécrable. Au pays du melon charentais, on a le palais aiguisé, et il faudra bien des tests pour porter le pépino au même stade de perfection. Mais c'est peut-être du Chili que viendra la bonne nouvelle car le pépino y est cultivé depuis des dizaines d'années, notamment pour produire du jus de fruit hypocalorique.

Jean-Paul Collaert

ELEVEURS DE CURIOSITES

Les frères Bureau, horticulteurs à Savennières, sont de fanatiques dénicheurs de plantes curieuses. Leur gamme de tomates cerise de toutes les couleurs avoisine un joli choix de Solanacées à découvrir sans attendre. Et tout cela grâce au troc ! Ainsi, le tamarillo a été donné à Bernard Bureau par un client, sous la forme d'une dizaine de graines dans un bout d'enveloppe. Il venait de le dénicher dans un catalogue anglais, mais se souvenait en avoir vu dans le potager de son enfance. À la récolte, les fruits plaisent bien à toute la saisonnée, aussi bien frais qu'en confiture. Aujourd'hui, 3 000 à 4 000 godets sont vendus chaque année, Normal pour une plante solide, jamais malade, qu'il suffit de planter comme des tomates. Sous le climat angevin, on récolte à la fin du mois d'août. Le pépino est un cadeau du grand collectionneur Pierre Bourgeois. La première variété a été rejointe depuis par une autre donnée par un autre spécialiste bien connu, Jean-Baptiste Prades. Bernard Bureau recommande de le déguster bien mûr, comme un melon, en laissant de côté la peau un peu dure. Là encore, il s'en vend plusieurs milliers chaque année. Rien de spécial sur la culture, si ce n'est que le pépino attire les doryphores. Pour l'instant, le cyphomandra ne figure pas au catalogue, même si un pied superbe occupe une place d'honneur dans une serre. Bernard en fait des boutures sur demande. Une timidité étrange quand on sait que cette plante aurait été introduite pour la première fois à Savennières, il y a plus d'un siècle.

Gaec Hortiflor, Bureau et fils, 9 chemin de l'aiglerie, 49 170 Savennières, Tél. 02 41 72 21 67. Le tout nouveau catalogue est sorti avec de nombreuses illustrations.

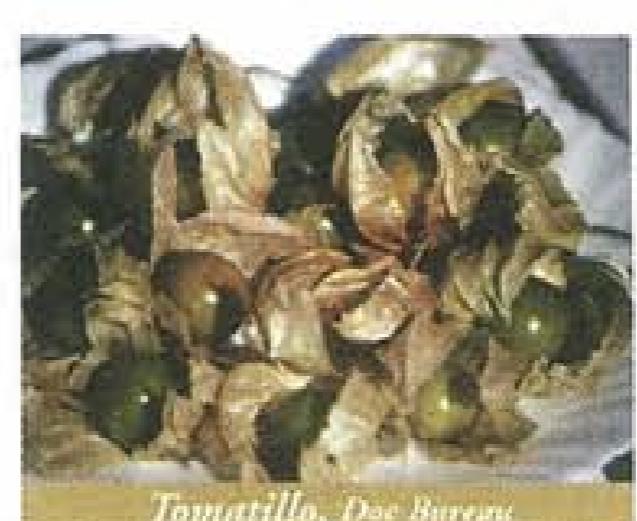
La pomme kangourou

Le poroporo attire l'attention par son seul nom. Cette appellation exotique désigne les fruits de deux Solanacées originaires d'Australie où on les connaît aussi sous le nom de Kangaroo apple (*Solanum aviculare* et *S. laciniatum*). Imaginez deux morelles géantes, fort élégantes, avec un feuillage laciné chez la seconde et des tiges pourpres dans les deux cas. Les poroporos atteignent 3 m de haut en climat doux et sous verre, mais on les dit rustiques sous un climat comparable à celui de San Francisco (Bretagne, pays Basque et zone de l'olivier) : Olivier Filippi le cite rustique jusqu'à -8 °C. Et d'autres collectionneurs s'en plaignent comme d'une peste se resserrant partout !

Les fleurs d'un pourpre velouté sont aussi belles que celles des pétunias. Les fruits sont ovales, gros comme une petite prune. Avec prudence, on les dit comestibles, et les chroniques rapportent que les premiers colons australiens en firent des marmelades. À noter que le poroporo a un tout autre intérêt : il est cultivé pour l'extraction de la solasodine, un stéroïde employé pour fabriquer la progestérone, base de nombreux contraceptifs. Dernière anecdote : les baies du poroporo sont un des régals du kakapo (ça ne s'invente pas !), le plus grand des perroquets connus, aux mœurs nocturnes, aujourd'hui très menacé : on n'en connaît qu'une soixantaine de survivants.

Tomatillo et consorts

Le tomatillo appartient à un autre vaste genre, les *Physalis*, dont on connaît bien l'amour en cage (*P. alkekengi*), aux curieux fruits en forme de lanterne, contenant une baie orangée. On sera prudent en laissant de côté ces baies tentantes, d'autant qu'une moisissure les attaque souvent en automne.



Tomatillo. Doc Bureau

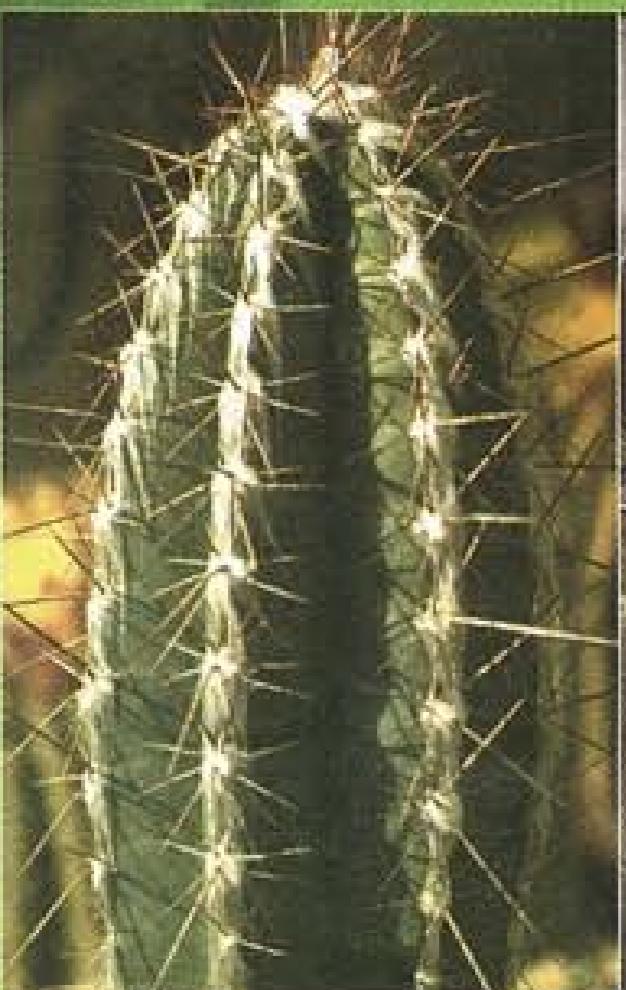
Son cousin, *P. peruviana* (*P. edulis*) offre des cerises orange au goût rappelant l'ananas. On en fait des confitures acidulées, mais le plus souvent il est dégusté cru, la jupe retroussée et la cerise trempée dans du chocolat fondu dans un peu d'eau chaude. Ces baies sont très riches en provitamine A, six fois plus que la tomate, et en vitamine C (autant que l'orange).

Un pied peut donner une centaine de fruits pendant de nombreuses semaines. On les croquera sur place, mais ils peuvent aussi être accommodés en marmelades, purées ou confitures.

Un des obstacles à la commercialisation du tomatillo reste sa faible conservation une fois mûr, car son goût caramélisé plaît beaucoup, en particulier aux enfants. Semez les graines de tomatillo six à huit semaines avant la dernière gelée. Cultivez le plant comme des tomates, et plantez en mai, en les écartant de 40 cm. Un tunnel plastique est le bienvenu dans les premiers temps pour les endurcir. Arrosez souvent pendant la canicule et paillez avec du compost grossier ou des tontes de gazon qui vont les nourrir en douceur.

Kuentz
LE MONDE DES CACTUS

CACTÉES ET PLANTES GRASSES







ETABLISSEMENTS KUENTZ

327, Rue du Général Brosset - 83600 FRÉJUS

Tél. 04 94 51 48 66 - Fax 04 94 95 49 31

E-Mail : webmaster@kuentz.com - Site Web : <http://www.kuentz.com>

LE DEFI DU NARANJILLA

L'un des plus grands challenges consiste probablement à acclimater une plante originaire des régions équatoriennes mais poussant là-bas un peu en altitude. Elle a besoin à la fois d'une humidité constante, d'une chaleur régulière, jamais en dessous de 16 °C, rarement au-dessus de 30 °C, et un éclairage constant, à la fois en intensité et en du-



rée. Une vie de pacha que seule une serre peut fournir sous notre climat.

On comprend mieux que la morelle de Quito ne se soit pas expatriée facilement. Plus connue sous le nom de naranjilla, qui signifie petite orange en espagnol, elle présente pourtant bien des atouts : cet arbuste de 3 m de haut environ produit durant toute l'année des fruits de la taille d'un petit œuf de poule, d'un joli jaune orangé. Ouverts, ils offrent une pulpe verte gélantineuse, contenant des petites graines blanches. Approchez la cuillère : la saveur est acidulée, mariant l'ananas et la fraise, un peu comme le fruit de la passion, avec lequel la naranjilla est souvent comparée. D'ailleurs, elle est cultivée essentiellement en vue de la préparation, marmelade et nectar... mais uniquement en Equateur et Colombie, ses régions d'origine. On a bien essayé de l'introduire aux Etats-Unis, mais en 1914, mauvaise année, puis en 1948, en Floride : un ouragan a tout balayé. Depuis, on s'est aperçu que, sortie de son contexte, le *Solanum quitoense* a du mal à fructifier en dehors de l'hiver, et surtout qu'il exprime une ex-

trême sensibilité aux nématodes, des vers minuscules qui s'attaquent aux racines. Du coup, on cherche toujours des porte-greffe. Chez nous, cette plante reste confinée aux collections et aux jardins botaniques, où son feuillage duveteux, veiné de pourpre, attire immuablement le regard.

Le naranjilla est disponible en graines chez Baumaux (BP100, 54062 Nancy CEDEX, Tél. 03 83 15 86 86. En plants au Jardin de Rochevieille (l'Hubac, 07360 Saint Fortunat, Tél. 04 75 65 22 98). Ce jardin rassemble non seulement une belle collection de solanacées dont le *S. quitoense*, *S. pseudolulo*, lui aussi tout à fait comestible, et le pépino en plusieurs variétés. Mais aussi une collection de bégonias (pas moins de 400) et des buddléias : 70 enchantereux pleins de parfums. Le choix est si large qu'ils sont en fleurs presque toute l'année, certains comme *B. auriculata* fleurissant d'octobre à mars. Vous y trouverez aussi quantité de plantes originaires du Chili, dont le fameux boldo et divers escallonia. Le jardin est ouvert au public sur rendez-vous, toute l'année. Vente de plants sur place et par correspondance (catalogue général contre 3 timbres, catalogue bégonias en couleurs contre 7 timbres).



Qui s'y frotte...

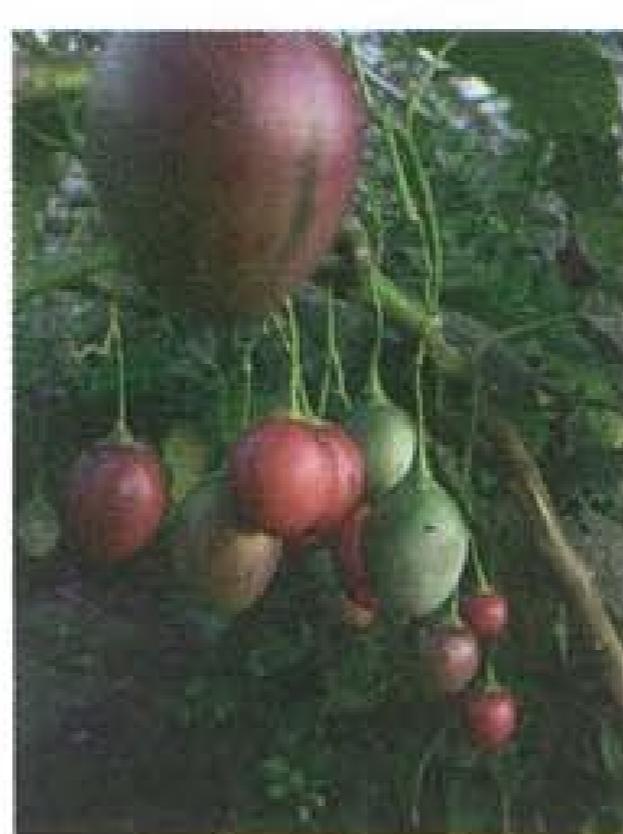
Le piquant n'est pas rare chez les Solanacées, et il suffit de frôler une aubergine pour s'en apercevoir : la base des fruits et le revers des nervures des feuilles sont acérés à un point dont on n'a pas idée en voyant la rondeur bête du reste de la plante. Le comble est atteint avec une morelle, *Solanum sisymbriifolium*, qui s'en est fait une décoration : chez elles, les feuilles découpées un peu comme celles des pastèques sont littéralement couvertes d'épines, de même que les tiges et la queue des fruits, qui évoquent des cerises bigarreaux et sont comestibles, quoique d'une saveur qui laisse parfois perplexe, entre l'amertume et le sucré. Il n'en reste pas moins qu'il s'agit d'une belle plante, digne de figurer dans un massif d'ambiance tropical, en compagnie de bananier, d'alocasia et de tabac géant, mais surtout pas trop près du passage !

Graines chez Baumaux, du côté des légumes, sous le nom de morelle de Balbis.

DANIEL JARDINS
PLUS DE 15 ANS D'EXPÉRIENCE

LA CRÉATION ET L'ENTRETIEN
DE VOS ESPACES VERTS
RESTENT L'AFFAIRE
D'UN PROFESSIONNEL

Tél. - Fax : 04 93 61 74 51
Portable : 06 11 38 77 56



Ce *Cyphomandra betacea* est une Solanacée originaire des Andes (Pérou, Chili), où on la nomme aussi tamarillo. C'est une belle plante arbustive qui reste, à mon avis, trop méconnue des jardins du littoral méditerranéen pour lesquels elle est adaptée. Je pense qu'elle devrait y être obligatoire au même titre que son cousin, le datura. En effet, ce petit arbre se cultive de la même façon, il est tout aussi décoratif et pour le moins curieux. Je ne connais d'ailleurs personne qui ait regretté de l'avoir planté. La floraison est abondante et ses effluves odorants laissent un goût de « reviens-y » dont on ne peut plus se passer.

En pleine terre, la plante atteint rapidement trois mètres de haut, avec un port très ramifié. Le feuillage vert foncé est duveteux et odorant, quand il est froissé une forte odeur de cacahuète s'en dégage (une curiosité de plus!). Les petites fleurs blanches sont suivies

Gouîtez la tomate en arbre

de fruits à la forme d'une tomate allongée suspendus sur un long pédoncule (10 cm), souvent groupés par deux, trois, ou quatre, pour former, en quelque sorte, une grappe. Le fruit, mûr en fin d'été, est délicieux, très sucré, avec une pointe d'acidité comme beaucoup de fruits tropicaux. Sa chair fait penser à celle de la tomate, mais sa peau épaisse est un peu indigeste (mieux vaut l'éplucher entièrement). Il arrive que les fruits restent seuls accrochés à la branche après une chute de feuilles lors d'un automne un peu froid (temp. minimum : - 5 °C).

La tomate en arbre se cultive en plein soleil dans un sol léger est bien fertile. La plante ne supporte pas le vent, les rameaux cassant comme du verre. Les arrosages doivent être copieux en période chaude et réduit dès l'automne. Une taille douce est nécessaire avant le printemps. La culture en pot est identique à celle de pleine terre et le cyphomandra peut être cultivé sur



un balcon, ou sous serre chaude en région froide (dans ce cas, la fructification risque d'être amoindrie si les abeilles ne peuvent venir faire leur travail de pollinisation*).

Sa multiplication, par bouture plus ou moins ligneuse, au printemps ou à l'automne, est aisée ; le semis est tout aussi simple à réaliser.

Comme le datura, le cyphomandra est très apprécié des mouches blanches (aleurodes) et des pucerons pendant les fortes chaleurs ; c'est le seul inconvénient de ce petit arbre aux multiples qualités.

Mais, également comme le datura, ce n'est pas une plante rare, elle n'est donc pas onéreuse. Les fruits, depuis peu, font leur apparition chez les primeurs, au rayon tropical : goûtez-en donc avant de planter !

Philippe Thelliez

* La biologie florale du tamarillo a fait l'objet d'études en Nouvelle Zélande. Les inflorescences naissent en bout de rameaux et comportent jusqu'à 50 fleurs. Chacune s'ouvre en son temps, un beau matin, se referme le soir, et ainsi de suite pendant 5 jours. La période effective de pollinisation ne dure que deux jours. Le tamarillo est auto-compatible mais la venue d'un insecte favorise une pollinisation croisée. Seules 3 % des fleurs donnent naissance à un fruit, et en général le premier fruit fécondé sur une inflorescence inhibe les suivants.

recettes • recettes

Recettes à base de tamarillo

Le tamarillo doit être pelé, avec un couteau économie par exemple, mais certains le passent sur une flamme pendant une demi minute, après l'avoir percé avec une brochette. On peut aussi le plonger une minute dans l'eau bouillante, comme pour les tomates. Cru, le tamarillo n'est pas oubliable, mais il figurera dans une amusante salade de fruits, à condition qu'il ne soit pas dominant. Pour obtenir une mousse à la saveur inédite, on peut le mélanger avec le double de son poids de banane, ajouter le jus d'un citron et quelques cuillerées de mélasse ou de sucre de canne. Laisser reposer une demi-heure avant de le passer au mixer pour obtenir une purée, qui accompagnera un pudding, un gâteau de riz ou tout simplement du tapioca au lait saupoudré de noix de coco. Une spécialiste de la cuisine

à base de fruits néo-zélandais, Anna-bell Langbein, propose une sauce à base de tamarillo : mélanger trois jaunes d'œuf, une cuillerée de jus de citron, et une pincée de sel dans le bol d'un mixer. Faire fondre 50 g de beurre jusqu'à ce qu'il chantonne sans brunir, puis le verser sur le contenu du bol en faisant marcher le mixer doucement, puis ajouter un tamarillo pelé et coupé en morceaux grossiers. Continuer de mélanger pour obtenir une sauce liée d'une jolie couleur rose, qui accompagnera par exemple du poisson poché.

Recettes à base de tomatillo

Le tomatillo est surtout connu comme l'un des ingrédients de la salsa et de nombreux plats mexicains, où il ajoute sa texture un peu gélantineuse et son acidité subtile. On le retrouve également cru dans le gazpacho et le

guacamole, une sauce relevée à base d'avocat, coriandre, tomate et oignon, tous ces ingrédients étant mixés à froid. Avant d'être cuit, le tomatillo doit être soigneusement nettoyé, débarrassé de son enveloppe parcheminée, puis lavé pour enlever la trace résineuse qui subsiste à sa base.

La fameuse Salsa verde

Recouvrir 8 tomatillos d'eau dans une petite casserole et amener à ébullition avant de baisser le feu pendant 5 minutes. À part, mélanger au mixer un oignon blanc, une gousse d'ail et un petit piment doux débarrassé de ses graines. Ajouter les tomatillos égouttés et faire tourner le mixer pour obtenir une pâte épaisse. Verser dans un bol et ajouter une pointe de couteau de cumin, une cuillerée à soupe de jus de citron, avant d'éparpiller de la coriandre émincée.

recettes • recettes

les Pépinières CASTELLARI

Depuis 1958 sur 29 000 m²

Spécialiste de plantes 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

ETS JAUDON
PRODUITS DE JARDIN

La Gaudine R.D. 8 83370 FREJUS ST-AYGULF

Tél. 04 94 51 54 59 Fax 04 94 52 11 67 E-mail: jaudon.bernard@wanadoo.fr

sitoflor

Votre gazon
en rouleau !



Domaine St Jacques
8229 Av. des Pyrénées - 33114 LE BARP
Tél. 05 57 71 56 11 - Fax 05 57 71 56 16

Trompettes des Anges ou trompettes du Diable ?



Datura et Brugmansia

De toutes les plantes comestibles, la famille des Solanacées est sans conteste, avec les Fabacées, celle qui comporte le plus grand nombre de genres (90) et d'espèces (3 500) à usages alimentaires. La pomme de terre, la tomate, le poivron, le piment, l'aubergine... sont autant de végétaux mondialement utilisés par l'homme pour se nourrir. Le genre *Solanum*, un des plus grands représentants de cette vaste famille (1 700 espèces), est à l'origine de son nom. Cette famille est également cultivée pour ses plantes à usage ornemental comme le cestrum, l'amour en cage, le pétunia, etc. Mais il existe aussi des pratiques médicinales avec certains genres hautement toxiques comme la belladone, la jusquame, la morelle, le datura et le brugmansia. Quoique l'utilisation première des daturas et brugmansias soit ornementale, des usages marginaux à visée psychotrope ne sont pas rares. Sous leur habit de lumière et leur parfum envoûtant, ces trompettes des Anges n'en demeurent pas moins des trompettes du Diable.

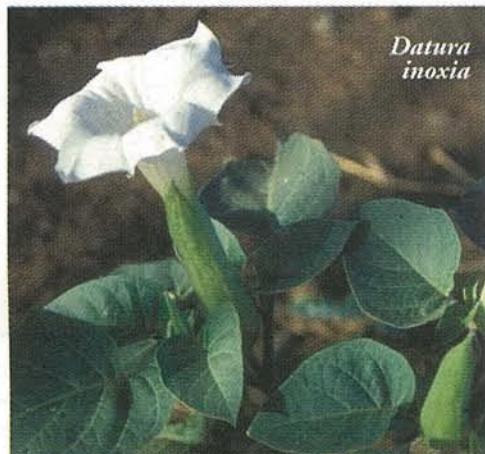


Reconnaître le genre Datura

Des daturas sont des plantes herbacées atteignant rarement deux mètres de haut. Généralement annuels, ils peuvent vivre quelques années dans des conditions de culture favorables et en climat doux. Les fleurs, toujours dressées, produisent des capsules plus ou moins épineuses qui s'ouvrent à maturité (déhiscence), laissant apparaître de nombreuses graines pourvues de caroncules (appendices attachés à la graine, blancs et ligneux, riches en substances nutritives).

Quelques espèces sauvages

On dénombre à ce jour neuf espèces sauvages : *Datura ceratocaula*, *D. inoxia*, *D. ferox*, *D. discolor*, *D. metel*, *D. leichhardtii*, *D. stramonium*, *D. quercifolia* et *D. wrightii*. Elles ont donné naissance à de nombreux cultivars. • *D. ferox*, à fruit hérissé de longs aiguillons, se



rencontre dans toutes les régions chaudes du globe. Les fleurs blanches, très discrètes, sont suivies de capsules pouvant contenir plus de quatre cents graines.

- *D. metel* est le datura le plus répandu sur la planète, et le plus cultivé. Ses anciennes utilisations comme narcotique et sa facilité de reproduction par semis ont participé à sa dispersion. Ses fleurs ont divers coloris (jaune, blanc, violet...) et formes (simple ou double).
- *D. quercifolia*, comme son nom l'indique, a des "feuilles de chêne". Ses petites fleurs bleues ne s'ouvrent pas complètement. Sa valeur esthétique reste limitée.
- *D. inoxia* a une corolle blanc pur presque nacrée. Originaire d'Amérique centrale et du Sud, il était déjà utilisé chez les Aztèques pour ses vertus médicinales et ses effets hallucinogènes. Le fruit hérissé d'épines porte une collerette à l'insertion du pédoncule.



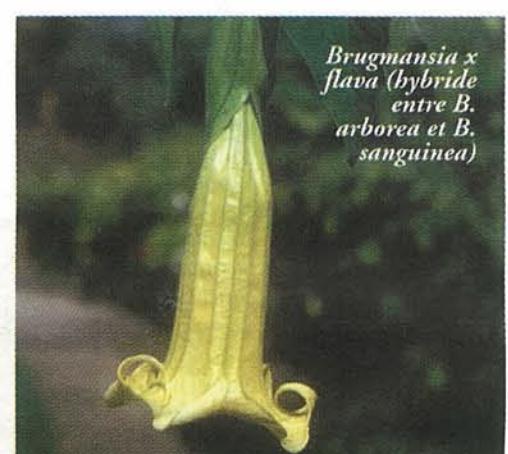
Reconnaître le genre Brugmansia

Arbustes ligneux dépassant les 2 m, pouvant atteindre 8 à 9 m et vivre plusieurs dizaines d'années. Leurs fleurs sont allongées, obliques à pendantes, et produisent des baies à pilosité variable. Les fruits ne s'ouvrent pas à maturité et contiennent des graines sans caroncules.

