

La Gazette des Jardins

LE JOURNAL DE TOUS LES JARDINIERS

n° 20

Ne changez pas

Ne changez pas! Cette phrase revient comme un refrain dans le courrier des réabonnés. Comment pouvez-vous nous donner ce conseil alors que vous avez vu évoluer la Gazette de numéro en numéro depuis trois ans? Vous avez dans les mains un journal qui en est au moins à sa quatrième maquette, son quatrième logo et qui a vu son prix doublé, la société éditrice a augmenté son capital deux fois en deux ans et vous trouvez que nous n'avons pas changé?

Allez, j'arrête de vous chiner. Nous vous avons bien compris : depuis le premier numéro notre esprit n'a pas changé. Nous éprouvons toujours le même plaisir et les mêmes angoisses avant (et souvent après) chaque parution. Notre différence est notre atout principal face à nos confrères (et amis) dont le capital doit être lu deux fois pour dénombrer le nombre de zéros avant la virgule. Son indépendance de ton et son côté "auberge espagnole" ont permis à la Gazette de franchir les barrières de l'anonymat pour prendre une modeste mais réelle part du marché.

Oui, proclamons-le, depuis le début 98, nous avons triplé nos ventes et augmenté de 50 % le nombre de nos abonnés. Tout irait bien dans le meilleur des mondes si nous n'avions multiplié nos coûts de fabrication par 3, voire 4. Serions-nous assez masochistes pour mettre toujours le bouchon trop loin? Le fait est qu'après une année 97 pour la première fois bénéficiaire, nous entamons le deuxième semestre 98 avec pour seul espoir de ne pas trop perdre d'argent. Car le capital d'Alpha Comédia, la société éditrice est clair : il appartient à 95 % aux journalistes de la Gazette, à leurs familles et à leurs amis. Nous avons appris à nos dépens que le prix de l'impression de nos magazines régionaux n'avait rien à voir avec celui du tabloïd que vous tenez entre les mains. Faut-il pour autant changer une fois encore? Faut-il augmenter nos prix? Le pari de lier un magazine régional et un journal national est-il si téméraire? Tout est entre vos mains (et là je m'adresse à nos nouveaux lecteurs), si vous jugez que notre aventure le mérite, je vous invite à vous abonner, à abonner vos amis et à visiter votre marchand de presse en lui disant ce que vous pensez du journal. Remettre de temps en temps la Gazette bien en vue sur les étalages ne vous attirera pas ses foudres et vous permettra de trouver de nouveaux fidèles à votre prose. Oui, VOTRE prose! Car la Gazette est et restera un journal de lecteurs ; nous ne cesserons de répéter qu'il n'existe pas de vérité absolue en matière de jardinage, à chacun d'adapter les conseils et les expériences des autres. De plus, je ne saurai que vous inviter à ressentir le plaisir d'écrire (et celui d'être lu) en alimentant une nouvelle page : "Mon jardin et moi" (émoi émoi) où vous ferez un bond dans le passé en comparant votre jardin d'hier à ce qu'il est devenu aujourd'hui.

Allez, sans être véniaux, nous serions fiers de changer nos bulletins de paye. Certes l'augmentation récente du SMIC fait que notre plus haut salaire va dépasser la barre des 4000 F net. A quand les 35 heures?

Michel Courboulex



photo Michel Mast

C'est beau un jardin la nuit

Dans la moiteur des nuits d'été, les sensations privilégiées que nous apporte le jardin semblent multipliées : senteurs subtiles ou enivrantes, toucher velouté des feuilles, bruissements des insectes (aie le vilain moustique!), des corolles qui s'ouvrent pour accueillir l'amoureux le temps d'un tendre repas de noce... Le jardin en habits de nuit, comme une femme, développe d'autres séductions que celle du "tape à l'œil" : parfums et mystère s'allient dans l'ombre pour dérouter le promeneur. Ce ne sont plus les fleurs elles-mêmes que nous admirons, c'est la subtilité de leur senteur. Ce n'est plus la rareté d'un bambou, mais la beauté de son feuillage léger et bruisant, qui semble créer à lui seul la féerie de la nuit... Le jardin le plus humble en devient grandiose.

A petits pas inquiets nous avançons de surprise en surprise. Les reines de la nuit mènent une double vie : effacées et discrètes le jour, parfois minuscules et insignifiantes, elles sommeillent et attendent le soir pour déployer toute leur séduction. Résédas, tabacs blancs, belles de nuit, gaufrage de nuit, si modestes apparemment, dé-

ploient alors la grâce de leurs délicates et odorantes fleurs. Les belles exotiques (*Ephyllum oxypetalum*, *Cereus peruvianus* ou encore *Selenicereus grandiflorus*) sont plus tapageuses, mais elles ont leurs raisons : chaque fleur n'aura qu'une seule nuit pour attirer et séduire son amant... Dans les recoins les plus sombres du jardin des points lumineux clignotent, ce sont les lucioles qu'enfant on essaye d'attraper sans jamais y parvenir. Les chauve-souris dansent dans le ciel, joueuses elles pirouettent. Au fait, pourquoi ces petites bêtes si charmantes, ressemblant à des espègues oiseaux, sont-elles nimbées dans notre imaginaire d'une aura maléfique?

Pour apprécier pleinement le charme des promenades nocturnes, quelque chose nous manque cependant, c'est le regard du chat qui se moque de l'obscurité. Dans un jardin citadin, pas de problèmes, les réverbères environnant assurent un ciel pâle à souhait, sur lequel se détache la beauté des feuillages. Un jardin de banlieue, ou de campagne, ne promet un tel éclairage que les nuits de pleine lune.

Lorsque le cheminement devient un tâtonnement tremblant où l'on craint à chaque pas de se rompre le cou, lorsqu'on

se voit obligé de braquer une lampe torche pour admirer ce merveilleux *Cestrum nocturnum* aux fleurs minuscules, mais si jolies... Alors une solution s'impose : éclairer son jardin.

Il n'est pas besoin de l'éblouir ou de l'agresser par des lumières violentes. Quelques lampes douces, installées là, mettront en valeur les points stratégiques sans troubler la vie nocturne du jardin. Eclairage indirect ou rasant, jeux d'ombre et de lumière, effets de miroir sur l'eau d'un bassin ; autant de choix qui magnifieront le jardin, valorisant une fleur somptueuse, un buisson gracieux, un feuillage vaporeux, révélant des reliefs inattendus... Et la promenade pourra se prolonger au gré de notre fantaisie.

Mais chut, il se fait tard, il est temps de regagner son lit. Quel dommage de quitter la paisible fraîcheur du jardin pour la chambre à coucher, véritable étuve en cette saison! Moi je n'ai plus qu'à fermer les yeux. Confortablement installée dans mon hamac, la douceur de la nuit me bercera, et mes rêves, peuplés de bruissements furtifs, embaumeront jusqu'au matin.