Quelques espèces sauvages

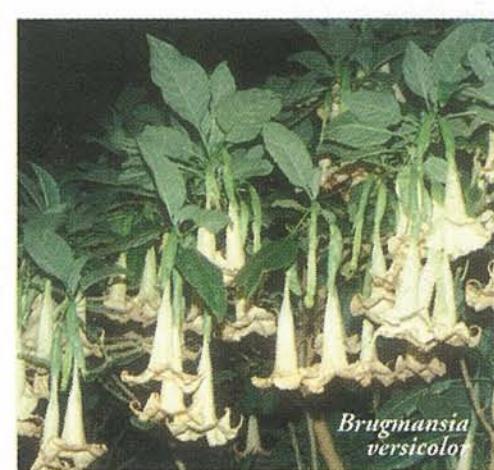
Seules six espèces sauvages ont été recensées : *B. arborea*, *versicolor*, *aurea*, *sanguinea*, *suaveolens*, *vulcani colva*.

- Le plus connu est sans aucun doute *B. versicolor* qui possède les plus grandes fleurs de tout le genre (20 à 50 cm), d'abord vertes, puis blanches, et enfin roses, abricot ou pêche. Il porte bien son épithète qui signifie "de différentes couleurs".
- *B. sanguinea* pousse à des altitudes élevées dans son aire d'origine (2 000 à 3 000 m). Sa co-



rolle en tube a les bords des pétales ourlés. Son feuillage abondant et très velu contraste avec les gammes de rouge (et même vert en automne) de la fleur. Il préfère les températures comprises entre 10 et 18 °C.

- Découvert par Alexander von Humboldt et Aimé Bonpland lors de leur voyage en Amérique (1799-1804), *B. suaveolens* a des fleurs au parfum suave, en forme d'entonnoir caractéristique, qui se déclinent en blanc, blanc crème et quelquefois jaune ou rose. Leur position horizontale à oblique les distingue nettement des autres brugmansias.
- *B. arborea* a une forme arborescente et possède les plus petites fleurs de toutes les espèces. Sa floraison est assez spectaculaire, chaque fleur peut durer jusqu'à six jours. Il existe des sujets à fleurs doubles.



Textes et photos Hilaire de Lorrain



REMEDE ET MORTEL POISON

Comme toutes les Solanacées, les genres *Datura* et *Brugmansia* sont des plantes très toxiques. Elles renferment des alcaloïdes tels que la hyoscyamine, la scopolamine et l'atropine. Dès l'Antiquité, *D. stramonium* (*Datura officinale*) était utilisé à des fins thérapeutiques pour soigner les rhumatismes et calmer la douleur. De nos jours, la médecine en tire les principes actifs agissant comme antiasthmatique, antispasmodique. Il rentrerait dans la composition du sérum de vérité. Mais, parallèlement à ces effets bénéfiques, des suites dangereuses, voire mortelles, peuvent découler d'une automédication de ces produits : des délires, des convulsions, la démence et la mort sont à craindre hors contrôle médical. Inscrites sur la liste 1 des substances vénéneuses de la pharmacologie, ces trompettes des anges sont aussi les trompettes du jugement dernier !

Avec leurs fleurs en trompette dressées vers le ciel ou regardant le sol, les genres *Datura* et *Brugmansia*, longuement fusionnés, ont, par la seule volonté des hommes, retrouvé une identité propre, après quelques confusions nomenclaturales.

Une genèse mouvementée

Pour le profane, rien ne ressemble à une feuille autant qu'une autre feuille. Et pourtant, sur les 250 000 plantes à fleurs de la planète, chacune a ses propres feuilles qui la caractérisent. Science des détails, la botanique observe, compare et décrit les spécificités des végétaux afin de les classer. Mais, il arrive que le doute s'installe et que deux espèces, voire deux genres proches mais distincts intrinsèquement, soient réunies sous le même nom générique. Les daturas et les brugmansias ont connu ce destin.

L'apparence est trompeuse, en 1753, le père de la systématique, Carl von Linné, décrit une plante d'après une illustration publiée en 1714 sous le nom de *Datura arborea*. En 1805, les espèces à port arbustif et à fruits lisses et duve-



teux sont rangées dans un genre nouveau par C. H. Persoon, en l'honneur du professeur Sebald Justin Brugmans, de l'université de Leyden (Hollande). En 1863, Bernhardi réunit les deux genres et place le *Brugmansia* au rang de section du *Datura*. En 1895, G. Lagerheim, qui fit des recherches en Equateur, fait de nouveau du *Brugmansia* un genre isolé. En 1920, on parle des *Pseudodatura* pour désigner les *Brugmansia*. Après maintes péripéties, ce n'est qu'en 1973 que T. E. Lockwood sépare définitivement les deux genres, ceux à port arbustif étant les *Brugmansia*, les autres à port buissonnant, les *Datura*. Les travaux de Lockwood font référence en la matière et sont reconnus par le Code international de nomenclature botanique.

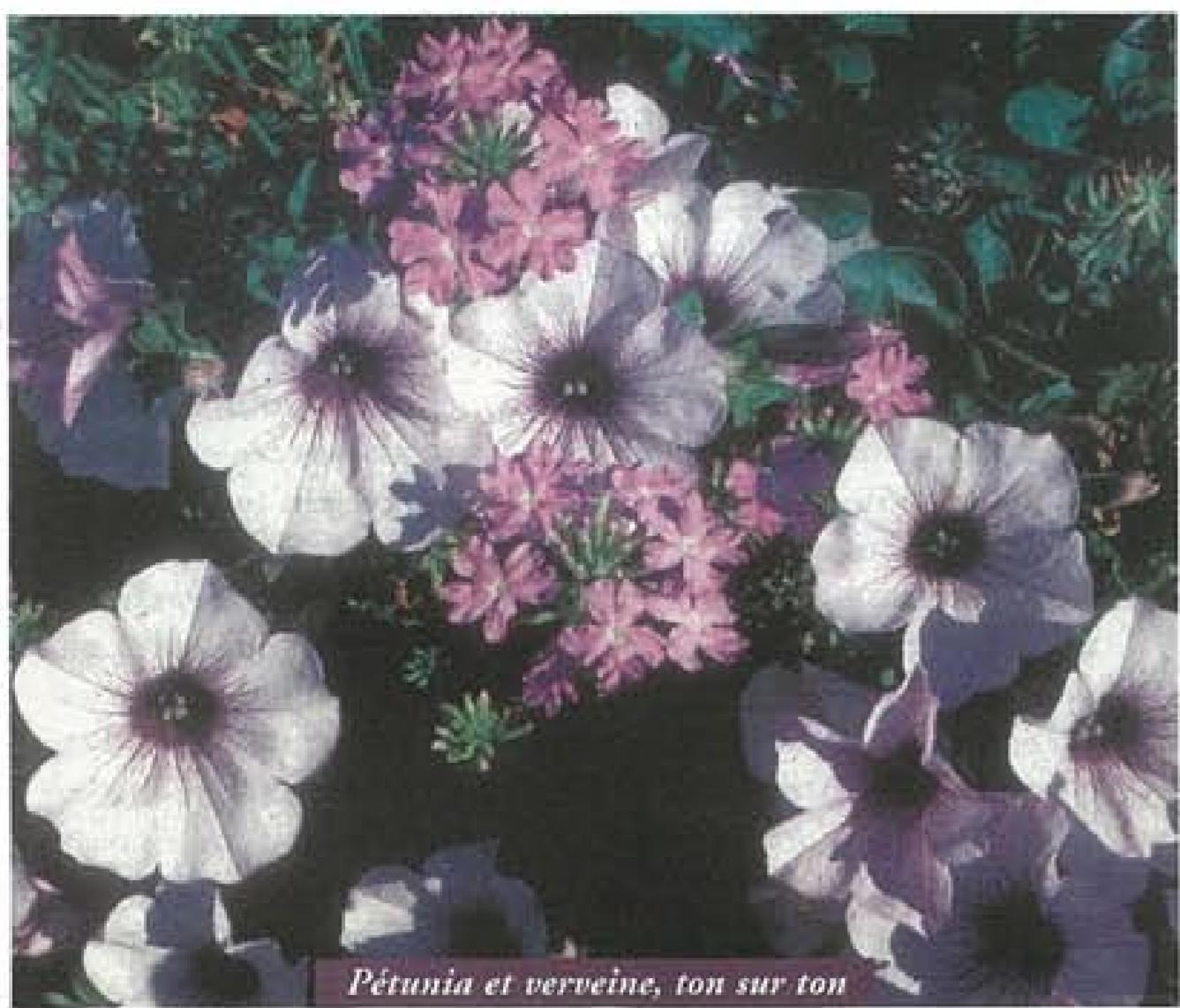


Références bibliographiques :

- Becker, G., Plantes toxiques. Grund, 1984.
- Bremness, L., Les plantes aromatiques et médicinales. Bordas, 1996.
- Gire, L., Les plantes médicinales. Ouest-France, 1995.
- Gire, L., Traditions et propriétés des plantes médicinales. Privat, 1997.
- Guignard, J.-L., Abrégé de botanique. Masson, 1986.
- Heywood, V. H., Les plantes à fleurs. Nathan, 1996.
- Schultes, R. E., et Hofmann, A., Les plantes des dieux. Editions du Lézard, 1993.

A lire : *Brugmansia et Datura de U. et H. G. Preissel aux éditions Ulmer, 2000.*

Collection nationale de Brugmansia : Etablissement Hodnick Le Bourg 45700 St Maurice sur Fessard Tél. 02 38 97 84 59 - Fax : 02 38 97 89 39



Pétunia et verveine, ton sur ton

LA TRIBU DES PETUNIAS

*Entre glamour et ringard, les pétunias ne font rien à moitié.
Ils métamorphosent les jardinières à en donner le vertige.*

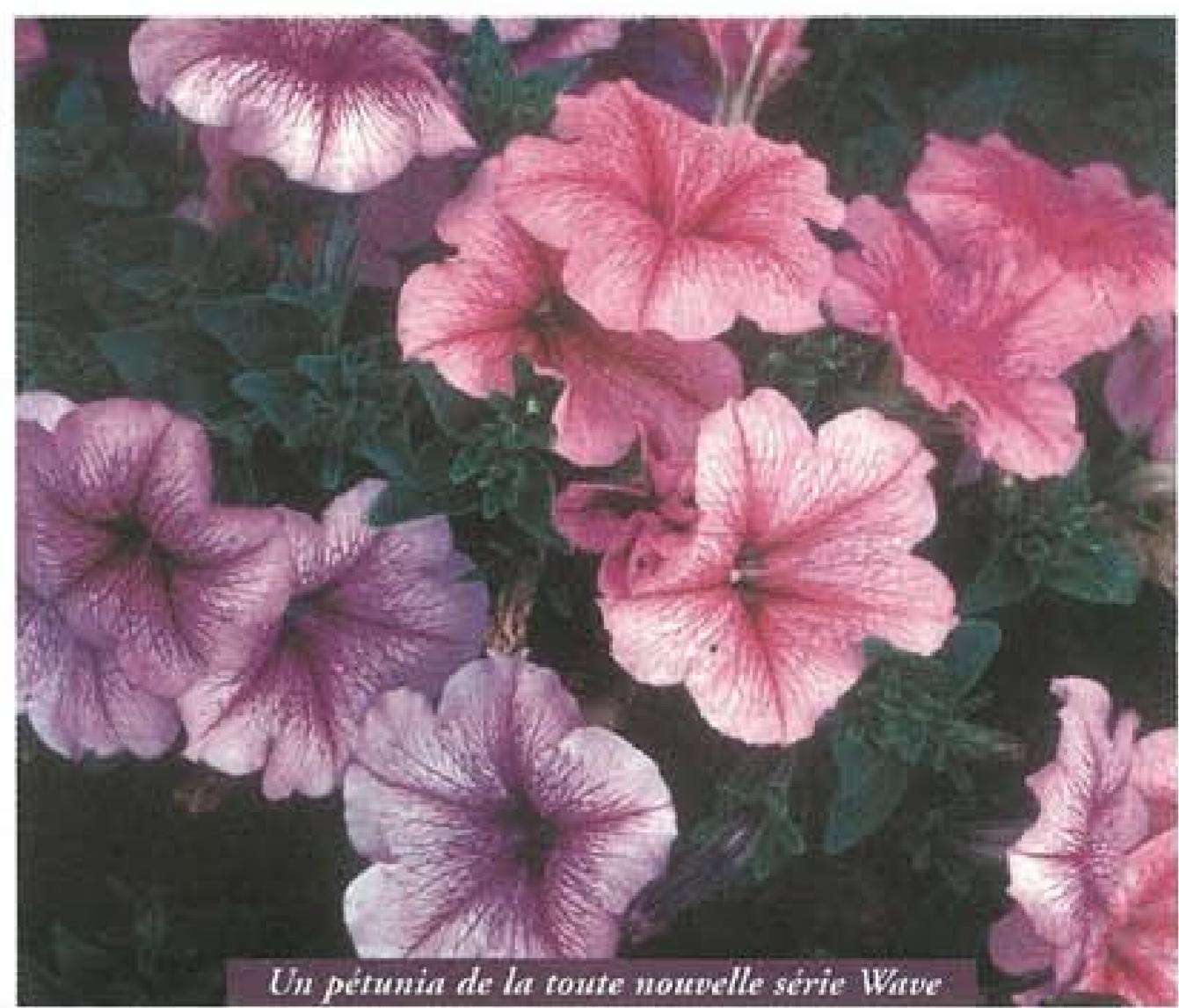
De toutes les Solanacées décoratives, le pétunia est le champion. Si l'on en connaît une trentaine d'espèces, seules quelques-unes sont adaptées à notre climat tempéré. À l'état sauvage, le blanc et le pourpre sont ses couleurs basiques, mais on soupçonne qu'il réfléchit les longueurs d'onde ultraviolettes, ce qui rend ses fleurs attractives pour de nombreux insectes pollinisateurs. Aujourd'hui, si ces deux couleurs correspondent toujours aux pétunias les plus vigoureux, la gamme s'est beaucoup élargie, dans les roses et les rouges no-

tamment, mais le jaune tendre s'y est ajouté depuis une vingtaine d'années, et le bleu violet constitue son complément optique quasi parfait. Les pétunias modernes sont issus de multiples croisements entre *P. axillaris*, *inflata* et *violacea*, et chaque année voit déferler son arrivage de nouveautés, pas toujours transcendantes. Nous avons vécu dans la douleur l'arrivée des pétunias bicolores, façon sans-culotte, avec des tranches rouges et blanches. Les picotés, présentant simplement un liseré coloré, sont déjà plus discrets. La tendance moderne semble

être le pétunia aquarelle, où les tons fusent les uns dans les autres, comme si on remuait une marmelade de fraises à laquelle on a ajouté de la crème fouettée. On aime aussi beaucoup les pétunias bleus ou pourpres veinés, avec un cœur foncé, façon 'Blue Daddy', chez Thomson & Morgan. Si les pétunias géants passent de mode, et c'est heureux, ceux à fleurs moyennes rencontrent toujours beaucoup de succès car ils fleurissent longtemps et en abondance, et surtout supportent bien la pluie alors que les autres se transforment en mouchoirs neurasthéniques.

Grande polémique autour des pétunias doubles : certains les adorent, surtout quand ils sont frangés, comme des œillets d'autrefois. D'autres les détestent, leur trouvant un air de ressemblance avec des jupons de french cancan. Une chose est sûre, ils ont parfois du mal à refleurir, et méritent donc plus de vivre en pots séparés, à contempler quand ils sont au mieux... avant de les oublier.

Les pétunias fleurissent de façon parfois fantasque. En fait, ils sont thermophotopériodiques. Autrement dit, leur croissance et leur floraison réagissent à la fois à la température et à la longueur du jour. S'il ne fait pas trop chaud, ils ont tendance à rester compacts, ramifiés et florifères. Si le thermomètre monte, tout dépend de la longueur du jour : en jour court (moins de 12 heures d'éclairement), une seule tige se développe avec une fleur au bout. C'est le cas des pétunias élevés au chaud sous serre au printemps, qui font des clayettes si bizarres. Si le jour est plus long, la croissance est optimale et l'on obtient l'effet Surfinia du début de l'été. Mais que la température monte encore, et voilà que le pétunia revient à sa manie de fleurir en bout de



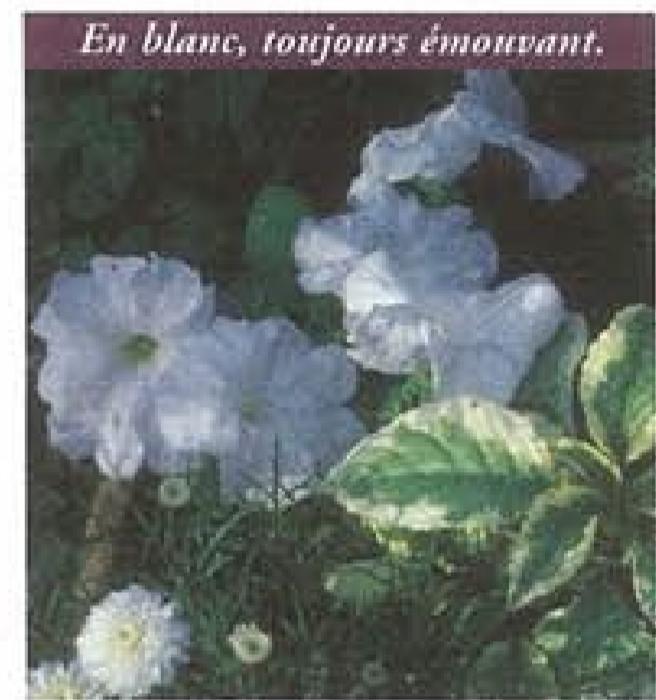
Un pétunia de la toute nouvelle série Wave

tige, et prend une allure toute déglinguée, si fréquente à partir de la mi-juillet et surtout en août, quand le soleil cogne vraiment. On retiendra donc que pour avoir de beaux pétunias, il vaut mieux les cultiver en début d'été, puis qu'il convient de les pincer pour les forcer à se ramifier. Ne soyez pas angoissé à l'idée de perdre ainsi quelques fleurs en boutons car la récompense viendra quelques semaines plus tard, sous la forme de pétunias compacts disparaissant littéralement sous les corolles. Profitez-en aussi pour supprimer les fruits en formation, qui épuisent les plants. Vous pouvez répéter ces pincements en août puis en septembre : avec l'arrivée de températures plus fraîches, les pétunias retrouvent le goût de fleurir, jusqu'aux gelées qui les ratiboisent définitivement.

Deux derniers conseils : n'arrosez ja-

mais les pétunias en pluie, mais toujours au pied, pour éviter d'abîmer les fleurs qui n'aiment pas cela du tout ; et si un coloris vous plaît tout particulièrement, bouturez-le en été et hivernez-le en véranda, ça marche très bien.

Jean-Paul Collaert



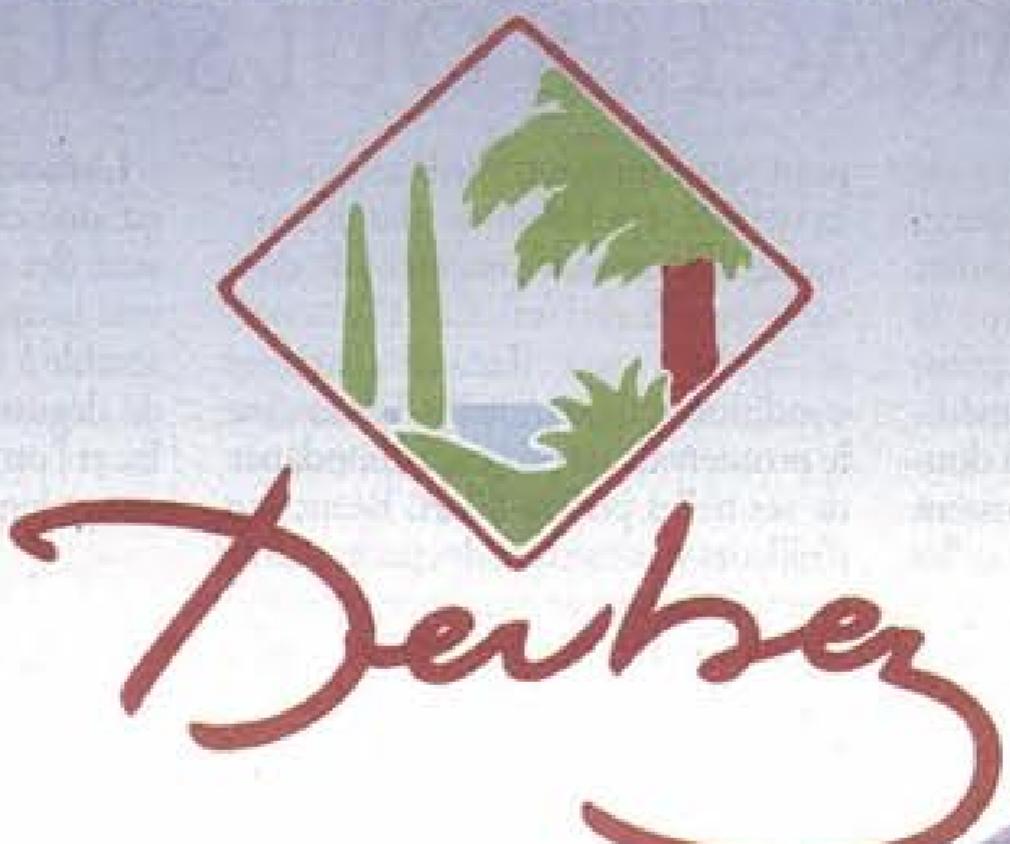
En blanc, toujours émouvant.



PEPINIERE

BUREAU D'ETUDES

ENTREPRISE DE JARDINS



La passion des jardins

Les Mesanges - Quartier Bertaud - RD 98 - GASSIN
Tel : 04 94 56 11 96 - Fax 04 94 56 33 59 - site www.derbez.fr



solanacées

Dans cette vaste famille, il n'y a pas que du bon, loin de là...

POISON OU PAS ?

Les Solanacées traînent une sale réputation d'empoisonneuses, et cela pas seulement parce qu'elles comportent des mauvaises herbes redoutables comme les morelles. N'oublions pas la belladone, qui a fait passer de vie à trépas quelques-uns de nos aïeux avant qu'ils n'apprennent à se méfier de ses baies juteuses. Ce qui n'a pas empêché que l'extrait de belladone, riche en atropine, fasse partie d'onguents mystérieux, et même, plus récemment, de remèdes contre le mal des voyages, sous la forme de patchs collés derrière l'oreille, destinés à relâcher dans le sang de la scopolamine qui anesthésie les nerfs locaux et supprime ainsi la sensation de nausée... pour la remplacer par celle de bouche sèche. Le nom même de la belladone (belle dame en italien) rappelle une des propriétés de l'atropine qui dilate la pupille. De là à dire que cela vous fait un beau regard... Ceux qui se font faire de temps à autre un fond de l'œil chez leur ophtalmo savent combien cette dilatation est pénible, sans parler de l'air fou qu'elle vous confère.

Il semble que la présence de substances toxiques soit une arme évolutive adoptée par les Solanacées pour mener à bien la maturation des graines. Beaucoup de leurs fruits finissent par changer de couleur et devenir parfumés, tandis que les toxines se transforment en sucre, comme une invitation à la dégustation. Rien de tel qu'un petit passage dans le transit digestif d'un oiseau ou d'un herbivore pour vous lever une dormance... C'est ainsi que la stramoine est propagée par les oiseaux : cette plante, à la rapidité de croissance stupéfiante, prolifère dans les terres riches du Sud-Ouest, où elle est surnommée de façon explicite "ordura". Son feuillage puant sert d'écrin à des fruits épineux, un vrai plaisir!

Toutes les solanacées contiennent des alcaloïdes, nom compliqué pour désigner les poisons organiques, mais l'im-



La redoutable belladone

portant, comme toujours, reste la dose. Ainsi, chez les pommes de terre, une teneur en solanine de 2 à 13 mg pour 100 g de pulpe est constatée, et l'on admet jusqu'à 20 mg, mais il est déjà arrivé que des variétés nouvelles soient éliminées après dosage de la solanine qui dépassait allégement ce chiffre. Ce même phénomène a été observé chez des pépins (*Solanum muricatum*), où des graines ont donné ensuite des plants porteurs de fruits dangereux. Pour se rassurer : un expert de cette famille a affirmé qu'il était extrêmement peu probable qu'une toxine sans goût apparaisse un jour dans les fruits de Solanacées. L'amertume ou l'acréto sont donc des signaux d'alerte précieux. Manifestez la plus grande prudence vis-à-vis des daturas, brugmansias, *Nicotiana* (tabac) et *Physalis* (amour en cage). Des enfants se sont empoisonnés en suçant des fleurs de datura, et les feuilles causent des troubles respiratoires graves.

Le *Datura meteloides* est réputé pour le parfum de ses fleurs dès que vient la nuit. Cette senteur est irrésistible pour certains papillons nocturnes, des

sphynx en particulier. On s'est aperçu que ces papillons ne venaient pas seulement se repaître du nectar pour son sucre, mais aussi pour les alcaloïdes qu'il contient : sans exagérer, on peut affirmer que ces papillons sont littéralement drogués au datura !

Les Solanacées apportent du poids à l'affirmation de certains chercheurs qui prétendent que les plantes peuvent imiter des substances normalement sécrétées par les insectes, à leur profit. Ainsi, le puceron noir du pêcher que l'on retrouve sur de nombreuses plantes, y compris la pomme de terre sauvage, secrète une substance appelée phéromone d'alerte dès qu'il est en butte à un prédateur. Autrement dit, il transpire la peur. Cette molécule volatile est captée par ses congénères qui s'empressent de fuir. Un des ingrédients de cette phéromone est le bétapharnésène. Deux chercheurs anglais de l'institut Rothamsted ont montré que le *Solanum berthaultii*, une espèce de pomme de terre sauvage, synthétise cette substance dans ses feuilles. Du coup, elle en dégage juste ce qu'il faut pour imiter une alerte générale chez les pucerons... qui vont piquer ailleurs. Une tactique imparable, beaucoup plus astucieuse que celle qui consisterait à faire produire un insecticide naturel, car ici le puceron ne peut pas s'adapter autrement qu'en changeant de régime.

Chez les tomates, on a mis en évidence que lorsqu'une feuille était mangée par une chenille, une substance migrait dans la sève élaborée vers les autres feuilles, initiant la fabrication de deux molécules aux propriétés précieuses : elles inhibent tout bonnement l'action des protéinases, des enzymes sécrétées par les insectes et qui leur permettent d'ingérer la matière végétale et d'en tirer leur subsistance. Dégoutés, ils vont grignoter ailleurs. Et de fait, il est rare que les tomates soient défoliées totalement, même en l'absence de tout traitement.

L'HISTOIRE DE MA MANDRAGORE

L'auteur de ces lignes tient à conserver l'anonymat. Vous comprendrez pourquoi. « De formation et de nature plutôt positiviste, je n'aurais jamais dû tomber sous le charme de la mandragore, à moins que justement... Un ami pépiniériste me tendit un jour un godet mystérieux avec un demi-sourire : une mandragore, ça te dirait? Pourquoi pas. Curieusement, il refusa tout paiement et même tout échange. J'installais la plante puis l'oubliais. Jusqu'au jour où, en désherbant, je tombai sur une curieuse rosette de feuilles avec quelques fleurs et un fruit déjà développé. Elle avait donc survécu sans aucun soin. Par chance, je ne l'ai ni arrachée ni déplacée, car j'ai appris depuis que cela porte malheur : elle pousse alors un cri effroyable tandis que la foudre frappe son agresseur. C'était déjà de l'histoire ancienne quand au détour d'une conversation avec un grand patron, j'en viens à parler de ma mandragore. Il ne dit rien sur le moment, mais m'appelle ensuite et me demande avec moult secret et circonvolution si je ne veux pas lui céder un rejet. Je ne promets rien, pensant en moi-même que mon plant est trop petit. Je retransmets la demande à mon premier fournisseur. Celui-ci m'écoute en clignant de l'œil, comme si je lui racontais une bonne histoire. Une semaine plus tard, il m'avertit qu'il avait un godet. Toujours rien en échange. Aussi sec, je fais parvenir la mandragore au grand personnage. Depuis, pas de nouvelles. Ah, si, un détail : mon ami horticulteur me regarde toujours en souriant. Et je présume que la réputation d'aphrodisiaque de la mandragore n'est pas pour rien... »



Pratique à mettre en œuvre, l'extraction d'une racine de mandragore, ici manifestement mâle, à l'aide d'un chien noir excité par le son d'un cor !
(Herbarium conservé à la bibliothèque municipale de Munich).

QUI REPREND DE LA CUISSÉE?

Réchercher toutes les plantes employées dans

l'alimentation humaine est un passe-temps de chercheur, mais pas forcément de gastronome. L'allemand Kunkel a réalisé une monumentale compilation où les Solanacées tiennent une bonne place. Normal si l'on se rappelle la pomme de terre, la tomate, le poivron et son cousin le piment, l'aubergine ou le coqueret. Mais on y découvre bien des emplois insoupçonnés. Ainsi, le *Cestrum nocturnum*, apprécié pour sa floraison si parfumée durant la nuit, sert en Amérique centrale à garnir les omelettes. Les feuilles de tabac ont servi à renforcer la saveur du riz et de saucisses, tandis que les fruits de nombreux physalis sont employés en gelées ou en pickles. Jusqu'au terrible *Solanum ferox*, aux feuilles véritablement acérées et dont les fruits servent dans certains curries.

Le pire : *Solanum uporo*, qui pousse en Polynésie, dans les îles Tonga et Viti, et dont les baies étaient réputées comme le meilleur condiment pour relever la fadeur... de la chair humaine. Au point qu'il a été appelé un moment *S. anthropophagorum*, c'est tout dire ! J.-P. C.

DES SOLANACEES QUI SOULAGENT, ÇA EXISTE

La famille des Solanacées regroupe environ 900 espèces dont 400 du genre *Solanum* (en latin "soulagement"). Outre la pomme de terre et la tomate, le pétunia, le tabac et d'autres plantes médicinales, censées donc soulager la douleur, en font partie. Très peu poussent à l'état spontané dans notre pays, celles que l'on rencontre sont toutes considérées comme des mauvaises herbes, à arracher systématiquement car dangereuses pour la plupart. Personnellement, je ne vous le conseille pas : chacune ayant son intérêt, les éradiquer casserait le juste équilibre que la nature a eu tant de mal à créer. Quant aux enfants, il suffit de bien les éduquer, d'autres végétaux sont encore plus nocifs et l'on en fait moins de cas...

La morelle noire (*Solanum nigrum*) contient un alcaloïde très毒ique, surtout en été où la plante est entièrement vénéneuse. On l'utilisait autrefois pour apaiser la douleur des furoncles. Elle pousse à l'état sauvage dans les décombres, sur le bord des chemins, dans les jardins en friche, et aussi dans les jardins cultivés. Le port de gants est indispensable pour l'arracher. Les oiseaux sont friands de ses baies noires si redoutables pour l'homme qui la surnomme aussi "crève-chien".

La jusquiaime noire (*Hyoscyamus niger*) a eu elle aussi son heure de gloire

pour son utilisation médicale malgré sa terrible réputation de plante vénéneuse. Elle avait la propriété de dilater la pupille de l'œil. Cette "mauvaise herbe" croît dans les mêmes conditions que la morelle. Elle fascine le promeneur surpris par l'abondance de ses belles petites fleurs. Beaucoup d'ailleurs en déterrent des petits plants pour leur jardin, se moquant des tristes surnoms attribués à la plante : "mort aux poules", "herbe à la teigne"... La couleur des fleurs peut varier suivant la région, du violet au jaune.

La douce-amère n'a pas fini de nous étonner

La morelle douce-amère (*Solanum dulcamara*) est une grimpante aussi nommée "vigne de Judée" ou "vigne sauvage". Petite, on peut la confondre avec la morelle noire. Ses fleurs violettes donnent de petits fruits rouges ou orange très attrayants, mais hélas toxiques. Les oiseaux s'en régale et assurent la dissémination de la plante qui devient vite une peste de jardin. C'est pourtant une belle plante qui vaut d'être protégée et cultivée en fond de jardin. Elle a besoin d'une terre riche en azote (elle peut servir de repère car les lieux où elle pousse spontanément en contiennent forcément). Cette liane était employée autrefois comme produit de beauté.



La douce-amère

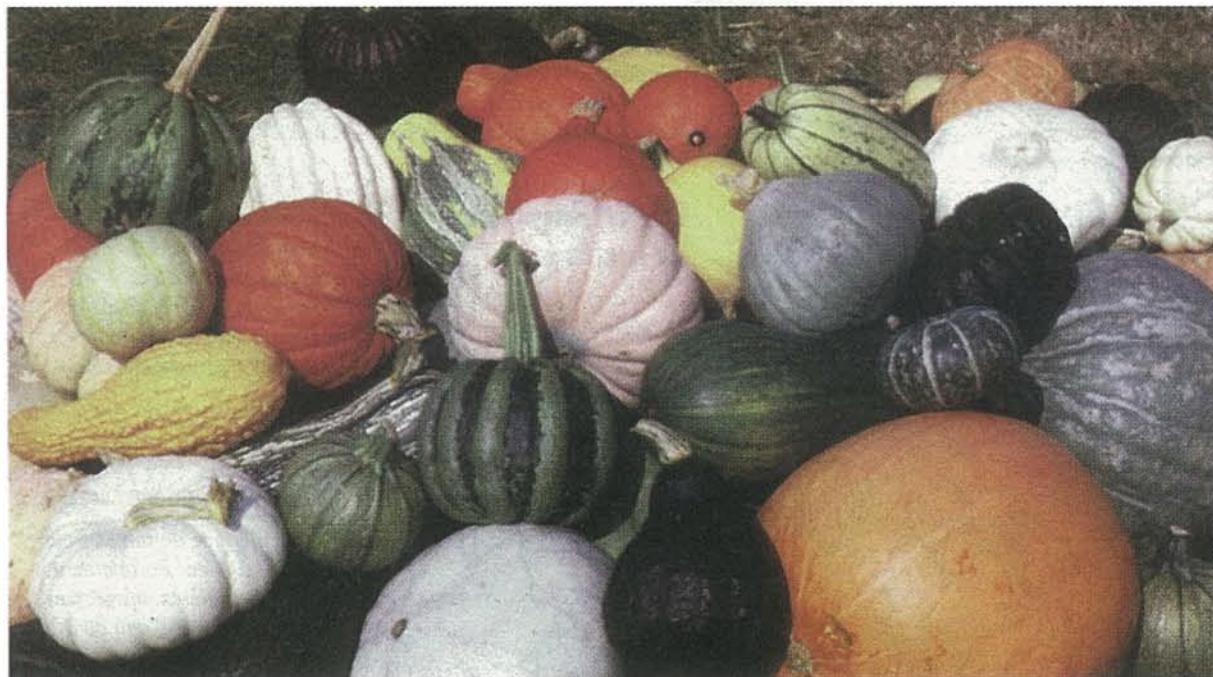
L'amour en cage (*Physalis alkekengi*) est une curiosité des jardins produisant des petits fruits enfermés dans une membrane transparente qui ressemble à un petit lampion. Dioscoride dégustait déjà les fruits du physalis, et l'on aurait tort de ne pas en faire autant lorsque les fruits sont bien mûrs.

Il faut savoir que le reste de la plante est légèrement toxique. Les fruits sont souvent vendus chez les primeurs, mais il est plus rentable d'en posséder un plant, même en pot. Ce petit végétal se sème et se cultive aisément. Il existe plusieurs dizaines d'espèces de physalis, mais toutes ne sont pas comestibles : attention ! On dit que l'amour en cage soigne toujours l'urée et les rhumatismes.

La pomme d'amour (*Solanum capsicum*), plus utilisée en appartement qu'en pleine terre, est un végétal que l'on rencontre plus souvent chez les fleuristes que chez les pépiniéristes. Il en existe plusieurs cultivars qui se ressemblent tous. Sous son aspect sympathique, notre petit amour, en liberté lui, est une plante extrêmement toxique. Une maison n'étant pas un jardin, les enfants n'y ont pas le même comportement : il convient de redoubler de vigilance et de mises en garde. Les semis de *S. capsicum* sont simples à réaliser, pouvant même conduire à l'invasion !

Vous êtes soulagés maintenant ? Vous aurez au moins appris que si certaines Solanacées s'offrent à notre gourmandise, d'autres ne doivent même pas être touchées, mais il n'y a pas de quoi en faire un plat ! Ou alors un délicieux plat de *Solanum melongena*... Serait-ce l'aubergine ? Eh oui ! Philippe Thelliez

GOURDE, CALEBASSE & Cie



Une histoire vieille comme le monde

En consacrant une partie de votre jardin aux coloquintes et autres gourdes, vous garnirez à bon compte le terrain, au point de chasser les mauvaises herbes, obtiendrez un paravent amusant, et pourrez ensuite vous divertir durant tout l'hiver à les transformer en objets incroyables. Comme par magie...

Un bon conseil : ne commencez pas à discuter des gourdes et coloquintes avec un spécialiste, c'est à y perdre son latin. Ayant rencontré dernièrement Maurice et Françoise Lançon, j'ai frisé l'indigestion d'information, et ne suis pas certain d'avoir bien compris les subtiles différences qui les séparent. Si ce n'est qu'il faut éviter la vraie coloquinte (*Citrullus colocynthis*), originaire du bassin méditerranéen. Ses fruits contiennent un principe toxique très amer, la cucurbitacine. Deux grammes suffisent pour passer l'arme à gauche, après une diarrhée carabinée associée à une défaillance cardiaque.

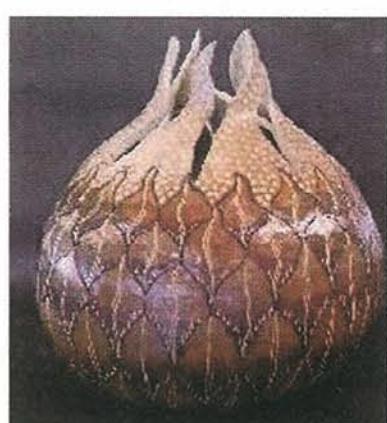
La plupart des gourdes sont des courgettes décoratives, donc des *Cucurbita pepo*, mais peu charnues. Les vraies calebasses, *Lagenaria siceraria*, ne sont

pas comestibles et même carrément poison. On les reconnaît à leurs fleurs blanches et nocturnes, alors que les gourdes ont des fleurs jaunes et diurnes. Mais attention, il existe aussi un arbre sud-américain aux fruits allongés appelés calebasses (*Crescentia cujete*).

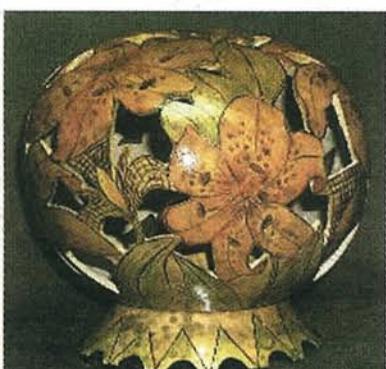
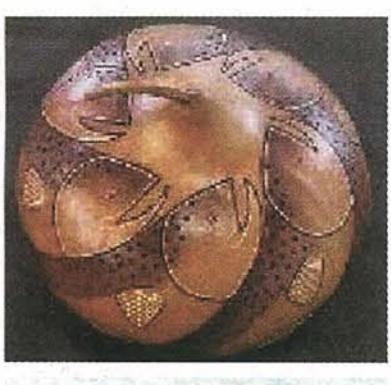
Le caractère commun à ces fruits est la propension à sécher. Si le phénomène est naturel sous les climats chauds, il se transpose en une maturation sous notre climat : pas la peine de passer vos gourdes au four, et surtout ne les ouvrez pas pour les vider, c'est le meilleur moyen de les voir s'affondrer dans une flaque de jus malodorant. Il suffit de les oublier dans un coin du garage : une moisissure grise fera le reste. En pompant l'eau contenue dans la chair, elle vide littéralement les gourdes de leur contenu en quelques semaines.

Ce n'est pas un hasard si les Cucurbitacées font partie des contes de fée ; leurs formes amusantes éveillent la curiosité et suscitent les fantasmes. Le compagnonnage de l'homme et des gourdes ne date pas d'hier : on pense que les calebasses ont été les premières plantes domestiquées. Tout simplement parce qu'on n'a rien trouvé de mieux pour transporter l'eau. Les poteries d'argile sont nées ensuite par imitation des formes des coloquintes sauvages. Sans parler des instruments de musique, à percussion puis pour créer des caisses de résonance : placez une tige de sureau évidée dans une coloquinte vidée, et vous obtenez un chalumeau pour jouer bonne nuit les petits. Et parce que l'homme est ainsi fait, on retrouve aussi les gourdes dans l'attirail militaire, pas trop sous la forme de massues, encore que la Maranka fasse impression avec ses côtes vaguement épineuses, mais plutôt sous celle de poires à poudre, une spécialité corse, comme par hasard ! Plus pacifiquement, on confectionne depuis longtemps des nids d'oiseau, des pipes turques, comme celle que préférait Sherlock Holmes, ou des petites boîtes amusantes avec les gourdes, une fois sèches. Ainsi la décoration se nourrit du jardin. Nous vous proposons dans les pages qui suivent quelques exemples, mais vous en trouverez bien d'autres sur les sites internet américains consacrés aux gourdes. Car, le saviez-vous, il existe une American Gourd Society, ralliant des dizaines d'autres associations. Un véritable marché virtuel existe, rempli de gourdes ornées, pyrogravées, peintes et cousues, voire travaillées en forme d'animal.

Jean-Paul Collaert



Quelques-uns des modèles d'objets obtenus à partir de coloquintes sèches, tels qu'on peut les découvrir sur les nombreux sites internet américains consacrés à ce thème (mot-clé : gourd).



* Maurice est bien connu des Charentais pour les émissions sur le jardinage qu'il a animé pendant des années. Sa ferme de la Ruche, à Souffrignac, entre Angoulême et Nontron, est un lieu incroyable, où il se passe toujours quelque chose. Cette année, une foire aux plantes, le 12 mai, une exposition sur Linné, une journée Énergie solaire le 30 juin, et surtout la foire de la saint Fiacre le 25 août, où se déroulera un concours de la plus belle broquette de légumes. Tél. 0545 702 707.

Les cucurbitacées prennent moins de place à table que dans le potager, et leur culture reste encore du domaine de la magie, non pour sa simplicité mais pour le résultat obtenu en si peu de temps : une graine au départ et plusieurs dizaines de kilos à soulever au moment de la récolte, que ce soit pour un caillot de cornichons (car cultiver pour un ou deux bocaux de conserve, c'est mesquin), pour une citrouille au poids record comme la Pepo et ses 60 kg maxi, ou pour certaines pastèques de plusieurs dizaines de kilos aussi (de jus sucré) comme Daniel Vuillon sait si bien les cultiver à Ollioules.

Qu'est-ce qui nous fait donc peur : le légume de fané trop lourd à porter ? Le fruit trop gros à manger ?

Les conserves difficiles à réaliser ? Ou la hantise de se faire insulter, non pas parce qu'on a "un jardin à la con" (si les cucurbitacées ont envahi les massifs), mais plutôt pour avoir raté des choses simples ? On risque de se faire traiter de "pastèque", de "cornichon" ou de "pauvre gourde" ! Si on se moque de vous, vous pourrez toujours raconter que le sitar est fabriqué avec une calebasse (une gourde), cela fera de vous un jardinier cultivé. Et si cela ne suffit pas, car il y a toujours quelqu'un qui dira qu'il le savait déjà, parlez donc des *Gerrardanthus* ou des *Melothria*. On vous répondra tout au plus... à vos souhaits ! Ces Cucurbitacées africaines ne se mangent pas, on les regarde. Elles sont

*Harry
Pot de terre
et
la gazette
magique*

considérées comme des bijoux par les collectionneurs de plantes succulentes où elles trônent parmi les plantes à caudex. Leur culture est très compliquée car il n'y a rien à faire, sauf les arroser mais pas n'importe quand car un excès d'eau au mauvais moment leur serait fatal. Vivant pendant plusieurs années dans la chaleur et la luminosité, au contraire de notre pastèque d'été, elles ne supportent pas l'eau. Elles sont très rares, très chères, et la convention de Washington les classera un jour ou l'autre. *Gerrardanthus macrorhizus* est originaire de Tanzanie ou du Kenya, *Melothria punctata* et *Momordica rotunda* vivent en Centre Afrique. Ce ne sont pas les seules cucurbitacées africaines, il en existe un bon nombre qui diminuera un jour à cause de trop nombreux prélèvements. La baguette du magicien ne les fera pas réapparaître, la citrouille ne se transformera pas en carrosse, même au douzième coup de minut.

Si l'on plantait des Cucurbitacées autant que l'on en mange, nos potagers seraient dignes de se nommer ainsi, et les beignets de fleurs de courgettes seraient au centre du blason des villages provençaux ! Les dieux de la cuisine actuelle, des grands-mères niçoises aux grands chefs, ne dévoileront pas leurs secrets, mais en voici un : avant de manger courges, melons et pastèques, il faut commencer par les planter !

Philippe Thelliez

LE CONCENTRE D'EFFICACITE POUR VOTRE JARDIN !

**LEGUMES
FRUITS
FLEURS...**

QUALITE ET ABONDANCE DE VOS RECOLTES



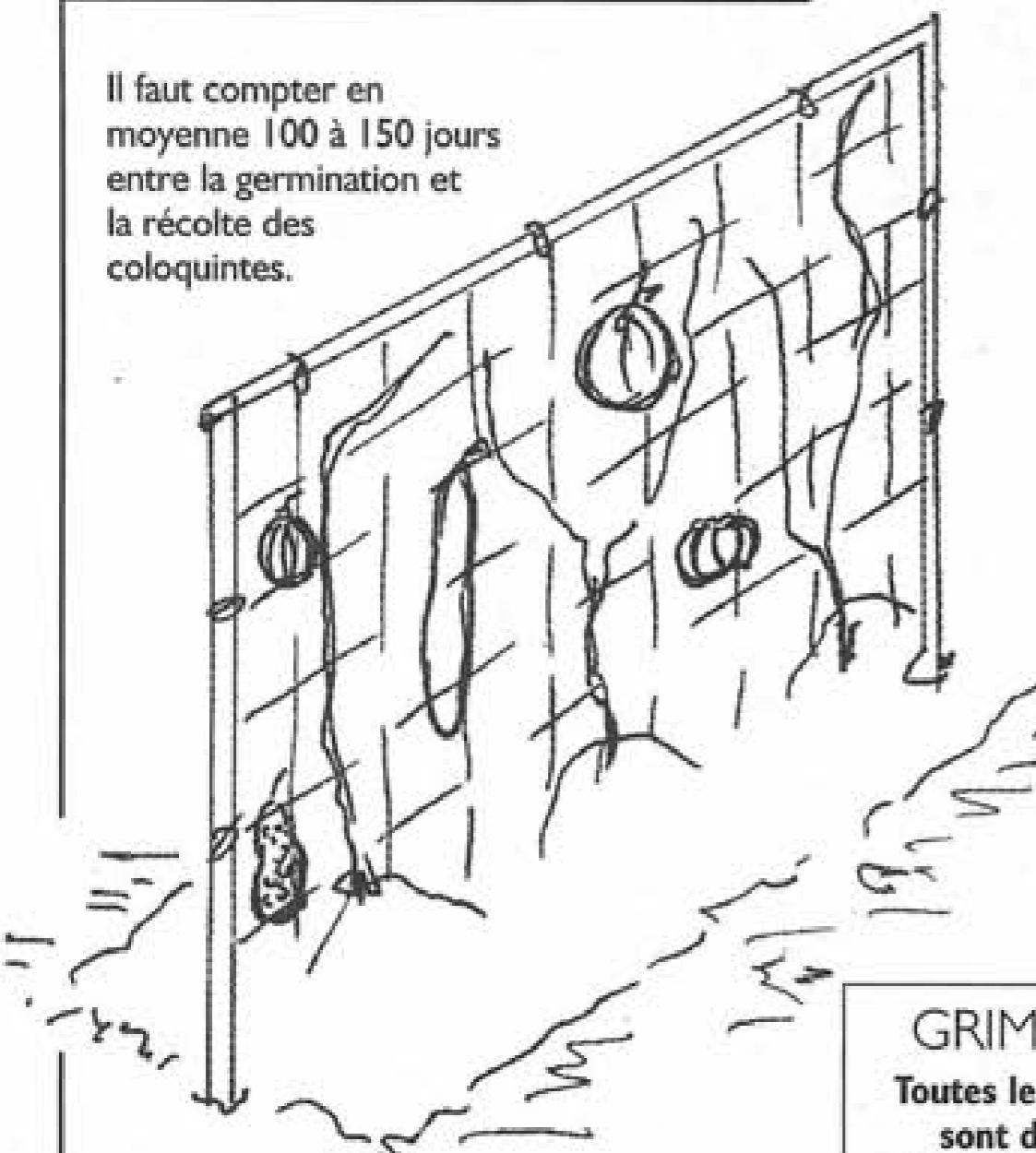
Chez votre distributeur habituel.



ENGRAIS PASSERON Tél. 04 93 64 17 50

UNE VIE DE COLOQUINTE

Il faut compter en moyenne 100 à 150 jours entre la germination et la récolte des coloquintes.



Un treillage décoratif

Installez vos coloquintes en ligne, en les espacant d'un mètre et demi. Disposez un treillage à béton (hauteur 2,4 m, longueur 3,2 m) en l'assujettissant à des solides piquets, eux-mêmes renforcés par un liteau en tête. Faites du solide car il y aura du poids et de la prise au vent. Ce treillage peut servir à cacher une vue désagréable.

GRIMPANTES

Toutes les coloquintes sont des plantes grimpantes, capables de s'accrocher grâce à leurs vrilles. D'ailleurs, vous n'obtiendrez des courges bouteilles vraiment longues qu'en les faisant grimper, sinon elles se déforment.

DEHORS

1^{er} mai

Posez un film plastique transparent sur le futur emplacement de la plantation, pour que la terre se réchauffe.

15 mai

Avant de semer, gratter les graines coriaces avec un canif pour faciliter l'humectation.

1^{er} juin

Pendant les deux premières semaines, posez une cloche ou un tunnel plastique.

DEDANS

Placez les graines dans une serviette de papier humide une nuit au réfrigérateur. Puis semez en pot au chaud (18 °C minimum).

Élevez le plant au chaud, près d'une fenêtre, en véranda ou sous serre.

Plantez dehors, sur butte, de préférence. Éparpillez quelques granulés contre les limaces.