Joëlle Bouana



photo Hilaire de Lorraine

Pimpinella anisum, le goût du pastis

Un volume de pastis

On connaît le génie humain pour transformer ce qui pousse en boisson alcoolisée. Du vin de palme au whisky pur malt, de l'alcool de riz (saké) à celui de pommes de terre (vodka), chaque pays, chaque culture possède son savoir-faire. Le plus récent et le plus botanique de ces breuvages est sans doute le pastis. Crée pour combler le vide laissé par la fascinante mais redoutable absinthe (72° d'alcool), le pastis perpétue le goût méditerranéen pour les saveurs anisées. L'objet de ce dossier n'est pas de renflouer les caisses de l'état (67 francs de taxes pour 100 francs de pastis !), ni de vous pousser sur la pente dangereuse qui mène à l'excès, mais de vous donner l'en-

vie de vous retrouver le plus souvent possible avec d'autres jardiniers autour d'une table. Car c'est en ces moments de convivialité exacerbés par le rituel propre à la préparation du pastis que les langues se délient, que les bonnes adresses et les secrets de jardiniers s'échangent.

En appréciant les arômes de l'anis étoilé, de l'artémise, de la réglisse, du fenouil et des épices venues du monde entier, tout jardinier se montre digne héritier du botaniste François Rabelais.

Ne croyez pas pour autant que l'alcool soit nécessaire à la convivialité, un thé à la menthe brûlant, de la mélisse mêlée au jus de citron, où une infusion de fraisier feront (presque) aussi bien l'affaire.

Sommaire

EN DIRECT

- Calendrier, danse, livres
- Fêtes des plantes, la formule doit-elle changer?

Pages 2 et 3

BOTANIQUES NIOUZES

- Paulownia et Catalpa. Page 4

JARDINIER SANS JARDIN

- Myrte, pervenche de Madagascar
- Jardinières bien arrosées

Page 5

POTAGER

- Le jardin des délices. Page 6

JARDIN FACILE

- Les tribulations des mains de jardin. Un jardin à boire.

Page 7 et 8

LE PASTIS, UN BOUQUET ANISÉ

- Le pastis et le jardinier
- Culture et arômes des plantes à pastis
- Ces graines qui nous amusent Pages 9 à 11

LES JARDINS LA NUIT

- Parfums du soir
- La nuit, tous les jardins ne sont pas gris.
- Les Reines de la nuit

Pages 12 à 15

TRUCS DE JARDINIERS

- Boutures d'août à moindre coût. Page 16 et 17

CRENOM D'UN PRENOM

- Par Franck Berthoux.

Page 19

JARDINER SANS EMPOISONNER

- Gare aux dents de la nuit.

Page 20

ESCAPADES

- Rêveries aux îles Borromées.

Page 22

Calendrier

Le Vent des Forêts souffle sur la Meuse

Le Vent des Forêts souffle pour la 2e année sur les 6 villages de la Meuse qui participent à cette manifestation originale. C'est le long d'un sentier de 40 km de long, parcourant 5000 ha de forêts vallonnées que 14 artistes (venus de France, d'Allemagne, de Pologne, d'Estonie) utilisant le bois, la pierre ou le fer, vont laisser leur empreinte et offrir aux visiteurs une vision particulière de la nature. Ce sentier, avant tout piétonnier, cavalier, cycliste, est ouvert à tous et chacun peut s'y glisser pour surprendre au détour d'un chemin une œuvre inattendue. Jusqu'à 2 km peuvent séparer deux rencontres et le bonheur de la ballade en forêt prédomine. Du 1er au 17 juillet, les artistes seront là, hébergés dans les villages, créant au sein même de la nature. Puis leurs œuvres resteront en place aussi longtemps qu'elles se conserveront. Ainsi sur les 21 œuvres créées l'année dernière, une seule a disparu, anéantie par le gel de l'hiver. Vous pouvez pénétrer dans ce sentier "d'Art en Paysage" par l'un des six villages contigus à la forêt : Dompeyron, Fresnes au Mont, Lahaymeix, Nicey sur Aire, Pierrefitte sur Aire et Ville devant Belrain. Renseignements au 03 29 70 64 64.

Sculptures et bambous, un lien magique

Exposition de sculptures de Nathalie Decoster à la Bambouseraie d'Anduze (30). "Une réflexion sur le temps dans ce lieu magique où le temps s'allonge et s'arrête l'instant d'une promenade" ... Nous avons vu ces sculptures au milieu des bambous, dans le petit Carré qui leur était destiné à Longchamp (pour l'Art du Jardin) et nous avons été séduits. Nul doute que dans l'écrin grandiose de la Bambouseraie, elles pourront véritablement se déployer. Tél. : Bambouseraie 04 66 61 73 49 ou portable N. Decoster 06 60 46 64 03.

le 25 juillet, Fête de la Tomate

au Jardin des Olivades à Ollioules (83). Voir dernière page. Nous y serons ! le 15 août, Festival International de la Pomme de Terre et autres Tubercules dont le Dahlia à Crevant (36). Renseignements Louis Laurent, tél. 02 54 30 20 70. du 13 au 16 septembre,

Jarditec-Jardiflor, Urbavert-Stadium et Hortimat-New Plants à Paris. Ces salons professionnels du jardin, du paysage et du loisir, seront regroupés au Bourget pour présenter leurs nouvelles productions. Ce grand rassemblement professionnel regroupera 1 500 exposants sur 150 000 m². Tél. 01 49 68 52 04 (ou 01).

les 3 et 4 septembre, Promenade pédagogique proposée par Colette Sainte-Beuve, dans le jardin de sa pépinière de Plantbesin à Castillon (14). Marie-Christine Gran, paysagiste-conseil, vous révélera tous les secrets de plantation et d'entretien pour votre jardin, en associant harmonieusement les formes et les couleurs. Inscriptions jusqu'au 20 août au 02 31 92 56 03

La Gazette des Jardins

23, avenue du Parc Robiony 06200 NICE
Tél. 04 93 16 13 - Fax : 04 92 15 00 61 - Email LGJ@wanadoo.fr
Rédaction parisienne ; 3, rue Henri Régnaud 75014 PARIS

Edition Alpha Comedia S. A au capital de 600000 F

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

Rédacteur en chef du supplément Ile-de-France : Jean-Paul COLLAERT

Rédaction : Serge SCHALL - Hilaire de LORRAIN - Anne GELY - Daniel VUILLOON - Alain LEVY - Daniel CROCI - Franck BERTHOUX - Ariane ERLIGMANN - Philippe THELLIEZ - Edith MUHLBERGER et Pascal MAIGNET - Bénédicte BACHES - Emmanuelle SANNER - Nadia DE KERMEL - Jean-Laurent FELIZIA -