Un minimum de taille

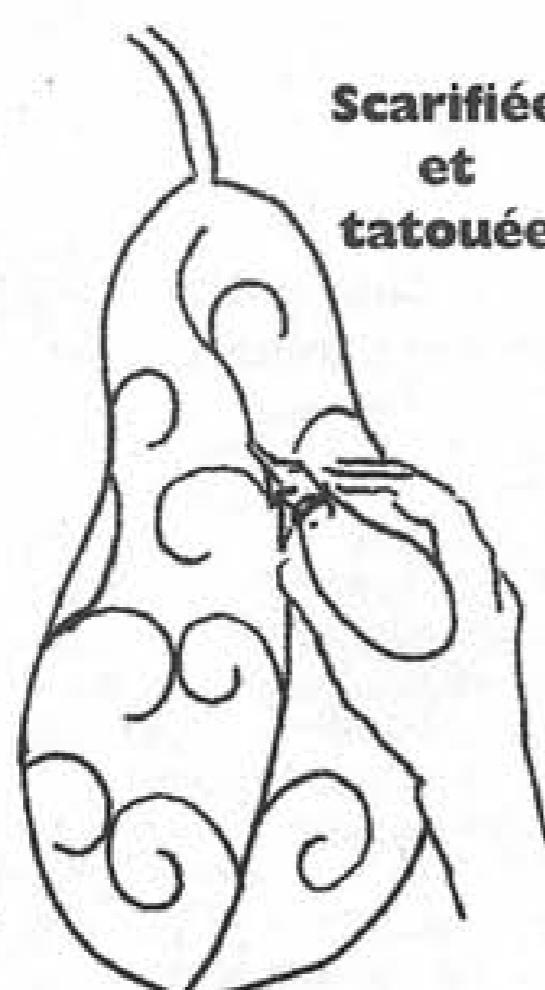
La taille n'est pas obligatoire mais permet d'obtenir plus de fruits sur chaque plant. Laissez pousser la tige principale librement puis pincez son extrémité quand elle atteint 3 m de long. Elle ne porte alors que des fleurs mâles. Les pousses latérales porteront les fleurs femelles. Taillez à deux feuilles au-dessus de ces fleurs femelles.

SOIFFARDES

La coloquinte a un abondant feuillage qui transpire beaucoup. Arrosez copieusement (10 litres par plant) une fois par semaine, mais surtout sans toucher le feuillage car vous risquez de favoriser la prolifération des maladies, l'oidium en particulier.

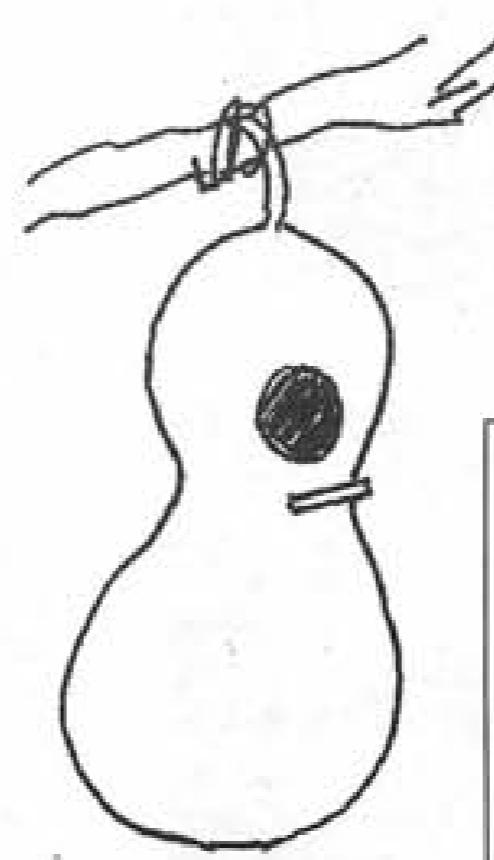
Pour graver une coloquinte, il faut s'y prendre quand les fruits sont encore verts, en août. Le point délicat : il ne faut jamais percer la peau mais simplement l'enterrer. Utilisez pour cela un burin de graveur. Pressez juste assez pour rayer la peau. Exercez-vous au préalable. Dessinez le motif sur une feuille de papier pour vous servir de modèle. Après la récolte, laissez sécher dans un local sain, attendez qu'une moisissure grise fasse évaporer l'eau contenue dans la pulpe, puis frottez la surface avant de passer un peu de cire avec un chiffon doux.

Scarifiée et tatouée



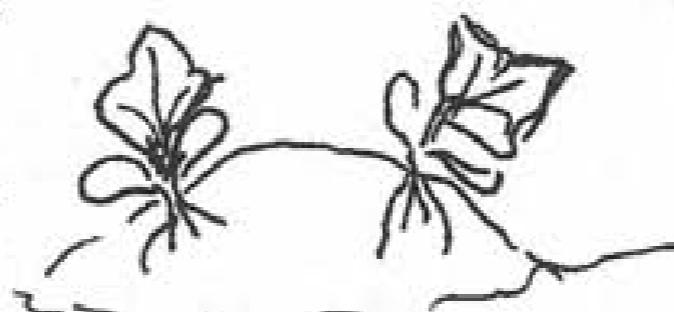
Des nids très appréciés

Les coloquintes permettent de confectionner des nids d'oiseau naturels et gratuits. La taille de la gourde importe peu, mais sachez que beaucoup d'oiseaux apprécient les gourdes à long col. Cueillez les coloquintes avec 5 cm de queue. Laissez-les sécher à l'obscurité pour obtenir de plus belles couleurs. La taille du trou correspond à l'oiseau que vous souhaitez attirer, et varie de 2,5 cm à 6 cm au maximum. Pas trop de maniaquerie : les bords du trou peuvent être irréguliers. Un morceau de tige sèche peut servir de perchoir, mais cela n'est nullement obligatoire. Percez quelques petits trous au fond pour faciliter l'évacuation éventuelle de l'eau qui s'écoulerait.



Une croissance volcanique

Vous pouvez parfaitement faire pousser des coloquintes différentes les unes à côté des autres, mais les graines obtenues seront forcément hybrides. Il peut même se produire des hybridations entre certaines coloquintes et les courgettes comestibles.



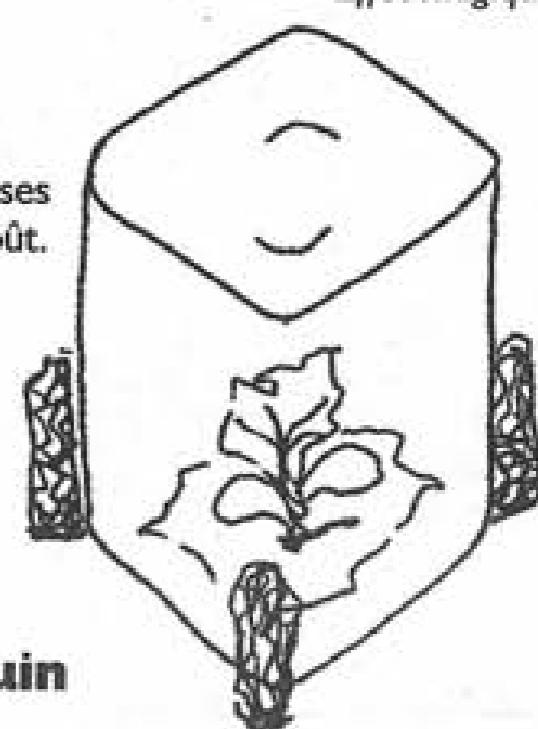
Attendez pour planter que la terre soit réchauffée. Selon les régions, la bonne date est la mi-mai voire le début juin, mais pas plus tard. Astuce : plantez sur un petit volcan de bonne terre noire, une demi-brouette de compost mûr par exemple. Les racines seront plus au chaud. Mais n'oubliez pas d'arroser régulièrement pendant le premier mois.

Un champ de coloquintes !

Si la place ne manque pas, vous pouvez cultiver les coloquintes à plat. Espacez-les alors de 2 m en tous sens. Paillez abondamment avec de la paille sèche ou encore des feuilles mortes de l'automne précédent. Une couche épaisse de 15 cm convient parfaitement.

Au chaud les plantules

Si une période de temps froid survient brutalement, récupérez des grosses bouteilles d'eau de 5 l, découpez leur col et renversez-les sur les plants. Effet magique !

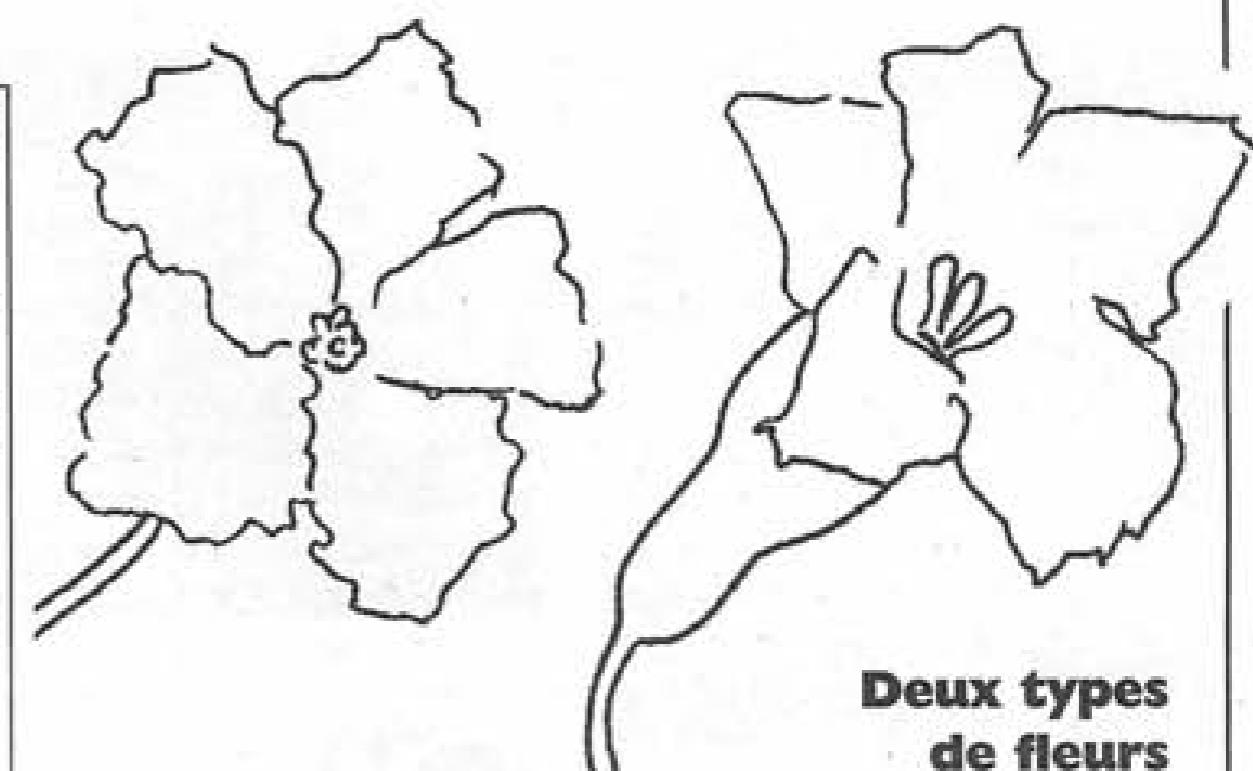


ASTUCE SEMIS

Avant de semer, gratter les graines coriaces avec un canif pour faciliter l'humectation.

GOURMANDES

La coloquinte apprécie une terre profonde, plutôt un peu acide que calcaire, et riche en humus. Apportez un peu d'engrais complet, mais jamais au contact des racines. L'exposition sera la plus ensoleillée possible, c'est un point essentiel pour la réussite.



Deux types de fleurs

Les fleurs mâles (à gauche) sont grandes et blanches. Les étamines au centre portent les grains de pollen. En début de soirée, coupez l'une de ces fleurs et allez la frotter contre les fleurs femelles (à droite), nichées dans le feuillage, sur les pousses latérales.

Généralement, on les remarque à leur base charnue qui correspond au futur fruit, alors que les fleurs mâles sont plates. Cette fécondation manuelle permet d'éviter les aléas de la pollinisation par les insectes.

TROIS POINTS CLES

- Placez ces nids tôt au printemps, bien espacés les uns des autres, dans des arbustes épineux de préférence (gare aux chats).
- Orientez-les de façon que le trou soit situé à l'opposé des vents dominants.
- Vous pouvez laisser ces nids au naturel ou les peindre, mais le mieux consiste à les peindre au brou de noix. Un nid bien protégé peut durer plusieurs années.

"À la descente,
les courges y vont"
Lao Tseu*

Qui a dit gourde ?

Certains d'entre vous ont aimé "les jardins à la con" (si c'est pas malheureux!) et l'ont fait savoir en haut lieu. Et voici que le haut lieu (alias Courbou) ayant, par quel mystérieux cheminement d'une pensée obscure? établi un lien entre jardins à la con et cucurbitacées, me somme d'en remettre une couche. Or sachez, amis lecteurs, qu'à la Gazette, si un rédacteur refuse un sujet, il est battu sauvagement, mis au pain et à l'eau (argh!) et on l'oblige à écouter en boucle les cantiques religieux écrits zé chantés par Jal, Berthoux and Co. Atroce! Bon, alors, on y va. Mais c'est entièrement de votre faute.

En quoi la courge pourrait-elle bien intéresser le jardinier à la con? N'oubliez pas que la qualité primordiale de ce dernier est la vanité. Donc, foin de l'extraordinaire variété des formes, couleurs, goûts, odeurs et comportements de cette belle famille des Cucurbitacées. Foin de *Sicana odorifera* au parfum de paradis, de la vivace chayotte aux mille usages, de l'extra-vagante fleur de *Trichosanthes anguina* en dentelle de Malines, de la margose au fruit étrange, de la courge éponge... et fi de celle dont on mange les graines comme des amandes: la courge à graines nues, fi également des *Lagenaria*, dites improprement calabasses.

Et pourtant quand on y met son nez, on en aurait pour la vie à les collectionner toutes: multi formes, multi usages, la courge amphore, celle, plus petite, qui sert de cuiller, d'autres de coupes à fruits, écuelles, entonnoirs, boîtes, nichoirs, cache-sexe, instruments de musique, barils, gourdes, voire, lors qu'elles sont assez grosses pour soutenir un homme, flotteurs pour traverser un fleuve... Et si donc aussi de mon cher kiwano: « à quoi ça me sert, dit le jardinier à la con, de savoir si vraiment le fruit a un goût banane-kiwi à maturité? En d'abord, ça rampe partout, ça fait sale ».

Quant aux divers autres concombres, « bah, autant les acheter, ça va plus vite ». Le concombre du Sikkim, celui des Antilles, de Mandera, le concombre-serpent, « tout ça, vous ne me direz pas le contraire, c'est des trucs d'excentriques ». La *Benincasa cerifera*, dont les Chinois consomment graines et chair? Bof! La coloquinte officinale? « Il faut être malade pour faire pousser des trucs pareils! » Et la courge cheveux d'ange, la courge mixte, la musquée? Peuh! Amusements de nana!

« Non, vous savez ce que je crois? Il me semble qu'en vieillissant, le jardinier à la con devient de plus en plus toxique pour la nature environnante, les arbres en particulier. Car voici : à l'apogée de la maturité, voire à l'orée du blettissement, il prend soudain conscience (mieux vaut tard que jamais) qu'il est mortel, lui, la Merveille des Merveilles selon sa maman, Lui-Même, qu'il aime entre tous. Et ce grand couillon d'arbre, là, qui déjà le regarde de haut, qu'est-ce que ce sera quand Lui sera trois pieds sous terre? "Ah non! Jamais!" Notre Robert Attila sort sa tronçonneuse et Rac! Un quart d'heure après, il se sent à nouveau puissant entre les puissants parmi les créatures terrestres.

Je voulais vous faire une chouette interview de jardinier à la con, mais impossible d'en trouver un seul (de jardinier) qui se revendique comme tel (à la con). C'est comme les chasseurs. Pas moyen de mettre la main sur un mauvais. Chaque fois que je discute avec l'un d'eux, c'est un gentil chasseur qui aime avant tout se promener dans la nature en sifflant son chien qui justement est sur ses talons (pas fou). Jamais je n'en ai rencontré un qui me dise : « Ouais, moi c'que j'aime, c'est tuer, tuer et tuer encore. J'aime que ça saigne, que ça palpite et que ça soubressaute. C'qui m'plaît pardessus tout c'est de dégommer ces putains d'oiseaux, qui me narguent de là-haut alors que moi j'sais pas voler. Une bastos, et hop! j'leur rabats leur caquet »... Non, jamais je n'ai entendu ces mots aïlés.

Bon, revenons à nos moutons, qui se sont bien éloignés des courgettes, il faut le reconnaître. Grande nouvelle! Cette année chez Baumaux, en plus d'une belle collection de *Lagenaria*, on trouve le concombre du Sikkim. C'est un truc que j'avais repéré dans le bouquin de Désiré Bois, "Les plantes

alimentaires chez tous les peuples et à travers les âges", et qu'à force de ne pas trouver, je m'étais mise à désirer ardemment (c'est un de mes côtés jardinière à la con). Voici ce qu'en dit, M. Bois : "Une variété particulière, que Hooker désigne botaniquement sous le nom de *Cucumis sativus var. sikkimensis*, se distingue du type de l'espèce par ses grandes feuilles à 7 ou 9 lobes; son fruit ovoïde oblong, souvent à 5 placentas, mesurant de 30 à 40 cm de long sur 15 à 18 cm d'épaisseur, à peau élégamment et finement réticulée de blanc jaunâtre sur fond roux brunâtre. Cette belle variété est cultivée communément dans la partie orientale de l'Himalaya, c'est-à-dire dans le Sikkim et le Népal, où l'on en obtient et consomme le fruit en immense quantité. Dalton Hooker, dans le Botanical Magazine (janvier 1876, planche 7206) dit qu'en 1840, il voyait tous les habitants du Sikkim, hommes, femmes et enfants, mangeant de ces concombres à peu près du matin au soir". Alors, qu'est-ce que vous dites de ça? Ce doit être bon, pour que ces gens en mangent toute la journée, non? À présent que j'ai passé commande, je peux vous le dire, vous ne risquez pas de me le faucher sous le nez! Comme je commence à vous connaître, je veux bien manger mon chapeau si les plus fadas d'entre vous, laissant tomber la Gazette, ne sont pas déjà partis fouiner chez Baumaux.

Pour finir, vous vous rappelez que la dernière fois je cherchais des exemples de jardins à la con? Eh bien vous en avez un très réussi dans "Le Seigneur des Anneaux", quand Saroumane détruit la belle vallée d'Orthanc pour armer ses Ourok-haïs, arrachant les arbres et éventrant la terre. Ce qui rappelle un peu ce qu'on nous fait, ici dans le Midi. Mais je peux vous dire, moi qui ai lu au moins quinze fois le bouquin, qu'à la fin ce sont les Ents et les arbres qui gagnent, et Saroumane, qu'est-ce qu'il prend! Vive Tolkien! Si seulement... Enfin, bon.

Claudette Allongue

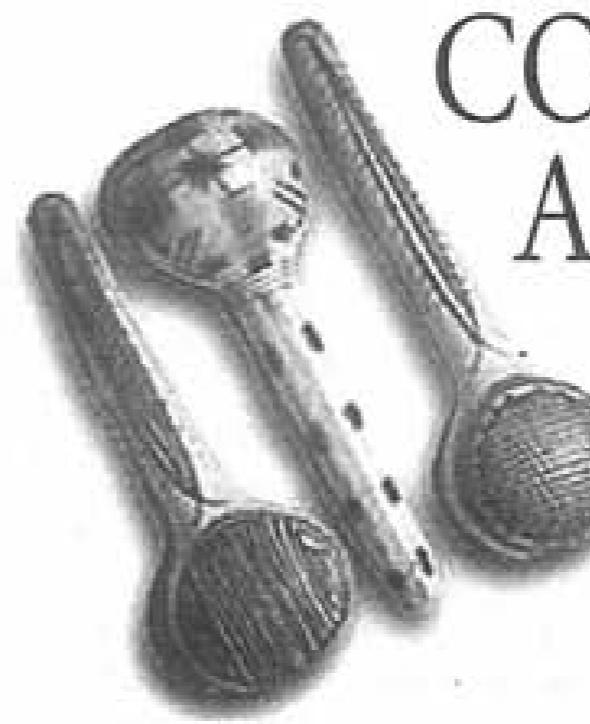
(* Non, ce n'est pas de lui, c'était pour voir si vous suiviez)



Vous savez ce que je crois? Il me semble qu'en vieillissant, le jardinier à la con devient de plus en plus toxique pour la nature environnante, les arbres en particulier. Car voici : à l'apogée de la maturité, voire à l'orée du blettissement, il prend soudain conscience (mieux vaut tard que jamais) qu'il est mortel, lui, la Merveille des Merveilles selon sa maman, Lui-Même, qu'il aime entre tous. Et ce grand couillon d'arbre, là, qui déjà le regarde de haut, qu'est-ce que ce sera quand Lui sera trois pieds sous terre? "Ah non! Jamais!" Notre Robert Attila sort sa tronçonneuse et Rac! Un quart d'heure après, il se sent à nouveau puissant entre les puissants parmi les créatures terrestres.

Je voulais vous faire une chouette interview de jardinier à la con, mais impossible d'en trouver un seul (de jardinier) qui se revendique comme tel (à la con). C'est comme les chasseurs. Pas moyen de mettre la main sur un mauvais. Chaque fois que je discute avec l'un d'eux, c'est un gentil chasseur qui aime avant tout se promener dans la nature en sifflant son chien qui justement est sur ses talons (pas fou). Jamais je n'en ai rencontré un qui me dise : « Ouais, moi c'que j'aime, c'est tuer, tuer et tuer encore. J'aime que ça saigne, que ça palpite et que ça soubressaute. C'qui m'plaît pardessus tout c'est de dégommer ces putains d'oiseaux, qui me narguent de là-haut alors que moi j'sais pas voler. Une bastos, et hop! j'leur rabats leur caquet »... Non, jamais je n'ai entendu ces mots aïlés.

Bon, revenons à nos moutons, qui se sont bien éloignés des courgettes, il faut le reconnaître. Grande nouvelle! Cette année chez Baumaux, en plus d'une belle collection de *Lagenaria*, on trouve le concombre du Sikkim. C'est un truc que j'avais repéré dans le bouquin de Désiré Bois, "Les plantes



COLOQUINTES A LA LOUCHE

doigts heureusement arrondis, ou encore la Maranka, puissamment plissée, ajoutent des formes intrigantes. Aux indécis, il reste heureusement la possibilité de s'en remettre à un sachet mélangé, mais à une condition : ne pas faire le tri entre les graines souvent très différentes, car chacune va donner naissance à une forme ou une couleur unique tandis que si l'on ne sème que les graines plates, ou si l'on ne repique ensuite que les plants les plus vigoureux en délaissant les plus frêles, on diminue la diversité tant recherchée.

Un autre conseil avisé : éloignez les coloquintes et gourdes de votre carré de courgettes, sinon il y aura du mariage dans l'air. Le pollen des unes ira féconder les fleurs des autres. Et l'année prochaine, si l'envie vous prend de récupérer d'une courgette, vous risquez d'obtenir des fruits en apparence identiques mais amers comme tout, et même toxiques!

Toutes proportions gardées, c'est un peu la même mésaventure qui arrivait autrefois quand les maraîchers cultivaient ensemble le melon cantaloup et son cousin arménien, à la forme allongé, qui était alors dégusté en guise de concombre. La pollinisation donnait naissance l'année suivante à des melons sans goût. En revanche, vous ne risquez rien à faire côtoyer le melon et le vrai concombre, qui ne s'hybrident pas.

Jean-Paul Collaert

Et le luffa dans tout ça?

Avec la coloquinte, vous disposez du récipient, une autre cucurbitacée, le luffa, vous fournira l'éponge. Une drôle d'éponge un peu râche, parfaite pour activer le sang sous la douche. L'éponge végétale est une sorte de concombre originaire d'Inde, qui pousse en liane. Un seul pied peut couvrir une surface de treillage appréciable, mais à condition de se trouver en plein soleil et de disposer d'une terre profonde, riche et fraîche. Ses fleurs s'ouvrent tard le soir et restent ouvertes durant la nuit. Les premières à venir sont mâles, suivies par les femelles, un peu plus en hauteur et sur les ramifications latérales. Le luffa ne présente que deux défauts : une germination capricieuse, réclamant de la chaleur, et des débuts lents. On est bien avisé de semer vers le 15 avril pour une plantation vers le 20 mai. Les fruits sont récoltés bien mûrs, quand leur peau passe du vert au jaune. Ils séchent ensuite tout naturellement.

artiste et bricoleur ORNEZ UNE GOURDE EN BOUTEILLE

LA DECORATION METALLIQUE

Elle est faite d'éléments de moteur de disqueuse ayant rendu l'âme. On se sert des plaques fines, empilées, constituant l'armature du bobinage.

Après avoir essayé plusieurs combinaisons et arrêté le choix du motif, couper les plaques aux endroits voulus (la cisaille à tôle est la plus appropriée).

Marteler la face qui va être collée, de façon à incurver chaque morceau au galbe de la coloquinte. On martèle par petits coups du centre vers l'extérieur, sur une surface dure (plaqué de fer ou caule de bois dur). Si le galbe est trop important, on redresse en martelant l'autre face. Tracer sur la gourde l'emplacement de chaque élément et les coller un à un (ici la colle utilisée est une colle contact au néoprène en gel). Les éléments étant collés, les polir à sec avec du papier carrosserie grain 400. Puis les vernir au pinceau fin.

La teinte de la gourde, pour des raisons d'utilisation alimentaire, a été faite à base de henné

colorant, mouillé à la consistance de boue épaisse. Laisser rendre la teinture. Après séchage, pour rehausser et protéger, passer à l'huile de pépins de raisin (alimentaire et inodore). Si vous n'envisagez pas une utilisation

alimentaire, vous pouvez employer toutes teintures à bois du commerce, et cirer ou vernir. Le bouchon est un œuf tourné en buis (sur un kit "tour à bois" pour perceuse). Il est teinté de la même façon que la gourde.

LE BOUCHON CONIQUE

Le personnage sur le bouchon est un petit dragon en étain réalisé selon le modèle décrit dans la Gazette des jardins précédente. Pour ajuster le bouchon sur le goulot, enrôlez une feuille d'abrasif à grain gros ou moyen (50 ou 80) pour en faire un mandrin conique, et limez l'intérieur du goulot par un mouvement de va-et-vient, jusqu'à l'ajustage désiré. L'intérêt de ces gourdes (à ce qu'il paraît) serait de se comporter comme une poterie, pour conserver la fraîcheur des liquides qu'elle contient. Il faudra attendre l'été pour vérifier.

Jean-Luc



Alors que le ver de terre est un petit être charmant, si gracieux quand il chemine dans vos massifs de fleurs (que vous avez engrangés avec du bon fumier ou de la matière organique), certains nématodes peuvent être un véritable fléau sur de nombreuses espèces végétales. Et pas seulement sur les plantes : ils ont réussi à coloniser à peu près tous les milieux naturels possibles.

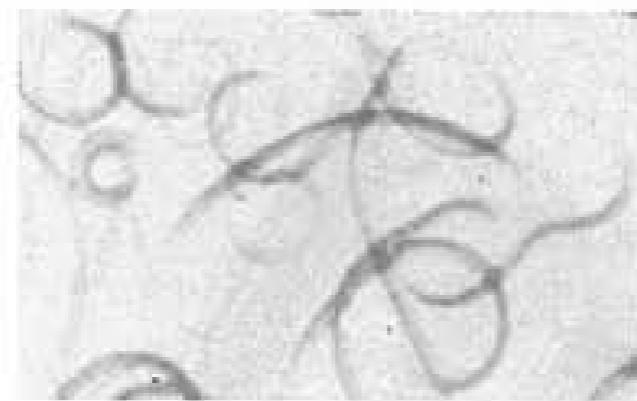
Ceux dont la biologie est la mieux connue sont des parasites de l'homme ou des animaux supérieurs. Je suis sûre que les propriétaires de chats les ont déjà vermifugés (n'est-ce pas, maman ?). Et bien, c'est en partie pour éliminer certains de ces représentants. D'autres espèces de taille microscopique vivent dans nos sols. On les appelle des "anguillules". Si certaines se nourrissent d'organismes tels que bactéries, champignons ou arthropodes, et sont donc très utiles, d'autres s'attaquent aux végétaux. Les lecteurs qui les ont déjà rencontrés savent que ce sont de terribles ravageurs. Pourtant Dame Nature ne s'est pas compliquée la tête pour les "fabriquer".

LES NÉMATODES SONT LES PLUS SIMPLES DES ANIMAUX ORGANISÉS

Ils sont constitués de trois tubes. Le premier est l'enveloppe externe. Elle est constituée d'une cuticule (peau) rigide mais non chitinisée (rappel pour ceux qui l'auraient oublié : la chitine est une protéine qui recouvre la peau des insectes et qui durcit au contact de l'air). La peau des nématodes est donc assez souple. Ce premier tube est sous-tendu par des muscles qui leur permettent de se mouvoir librement et qui protègent les deux autres tubes parallèles et accolés l'un à l'autre : le tube digestif et les glandes génitales. Le système nerveux est constitué d'un anneau péricœphalique d'où partent des filets parallèles à l'axe du corps.

Chez les nématodes ravageurs de plantes, la zone la plus importante et la plus caractéristique est l'avant du tube digestif : la bouche. Elle contient un stylet que l'animal enfonce dans le tissus végétal. Il s'agit d'une aiguille creuse. Le stylet se prolonge en arrière par l'œsophage qui comprend une partie musculaire et une partie glandulaire. La partie musculaire agit comme une véritable pompe aspirante et foulante. Elle injecte le produit des glandes dans les cellules à travers le stylet. Le produit constitué d'enzymes dégénère l'intérieur de la cellule végétale. Puis la pompe aspire le tout qui va ensuite vers l'intestin de l'animal.

Les mâles se distinguent des femelles



morphologiquement par la présence dans la partie postérieure de deux diverticules de forme et de taille variables mais sclérisés : les spicules copulateurs. Ces organes serviront de gouttière lors de l'émission des spermatozoïdes. La copulation aboutira à la formation d'un œuf qui donnera une larve qui muera trois fois avant de donner le nématode définitif. Ça, c'était le modèle de base, alors on respire un bon coup, on se concentre. Oui, je sais, c'est dur, il commence à faire beau dehors, vous venez de sortir la chaise longue et franchement les options...

DORYLAIMIDA ET TYLENCHIDA, RAVAGEURS DE NOS PLANTES

Vous vous doutez bien qu'il existe plein d'ordres différents de nématodes mais les ravageurs des plantes appartiennent à deux ordres particuliers, les *Dorylaimida* et les *Tylenchida*. La distinction se fait au niveau au niveau de la bouche. Les *Tylenchida* ont un stylet et les *Dorylaimida* ont un odonto-style, c'est-à-dire des aiguilles creuses, mobiles et plus ou moins longues. Certains des nématodes appartenant à ce dernier ordre sont vecteurs de virus.

Pour revenir à des choses plus simples, parce qu'il faut regarder la bouche d'un nématode, c'est quand même pas commode, on en distingue classiquement deux grandes catégories : les nématodes des racines qui sont les plus nombreux et les nématodes des parties aériennes.

Les nématodes des racines s'attaquent... aux racines

Dans ce groupe, certaines espèces seront migratrices. C'est-à-dire que les nématodes, à n'importe quel stade en dehors de l'œuf, seront capable de se déplacer, et filiformes. Le terme de filiforme est important non pas parce que ces nématodes gardent la ligne et étant mobiles sortent en boîte tous les soirs mais... Vous verrez plus loin. Suivant la taille de leurs stylets, ils se nourriront sur les cellules des poils absorbants des racines ou sur les cellules des tissus plus profonds. Dans ce dernier cas, les tissus réagiront en produisant des galles. Mais ils restent des parasites externes. Chez les espèces dites migratrices, on trouve également des parasites internes. Ces nématodes vont creuser dans l'écorce de la racine et s'en

Avertissement aux lecteurs : pour tout ce qui suit, il va falloir me croire sur parole ! Les bébêtes dont il est question dans ce numéro de la gazette mesurent, dans la plupart des cas, moins de 1 mm de long. Vous aurez donc beaucoup de mal à les voir et encore plus à observer leur comportement ou leur biologie. Ce sont les nématodes que l'on appelle aussi "vers ronds". Ils n'ont rien à voir avec les vers de terre appartenant à la faune utile qui peuple nos jardins.

nourrir. Cela se traduira par la formation de lésions brunes allant même jusqu'à la destruction de toute l'écorce de celle-ci. Dans cette catégorie, on trouvera notamment le genre *Pratylenchus* dont l'espèce *pratensis* s'attaque aux arbres et arbustes dans les pépinières.

Après les espèces migratrices, les espèces sédentaires. Dans ce cas, la jeune larve de nématode pénètre à l'intérieur de la racine et sélectionne un endroit pour se nourrir. Aimant les endroits cossus et agréables comme bon nombre de sédentaires, une ou plusieurs cellules sont transformées pour donner au nématode ce dont il a besoin. On observe alors un grossissement voire une multiplication du noyau et du cytoplasme. La larve grossit et lorsqu'elle devient adulte et qu'il s'agit d'une femelle, ses glandes génitales se développent énormément. Du coup, elle devient énorme et n'arrive plus à bouger. Elle reste donc fixée à l'endroit qu'elle a choisi pour se nourrir. Cela se traduit, au niveau de la racine, par la formation d'un kyste, d'une galle ou dans le cas du nématode des agrumes, d'un simple renflement.

La formation d'un kyste s'observe lorsque la femelle, renflée en sphère ou citron, fait saillie à la surface des jeunes racines. Elle garde la plupart de ses œufs à l'intérieur de son corps, ce qui explique sa taille. A sa mort, la cuticule de la femelle durcit et se transforme en un kyste brun qui se détache et reste dans le sol. Il s'agit d'un organe de résistance dans lequel les œufs, et les jeunes larves qui en éclosent, vont pouvoir rester des années jusqu'à pénétrer dans de nouvelles plantes hôtes où elles se reproduiront.

Chez les nématodes à galle, la larve provoque le renflement de la jeune racine dans laquelle elle a pénétré. Il se forme alors une galle qui entoure la femelle "en poire". Celle-ci ne conserve pas ses œufs à l'intérieur du corps comme chez les nématodes à kyste, mais les émet à l'extérieur, englobés dans une gangue gélatineuse qui les maintient rassemblés. Ces masses d'œufs font saillie à la surface des jeunes racines. En cas de fortes attaques de ce type de nématodes, l'ensemble des racines est couvert de boursouflures contenant les œufs et les individus. Ce type de nématodes, et tout particulièrement les individus du genre *Meloidogyne*, sévissent sur les cultures ma-

raîches ou les arbres fruitiers.

Enfin, dernier type de nématodes des racines, le nématode des agrumes : *Tylenchulus semipenetrans*. La larve femelle ne pénètre qu'à moitié dans la racine. Quelques cellules, entourant la tête du nématode, se transforment en site nourricier. La partie postérieure de la femelle reste à l'extérieur de la racine et présente seule un renflement important.

Inutile de vous dire que l'installation de tout ce beau monde va avoir pour conséquence la destruction progressive du système racinaire et un affaiblissement généralisé de la plante touchée qui peut conduire lorsque l'invasion est importante à la mort de la plante.

Les nématodes des tiges et des bulbes

Il n'y a pas que les racines qui ont leurs nématodes, on peut aussi en trouver dans les tiges et les bulbes. L'eau est indispensable à leur survie. Lorsqu'elle disparaît, ils passent à un stade de vie ralentie. Elle leur permet également de se déplacer sur les tiges. *Ditylenchus dipsaci* pénètre à la base des tiges ou dans les écailles des bulbes et creuse des cavités en dissociant les cellules. Cela provoque des lésions rouges avec des amas cotonneux contenant de nouveaux petits nématodes.

La présence des nématodes entraîne des déformations de la plante, un raccourcissement des entre-nœuds, une déformation des tiges et des feuilles. On trouve beaucoup *Ditylenchus* dans les cultures florales d'oeillet, de tulipe, de narcisse ou même d'hortensia.

Enfin, le genre *Aphelenchoides* que l'on trouve sur les fraisiers et les chrysanthèmes est un parasite des feuilles dans lesquelles il pénètre par les stomates. Chez le fraisier, il provoque un rabougrissement de la plante et une réduction des feuilles. Chez les chrysanthèmes, les feuilles se couvrent de nécroses délimitées par les nervures.

QUE FAIRE CONTRE TOUT CE PETIT MONDE ?

D'abord déterminer l'espèce présente : vous l'avez, maintenant, bien compris, ce n'est pas facile. Ensuite, évaluer grossièrement si la quantité de nématodes présents nécessite une intervention. Mais, si c'est le cas, vous

Petits, mais...

ne pourrez pas les éradiquer complètement à moins de tuer tout ce qui est vivant dans vos sols.

La méthode la plus douce : elle consiste en un trempage à l'eau chaude ou une désinfection des sols à la vapeur. Vous pouvez également stopper toute culture ou toute plantation pendant une certaine période, mais ne laissez pas en jachère car les populations de nématodes peuvent encore se développer sur la flore qui pousse naturellement sur le terrain.

Les méthodes chimiques : là méfiez-vous car le seul produit homologué est classé T+ (donc très toxique), il s'agit de l'aldicarbe (Témik). Cette matière active tuera toute vie dans le sol et sur la plante. Elle ne sélectionnera pas les mauvais ou les bons nématodes.



Limaces parasités par des nématodes

N'OUBLIEZ PAS QUE CERTAINS NÉMATODES SONT DE VÉRITABLES AUXILIAIRES ET PERMETTENT DE LUTTER EFFICACEMENT CONTRE DIVERS RAVAGEURS. Nous vous avons parlé dans des articles précédents de *Heterorhabditis megidis* contre *Otitorrhynchus sulcatus* et de *Steinerema feltiae* (voir photo) contre la mouche des terreaux, sachez qu'il existe également un nématode (*Phasmarhabditis hermaphrodita*) contre les limaces. Il pénètre dans la limace par l'orifice respiratoire et se multiplie. Cela provoque un gonflement anormal de celle-ci, elle cesse de s'alimenter et finit par mourir. *Phasmarhabditis* est actif à partir de 5 °C et efficace. Il peut être utilisé en extérieur, du mois de mars au mois d'octobre, et en serre toute l'année. En l'appliquant une semaine avant la sortie des jeunes plants, vous pourrez les protéger des limaces.

Edith Muhlerger, photos Biobest

PIEGES A GLU

avec attractifs contre la mouche de l'olivier
"Dacus stick"
des arbres fruitiers
"Med fly stick"

et les mouches domestiques...
(pièges non toxiques, prêts à l'emploi)

ADOLIVE

Domaine des Prés Fleuris
3105, chemin St Pancrace
06440 L'ESCARÈNE
Tél. 04 93 79 69 25 - Fax 04 93 79 69 26
www.adolives.com

Mouvements et Paysages

Création, aménagement entretien de terrasses et jardins méditerranéens

Jean-Laurent Félixia

455 chemin de la Fouasse - Saint Clair
83980 Le Lavandou

Tél/Fax : 04 94 71 73 43 Portable : 06 81 03 12 21

LES JARDINERIES PETRUCCIOLI

NICE - 528, route de Grenoble
Tél. 04 93 29 88 82 - Fax 04 93 18 12 49

VERSACE

Producteur

3528, rte des Dolines
06560 VALBONNE

Vente de végétaux.
Spécialiste enquet et sapins blancs

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

JARDINER SANS S'EMPOISONNER

Explications, solutions techniques, matériel. Guides à l'usage des jardiniers amateurs

D

epuis 1998, les associations de la Maison de la Consommation et de l'Environnement de Rennes mènent un programme de sensibilisation auprès des particuliers sur les impacts des pesticides sur la santé et l'environnement, et sur les alternatives existantes. En partenariat avec les associations Eaux et Rivieres de Bretagne et Jardiniers de France, ils mettent à la disposition du public quatre fascicules d'information sur les pesticides : les questions que nous nous posons tous sur leurs dangers, les solutions, et tous les conseils pratiques dont nous avons besoin pour cultiver sainement notre jardin y sont simplement expliqués.

Recevez les 4 livrets contre 6,13 , de préférence en timbres (1,02 pour un seul livret), indiquez vos coordonnées et adressez commande et règlement à Mce, 48 bd Magenta, 35000 Rennes. Site internet : www.mce-info.org/pesticides.html

Comment jardiner sans pesticides?



Composter au jardin, c'est facile!



Bien choisir ses engrangements au jardin



Dieppe, vendredi 28 avril 1899.

Je m'appelle Tristan Goffin. Je suis né le 21 février 1820. Je suis le dernier né d'une famille de dix enfants. Mon père était le célèbre mineur Hubert Goffin, justement célèbre, dans toute l'Europe, pour avoir su lutter contre la mort et sauver 70 de ses compagnons, dans la position la plus effroyable où un homme puisse être précipité, en février 1812 (8 ans avant ma naissance) dans la mine de houille d'Ains, dans le pays de Liège. J'ai peu connu mon père puisque, le pauvre, suite à une détonation, frappé à la tête par un terrible éclat de pierre, il mourut le 8 juillet 1821. Mon enfance fut chaotique, assombrie par l'ombre héroïque de ce père absent. Très tôt, je quittai la Belgique pour m'embarquer comme novice sur *Le Knéfeli*, un superbe chalutier, à Dieppe, où un certain Michel Raynaud, jardinier éclairé à ses heures, botaniste averti le reste du temps, se lia d'amitié avec moi et me prit sous son aile bienveillante.

Avec lui j'ai appris, tout d'abord, à bien faire mon travail et, ensuite, à aimer les plantes en général et les arbres en particulier. Je me souviendrai jusqu'à mon dernier souffle de la première histoire qu'il me rencontra, en pleine mer du Nord, une nuit de septembre. J'avais du mal à l'entendre. Le vent soufflait à plus de 60 noeuds. La mer hurlait sa symphonie avec des vagues d'au moins 40 pieds. Et Michel, trempé mais tranquille, me racontait l'inroyable histoire des cyprès de Fayence. C'était une histoire qu'il tenait de famille et qui était arrivée à son arrière-grand-oncle, André-Hercule de Fleury, archevêque de Fréjus, dans les années 1710-1720. Voici l'histoire telle que je me la rappelle.

Il existe, sur la commune de Fayence, dans le Var, une chapelle appelée *Notre Dame des Cyprès*. Sa construction remonte au Xe siècle. À cette époque, une grande sécheresse frappa durement le pays, et des paysans travaillant à cet endroit, épousés, assoiffés, misérables, avaient vu soudainement apparaître une source. Un miracle de la Vierge à n'en pas douter. On construisit une fontaine pour recueillir l'eau et une chapelle pour remercier qui de droit. Et pour corser l'affaire – à cette époque lointaine, le culte des arbres n'était pas tout à fait mort – on planta deux cyprès de chaque côté du parvis en gage de remerciement éternel, mais aussi comme preuve d'une ferveur incorruptible. Le temps passa, lentement mais sûrement. En 1712, le seigneur du coin décide d'agrandir la chapelle : un vœu à respecter paraît-il. Pour ce faire, il doit abattre les deux gardiens du monument, les deux cyprès vieux de plus de 700 ans. La population s'émeut, s'ébranle, s'excite. En foule, elle vient gronder et défendre les deux symboles. Mais, trop tard, le premier arbre est déjà à terre. Furieux, les paysans armés de fourches et de serpes s'en prennent aux deux bûcherons responsables du massacre. Les pauvres vont y passer quand on entend un incroyable grondement. La terre tremble et se fend sous les racines du deuxième cyprès. La terre sèche en ce mois de juillet s'effrite rapidement. Un nuage de poussière envahit instantanément l'espace. On ne voit plus rien. Les gestes et les cris de vengeance retombent. On frissonne, on flageole, on panique. Et quand, enfin, on distingue quelque chose, le paysage a changé : le vieux cyprès encore debout n'est plus à sa place, mais il est, maintenant, fièrement planté à côté de la fontaine où il se trouve encore aujourd'hui, m'a-t-on dit.

À fond du trou béant laissé par le transplanté, on retrouva un cercueil en bois de cyprès avec la dépouille mor-

ARBRES REMARQUABLES



Où Tristan, un pêcheur du XIX^e siècle, découvre le cyprès de Fayence, le figuier de Roscoff et quelques autres géants...

J'ai découvert dans une brocante, sur les quais de Paris, le journal intime et manuscrit d'un pêcheur du siècle avant-dernier. N'ayant pas trop de temps, cette année, pour écrire moi-même mes articles, j'ai carrément recopié le texte de ce marin. J'espère que vous ne m'en voudrez pas ; de toute façon, c'est ça ou rien.

telle d'une certaine Colas, mère supérieure du couvent de Fayence, morte en 987 de notre ère. Cette nonne fut jamais canonisée, malgré la ferveur de la populace à son égard, car il ne fut jamais établi de lien entre elle, la source miraculeuse et le changement de place de notre mouvant cyprès. Dans ce bas monde, quand on ne sait trop expliquer les événements, toute la gloire en revient à Dieu ou à ses saints, ou au Démon, bien sûr, s'il s'agit de méchancetés ou autres diableries.

Donc, si l'on calcule bien, ce cyprès de Fayence aurait 1 000 ans et même plus. Bigre, ça commence à faire. C'est vrai qu'il est étonnant, et majestueux, et reposant aussi. Rien de tel qu'un bon « serre-fort » contre son tronc pour vous revitaliser. Et n'oubliez pas, tant que vous y êtes, de boire à la source miraculeuse. On ne sait jamais.

Dieppe, mercredi 10 mai 1899.

Je me rends compte, à présent que ce cher Michel a disparu, qu'il me racontait ces plus terribles histoires en mer, par mauvais, très mauvais temps. Sans doute pour détourner mon attention et m'empêcher d'avoir peur plus que de raison.

Je me rappelle qu'un jour, la tourmente nous avait obligés à rejoindre le port de Roscoff, ce « trou de flibustiers, vieux nid à corsaires ». Michel était tout content car, depuis très longtemps, il voulait y voir l'arbre le plus remarquable de la région, un figuier sauvage, un *Fyesen-Gouez* dont les proportions exceptionnelles méritaient d'être signalées. C'était en septembre 1888. Sitôt à quai, Michel, que la curiosité énervait presque, m'emmena admirer ce figuier et en mesurer exactement les dimensions. L'arbre se trouve dans l'enclos de l'ancien couvent des Capucins que l'on peut visiter moyennant une petite rémunération au gardien.

La grosseur du tronc n'est pas énorme, à peine 2,40 m de circonférence. Mais ce tronc s'élève d'abord vertica-

lement, se divise rapidement en deux branches principales. La plus grosse de ces branches s'allonge en se couchant vers l'Est, au-dessus d'un mur et sur une longueur de plus de cinq mètres. Sur toute cette longueur, de nombreuses et puissantes racines descendent jusqu'au sol en se faufilant à travers les pierres du mur, augmentant considérablement la vigueur de cette partie de l'arbre. L'autre branche principale s'étend du côté opposé sur une longueur de 6 mètres, mais son développement est ici beaucoup moins important car gêné par les maisons voisines. De nombreuses branches secondaires s'amorcent sur ces deux branches principales pour s'étendre dans tous les sens, là où elles ont trouvé un espace libre et où elles ne sont pas arrêtées par des constructions.

Tout cela fait une masse assurément considérable. Nous avons mesuré 160 mètres. Les branches couvertes de mousse et de lichens s'étendent dans toutes les directions, en constituant ainsi une puissante charpente arborescente. Elles traîneraient sur le sol, affaissées par leur propre poids, si l'autochtone n'avait eu l'idée de les soutenir au moyen de colonnes : 81 au total dont 48 en granit et les autres en fer ou en bois. Ces colonnes ont de 2 à 2,50 mètres de hauteur. Alignées sur plusieurs rangs, elles forment des allées de promenade entièrement couvertes par un abondant feuillage, à l'ombre duquel les visiteurs circulent aisément. Le tout compose de la sorte une immense salle de verdure, certainement unique en son genre. Et tout cela est si épais qu'aucun rayon du soleil ne peut traverser. Au fur et à mesure que les branches s'allongent, leurs extrémités flétrissent jusqu'au sol. Mais, à chaque fois que la chose est nécessaire, de nouvelles colonnes viennent les soutenir, agrandissant d'autant la surface couverte.

Le gardien de l'enclos nous a montré une revue horticole de 1879, où l'on avait essayé de dessiner et même de photographier ce « monstre », mais cela me paraît difficile de le reproduire exactement, parce que l'arbre a enlevé successivement les constructions

voisines en passant au-dessus de celles qui n'étaient pas trop élevées et qui le masquent donc en partie. J'ai fait moi-même quelques clichés qui peuvent donner une idée fort incomplète de ce qu'est réellement ce figuier et ne reproduisent qu'une faible partie de la puissante masse.

Les fruits, nombreux et gros en cette fin septembre, appartiennent à la variété commune en Bretagne appelée figue blanche. Celle-là même qui est cultivée à Argenteuil et à Suresnes ; la préférée de Louis XIV. Le jardin dans lequel se trouve cet arbre n'est aucunement abrité. Il est dans une plaine ouverte à tous les vents du nord, du nord-est, de l'est et du sud. C'est une des principales curiosités de Roscoff, et les étrangers ne manquent jamais d'aller l'admirer.

Quelqu'un a dit que cet arbre « pouvait être considéré comme une autre merveille du monde ». D'après Michel, qui en a vu d'autres, c'est probablement le plus étonnant et le plus volumineux figuier d'Europe voire du monde entier. Ses proportions ridiculisent même les plus grands sujets de même nature que nous connaissons.

Je suis allé à la rencontre de ce célèbre figuier, en juillet 1996. Je demandais aux passants, aux commerçants, à la police : Où se trouve le figuier ? Chacun s'en allait la tête basse sans me répondre. Une petite vieille a fini par me dire la vérité : en 1987, la municipalité de Roscoff fit raser cet arbre vieux de 353 ans pour construire un parking. Parking qui n'existe toujours pas 10 ans après la mise à mort. Où va le monde si même les édiles édictent l'indécible ? Béton contre beauté : Parking, 1 - Fyesen-Gouez, 0.

Dieppe, dimanche 4 juin 1899.

Un jour, au beau milieu de la mer du Nord, en plein ouragan, Michel Raynaud m'a parlé d'un autre cyprès de 1000 ans, celui de Santa Maria del

Tula, au Mexique et dont le tronc fait 35 mètres de tour. Quelqu'un lui avait montré un dessin où des dizaines d'enfants faisaient la ronde autour de lui en se donnant la main.

Tu connais l'arbre le plus grand du monde ? me disait-il en remontant les filets, le visage cinglé par la mer furieuse. Un séquoia sempervirens qui vit en Californie ? Avec ses 110 mètres, il serait deux fois plus haut que l'Arc de triomphe à Paris. Et le « Châtaignier aux 100 chevaux », en Sicile et dont le tronc faisait près de 60 mètres de circonférence au siècle dernier. Encore un vieux géant de plus de 3 800 ans.