Rémerciements à : Mr et Mme CARLETTA - Chantal RAGAUT - Vincent LARBEY - Jean-Pierre PETITTI - Emmanuelle PEPIN - Christine et Philippe LATOUR - Alain GOUDOT - Michel MAST - Jean POTELET - Joël AVRIL - Michèle LEMERCIER

Illustrations : JAL

Photographies : Hilaire DE LORRAIN - COURBOU - INRA Antibes - Bénédicte BACHES - Jean-Paul COLLAERT - Michel MAST

Photographie de couverture : Hilaire DE LORRAIN

Régie publicitaire : RÉGISEURS ASSOCIÉS 4, avenue Edmond Salvy 06600 ANTIBES
Tél. 06 07 11 36 84 - Fax 04 93 29 85 61 - Email REGISSEURS@wanadoo.fr
- Gilles LEGRAND portable 06 07 11 36 84

Ce numéro 20 est vendu accompagné d'un supplément Méditerranée en Région PACA et Languedoc-Roussillon et d'un supplément Paris Ile-de-France en Ile de France. Ce dernier contient un sachet de graines.

ISSN : 1261.7202 - Commission Paritaire : 75995

Imprimerie : RICCOPONO - 115, Chemin des Valettes 83490 Le MUY

Paysages, la danse entre ciel et terre

En voyant danser, l'été dernier, la compagnie Vertige dans le jardin du Val Rahmeh, nous avons été éblouis par la beauté du spectacle. Des liens magiques se créent la nuit entre le jardin, la musique et les corps... Emmanuelle, fondatrice, chorégraphe et danseuse de la Compagnie Vertige, nous livre ici ses émotions.

Le jardin est un véritable théâtre vivant. Chargé du passé, miroir d'une culture, lieu de fantaisie architecturale et végétale, espace naturel organisé au milieu d'un espace urbain, le jardin est un cadre particulièrement riche, vers lequel je me tourne pour écrire et construire ma danse. C'est avant tout un travail du domaine du sensible, mettant en effervescence nos cinq sens.

Il m'importe de souligner le pouvoir qu'exerce le jardin sur le domaine émotionnel, sensoriel, et affectif. Les parfums suscitent l'odorat (un des sens les moins utilisés en milieu urbain), et font resurgir en nous des souvenirs enfouis. L'espace sonore et le mélange des sons naturels (vent, eau, oiseaux) avec des sons urbains (avions, voitures...) agissent en nous. L'espace architectural et végétal définit des lignes, points, allées, perspectives, niveaux. Un véritable tracé scénique. La qualité des sols éveille la proprioception et amène une sensation nouvelle sous les pieds des danseurs. Les différences de température, l'esprit, l'histoire du jardin ne peut qu'influencer le danseur et le spectateur.

La préparation dans le lieu est très importante pour se laisser envahir par toutes ces sensations, pour se retrouver face à soi-même, face à son intimité, car le jardin nous guide vers nos sens, et vers notre es-

sence. La gestuelle qui en découle est chargée d'intensité. Danse dans les jardins est un choix personnel, qui s'est partagé au fur et à mesure des expériences, avec des danseurs, des jardiniers, des conservateurs, des botanistes, des architectes, des institutions... Ce concept a développé la curiosité et un autre regard sur la danse contemporaine, encore trop méconnu du large public.



"Paysages" s'articulait particulièrement sur l'architecture symétrique du jardin à la française. C'est donc dans différents jardins de la région que ce spectacle s'est composé, chaque fois différent selon le lieu (jardin Val Rahmeh, jardin Biovès et les jardins de la Villa Ephrussi de Rothschild). "Paysages, deuxième acte" est une manière différente d'aborder l'es-

pace et le public. Il dévoile l'influence du jardin sur l'homme ; un travail sur l'harmonie de l'homme avec cette nature organisée, et la position du spectateur.

Ce spectacle se jouera les 23 et 24 juillet dans les jardins de la Villa Ephrussi de Rothschild à St Jean Cap Ferrat

Il s'intègre dans le cadre des soirées estivales du Conseil Général des Alpes Maritimes, intéressé par ce projet. D'autres représentations sont envisagées dans d'autres jardins.

"Paysages, deuxième acte" continue de s'imprégner d'un esprit poétique et sensible ; la danse s'affine et s'intègre davantage au lieu, jusqu'à parfois se confondre complètement. Une partie reprend le travail entamé l'année précédente sur l'architecture géométrique des jardins français, avec un clin d'œil aux ballets du 16e siècle, teintés de couleurs et mouvements baroques ; une sorte de présentation, s'alliant à la noblesse du jardin. Puis, le spectateur est invité à se déplacer et à se laisser surprendre par la danse. Une danse qui s'harmonise à la beauté et la magie de ce paysage, à sa végétation. Un espace révélé par un danseur : un arbre, une cascade, un point d'eau, un carré de végétation... comme si la nature se mettait elle-même à danser. "Paysage, deuxième acte" est une invitation au voyage, une invitation à se joindre à une promenade nocturne, berçée par la musique, les sons naturels, et bien sûr la lumière. Un autre regard sur la danse, une manière différente d'être spectateur.

Emmanuelle Pépin

Calendrier

Démonstration de taille douce

Les Forrières-du-Bosc à Maromme (76) proposent, les 5 et 6 septembre, une démonstration de taille douce sur les grands et petits arbres, par Jean-Louis Morel. Nous en profitons pour rappeler que ce parc, réalisé avec passion, est ouvert à la visite les jeudis, samedis, dimanches, et jours fériés, de 10 heures à 18 heures. Dominique Evrard étant président de la section Plantes vivaces de la Société nationale d'horticulture de France, et surtout passionné de géraniums vivaces, attendez-vous à voir cette importante tribu mise à l'honneur. Entrée 30 F. Tél. 02 35 33 47 06

Une fin d'été gourmande

Les pépinières Delbard organisent, les 5, 6 et 7 septembre, leur traditionnelle fête de fin d'été. Cette fois, le goût est à l'honneur. Le goût des fruits, des légumes et des fleurs. On pourra déguster ! Dans le cloître des pawpaws, un décor inédit de 1500 m² à base de légumes familiers et insolites, signé Eric Ossart et Arnaud Maurières vous surprendra. Deux roséries paysagées permettent d'admirer 300 rosiers fleuris. Un catalogue vivant vraiment craquant. Dans le verger expérimental, les légumes et les fleurs se glissent parmi les 7 km d'allées bordées d'arbres fruitiers. Ce sera aussi trois jours de concert au champ, des ateliers pédagogiques, des dédicaces de livres, un concours public d'exploit légumier, des ateliers pour les enfants. De 10 à 19 heures sans interruption. Verger expérimental et jardin verger, E^e Georges Delbard à Malicorne, dans l'Allier. Entrée : 30 F, gratuit pour les moins de 10 ans. Restauration gastronomique sur place par Michel Rubod. Renseignements au 04 70 64 33 34.