On m'a raconté que c'est en Californie toujours que se trouve l'arbre le plus vieux du monde : un Séquoia géant qu'on appelle « *Eternal God* ». Ces Américains ont vraiment le chic pour trouver des noms pompeux. Quoi qu'il en soit, cet arbre aurait 12 000 années au compteur. Quand on pense qu'en France, les arbres les plus vieux ont à peine 2 000 ans, comme ce chêne d'Allouville-Bellefosse, en Seine-Maritime et dont le tronc de 15 mètres de circonférence a, un moment, abrité deux chapelles superposées creusées par un curé à la fin du XVII^e siècle, ou bien cet olivier de Roquebrune, dans les Alpes-Maritimes.

Michel et Tristan n'ont pas dû connaître la mésaventure qui faillit arriver à l'olivier de Roquebrune. Dans les années 1920, cet arbre était sur un terrain qui appartenait à une famille surnommée *Dragon* car un des leurs avait été un dragon, un militaire qui avait servi dans la cavalerie. Les membres de cette famille exerçaient le commerce du bois et comme un sou, c'est un sou et qu'à cette époque-là on faisait feu de tout bois, l'idée leur vint de couper cet énorme olivier.

Couper un tel arbre, même pour des boutiquiers, cela avait quand même quelque chose d'exceptionnel. Histoire de donner du lustre à l'abattage et de faire de la publicité à leur maison, ils avaient claironné, un peu partout dans le village, la mort annoncée de l'olivier. Le sacrifice était prévu à l'aube du lundi 11 octobre 1920. Je le sais car mon père, qui habitait Roquebrune, m'a souvent raconté cette histoire.

L'heure fatidique arrive : 6 heures du matin. Il y a de la brume sur la roche brune. Quelques badauds sont présents pour voir le géant tomber. Dragon père crache dans ses mains, saisit sa hache, la lève et... « Arrêtez », crie une voix grave sortie de nulle part ! La hache s'arrête et retombe dans l'herbe. On s'interroge. Qu'est-ce à dire ? Qui est là ? « N'abatsez pas cet arbre », reprend la voix sans corps.

Puis, sortant de la brume, apparaît un homme qui, par son élégance et sa tenue, impose le respect. On le connaît, il s'agit de l'ancien ministre des affaires étrangères venu finir sa vie au soleil, Gabriel Hanotaux, historien, citoyen d'honneur de la ville.

Il s'avance vers Dragon père et lui achète, sur l'instant, devant tous, le lopin de terre où se trouve l'olivier. Hors de prix disent certains mais mon père, qui venait d'avoir 24 ans, m'a toujours affirmé qu'il avait vu quinze billets de cent francs changer de main et pas un de plus.

Franck Berthoux
(à suivre)

LES ENERGIES PARALLELES

Le sol et les plantes vivent dans un délicat et précieux équilibre. Des énergies magnétiques s'échangent entre eux, favorisant, si on ne les contrarient pas, une croissance saine des végétaux.

REFLEXION

Quand la Science (et les dirigeants) parviendra à accepter les résultats obtenus par certains des chercheurs, et nous révéler, enfin, à cœur ouvert, la réalité des "mondes éthéériques", l'homme fera, alors, très certainement un pas de géant. Retrouvant et respectant tout ce qui vit, car dans le "monde vibratoire", les différences n'existent pas ou si peu quand nous restons sur un plan strictement terrestre. Aujourd'hui, les preuves existent!... Dans la première partie de cet article (n° 41, p. 27), j'ai cité dix chercheurs et bien d'autres travaillent en ce moment dans ce domaine particulier. Einstein lui-même avait à son chevet les livres d'Helena Blavatsky, et à quelques heures de son "départ" dans les mondes éthéériques, il révélait que, pour lui, toute sa vie avait tourné autour d'un seul sujet : l'existence de Dieu, tout le reste étant secondaire. A méditer! Il faut avouer que ce thème est particulièrement dérangeant, car il déstabilise nos idées reçues... Nous baignons dans le total inconnu (presque!) Cette réalité que nous croyons dure comme fer paraît bien scabreuse par rapport à "ce qui est réellement".

Il y a un peu plus de 3 ans, j'ai rencontré un "découvreur" (c'est ce qu'il dit de lui-même et ne se considère pas comme chercheur) qui applique concrètement et d'une façon plus large, ce qui est écrit dans cet article à propos des énergies. Les plantes s'immunisent contre certaines maladies (oïdium, mildiou, même le feu bactérien, etc.), plus de 300 lacs eutrophysés revivent aujourd'hui, des habitats sont protégés contre toutes les "mauvaises ondes" (électromagnétiques, radio, téléphones, micro-ondes, etc.), des aliments, même non bios, sont revitalisés... Y aurait-il enfin un espoir pour la planète?

Aujourd'hui, des dizaines de milliers d'utilisateurs expérimentent ce système énergétique complètement naturel et non toxique pour tous systèmes vivants. Même les animaux ne s'y trompent pas, des prairies, ainsi "énergétisées", sont visitées tous les matins de bonne heure par les chevreuils et les cerfs.

Guy Chevereau

ACTION

Des témoignages, j'en possède à la pelle (de la vie. Hum...). Je suis décidé, enfin, à faire connaître beaucoup plus largement tous ces systèmes ou produits naturels. Comme par hasard, aujourd'hui je ne travaille presque plus, et ces moments d'oisiveté m'ont permis de décider de mettre en œuvre tout un cycle de conférences et ateliers.

Par expérience, une seule conférence ne suffit pas pour présenter tous ces sujets aussi passionnantes les uns que les autres : "la mémoire de l'eau", des diapos exceptionnelles le prouvent et nous permettent de comprendre également pourquoi tant de règnes souffrent ; "les systèmes d'énergie"; "le mulching"; "la création paysagère naturelle"; "la maison biologique"; "les bassins à lagunage"; "les ondes morphométriques"; "la géobiologie", etc. Je ne peux pas faire face à toutes les questions posées, en une seule soirée. Il me paraît plus judicieux d'organiser une première conférence le vendredi soir sur les thèmes de l'eau et des énergies. Le samedi soir, traiter plus particulièrement du mulching, culture synergétique, aménagement paysager, etc. Et le dimanche après-midi, par exemple, présenter les moyens d'action concrétisant les sujets abordés dans les deux conférences précédentes. J'ai créé une association loi 1901 au nom de D.E.V.A. (Développement pour un Environnement Viable et Agréable) où les idées ne manquent pas pour agir efficacement.

La plume est maintenant entre vos mains, où que vous soyez, ami lecteur intéressé par ces sujets, je peux, aujourd'hui, donner de mon temps... J'ai semé la graine, qu'elle devienne un arbre illuminé. Peut-être, certains l'auront compris : j'aime faire connaître ce que je crois juste et mon "rôle" s'arrête là. Les spécialistes m'ont permis d'assimiler certaines bases. Je n'ai eu qu'à compiler et résumer ce que je crois essentiel. J'espère rencontrer d'autres "mordus" que je transcrirai de nouveau, à ma façon. Pardon, pour ceux qui n'apprécient pas ma plume...

Guy Chevereau



STEVIA ET LES GEANTS

Il y a aujourd'hui une bataille économique importante, d'une plante, Stevia rebaudiana, contre des sociétés multinationales, avec un grand intérêt d'états qui essaient de s'approprier l'enjeu économique!

plus de plantes disponibles ; quelques-uns en Allemagne, dont un en Bavière, qui n'a que quelques dizaines de plantes...

En Amérique du Sud, la Stevia est le sucre des diabétiques. Quand on mâche la feuille, on est étonné de l'intensité de son goût sucré. Mais la plante n'a pas de valeur nutritive, donc excellente pour les personnes en excès de poids.

Son pouvoir sucrant est très fort, 300 fois le sucre, sans les inconvénients. Elle n'est pas toxique, mais, au contraire, excellente pour la santé, ceci est prouvé par de nombreuses études récentes, un grand usage dans certains pays modernes (Japon, USA, Allemagne) et depuis toujours au Paraguay. Elle peut être utilisée directement, à l'état naturel. Il suffit de réduire en poudre sa feuille séchée.

C'est une plante facile à cultiver, ne demandant pas les engrangements nécessaires à la canne à sucre (graminée exigeante), ou à la betterave. Elle s'accommode de sols pauvres (essais à Haïti en zones arides et cultures importantes au Brésil, Paraguay et en Chine). On tente actuellement de la cultiver dans le sud de l'Espagne, où elle semble tout à fait pouvoir s'implanter. Elle demande de la chaleur et des arrosages modérés.

Mais, elle peut aussi être élevée comme nos plantes annuelles, fragiles au froid, et produire, dans la saison estivale, une bonne quantité de feuilles. Elle se conserve l'hiver comme un géranium, sans difficultés.

Mais où trouver cette plante étonnante?

Elle est très rare, volontairement! Il n'y aurait, en France, qu'un seul établissement agréé (par qui? La stévia est une plante sauvage au Paraguay!); un seul horticulteur en Belgique, mais qui déclare sur son site internet, n'avoir



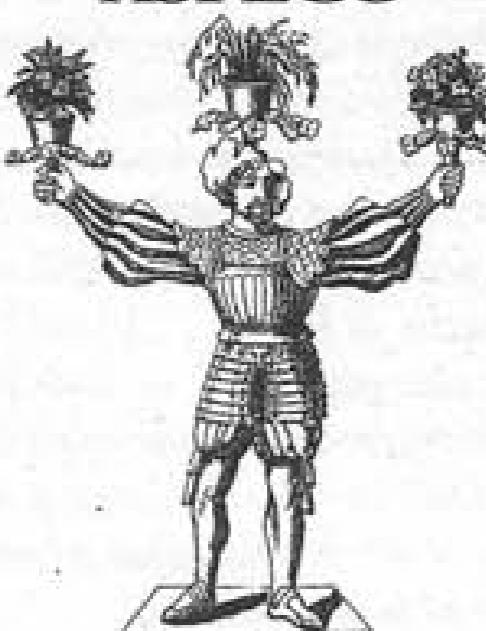
avec les OGM aussi. Actuellement aux Etats-Unis et en France, la stévia est interdite comme édulcorant mais autorisée comme complément alimentaire.

La plante pourrait être cultivée si les horticulteurs voulaient s'y intéresser. Elle ne peut pas être interdite, n'étant aucunement dangereuse, bien au contraire.

On peut trouver dans certains magasins spécialisés, un édulcorant naturel de stévia, au prix double du concurrent de synthèse américain. Mais, si l'on traverse les Alpes ou le Rhin, on la trouve au quart du prix français, et donc très concurrentiel!

Claude Chauvineau

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 FOUGERES:** 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 ADELIN:** 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. 02.96.44.46.16

• **ROSES D'ANTAN:** roses anciennes, Rosa alba et obtentions françaises d'avant 1900. PEP. 22200 Grâces Tél. 02.96.44.41.10.

• **PÉPINIÈRES POLIGNE:** plantes de 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

• **GOUIN HORTICULTURE:** plantes vivaces et de rocallie, Semperivium, 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 PLANBUSSON:** collections de bambous et de graminées. PEP; VPC. 24480 Le Buisson Tél. 05.53.22.01.03.

• **PÉPINIÈRES DES FARGUETTES:** roses anciennes et modernes, clématis. 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.

• **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, Protacées, Myrtacées. PEP; VPC. 31790 St Jory Tél. 05.61.35.59.36.

• **ETS FOURNIER:** vivaces, sauges. PEP; VPC. 32110 Magnan Tél. 05.62.69.01.15.

• **NATURE ET PAYSAGE:** 500 espèces et variétés de plantes carnivores. PEP; VPC. 32360 Peyrusse Massas Tél. 05.62.65.52.48.

• **PÉPINIÈRES FILIPPI:** arbustes, plantes vivaces de terrain sec, cistes, lauriers roses. PEP; VPC, GROS. 34140 Meze Tél. 04.67.43.88.69.

• **IRIS DE THAU:** 1000 taxons d'Iris germanica hybrides anciens et nouveaux. PEP; VPC, GROS. 34140 Mèze Tél. 04.67.43.59.54.

• **PÉPINIÈRES DAUBAS:** plantes tropicales et subtropicales, bougainvillées. PEP; VPC. 34160 Saint Drezery Tél. 04.67.86.92.36.

• **PÉPINIÈRE ISSA DES HAUTS DE VALCYRE:** plantes d'Afrique du Sud, Erythrina, Hibiscus. PEP; VPC. 34270 Valflaunes Tél. 04.67.55.37.43.

• **LA GRANGE AUX VIVACES:** vivaces aromatiques, Heuchera, Tiarella. PEP; VPC. 35150 Chanteloup Tél. 02.99.44.02.47.

• **JARDIN D'EN FACE:** vivaces et couvre-sol, Erodium, Phlomis, Euphorbia, Acanthaceae. PEP; VPC. 35730 Pleurtuit Tél. 02.99.46.43.31.

• **PÉPINIÈRES DELAY:** fruitiers en culture biologique, fruits anciens et rustiques. PEP; VPC. 38780 Estrabilan Tél. 04.74.57.14.42.

• **PÉPINIÈRE VERT ÉCARLATE:** Couleurs d'automne, écorces remarquables, floraisons hivernales. Conifères de collection. PEP; VPC. 38620 St Geoire en Valdaine. Tél. 04.76.07.59.50.

• **SARL GENILLIER:** collection de Canna, plantes aquatiques. PEP; VPC. 40150 Soort Hossegol Tél. 05.58.43.56.82.

• **PÉPINIÈRE BOTANIQUE THOBY:** Arbustes, cétédias, Hydrangea, glycines, Hosta. PEP; VPC. 40330 Gaujacq Tél. 05.58.89.24.22.

• **FLEURS DE GASCOGNE:** Pelargoniums odorants, botaniques et hybrides rares. PEP; VPC. 40990

Saint Vincent de Paul Tél. 05.58.89.91.09.

• **ETS BOURDILLON:** Iris des jardins, pivoines herbacées, pavots, hémérocalles. PEP; VPC. 41230 Soing en Sologne Tél. 02.54.98.76.76

• **LES JARDINS D'ATHENA:** vivaces, arbustes, Malvacées: lavateras, abutilons, anémones. PEP; VPC. 44300 Nantes Tél. 02.40.93.06.48.

• **AROMATIQUES TROPICALES:** plantes aromatiques, condimentaires, odorantes et à épices, collection d'aromatiques tropicales. PEP; VPC. 46340 Degnac Tél. 05.65.41.55.81

• **JEAN-LUC MARCENAC:** Fuchsias botaniques et hybrides. PEP; VPC. 46360 Saint Cernin Tél. 05.65.31.37.14.

• **PÉPINIÈRES BENTOGLO:** agrumes, collection de citronniers. PEP; VPC. 47110 Sainte Livrade Tél. 05.53.01.11.01

• **PÉPINIÈRES BROCHET LANVIN:** vivaces et arbustes pour climat rude, terre calcaire, alpines et roses anciennes. PEP; VPC, GROS. 51480 Nanteuil la Forêt Tél. 03.26.59.43.39

• **JARDIN D'ADOUVE:** vivaces anciennes et de collection (obtentions lorraines). PEP; VPC. 54690 Lay Saint Christophe Tél. 03.83.22.68.12

• **CRÉA'PAYSAGE:** vivaces et arbustes de bord de mer, bambous, graminées. PEP; VPC, GROS. 56270 Ploemeur Tél. 02.97.85.25.55.

• **BULBES D'OPALE:** plantes bulbeuses et tubéreuses, Alliacees, Iris, Hosta. PEP; VPC. 59285 Buisscheure Tél. 03.28.43.04.67

• **FLORAMA:** graines et plantes botaniques, Dianthus, Digitalis, Eucalyptus. PEP; VPC, GROS. 64160 St Jammes Tél. 05.59.68.38.23

• **TROPIC FLORE:** Broméliacées épiphytes et terrestres, Tillandsia. PEP (sur RDV), VPC, GROS. 65100 Lourdes Tél. 05.62.42.92.26

• **PÉPINIÈRE BACHÉS:** Agrumes et oliviers. PEP; VPC, GROS. 66500 Eus Tél. 04.68.96.42.91

• **PÉPINIÈRES SPECKER:** vivaces et alpines, grimpantes, plantes pour petits jardins, pour rocailles.

À propos de l'herbicide Round-up, de Monsanto, voici quelques infos. Les lecteurs de la Gazette ne sont pas les seuls à se poser des questions au sujet de l'innocuité, disons de la bénignité, de ce truc : des études scientifiques

ont démontré qu'il peut induire de sérieux troubles de la santé chez les travailleurs qui le manipulent (irritations de la peau, nausées, atteintes aux poumons) et qu'il contamine de manière durable les aliments produits. En 1999, des chercheurs suédois constataient qu'il augmentait les risques de cancer et demandaient des études plus poussées à ce sujet. Selon Neth Daño, directrice de l'ONG Searice aux Philippines, pays où Monsanto exerce une pression considérable sur les autorités politiques pour imposer aux paysans ses semences OGM et ses pesticides, "Round-up est un herbicide total qui tue les plantes sans discrimination. Il détruit massivement la végétation ainsi que les insectes, les oiseaux ou les mammifères qui en dépendent pour se nourrir ou pour s'abriter. De plus, Round-up est hautement toxique pour les poissons. L'herbicide entraîne leur disparition dans les rivières, ce qui se solde par une perte nette de protéines pour les populations". Bien que Monsanto qualifie le glyphosate (composant chimique actif du Round-up) de, je cite : "herbicide considéré comme le plus respectueux de l'environnement", le procureur général de l'Etat de New York l'a tout de même condamné à retirer les termes "biodégradable" et "écologique" de ses publicités. Entre parenthèses, si ce machin qui se veut "biodégradable" et tout, est aussi craignos que ça, quid de toutes ces merdes qui encombrent les rayons des jardineries, et qui sont tellement toxiques que les publicistes chargés de les vendre n'osent pas prononcer, même à voix basse, le mot "écologique" ?

Troisième Round... Up!

par Claudette Allongue

LE ROUND-UP, UNE MINE D'OR A PLUSIEURS VEINES POUR MONSANTO

■ PREMIÈRE VEINE, L'HERBICIDE LUI-MÊME. Il rapportait déjà, en 1996, plus d'un milliard de dollars à la société. Cela aurait suffi, je pense, à n'importe quelle industrie, mais les multinationales, c'est toujours plus, et plus vite. Comme l'usage continu et abusif de cet herbicide finit par tuer non seulement les mauvaises herbes, mais aussi la plante que l'on voulait protéger et que cela limite la croissance des ventes, on crée la deuxième veine.

■ DEUXIÈME VEINE, LES PLANTES TOLÉRANTES AU ROUND-UP : LE SOJA, LE COTON, LE COLZA ROUND-UP READY. Ceux qui utilisent ces nouvelles semences peuvent désormais pulvériser des quantités bien plus importantes de Round-up sans risquer de détruire leurs récoltes. Grâce à cela, une augmentation de 72 % des pulvérisations d'herbicide sur soja Round-up Ready a été constatée en 1997. Ce n'est qu'un exemple !

■ TROISIÈME VEINE, LE COUP DES BREVETS. Celui de Monsanto sur le Round-up a expiré en 2000. Mais que d'autres puissent ipso facto produire des herbicides au glyphosate n'est pas pour lui déplaire : plus on utilisera dans le monde ce type d'herbicide, plus il vendra ses semences de plantes tolérantes au glyphosate. Les brevets qu'il a posés là-dessus l'habilitent, et lui seul, à produire ces variétés, en Europe comme aux Etats-Unis.

J'entends certains penser : "Mais qu'est-ce qu'elle a, la ptit' dame, après Monsanto ? Et d'abord, Monsanto, qu'es aco ?" C'est, osons les mots, un Bienfaiteur de l'Humanité. En tout cas, c'est ce que dit sa pub.

LA PETITE HISTOIRE DE MONSANTO CHEMICAL COMPANY

R emontons un peu le temps et l'histoire de cette multinationale philanthropique qui veut "nourrir le monde" (sic), même de force !

Elle fait ses débuts en 1901 en produisant de la saccharine. Dès 1920, la société entre dans la cour des grands (pollueurs) en fabriquant acide sulfureux et autres produits industriels de base. Dans les années quarante, Monsanto centre ses activités sur les matières plastiques et synthétiques.

"Et la bouffe dans tout ça, quel rapport avec nourrir le monde ?"

Patience, patience, c'est une vocation tardive. Donc en 40, l'usine produit du polystyrène (utilisé entre autres pour l'emballage alimentaire), dont la fabrication rejette des déchets si toxiques qu'il sera classé plus tard au 5^e rang des produits dangereux par l'Agence Américaine de Protection de l'Environnement, ainsi que les PCB (polychlorobiphényles), produits chimiques hautement cancérogènes chez tous les animaux, y compris l'être humain (notons en passant que la très grande toxicité des PCB était connue dès les années trente).

Vers la fin des années quarante, la société commence à fabriquer l'herbicide 2, 4, 5-T. Des ouvriers de Monsanto tombent malades (dermatoses, douleurs des membres). Monsanto s'efforce de dissimuler les faits. L'herbicide intéresse l'armée qui voit en la dioxine une arme chimique possible.

"Ouh la la ! Et l'humanitaire ?"

Euh, disons que c'est une parenthèse. Donc, passons vite : en 49, explosion de l'usine Nitro de Monsanto, en Virginie. En 82, à cause d'un taux de pollution trop élevé, évacuation de la ville de Times Beach, voisine des usines Monsanto, après onze ans d'attente et

alors qu'on savait depuis huit ans que la dioxine était en cause. Des hommes et des femmes sont tombés malades, des bêtes sont mortes ; l'enquête n'a jamais abouti.

Et donc, l'humanitaire ???

Chut ! Monsanto fut l'un des producteurs de l'agent orange, que l'armée américaine déversa avec tant de libéralité sur les cultures et forêts du Viêt-nam, de 1962 à 1971 : sur les 72 millions de litres d'herbicides, 41 635 000 litres d'agent orange. Ce défoliant est un destructeur absolu des végétaux, certes, mais il se débrouille aussi pas mal avec les humains : cancers, malformations, maladies de peau... On estime à 500 000 le nombre d'enfants nés au Viêt-nam depuis 1960 avec des malformations dues aux dioxines. Chez les soldats américains qui ont balancé le produit, beaucoup de maladies et de morts précoce aussi, mais là j'avoue que je m'en fous.

En 74, découverte du Round-up. On en a déjà parlé, ainsi que des semences génétiquement modifiées pour supporter une maxi-dose du produit. En 84, Monsanto se lance à fond dans les biotechnologies agricoles.

"Ah, ben nous y voilà dans la bouffe ! Ça va aller mieux, je commençais à avoir des nausées avec cette histoire d'agent orange"

Vouï. Enfin, c'est-à-dire, il y a d'abord les semences Bt (*Bacillus thuringiensis*). Plus besoin d'insecticide, le produit est déjà dans la plante, il empêche certains parasites qui s'en nourrissent. Des esprits mal intentionnés prétendent que les insectes se mithridatiseront, ce qui amènera l'escalade bien connue dans la toxicité des produits utilisés. On parle aussi de problèmes pour les agriculteurs bio qui

usent du Bt de façon "normale" (il serait rendu en ce cas inefficace). D'autre part, les cultures Bt semblent aussi tuer des insectes non visés, y compris des pollinisateurs. En Thaïlande, 40 % des abeilles ont été tuées dans la région où Monsanto avait mis en culture un champ expérimental de coton Bt. Certains scientifiques (sûrement des marginaux) craignent aussi que la toxine Bt présente dans les aliments n'affectionne le système digestif humain. Il y a également les fragments d'antibiotiques utilisés comme "gènes marqueurs" qui pourraient induire une résistance aux antibiotiques, les consommateurs contaminés développant ainsi des maladies incurables. On pourrait aussi évoquer l'hormone de croissance bovine, la HCB, destinée à augmenter la production de lait des vaches, soupçonnée d'être cancérogène pour nous, et de provoquer infections chez les vaches et malformations chez les veaux, autorisée aux USA, grâce à de stupéfiantes pressions et autres accommodements, mais interdite pour l'instant en Europe.

Terminator ? Des graines que l'on achète à perpétuité...

J'en arrive à Terminator, dans lequel fut impliqué Monsanto, et qu'il a mis de côté pour l'instant devant l'indignation soulevée par cette folie : la semence stérile. On la plante, elle produit des grains normalement, mais ceux-ci ne peuvent être ressemés. Ils ne donneront rien. Si on veut recommencer, il faut racheter les graines. Le rêve pour les gros semenciers. Il s'agit d'un gène "tueur" qui bloque la germination.

Quid des petits paysans pauvres qui ne pourront racheter de la semence ? Et quid des gènes baladeurs qui contaminent les autres plantes, y compris les végétaux cultivés et multipliés "proprement" en agriculture traditionnelle ? Enfin, pour l'instant, statu quo...



Mais où est l'altruisme, dans tout ça ?

Eh bien voilà, nous y sommes. Voici la devise de Monsanto, telle qu'on la retrouve dans sa pub pour les aliments contenant des OGM (maïs, riz, soja, patates douces, etc.) : "NUTRITION. SANTÉ. AVENIR". C'est écrit, donc c'est vrai. "Ah bon".

Vous croyez que j'exagère parce que je suis du Midi ? Toutes ces infos, je les ai trouvées dans un bouquin qui s'appelle : "Nourrir le monde ou l'agribusiness". Il est écrit par Isabelle Delforge, et vous le trouverez aux éditions Orcades (12, rue des Carmélites 86000 Poitiers, Tél. 05 49 41 49 11), et je vous conseille vivement de le lire, car je n'ai donné ici qu'un bref aperçu de la question. Il faudrait parler aussi des petits copains de Monsanto : Aventis, DuPont, Novartis, Dow Chemical... tous branchés agrochimie, semences, pharmacie, tous remplis du même désir de bien faire... du fric !

Et là, pour une fois, je vais être solennelle. Quand on utilise ces saloperies de pesticides, on ne commet pas un acte dangereux mais isolé, on s'inclut de son propre gré dans une chaîne entière de dégradations et de pratiques douteuses. Soit directement en éliminant végétaux et animaux subsistant en interaction (la nature n'est pas une série, mais un entrelacs d'êtres vivants, dont nous sommes), soit indirectement en engrangissant par notre argent des multinationales dont la finalité est la mainmise sur la chaîne alimentaire tout entière, même au prix de famines pour les plus pauvres et de pollutions dramatiques, et dont l'éthique se résume ainsi : "après nous le déluge". Quand on nous dit que le boycott ne sert à rien, c'est du pipeau. Nous, consommateurs, avons au moins, pour l'instant, ce pouvoir plus grand qu'on ne le pense : ne pas consommer, justement.

NON-ASSISTANCE A PLANTES EN DANGER

P ourquoi ce titre ? Il existe le délit de non assistance à personnes en danger. Nous pouvons également être condamnables pour maltraitance envers les animaux, mais envers les plantes, qui sont une manifestation de la vie différente certes, quand elles sont domestiques comme nos chiens, chats, oiseaux ou poissons, nous devons soins, assistance et nourriture comme pour n'importe quelle vie domestique. Si nous oubliions de nourrir notre chien, il va manifester sa détresse et nous allons attirer la réprobation du voisinage et même la rigueur de la loi (de nombreux procès sont intentés chaque année pour maltraitance envers les animaux).

Pourquoi les plantes sont-elles exclues de la protection par la loi ?

N'est-il pas lamentable de voir aux terrasses des cafés des végétaux en bac complètement desséchés. Dans les bureaux, halls, galeries où un louable effort a été fait pour un joli décor végétal, voir ces plantes sans soin complètement envahis de cochenilles et également souffrant du manque d'eau et de nourriture. Combien d'arbres écorchés par les pare-chocs des voitures sur les parkings ? J'ai vu, à Marseille, des platanes morts à force de recevoir à leurs pieds les boules des joueurs, aucune garde n'avait été prévue, et l'écorce à force d'être écrasée a fini par priver l'arbre de toute nourriture. Maintes fois, j'ai réagi auprès de particuliers et de municipalités pour des jeunes arbres étranglés par les colliers les reliant à leur tuteur ; pour des massifs des jardins publics piétinés par les enfants et les adultes quelquefois parce qu'ils étaient mal conçus et (ou) mal placés.

La maltraitance des plantes est souvent due à l'ignorance

Les méfaits faits aux végétaux ne sont pas toujours le résultat du non respect de ceux-ci, mais souvent le résultat d'une ignorance des besoins de nos plantes. J'ai vu un médecin me demander pourquoi des narcisses, plantés dans la pelouse, ne refleurissaient pas la seconde année, il avait tout simplement tondu les feuilles dès la floraison finie. J'ai vu des osmondes royales, ainsi qu'une *Dicksonia antarctica*, plantées dans une rocallie sèche, alors qu'un sous-bois et un étang étaient dans le même parc, et des centaines de bambous dans la zone inondée plusieurs mois par an. Et ceci fait par un professionnel assisté d'un architecte diplômé. Ce professionnel était furieux que moi, simple visiteur, aie convaincu les responsables du parc de changer la place de ces végétaux avant que la saison leur soit fatale.

Robert Leroy (Vienne)

Résumé du chapitre précédent: si vous avez manqué les épisodes précédents, c'est que vous ne faites attention à rien. Sinon, je vous ai laissé en compagnie de mes héros, en pleine cérémonie magique, avec les risques que cela comporte... Je ne voudrais pas être à votre place.

Wwouuuuch! Ils étaient sur la place, face à un terrible spectacle. Une lumière spectrale émanait du chêne, verdissant la nuit. L'arbre avait recouvré, si l'on peut dire, son apparence antérieure, mais il était couvert de pendus. Etrange fructification à tous les stades du pourrissement, se balançant au gré des frémissements et gesticulations des branches. Donatien crut s'évanouir et son ami le rappela à l'ordre.

— Attention, chuchota-t-il, souviens-toi de ce qu'elle a dit, ne cherche pas à fuir.

— Ça va, dit le jeune homme faiblement, de toute façons, je serais bien incapable de bouger.

Cependant Hassania avait commencé l'incantation. D'une voix basse et profonde, elle scandait d'incompréhensibles phrases, tournée vers la sinistre apparition. Un vent glacial s'éléva, et ce fut une vision de pure folie. Comme autant d'oiselets grotesques, les pendus s'étaient mis à voler de-ci, de-là. Certains, rompant leur amarre, flottèrent vers eux. Cette fois, Donatien se pâma réellement, et le reste de la cérémonie fut perdu pour lui. Quand il reprit conscience, l'arbre avait disparu. De la magicienne on voyait peu de chose, cachée qu'elle était dans l'enveloppe membraneux d'une immense créature difforme occupée à mimer une obscène dévoration. Comme un fou, Donatien se jeta sur le monstre en hurlant. En vain.

Hassania fit un geste, comme pour effacer, et un tiers du monstre disparut.

— Illusion, dit-elle joyeusement, c'est moi qui l'ai fabriqué pour voir la tête que tu ferais à ton réveil. Il y a beau temps que j'ai fini le travail. Non! cria-t-elle, ne m'approche pas, en tout cas pas la main levée, ou tu ne me verras plus jamais.



Elle se pencha, murmurant: tu feras mieux de t'occuper de ton compagnon, il est secoué.

DONATIEN tourna la tête et vit le pauvre crapaud tout raide sur ses pattes, les yeux exorbités et la mâchoire pendante. Il avait assisté à la totalité de la séance.

CHERS LECTEURS VOTRE AVIS NOUS INTERESE

Rassurez-vous, nous ne sommes pas en train de préparer un fichier dernier cri en vue d'une opération de marketing new look. Ce petit questionnaire est tout simplement destiné à mieux vous connaître, chers lecteurs de la Gazette des jardins, et à entamer un dialogue de façon à mieux correspondre à vos attentes. C'est bien le moins que nous vous devons... Si l'envie vous prend, répondez sur papier libre, en indiquant le numéro de la question, et lâchez-vous. Postez le tout à destination de la Gazette des jardins (23 avenue du parc Robiony, 06200 Nice) en mentionnant sur l'enveloppe Enquête lecteurs. Merci d'avance.

Les fabuleuses aventures de Donatien et Honofrius

Histoire de l'arbre cadavré (3e épisode)

HASSANIA, L'ENSORCELEUSE

— Il est peut-être resté simplet?

— Non, il est juste choqué, de ce côté-là, ça va! Et Donatien, atterré, vit Hassania se détourner, pouffant de rire. Il sentit la colère le gagner.

— Mon ami s'est dévoué pour tes villageois de merde, et toi...

— Oh ça va. Regarde plutôt.

Elle fit doucement pivoter le cataleptique Honofrius et obligea Donatien à se baisser. Dans l'aube naissante, il discerna quelque chose d'incongru, de duvetoux, d'irisé.

— C'est pas vrai, murmura-t-il, ce sont des...

— Eh oui, conclut Hassania, voici ce qu'il a gagné à se mêler de sorcellerie: il lui a poussé des ailes de chérubin.

Sous l'effet d'un elixir qu'Hassania lui fit boire, Honofrius revint plus ou moins à la raison. En effet, il lui resta toujours une certaine étrangeté de caractère qui se manifesta de prime abord, selon Donatien, dans la manière étonnamment philosophique dont il prit la nouvelle que des ailes lui avaient poussé.

— Bah, dit-il, il n'est pas plus ridicule d'être volaille que batracien quand on est de vrai un humain. Les deux s'annulent en quelque sorte. Il rit. Qu'est-ce qu'on fait maintenant?

— J'avais projeté, dit Hassania pensivement, de vous demander de m'accompagner dans mon prochain voyage. Mais, je ne sais plus à vrai dire, je cherchais gens courageux et doués du sens de l'humour...

Avant même qu'Honofrius eût le temps de penser: "tais-toi imbécile", Donatien avait plongé.

— Tu veux dire que nous sommes des lâches?

Donc, la semaine suivante vit nos trois compères à nouveau réunis. Il y avait eu adieux, remerciements et embrassades au village, et Hassania avait désigné comme guérisseuse remplaçante la belle Camelina, son amie d'enfance, formée à la médecine par ses soins. Les deux femmes avaient échangé chuchotements et rires, et Donatien s'était rembruni, soupçonnant de douteuses confidences. Il y avait eu le retour au repaire d'Hassania, le repos, les bagages, les vivres, les armes. C'est ce qui étonna le plus Donatien, le choix minutieux qu'elle fit des épées, poignards, arcs et haches, pour elle comme pour lui, Honofrius étant exempté pour le moment. Il en fit la remarque en riant alors qu'ils prenaient la route, s'enfonçant avec leurs chevaux dans les brouillards de l'aube.

— Est-ce que nous attaquerons une ville? demanda-t-il. Où allons-nous? (le croyez-vous,

c'était la première fois qu'il posait une question sur le but du voyage).

La jeune femme rit, elle aussi.

— Pourquoi crois-tu que j'avais une hache sur moi lorsque nous nous sommes rencontrés? La dernière mode en forêt? Regarde devant toi!

DONATIEN eut une sorte de hoquet étranglé. Sûr que des brumes, venait à eux un type énorme. "Enorme", murmura Donatien. Et, d'une toute petite voix:

— Qu'est-ce que c'est?

— Un ogre, répondit Hassania avec simplicité. Cela fait quelques jours qu'il hante les parages, voilà pourquoi ceci, ajouta-t-elle, saisissant sa hache. Mais nous aurons d'autres occasions de nous en servir, si nous survivons.

Avant même qu'il ait pu la prier de se mettre à l'écart pour le laisser combattre seul, l'inconnu, grumelant et bavant, se jeta sur eux, armé d'une sorte de gourdin clouté. Le cheval d'Hassania sauta de côté et la hache s'abattit coupant une main du monstre. Tandis qu'il titubait, aspergeant l'herbe de son sang, la jeune femme sauta au sol et fouetta sa monture, pressant Donatien d'en faire autant: "Il risque d'espier nos bêtes!" cria-t-elle.

Ramené à sa taille de piéton, notre héros se sentit tout petit, tout faible, réduit à ce qu'il était en fait: un simple lettré, non un guerrier. Il n'eut pas le temps de penser plus loin, heureusement, l'ogre s'était ressaisi. D'ailleurs, sur son poignet déjà cicatrisé poussaient des sortes de doigts. "C'est un saurose," s'exclama Hassania, il faut frapper avant qu'il soit de nouveau complet!. Elle fit tournoyer sa hache, mais le géant détourna le coup de son gourdin et, du pied, envoya la jeune femme s'écraser contre un tronc d'arbre. Donatien fonça, l'épée en avant, sans plus se soucier de rien, et il aurait été étramassé à son tour sans l'heureuse initiative d'Honofrius qui vint voler, à l'instant crucial, devant les yeux de l'ogre. Le peu de temps que mit celui-ci à lever le bras pour se débarrasser du moustique, permit à l'épée de Donatien de trouver le foie du monstre et de s'y enfoncer jusqu'à la garde. En même temps, une dague venait en sifflant se planter dans le cou épais et squameux. Tandis que l'ogre, comme un arbre, tombait de tout son long, faisant trembler la terre, notre héros se retourna: Hassania venait vers lui, une autre lame à la main (au cas où), souriante. Un tel soulagement l'envahit que la



Honofrius,
humain qu'un sort a
transformé en crapaud

tête lui en tourna.

— J'ai cru...

— Ttt, ttt.

— Il est mort.

— Ah ça, dit-elle en riant, on ne peut guère faire mieux... Il faut que je me dépêche.

Elle s'accroupit près de la tête du cadavre, et de deux mouvements circulaires, extrêmement précis, de son poignard, exorbiata les deux yeux. Donatien la regardait faire, épouvanté. "C'est utile, ces trucs-là, expliquait tranquillement la magicienne, mais il faut agir vite, les sauroses se pétrifient après leur mort, et il n'y a plus rien à en tirer, alors". Elle enveloppa chaque œil dans une feuille de fougère et mit les deux paquets répugnantes dans son aumônière. Puis, toujours aussi calme ("inhumaine", pensa Donatien), elle gagna les taillis à la recherche des chevaux - et derrière elle les pans de sa cape noire avaient dans les buissons des frôlements de couleuvres.

Donatien la suivit des yeux, le cœur envahi de naufrage et de doutes.

— Qu'est-ce que tu es, lui cria-t-il, désespéré, aucune femme ne ferait ça, es-tu serpente, es-tu une voulive?

Hassania fit volte-face.

— Qu'est-ce que ça peut te foutre?

— J'aime à savoir qui est la femme que je désire, lança-t-il inconsidérément.



Elle revint lentement vers lui, le toisant avec un sourire indéfinissable, ne s'arrêta que lorsque ses seins touchèrent sa poitrine, la chaleur de ses cuisses contre sa chaleur à lui, ses lèvres contre les siennes, alors elle murmura.

— Montre-moi ton désir!

— Holà, amis, intervint Honofrius avec son tact habituel, est-ce bien le moment de penser au déduit, avec tous ces ogres qui rôdent?

— Il n'y en avait qu'un et on l'a eu, répliqua la jeune femme un peu haletante, frottant avec délice sa peau contre celle de Donatien. Puisque tu es là-haut à jouer le saint-esprit, profites-en pour faire le guet.

Donatien ne dit rien.

Claudette Allongue (à suivre)



5 • Comment est votre jardin, grand, petit, compliqué, tout simple, résumé à une terrasse ou à quelques balcons?

6 • Votre jardin comporte-t-il une serre, une pièce d'eau, un potager de rêve...

7 • Avez-vous d'autres passions que le jardinage, d'autres activités physiques ou intellectuelles, le goût des voyages, l'envie de découvrir le monde (ou seulement le Cantal)...

8 • Quels sont les articles qui ont votre préférence, qui vous ont laissé un souvenir amusé ou attendri, que vous conservez précieusement en vue d'un futur aménagement ou d'une plantation?

9 • Quelles rubriques vous barbent littéralement?

10 • Quels sont les sujets que vous aimerez voir traités, ou abordés à nouveau en profondeur s'ils l'ont déjà été dans la Gazette?

11 • Quelles améliorations vous paraissent indispensables pour que la Gazette corresponde encore mieux à vos attentes. Sont-elles d'ordre pratique (qualité d'impression, maquette, agencement du sommaire) ou touchent-elles au contenu?

12 • Bientôt, de nombreux premiers numéros de la Gazette seront épuisés. Pensez-vous que l'idée de rééditer les meilleurs dossiers soit bonne?

13 • Sous quel format, identique à l'original ou A4 comme un magazine habituel?

14 • Au prix habituel ou un peu plus cher s'il y a plus de pages que dans une Gazette habituelle?

15 • Quelles sont vos lectures habituelles concernant le jardinage, et laquelle vous paraît la plus complémentaire de la Gazette des jardins?

16 • Quelle est la question concernant la Gazette à laquelle vous aimeriez répondre (avec votre réponse bien évidemment...)?

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.

A PARAITRE



Les Agrumes

Michel Courboulex/Éditions 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.

Prix port compris 14,70 €

La langue de bois, suivi de Nique ta botanique

Claude Gudin/Edit L'âge d'homme

Pour sourire et même rire franchement tout en améliorant votre culture jardinesque et étymologique, ce livre de Claude Gudin est fait pour vous.

Prix port compris 16,20 €

L'hiver fut fort studieux à la Gazette et les claviers mis à rude épreuve. Courbou souffre beaucoup pour nous pondre une monographie grand public sur les oliviers.

Pierre Cuche s'est lancé dans l'art du paysage,

La palette des saisons au jardin, sous titré 23 compositions de jardin pour le Midi est encore sous presse, mais voici la couverture en exclusivité.

Nul doute que ce livre sera indispensable à tous les jardiniers méditerranéens, qu'ils soient professionnels ou amateurs. En attendant ces parutions, ceux qui n'ont jamais lu la trilogie de Pierre Cuche ou les Agrumes de Courbou peuvent nous les commander.

La vie nous en fait voir de toutes les couleurs

C. Gudin-G. Roque/L'âge d'homme

Quand un critique d'art rencontre un biologiste, 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.

Prix port compris 19,20 €

Jardins du Midi, l'art et la manière

Pierre Cuche/Éditions Edisud

Un trésor, et je pèse mes mots! Les enseignements de quarante-cinq années de jardinage et d'observation du paysage ont été résumés en 200 pages denses.

Prix port compris 29 €

Prénom: Nom:

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 compris	Total
ALM		L'almanach du jardinier	13,00	
AGR		Les agrumes	14,70	
LAN		La langue de bois	16,20	
COU		La vie nous en fait voir...	19,20	
EDIMID		Jardins du Midi	29,00	
CUCH 1		Plantes du Midi tome 1	26,00	
CUCH 2		Plantes du Midi tome 2	26,00	
LAV		Lavandes	22,90	
ENCY		Encyc. 15000 plantes	114,00	
TAPIS		L'art du tapis de fleurs	22,90	
CARRE		L'art du potager en carrés	18,20	
AIME		Le jardin comme on l'aime	30,30	

TOTAL DE LA COMMANDE

Plantes du Midi

Pierre Cuche/Éditions Edisud

Parfaitement complémentaire du livre précédent, voici un bréviaire en deux tomes, livre de chevet de tout jardinier méditerranéen. Pierre Cuche y délivre son expérience et ses connaissances de terrain.

Tome 1 : arbres et arbustes, conifères, plantes grimpantes

Prix port compris 26 €

Tome 2 : plantes vivaces, plantes à bulbes

Prix port compris 26 €

Guide pratique du jardinage des lavandes

Ecrit et édité par Cathy Coutollenc

Ce livre est la somme d'années de recherches et d'essais. L'origine et l'histoire de la culture de la lavande sont d'abord évoqués avant de plonger dans la nomenclature des lavandes botaniques et des hybrides (dont le lavandin). La dernière partie du livre est consacrée aux conseils de choix et de culture des lavandes. Un qcm astucieux teste l'attention du lecteur.

Indispensable pour tous les amoureux de ces fleurs pas si simples!

Prix port compris 22,90 €

Encyclopédie des 15000 plantes

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.

Prix port compris 114 €

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.

Prix port compris 22,90 €

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.

Prix port compris 18,20 €

Le jardin comme on l'aime

Jean-Paul Collaert

Edisud

Enfin une réédition entièrement mise à jour d'un livre qui aura contribué largement à un nouveau jardinage à la française: décontracté, curieux, respectueux de la nature, gourmand, plein d'humour et fondamentalement humaniste. L'organisation même de l'ouvrage, sa densité et son style en font un ouvrage à lire, à relire et à consulter avant de se mettre au travail ou d'acheter une planète inconnue.

Du Jean-Paul comme on l'aime.

Prix port compris 30,30 €



LES PRECEDENTS NUMEROS

Les anciens numéros de la Gazette peuvent vous être adressés au tarif suivant

- | | |
|--|--------|
| Hors série (français, anglais) Les plantes australiennes: | 1,50 € |
| n° 1 • Les plus beaux mimosa" (réédition): | 1,50 € |
| • 2 • C'est le printemps: | 1,50 € |
| • 5 • Chérir sa terre: | 1,50 € |
| • 8 • Dans la Gazette, il y a des Cactus, l'Eau vol. I : | 2,50 € |
| • 9 • Les bambous par le bon bout, un brin d'acclimatation: | 2,50 € |
| • 11 • Maudits gazons: | 2,50 € |
| • 12 • Tiens, voilà du bougain, les Potagistes: | 2,50 € |
| • 13 • Jardins de senteur, les Plantes qui puent: | 2,50 € |
| • 15 • Les Filles de l'Air, Acclimatation et santé: | 2,50 € |
| • 16 • Massacres à la tronçonneuse, Les plantes carnivores: | 2,50 € |
| • 17 • To bio or not to bio, Le plein d'épices: | 2,50 € |
| • 18 • Les roses sont au parfum, en finir avec le désherbage: | 2,50 € |
| • 19 • Hibiscus à la folie, La mode est au jardin: | 2,50 € |
| • 20 • Jardin de nuit, un volume de pastis: | 2,50 € |
| • 22 • Les bons petits pins, les potagers de l'an 2000: | 2,50 € |
| • 23 • Les camélias, les jardins de copropriété: | 2,50 € |
| • 25 • Jardiner sans oiseau; les plantes et l'argent: | 2,50 € |
| • 26 • Les lauriers-roses; Histoire d'eau vol.3: | 2,50 € |
| • 29 • Plantes d'intérieur et plantes de serre: | 2,50 € |
| • 30 • Plantes aromatiques. Division, semis, bouturage : | 2,50 € |
| • 31 • La planète des sauges. Pots, contenants et conteneurs : | 2,50 € |
| • 32 • Mare et bassins. Les plantes de la soif: | 2,50 € |
| • 33 • Le tour de France des arbres fruitiers : | 2,50 € |
| • 34 • La Vigne: | 2,50 € |
| • 35 • Persistants du nord, caduques du sud: | 2,50 € |
| • 36 • La pollinisation des fruitiers, bien acheter: | 2,50 € |
| • 37 • Herbes de Provence, de l'Air: | 2,50 € |
| • 38 • Plantes mellifères, Drainage et arrosage : | 2,50 € |
| • 39 • Les Géantes, Terres ingrates : | 2,50 € |
| • 40 • Plantes de sous-bois, spécial bois : | 2,50 € |
| • 41 • Le jardin à la con, feuillages panachés : | 2,50 € |

POUR CALCULER LES FRAIS D'ENVOI

1 ou 2 exemplaires: 1 €

3 ou 4 exemplaires: 2 €

5 exemplaires et plus: 3 €

Total à régler:

+ frais d'envoi.....

OFFRES SPECIALES

Pour les collectionneurs et les nouveaux lecteurs

- 5 numéros au choix port offert: 10 €

- 10 numéros au choix port offert (promo jusqu'au 15 mars 2002): 15 €

- L'intégrale* port offert: 57 €

*Tous les numéros disponibles de La Gazette des Jardins:

N° 1-2-5-8-9-11-12-13-15-16-17-18-19-20-22-23-25-26-29-30-31-32-33-34-35-36-37-38-39-40-41 + un n° hors-série

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 16 €

Abonnement pour UN AN, soit 6 numéros

Pour les pays de l'Union Européenne: tarif 20 € pour un an (règlement par carte bancaire, mandat postal ou chèque européen)

M Mme Mlle

Prénom:

Nom:

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)



Une pluviométrie élevée satisfait aux besoins en eau des bambous géants.

En quittant la capitale, plongée dans son agitation, on est vite intrigué par les formes pyramidales des Pitons du Carbet, dont les faces presque parfaites semblent avoir été polies et recouvertes d'une végétation monochrome. Attrayé, émerveillé, exalté, on se laisse assiéger par la densité du vert, délicatement ponctué, ça et là, par des empreintes de couleurs.

Une entité paysagère forte

A une dizaine de kilomètres de Fort-de-France, l'architecte Wulffleff réalisa, en 1928, un modèle réduit du Sacré-Cœur de Montmartre qui ne laisse pas indifférent par l'anachronisme et l'originalité de son implantation. Dans ce décor unique de forêt luxuriante, Jean-Philippe Thoze a réalisé avec ses pinceaux et ses couleurs le fameux Jardin de Balata (voir Gazette n° 8).

Non loin de là, une route conduit à la station thermale d'Absalon où coule une eau ferrugineuse à 30 °C. Ce lieu est le point de départ d'une très belle randonnée pédestre de quatre kilomètres où les arbres sont identifiés grâce à des panneaux mis en place par l'ONE. Ce même organisme a également installé l'arboretum où sont rassemblés de beaux spécimens d'arbres tropicaux : filao (*Casuarina equisetifolia*, Casuarinacées), tulipier du Gabon (*Spathodea campanulata*, Bignoniacées), "mahot bois bleu" (*Hibiscus elatus*, Malvacées)...

A 600 m d'altitude, des artisans sculptent la partie souterraine des fougères arborescentes. Ils confectionnent des œuvres d'art figuratives et des vases richement décorés. La rivière Blanche, ou rivière de l'Alma, coule à proximité. Venues du cœur de la montagne, les eaux limpides lissent les rochers dans des tourbillons d'écume. Une piste conduit jusqu'aux sources ferrugineuses. On peut aussi entreprendre une marche d'un grand intérêt botanique sur près de six kilomètres.