8èmes Journées Méditerranéennes du Jardin à Menton du 12 au 19 septembre

Chaque année, Menton rend hommage à son patrimoine, fête ses jardins et célèbre les plantes. Les 12 et 13 septembre, les jardins Biovès, au cœur de la ville, recevront une cinquantaine d'exposants, pépiniéristes de qualité. Libre occasion de trouver des plantes décoratives classiques, des espèces plus originales, et aussi la plante rare, recherchée par le collectionneur. Le Palais de l'Europe accueillera des expositions vertes et la ville organisera des visites guidées pour faire découvrir ses jardins d'exception, œuvres de botanistes anglais et de paysagistes de génie du début du siècle.

Et cette année pour la première fois...

...un nouvel essor est donné à ces Journées qui feront découvrir l'art de vivre d'un pays méditerranéen différent chaque année. Premier invité d'honneur : la Tunisie. La fête des plantes se prolongera toute la semaine suivante avec un marché artisanal en bord de mer et de nombreuses animations autour de l'art tunisien, la musique, la mode, la gastronomie... Un jasmin sera offert par la Ville de Menton aux 5000 premiers visiteurs.

• si on lisait • si on lisait • si on lisait • si on lisait •

La rose de France

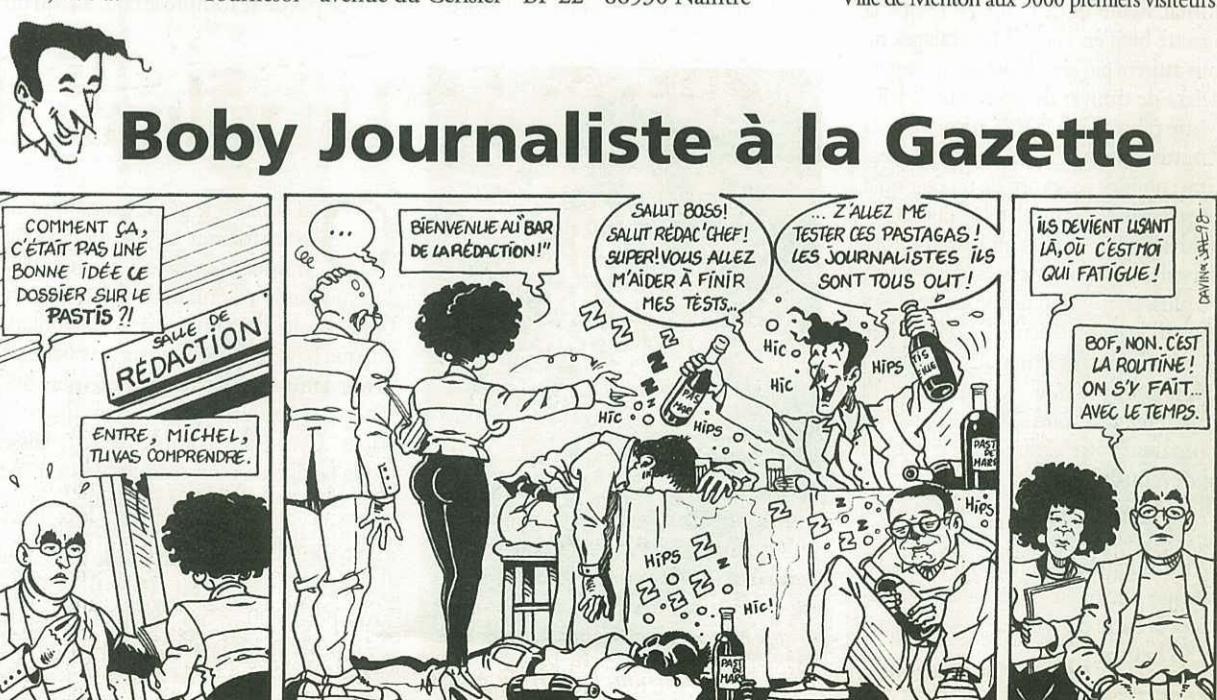
Si la France reste le pays des roses, et les obtenteurs français réputés non seulement par la quantité de leurs créations, mais aussi par leur qualité soutenue depuis des décennies, c'est en partie à l'impératrice Joséphine que nous le devons. Elle se consola avec les roses de la perte de son empereur. De son engouement devait naître un colossal développement des créations, avec toute une pépinière d'obtenteurs.

Le mérite de François Joyaux est d'avoir retrouvé la trace de nombre de ces roses de France, des galliques et dérivées de galliques. Outre l'histoire, celle de France et de l'horticulture de ce temps, on savoure la beauté de ces roses, qui restent parmi les plus charmantes de toutes.

Un ouvrage de référence que doit posséder tout vrai amateur de roses. Très complet, il donne également les lieux où admirer ces roses, et se termine par les roses de France modernes. La rose de France, Francis Joyaux, Imprimerie Nationale, 460 F.

Tournesol, l'aventure au coin du jardin

Enfin une revue de jardin vraiment conçue pour ceux à qui elle est destinée : les enfants. Ce nouveau magazine, dont le n° 2 est sorti en mai, a mis le doigt (d'une façon simple, ludique, mais néanmoins très éducative) sur ce qui dans le jardin attire et passionne les enfants : le miracle de la graine qui pousse, les activités des petits animaux qui y gravitent, le plaisir de manger "son jardin", les réalisations manuelles originales dont il peut être source. On trouve au sommaire : Jardin malin et ses bons trucs pour un jardinage facile, jardin gourmand et ses recettes de fruits et de fleurs, jardin des animaux, maison jardin (comment créer un mini jardin dans sa chambre), artiste en herbe, le Carré des scientifiques. Et aussi des "histoires de plantes", présentées sous forme de BD, dont le héros est... Michel Lis. Sortie en kiosques du n° 3 de juillet/août le 1er juillet. 24 F. Abonnement 130 F/an pour 6 numéros ou 245 F/2 ans. Tournesol - avenue du Cerisier - BP 22 - 86530 Naintré



A visiter

Un jardin dans le ciel

Le Jardin des Paradis, situé dans le village médiéval de Cordes-sur-Ciel dans le Tarn, ouvre ses portes. Crée par deux paysagistes de renom, Eric Ossart et Arnaud Maurières, c'est le jardin de leurs rêves qui rassemble toutes leurs connaissances, leurs expériences, leur talent, mais aussi leur passion des voyages à travers l'Orient et l'inspiration qui en naît. Le Jardin des Paradis est un parcours initiatique et labyrinthique où l'œil s'aiguise au "toucher" des couleurs, des matières et des parfums... L'esprit navigue au rythme de la découverte, du plaisir. C'est un lieu où l'on flâne et dont on s'approprie l'espace.