Quelques représentants de la flore attirent l'attention, comme le "bois-canon" (*Cecropia schreberiana*, Moracées), dont les grandes feuilles palmatislobées ont la face inférieure à *tomentum* (pruine) blanc argenté. De la famille du poivrier, la "queue de rat" (*Piper dilatatum*, Pipéracées) a de longs épis dressés entourés de grandes feuilles elliptiques molles. Sur le bord des routes, "l'herbe à pique bâtarde" (*Senecio lucidus*, Asteracées) est

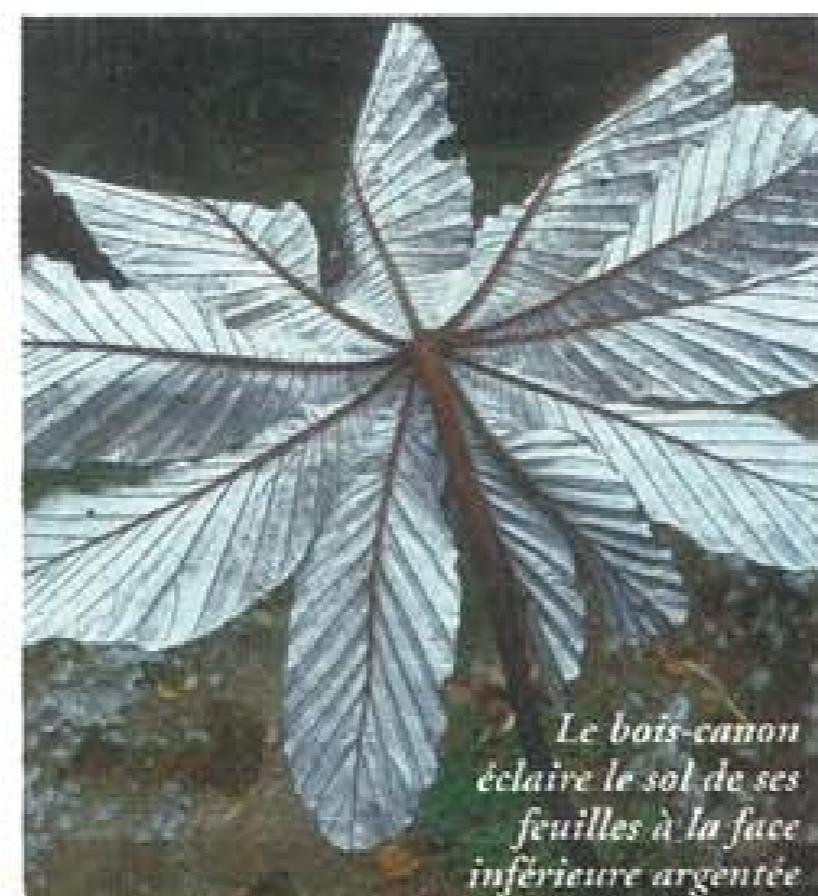
La rivière Blanche, point de départ d'une balade dans la forêt hygrophile

Madinina "l'île aux fleurs" La route de la Trace

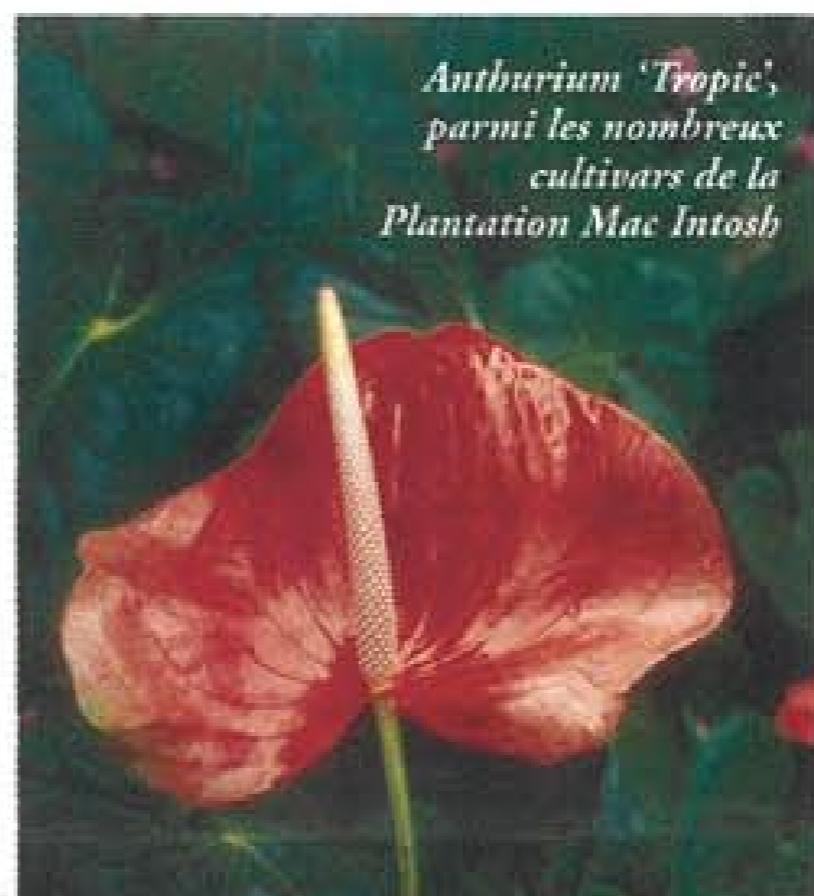
(...) A l'heure où sur ses pics s'allument les boucans
Un hibou miaulait au cœur de la montagne
Et j'écoutais pensif au pied des noirs volcans
L'oiseau que la chanson de la nuit accompagne (...)

D. Thaly "L'île lointaine"

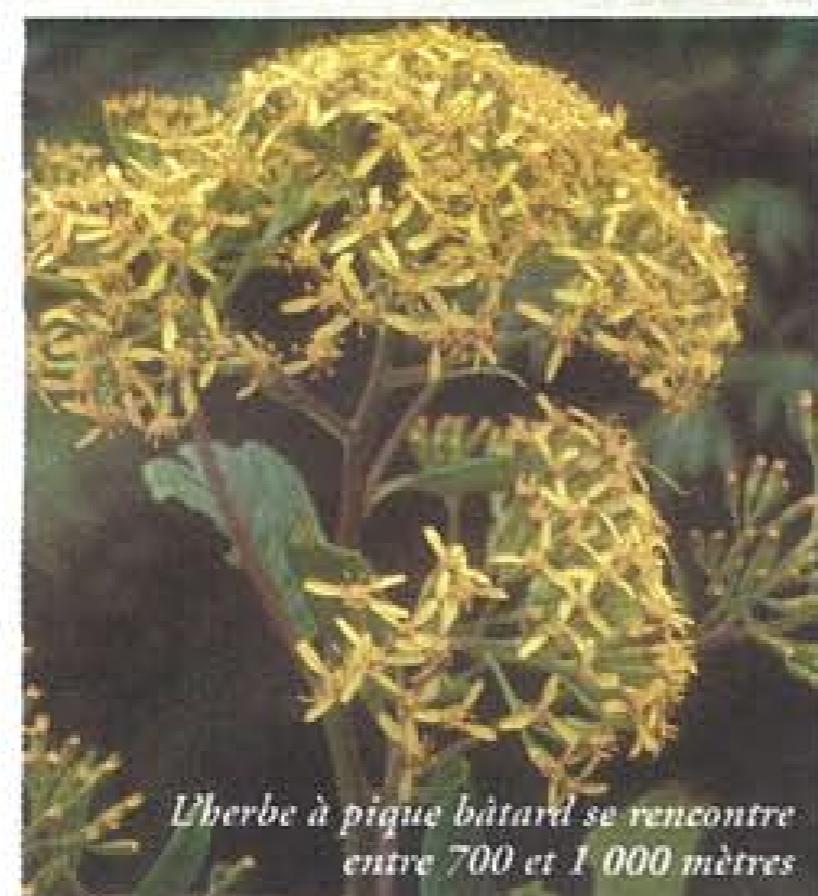
C'est le cœur de la Martinique qui s'offre au visiteur empruntant la route de la Trace qui relie Fort-de-France au Morne Rouge. Aux Antilles, ce terme désigne un chemin de montagne reliant deux localités isolées, comme tel était le cas du centre de l'île avec le nord. Ce sont les Jésuites qui, au début du XVIII^e siècle, construisirent ces voies de communication afin de permettre à la bourgeoisie de rejoindre un lieu de villégiature où la fraîcheur, au pied de la montagne Pelée, lui procurait repos et air pur. Traversant la forêt tropicale humide (*rain forest*), la route serpente au travers des mornes où défie le paysage primitif composé d'une flore originale inspirée du paradis perdu.



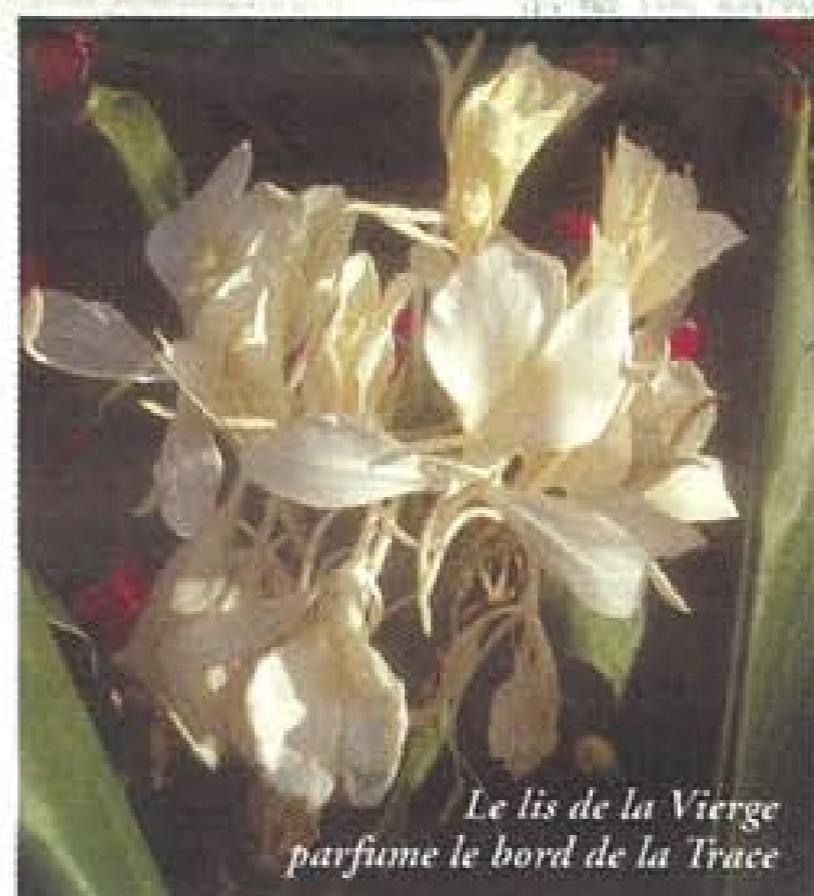
Le bois-canon éclaire le sol de ses feuilles à la face inférieure argentée



Anthurium 'Tropic',
parmi les nombreux cultivars de la Plantation Mac Intosh



L'herbe à pique bâtarde se rencontre entre 700 et 1 000 mètres



L'lis de la Vierge parfume le bord de la Trace

remarquable par ses inflorescences terminales jaunes. "l'oseille-bois" (*Begonia macrophylla*, Begoniacées) est une espèce antillaise qui fleurit pratiquement toute l'année; son délicat parfum citronné devrait le destiner à une culture domestique. Plus rare et plus discret, le "chou piquant" (*Aiphanea minima*, Arecacées) est endémique de la Martinique et de Sainte-Lucie. Ce palmier de sous-bois a un stipe épineux et des fruits rouge corail. C'est une espèce protégée aux Antilles. Omniprésentes, les fougères arborescentes (*Cyathea arborea*, Cyatheacées) sont également antillaises; leurs frondes dessinent des dentelles sur les verts plus denses de la forêt. Un petit arbre à rameaux grisâtres et à feuilles composées, de la famille des Meliacees, se rencontre ça et là; c'est le "bois pistolet" (*Grewia glabra*). Pouvant atteindre 35 m de haut, une Magnoliacée des Petites Antilles, *Talauma dodapeplata*, offre presque toute l'année de grandes fleurs blanches odorantes.

Dans ce foisonnement végétal, les lianes et les épiphytes s'étalent en tous sens. Des Bromeliacées (*Guzmania lingulata*), des Cyclanthacées (*Asplundia rigida*), des Aracées (*Philodendron lindleyanum*), une Marcgraviacée (*Marcgravia umbellata*), des Passifloracées (*Passiflora rotundifolia*), des Orchidacées (*Epidendrum mutelianum*) ornent les branches latérales des arbres, créant des jardins suspendus. Dans ces verts intenses, les balisiers

Un foisonnement végétal exceptionnel

(*Heliconia bihai* et *caribaea*, Musacées) éclairent de leurs bractées rouges ou jaunes. Les senteurs du "lis de la Vierge" (*Hedychium coronarium*, Zingiberacées) sont,

dans ce bout de paradis, envirantes. Invisibles, le siffleur des montagnes entonne sa brève mélodie. Le lézard arboricole se dissimule pour mieux capturer sa proie. Tout un cortège d'insectes et d'animaux a élu domicile dans cette ambiance humide où le soleil jette un rayon discret sur un sol humifère.

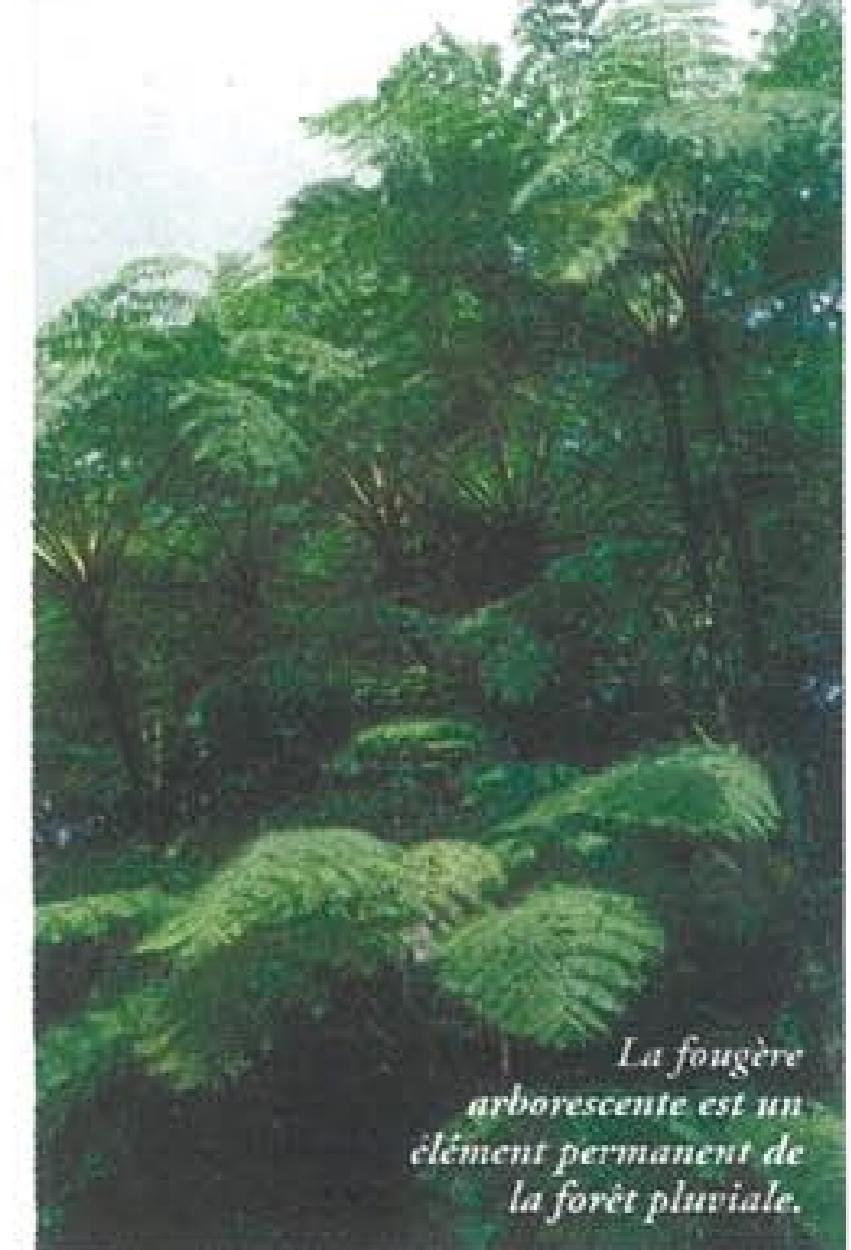
Au carrefour de Deux-Choux, une route conduit à la cascade du Saut Gendarme. Halte de plaisir près des chutes. Peu avant l'entrée du Morne-Rouge, les sentiers d'Estripault nous plongent sur trois kilomètres dans l'exubérance d'une forêt où le grincement des bambous géants (*Bambusa vulgaris*, Poacées) crée une étrange ambiance. Une clairière indique l'approche d'une zone anthropisée, le village du Morne-Rouge n'est pas loin. Avant de le traverser, en empruntant un chemin sur la droite, on parvient à la Plantation Mac Intosh. Crée en 1976, abandonnée durant quatre ans et rouverte en 1998, la Plantation Mac Intosh est installée dans un cadre idyllique, loin du monde et du bruit. Des perspectives s'échappent de toutes parts, offrant des vues à portée de main sur la montagne Pelée. Orientée vers la production de fleurs coupées (*Anthurium*, *Alpinia*, *Heliconia*, roses de porcelaine) destinées principalement à l'exportation, la plantation s'est dotée d'un parc à l'image de la nature sauvage environnante. En cours de réhabilitation, il offre au visiteur des champs d'*Anthurium* cultivés sous couvert de forêts de fougères arborescentes, et des sous-bois avec cheminement. De beaux spécimens d'arbres tropicaux sont à remarquer comme l'acajou "bois blanc" (*Simaruba amara*, Simarubacées) dont l'écorce est utilisée comme fébrifuge, et le "mangle bois" (*Tovomita plumieri*, Clusiacées), espèce endémique de la Martinique qui possède des fleurs cireuses très odorantes.

A l'entrée du parc, un petit musée amérindien contenant quelques pièces archéologiques offre un intérêt supplémentaire. Il faudrait également citer, au Morne Rouge, le Jardin de la Pelée qui propose, outre ses parterres de simples, un voyage dans l'histoire du volcan et, en cours de réalisation, le parc municipal de La Chazeau qui abritera une palmeraie de plus de deux cents spécimens... Imaginée par la nature, pour la nature, la forêt ombrophile perpétue le cycle de vie sans cesse renouvelé par les empreintes de l'homme... Et la route de la Trace deviendra sans doute la route des Jardins.

Texte et photos : Hilaire de Lormain
Remerciements chaleureux à R. Lemoine et O. Simoncini de la Plantation Mac Intosh ; S. Peyraud, ONF ; la mairie de Morne Rouge.



Un lézard arboricole se camoufle pour guetter sa proie



La fougère arborescente est un élément permanent de la forêt pluviale.

La Gazette des Jardins

n° 42



Une bien curieuse cucurbitacée

On est pas des gourdes !

Même si des jardiniers s'amusent à faire pousser des cougourdes dans des moules à l'effigie d'hommes politiques, nombreux sont ceux qui se sentent pris pour des cornichons, tout juste bons à apporter leur oseille aux grosses légumes qui nous dirigent. Pressés comme des citrons, fauchés comme les blés, travaillant pour des nèfles, ils n'ont pas la pêche mais se feront pêcheurs à la ligne lors des prochaines échéances électoralles.

Il faut dire que beaucoup d'entre eux ont longtemps cru au haricot magique, à la citrouille enchantée, voire au concombre masqué. La désillusion fut grande : on leur court sur le haricot, ils ont la tête comme une citrouille... quant au concombre ?

Pourtant, les jardiniers ne sont pas tombés de la dernière pluie. Nous avons tous, sans exception, succombé un jour ou l'autre à telle ou telle plante vantée par la pub, les catalogues ou un article alléchant. Patatras, un coup de gel, une bonne sécheresse, une inondation, voire un bref coup de fatigue, réduisirent nos espoirs à néant. Pire : qui n'a pas une fois tenté de semer du gazon « toujours vert et qui

ne se tond pas », à l'aide de « l'outil à tout faire au jardin », en utilisant « l'engrais de tous les records ».

Repatatras, la pelouse fut minable, l'outil rapidement en pièces détachées et l'engrais ranci dans la grange pour peu qu'il ait grillé nos plantes d'intérieur.

Eh alors ? Nous n'en avons pas pour autant jeté nos binettes aux orties ou bitumé notre lopin de terre. Nous savons fort bien que notre jardin ne sera jamais le paradis terrestre, mais nous cherchons toujours à en approcher.

Eh bien, la démocratie, c'est un peu comme un petit jardin de ville. Si on l'oublie, il devient vite la cible des bétonneurs de liberté et des marchands de sable. Ami jardinier, tu n'as pas besoin d'être franchement bleu pervenche, rouge pivoine, vert amande ou blanc fleur de lys pour prendre quelques minutes de ton temps dominical afin d'exprimer ta préférence à toi. Certes, tu n'obtiendras pas pour autant la cerise sur le gâteau et des patates plein les poches... mais tu seras moins courge !

Demain,
on tond gratis !

Courbou

LA METAMORPHOSE DES LIBELLULES

Petite incursion dans la vie des libellules qui, sur les étangs, dansent d'étranges ballets. Métamorphose d'une hideuse larve en fée. Page 5.



COLOQUINTES, CALEBASSE & CIE

Les Cucurbitacées, une histoire vieille comme le monde (page 21) ; une vie de coloquinte : conseils de culture (page 22) ; jardin de gourde n'est pas jardin de courge ; artistes bricoleurs, les gourdes objets d'ornement (page 23).

Des merveilles pour nos jardins solanacees

DOSSIER PAGES 14 À 20

Quelle belle famille que celle des Solanacées, riche en coloris, en formes, en odeurs ; plantes à massif, arbustes, lianes, on en trouve dans toutes les catégories. Mais attention, elles peuvent aussi être de dangereux poisons.



Solanum, pétunia et Datura, des formes et des couleurs qui enchantent les jardins...



Présentation d'un bataillon de jolies figurantes, p. 14 et 15. Saveurs exotiques : que viva Pépino, Tomatillo et Naranjilla, p. 16 et 17. Reconnaître Datura et Brugmansia, p. 18. La tribu des Pétunia, p. 19. Médicinales et pourtant mortelles, les Solanacées qui soulagent ; la mandragore, p. 20.



LA GAZETTE DES RÉGIONS

DU NORD AU SUD, ET DE PLAINES EN MONTAGNES

AU NORD DE LA LOIRE :

Travaux de printemps, semis, marcottage, plantations, recépages, y a de quoi faire ! Que penser des anthemis doubles ? Vive les potées de vivaces, p. 10. Petits phlox et grands plaisirs. Les astrances. Super hostas. Les pommes de terre aiment être butties, p. 11.



muflier géant

EN POURTOUR DE MÉDITERRANÉE :

Que la montagne est belle, balade dans les Pyrénées Orientales, p. 12. Une année au jardin, en arrière-pays varois : Pierre Cuche nous livre les enseignements de 13 années de jardinage, sous forme de journal de bord hebdomadaire : météo, plantes, travaux, p. 13.



JARDIN DU BOUT DU MONDE

Hilaire continue à nous faire visiter son île natale, la Martinique. Il nous entraîne cette fois sur la route de la Trace. Une balade en forêt pluviale, dans le foisonnement végétal d'une contrée sauvage. Page 31.



ET AUSSI

COMMENT OBTENIR DES MELONS BIEN ELEVÉS P. 4. LES GOUTS DE L'HUILE P. 6. LES TRINCONNEUSES A BOIS P. 7. RIGUEURS HIVERNALES. P. 8. BEBÈTES DU JARDIN : LES NÉMATODES P. 24. ARBRES REMARQUABLES. P. 25. ARBRES REMARQUABLES. P. 25. LIBRES PAROLES : LES ÉNERGIES PARALLELES, STEVIA CONTRE LES GÉANTS, 3^e ROUD-UP P. 25.

Courbou m'a dit : « cette fois-ci, c'est ton tour d'écrire l'édito. Et pas la peine de prendre des gants ! » Eh bien justement, j'en ai pris, des gants. Des bien verts, en cuir, avec un petit liseré et la signature du fabricant sur la couture : Rostaing. Car autant l'avouer, je fais partie de cette minorité de jardiniers mâles qui jardine avec des gants. Pas tant pour faire le fier quand vient le facteur, ni pour frimer sur les photos des magazines avec mon tablier coordonné, comme dans les photogestes où l'on explique pour la millième fois

comment ensevelir proprement sa dématite en trois mouvements.

J'enfile des gants juste pour protéger mon délicat épiderme d'intellectuel quand je veux remettre de l'ordre dans la haie de buisson ardent, qui n'a de haie que le nom, ou encore pour extirper les mauvaises herbes avec une meilleure pri-se, accompagnée du han ! d'usage.

Accessoirement, le port de gants permet de finir sa séance de jardinage sans les ongles noirs, ce qui est tout de même mieux quand il s'agit de siroter du champagne tiède dans les cocktails de presse (quelle vie !).

Eh bien justement, ne souriez pas à la vanité de ces propos, car mes nouveaux gants ont failli me coûter ma réputation. Finissant de tailler à la nuit tombante, je les extirpe, me passe les mains sous l'eau vivement et me précipite à un rendez-vous... pour m'apercevoir un peu tard que mes mains étaient d'un vert peu ragoûtant, vert bleu Schtroumpf, délavé mais quand même... Et si ce n'était que cela : une odeur tenace de tannin flottait autour de moi. Pas vraiment Cuir de Russie, plutôt dans le genre bûcheron sur le retour et « excusez-

moi si je m'essuie sur mon pantalon, on est entre nous, pas vrai ! ». Après une petite séance de décrassage, tout allait mieux, j'étais rose comme un petit cochon étuvé, et légèrement congestionné de honte. Pour les doigtsverts, vous repasserez...

Moralité : les gants de cuir, c'est bien, mais je vais peut-être les doubler avec des gants de chirurgien. Seul ennui : on m'a prévenu que cela faisait gonfler les doigts. Déjà les chevilles, bientôt la tête, je ne serai plus un jardinier, mais une montgolfière !

Jean-Paul Collaert