Ouvert tous les jours de 10 h à 19 h 30 jusqu'au 18 octobre. Entrée 25 F à partir de 10 ans. Tél. 05 63 56 29 77

Voyage au pays des fruits

Le Jardin des Hespérides, installé à La Chappelle sur Erdre en Loire Atlantique, est le jardin paysagé de La Ferme Fruitière de la Hautière où la famille Maisonneuve perpétue depuis 1810 la tradition fermière et la passion des fruits. Aménagé en huit thèmes : jardin méditerranéen, néolithique, fruitiers des botanistes, jardin des fraises, des fruits sauvages, des fruits nouveaux, jardin de la Loire Atlantique, du Monde... il permet de découvrir l'extraordinaire richesse de ces végétaux qui depuis toujours accompagnent la vie de l'homme, et exaltent sa gourmandise.

Ouvert tous les jours d'avril à octobre de 14 h à 18 h. Visite guidée tous les jours à 15 h, groupes, associations sur réservation. Tél. 02 51 12 37 37 - fax 02 40 72 88 14

Détour autour de Montpellier

Les pépinières paysagées ont le vent en poupe, poussées il est vrai par la demande de nombreux amateurs de plantes... L'intérêt est double : découvrir de nouvelles essences et apprécier en grandeur nature des aménagements souvent raffinés dans lesquels le jardinier néophyte pourra puiser son inspiration. Au nord de Montpellier, à Saint-André de Sangonis, Gérard Simon, passionné de plantes méditerranéennes, a choisi de faire de sa pépinière une pépinière-paysage. L'eau est omniprésente au jardin de la Font de Bezombes et, comme son nom l'indique (font = source en languedocien), c'est un véritable oasis ombragé et baigné de fraîcheur. Le jardin présente plusieurs cultures paysagères : sino-japonaise avec des collections végétales originaires d'Asie, une partie africaine en cours de réalisation, une petite partie australienne, des jardins à la française avec bassins et rus qui puisent à la source du lieu. Tout en dénivellée, voilà une halte promenade exquise pour tempérer l'ardeur de la canicule montpelliéenne. Ouvert tous les jours (sauf le mardi) de 14 h à 18 h Entrée 20 F, enfants 10 F (gratuit pour les moins de 6 ans), groupes 15 F - Tél. : 04 67 57 81 44

En passant par la Corrèze

Le Parc Botanique de Lostanges à Meyssac propose aux visiteurs un voyage botanique parmi les 500 plantes originaires de toutes les régions tempérées des deux hémisphères. Vous commençerez votre voyage autour du monde avec les régions rudes de la Sibérie et du Canada. Puis vous traverserez les montagnes de Méditerranée et de Californie, d'Afrique du Sud et d'Australie. Vous visitez ensuite les jungles de la Chine et de la Louisiane, les déserts d'Iran et d'Arizona. Vous terminerez avec les mystérieux "fossiles vivants", ces plantes inchangées depuis l'époque des dinosaures! Ce parc qui nous fait parcourir le monde, est bien installé dans le paysage corrézien : on y trouve également les plantes typiques de cette région : châtaigneraies, bois de bouleaux, lande à bruyère, pinède, haies d'aubépines... Ouvert tous les jours en juillet-août. Entrée 20 F, 6 à 12 ans 10 F, groupes de 10 personnes 15 F. Tél. 05 55 25 47 78

Fêtes des plantes : la formule doit-elle changer

Ce printemps, du 20 mai au 7 juin, soit durant trois week-ends, ce ne sont pas moins de 12 fêtes des plantes d'une certaine ampleur qui se sont déroulées en France. On peut s'en réjouir en voyant l'engouement pour les plantes sortant de l'ordinaire se répandre dans les régions. Le centralisme parisien si décrié aurait vécu. Il faut cependant noter que les trois plus importantes fêtes restent celles de Saint-Jean-de-Beauregard, Courson et l'Art du Jardin, situé cette année à Longchamp, ce qui laisse à penser que le poids de la région parisienne et de ses millions de jardiniers subsiste. Comme

ces trois vedettes font l'événement, sur les radios, dans les journaux et même à la télévision, elles déterminent l'évolution du genre. Or, cette année, on a bien senti une lassitude commencer à poindre. Si les organisateurs affichaient un sourire de circonstance, bien des exposants avaient du vague à l'âme : une fréquentation ressentie moindre, même si les chiffres des deux premières fêtes semblent affirmer le contraire ; et surtout des visiteurs moins gourmets et gourmands. On a surtout pu le constater à l'Art du Jardin, qui clôt la saison parisienne et a souffert de l'approche du Mondial mais également du

déplacement à Longchamp, cadre moins prestigieux que le parc de Saint Cloud, et guère plus facile d'accès. Au-delà du phénomène médiatique, l'affaire est d'importance car il ne faut pas oublier le caractère novateur de ces fêtes, qui sont des tribunes parfaites pour mettre en valeur des plantes nouvelles ou inédites. Par ailleurs, beaucoup de pépinières spécialisées réalisent un chiffre d'affaire non négligeable lors de ces événements, et assurent une large diffusion de leurs catalogues. L'après Courson est aussi important que le Courson proprement dit. Ayant participé cette année à beaucoup de ces fêtes,

nous avons ressenti nous aussi cette lassitude : les grands amateurs de plantes rares seraient-ils inscrits aux jardiniers absents ? On peut penser le contraire : non seulement ils sont plus nombreux mais également plus avisés, et se doutent bien que les fêtes des plantes ne sont pas forcément l'endroit où acheter. Les exposants doivent répercuter leurs frais. À l'autre bout, avec des prix d'entrée de 50 à 70 F par personne, le budget d'achat des jardiniers moyens est déjà écorné avant même d'accéder au premier stand. Est-ce d'ailleurs la raison pour laquelle l'allée de Saint-Jean-de-Beauregard se peuple de stands de plus en plus près des grilles ?

La qualité des stands, qui saute aux yeux quand on se souvient de ce qu'elle était il y a quelques années, se paye, mais le consommateur risque de ne pas comprendre la différence entre les tarifs affichés sur le gazon et sur le papier des catalogues. Est-ce le prix de la promenade ou celui du conseil donné par le spécialiste ? Mais combien d'entre eux, écrasés de fatigue par les fêtes des plantes à répétition et le transport de leur marchandise, peuvent consacrer le temps et la patience pour répondre à des néophytes qui ont envie de tout mais ne savent pas comment s'y retrouver. Ces fêtes, si elles veulent continuer à porter ce nom, doivent renforcer nettement leur caractère didactique mais aussi convivial, que l'on ressent plus fortement dans les fêtes régionales, où la joie de se retrouver entre jardiniers est palpable. Les journées que Roland Gardet a consacrées à Maurice Laurent, le spécialiste des viburnums, dans son domaine de Barbirey-sur-Ouche, montraient la voie : généreuses, sympathiques et riches en contacts. Pour replacer cette rapide analyse dans le contexte français, les derniers chiffres connus de la consommation de plantes en France, qui ont trait à l'année 1997, communiqués par l'Office de l'Horticulture par l'intermédiaire d'un panel Sofres, confirment une stagnation. Cela au moment où les médias citent le jardin à tout propos, et où la moindre vedette se vante de repiquer ses bégonias sur son balcon. Dans son éditorial du 14 mai dernier, le rédacteur en chef de la revue professionnelle *Le lien horticole*, Francis Ginestet, conclut : "le risque serait de découvrir que les nouveaux jardiniers ne se retrouvent pas dans l'offre qui leur est aujourd'hui proposée, et qu'il faut inventer l'offre de demain." Et vous, amis jardiniers, vous retrouvez-vous dans les rayons des jardineries, qui ressemblent tant à votre supermarché habituel, et dans ces fêtes des plantes qui deviennent de banals marchés aux plantes ? Nous attendons vos réactions sur ce sujet. Qu'attendez-vous des fêtes des plantes ? De l'information, des plantes... ou les deux ?

Jean-Paul Collaert

VU À LONGCHAMP • VU À LONGCHAMP



1



2



3



4



5



6

L'Art du jardin a apporté un tonus nouveau dans le monde des fêtes des Plantes en mettant en valeur le côté décoratif. C'est la seule fête où des vrais jardins sont exposés. Cette année, le cru a paru un peu décevant quoique certains aient reçu un vif succès : le potager des chefs de Louis Benech (6), pour *Lesieur*; le jardin de Poliphile, conçu par Pierre-Alexandre Rissert et six autres professionnels (1); le jardin couleur de Timothy Vaughan, pour *Truffaut*;

un voyage en Chine, de Christian Fournet, pour *Veuve Clicquot* (5); un jardin de charme, créé par Pascal Callarcé pour *Bradstone* (3); et le jardin de Mariage (création Thierry Huau) ont remporté beaucoup de succès. Nous avons relevé pour vous quelques scènes de qualité, des idées à retenir pour votre jardin, comme l'extraordinaire rideau d'eau conçu par Jean-Pierre Delettre, Michèle Elsair et Oxalis, pour *Clarins* (2).

SdF, le mieux est l'ennemi du bien

Le plus néophyte des téléspectateurs a remarqué que les premiers matches joués sur la pelouse du Stade de France furent l'occasion de fabuleuses glissades. Pour expliquer les causes de la maladresse des joueurs, plusieurs théories sont possibles :

Disparition du Pâturen

Nous avons signalé lors de notre dernière édition (SdF, Oseille et Pâturen ne font pas bon ménage, page 3) que la pelouse actuelle du SdF n'était plus composée que de Ray Grass. Le Pâturen a en effet disparu au cours de l'hiver. Or la particularité du Pâturen des prés est de pousser horizontalement par rhizomes souterrains (comme des bambous) tandis que le Ray grass (qui est actuellement l'unique com-

posant de la pelouse) pousse verticalement (comme du blé; une graine = un brin). Il est évident que les appuis des joueurs sont moins stables que sur des pelouses où le Pâturen est installé depuis longtemps et tient le sol (le stade de Sochaux est une référence).

Le Lavaterr est trop drainant

Le substrat spécial conçu pour le SdF est particulièrement perméable à l'eau, le but est d'éviter les flaques trop fréquentes sous le climat parisien. Comme nous le disons toujours, le mieux est l'ennemi du bien en matière de jardinage. Pour éviter que la pelouse ne se dessèche et ne manque de nourriture, le terrain est arrosé et fertilisé trop régulièrement. D'ailleurs les jardiniers des autres stades de la Coupe stoc-

kent actuellement les quantités phénoménales d'engrais qui ont été livrées en fonction de la "consommation" du Stade de France. Ce substrat a été proposé pour la réfection du stade d'Auxerre. Vu ses résultats actuels (le pâturen sera ressemé dès fin juillet et permettra un bon équilibre du terrain à l'avenir) nous comprenons la prudence de Guy Roux qui suggère d'ores et déjà d'augmenter la longueur des crampons pour éviter aux footballeurs de jouer aux surfeurs.

La solution pour remédier à terme à un sol trop drainant est d'épandre du sable argileux (non lavé). Les très fines parties d'argile vont se coller au substrat en place et augmenter la rétention en eau et en matières nutritives.

MC et JPP

En bref

- La Lettre professionnelle Parcmedia, dédiée aux paysages et végétaux méditerranéens, poursuit son odyssee en intégrant internet. Un mini-site d'information est accessible par <<http://perso.wanadoo.fr/parcmedia/>>. Les abonnés peuvent désormais poser en direct des questions à la rédaction sur l'Email <parcmedia@wanadoo.fr>.

Derniers numéros parus pour cette lettre d'information bimestrielle : "Fougères et plantes pour sous-bois méditerranéen" (n°10) - "Spécial Italie : jardins botaniques du Sud de l'Italie" (n°11). Dans le supplément "Paris, Ile de France" de mai, nous avons fait une erreur quant au numéro de téléphone des Amis de Bagatelle. Vous pouvez les joindre au 01 40 71 76 02.

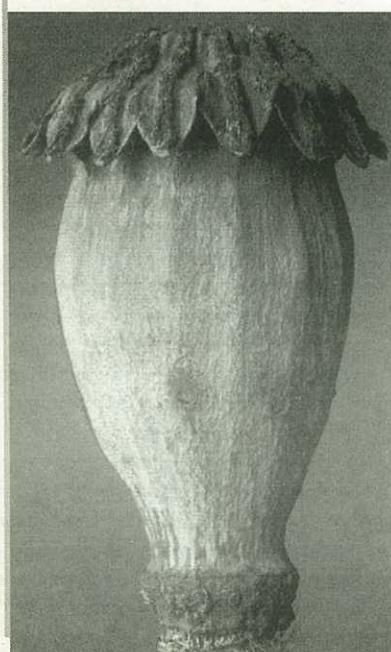
BREVES

Alors que, chez nous, les bories, nom local des anciennes bergeries en pierre sèche, tombent en ruine sans que personne ne songe à les relever, cet art très ancien occupe le devant de la scène outre Atlantique. Dan Snow s'est fait une spécialité de construction en ce matériau, il associe le poids et la solidité avec des lignes courbes. Après avoir découvert cette technique en Italie, il y a plus de 25 ans, il est ensuite retourné au Vermont pour construire avec la pierre locale, une sorte d'ardoise.



Il peut monter un muret d'un mètre de haut et 60 cm de large sur 15 mètres de long en une semaine. Ses sources d'inspiration, il les trouve en Angleterre et dans les pueblos, les villages indiens du Nouveau Mexique. Son travail ne repose pas sur le ciment mais sur son instinct. (Garden design mai 1998).

Les photographies de Karl Blossfeldt, restent des modèles du genre : des noirs et blancs subtils, cadrés sur des détails de plantes, qui en deviennent des morceaux de sculpture. Réalisées au début de ce siècle, leur modernisme saute aux yeux. Né en 1865 dans un petit village au centre de l'Allemagne, Blossfeldt quitte vite l'école pour entrer dans une fonderie. Après avoir gagné un prix, il apprend le dessin. Mais le tournant de sa vie est un séjour en Italie où il étudie de près les plantes et s'exerce à la photographie. Ses œuvres, qui semblent d'emblée faites pour l'accrochage dans des galeries, étaient en fait des travaux pratiques. D'où l'emploi de fond gris et neutres. Son but : mettre en valeur la structure des plantes. Il élimine tout ce qui peut troubler la vision, et va rechercher dans les plantes sauvages les graphismes de base, non encore modifiés par l'homme. En reprenant l'essentiel des formes et des structures, ses photos mettent en valeur la force des lignes et des volumes. Elles rappellent bien des motifs architecturaux, repris dans les bâtiments Modern Style. Mais les spécialistes ne rejoignent plus Blossfeldt quand il affirme que les architectes des temples grecs ont copié la prèle pour concevoir les colonnes doriques. Ces photographies ont été publiées à partir de 1928. Vous en retrouverez quelques dizaines dans le livre que les éditions Schirmer Mosel ont consacré à Karl Blossfeldt.



POUR NE PLUS CONFONDRE PAULOWNIA ET CATALPA

Ces deux arbres attirent l'œil de loin au moment où ils fleurissent, l'un au pic du printemps, en même temps que la glycine, l'autre deux mois plus tard, en plein été, quand on croit la fête finie. Pour repérer qui est qui plus facilement, voici leurs deux fiches détaillées.

Faisant partie de la même famille botanique que les mufliers, les Scrophulariacées, les paulownias sont un tout petit genre, 6 espèces environ originaires de l'Extrême Orient. La floraison constitue une des plus attrayantes parmi les arbres rustiques dans nos régions : des grappes de fleurs qui évoquent de près des digitales, dans un mauve délicieux qui s'est avéré plus foncé par ce printemps humide que nous avons vécu.

Epanouies en mai, elles répandent un léger parfum de violette ou d'héliotrope selon les nez, mais l'ambiance de nos villes où cet arbre est encore assez souvent planté dans les squares n'est pas toujours propice à cette découverte. Les feuilles qui apparaissent juste après la floraison sont géantes, presque rondes, capables de dépasser 25 cm de diamètre.

L'espèce la plus fréquente, et la plus rustique, est le *Paulownia tomentosa*, qui peut atteindre 8 à 9 m de haut et souvent un peu plus en largeur. Le *P. fargesii* est plus grand, presque du double, et fleurit quand l'arbre est plus jeune et un peu plus tôt en saison, en même temps que les glycines de Chine. On peut d'ailleurs planter cette dernière non loin du paulownia, l'harmonie étant remarquable.



Pour repérer le paulownia : il fleurit au printemps (mai), en mauve, et donne des fruits ronds (capsules).

CONSEILS GAZETTE Le paulownia apprécie les emplacements ensoleillés, et abrités des vents froids. Les boutons floraux se forment dès l'automne et persistent durant l'hiver, on doit évidemment les laisser tranquilles.

Si vous souhaitez récupérer des graines, faites-le en septembre, en récoltant quelques capsules.

Le catalpa appartient à la famille des Bignoniacées. C'est un arbre assez grand, plus vigoureux et dense que le paulownia, avec des feuilles en cœur, parfois panachées ou dorées. L'arbre prend une forme en nuage ou en pyramide au bout de quelques années, à moins qu'il devienne une boule presque parfaite. Le feuillage apparaît assez tardivement au printemps. Les fleurs blanches, marquées par des taches jaunes et pourpres au cœur, apparaissent en été, et sont légèrement parfumées. L'espèce la plus répandue dans nos jardins est le *Catalpa bignonioides*, originaire de l'est des Etats-Unis, qui vit environ quarante à cinquante ans. Il existe une forme dorée, qui attire le regard de loin tandis qu'un hybride, *C. erubescens Purpurea*, offre des feuilles géantes, qui naissent pourpres avant de passer au vert. Certains jardiniers exagèrent encore la taille de ces feuilles en rabattant le catalpa tous les ans au printemps. Il produit alors des cannes de deux mètres dans l'année avec des feuilles larges comme des plats à tartes. Un peu cruel...

On reconnaît facilement le catalpa à ses fleurs estivales, suivies par des sortes de haricots pendus qui contiennent les graines. Un autre signe typique : les feuilles

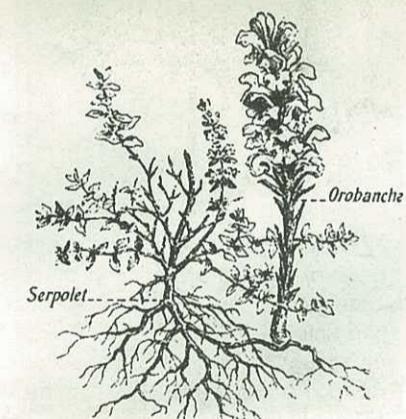


apparaissent par trois, comme les trois A de catalpa. Un vrai truc de scout!

CONSEILS GAZETTE Le catalpa donne le meilleur de lui-même en sol riche et profond, restant un peu humide en été. C'est un arbre volumineux, à placer avec soin en tenant compte de son développement ultérieur. S'il pousse mal la première année, rabattez au ras du sol.

UN REDOUTABLE PARASITE

En désherbant (à la main !), j'ai vu repousser mes deux touffes d'orobanche... sous deux buddléas (un nain et un grand). Ces plantes m'intriguent depuis des années : en effet aucun livre de botanique ne mentionne une orobanche du buddléa. Peut-être pourriez-vous faire un dossier sur les plantes holoparasites (*Euphrasia*, *Rhinanthus*...).



Permettez-moi de vous citer un superbe livre sur les symbioses et autres associations végétales et animales : "Guerre et paix dans le règne végétal" de Bernard Boulard (Ellipses - Editions Marketing).

Serge Serres (32)

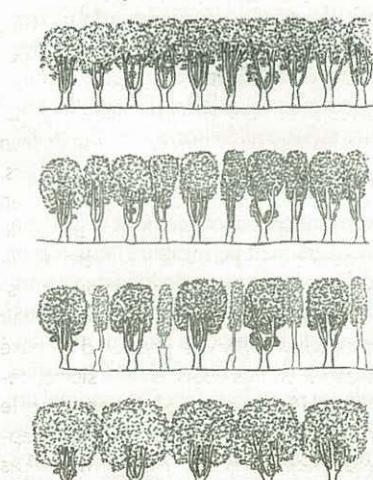
Les orobanches sont des plantes parasites pratiquement dépourvues de chlorophylle. Cela ne les handicape nullement puisque leurs racines sont en lien si étroit avec celles de la plante hôte qu'elles peuvent y prélever les nutriments dont elles ont besoin. L'étude des orobanches est relativement compliquée, au point de requérir des marqueurs ADN pour les différencier, leur morphologie étant insuffisante. Les orobanches comportent environ 140 espèces, et parasitent des plantes aussi diverses que le chou-fleur, la tomate, les poivrons, la fève, les haricots, le trèfle mais aussi le lierre, le serpolet, le gaillet ou le genêt. Venu de Chine, le buddléa n'est pas normalement au menu courant de nos orobanches, mais certaines sont peut-être opportunistes. Si d'autres lecteurs ont repéré de tels cas, qu'ils nous le fassent savoir.

La bible des orobanches est parue il y a trois ans, mais uniquement en langue allemande (avec de larges passages en anglais). Elle récapitule les principales espèces du nord et centre de l'Europe (le Midi est à venir). Dessins, cartes de répartition, descriptions, dégâts provoqués, l'ensemble est très complet (éditions Stichting Naturpublicaties Limburg, postbus 882, 6200 AW Maastricht, Nederland).

Des alignements rénovés en douceur

Comment rénover une allée centrale de platanes ou de tilleuls ? On a rarement ce genre de problèmes dans les jardins, et c'est tant mieux, mais les villes s'angoissent d'avance à l'idée que les électeurs entendent le chant des tronçonneuses. Une technique inspirée du domaine forestier devrait les tenter : elle consiste tout simplement à tailler de façon drastique certains arbres, les plus faibles, de façon à laisser de l'espace aux autres. Ce n'est pas forcément un arbre sur deux, mais on doit tenir compte de l'impact visuel sur l'ensemble. En une décennie, un alignement entier est régénéré, sans manifs ni tracts incendiaires. L'éclaircie par les cimes respecte la physiologie et la biologie des arbres. Elle semble en tout cas préférable à ce qui se pratique si souvent : l'abattage intégral, ou encore la pratique jésuite (très ville de Paris ces temps-ci) qui consiste à glisser un

jeune rogaton entre deux géants moribonds, ce qui donne un alignement ridicule, surtout quand on ajoute un marronnier dans les micocouliers (*Le lien horticole*, 4 juin 1998).



Deux champions asiatiques

La flore asiatique n'en finit pas de nous émerveiller. Pour rendre votre jardin plus original sans pour autant le transformer en Disneyland floral, voici un arbre et un arbuste encore trop peu connus et surtout pas assez utilisés à notre goût. Le *stephanandra* est un cousin des spirées. Ses rameaux arqués forment une masse mousseuse, un peu plus large que haute, garnie d'un feuillage élégant. Cette silhouette est singulièrement émouvante. Le commerce nous propose



Le stephanandra fait partie de ces arbustes au charme discret mais assuré.

Stephanandra incisa, dont la taille oscille entre 60 cm et 2 m. Le feuillage prend des couleurs rouge orangé en automne. Il fleurit en juillet, en blanc, très léger. La variété 'Crispa' est plus basse, ne dépassant guère 60 cm de haut. C'est un bon couvre-sol mais vous pouvez décider de l'utiliser tout simplement pour meubler des vides dans les grandes plantations d'arbustes. Le *Stephanandra tanakae* est plus vigoureux, sans dépasser 2 m. Là encore, les couleurs d'automne sont ravissantes. Au moment de la floraison, en juillet, il se cache sous une brume de minuscules fleurs blanches. Exactement ce qu'il faut pour nous reposer des rosiers et des rhododendrons.

Le stephanandra pousse parfaitement dans les endroits un peu ombragés. On peut en faire des petites haies, d'autant qu'il se bouture très facilement, en début d'automne : prélevez des extrémités de pousses de 15 cm environ, et enterrer-les de moitié dans du sable. Faites passer l'hiver sous un abri sommaire : serre tunnel ou simple châssis de jardin. En avril, repiquez dans un coin du potager pour faire grandir et installez à la place définitive en automne. Un autre procédé consiste à éclater la touffe d'origine, en hiver.

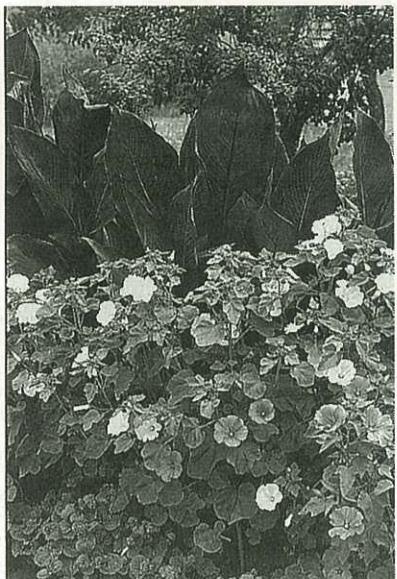


Le koelreutheria fleurit dès juillet : une vraie pluie d'or !

Temps. On peut récupérer ainsi des jeunes plants et les repiquer, avec un taux d'échec non négligeable car la première racine pivotante doit impérativement être respectée. D'ailleurs même acheté dans le commerce, le koelreutheria ne reprend pas toujours bien : il faut l'acheter jeune et toujours en conteneur. Ensuite, il pousse vite et fleurit dès la troisième ou quatrième année. Le plus répandu et le seul rustique chez nous est *K. paniculata*, originaire de Chine, de la Corée et du Japon. Il résiste à la chaleur comme à la pollution des villes. Ses graines noires sont utilisées en Chine pour faire des colliers. Sur la côte, vous pouvez tenter les moins rustiques *K. bipinnata* et *K. formosana*, le second fleurissant en rose.

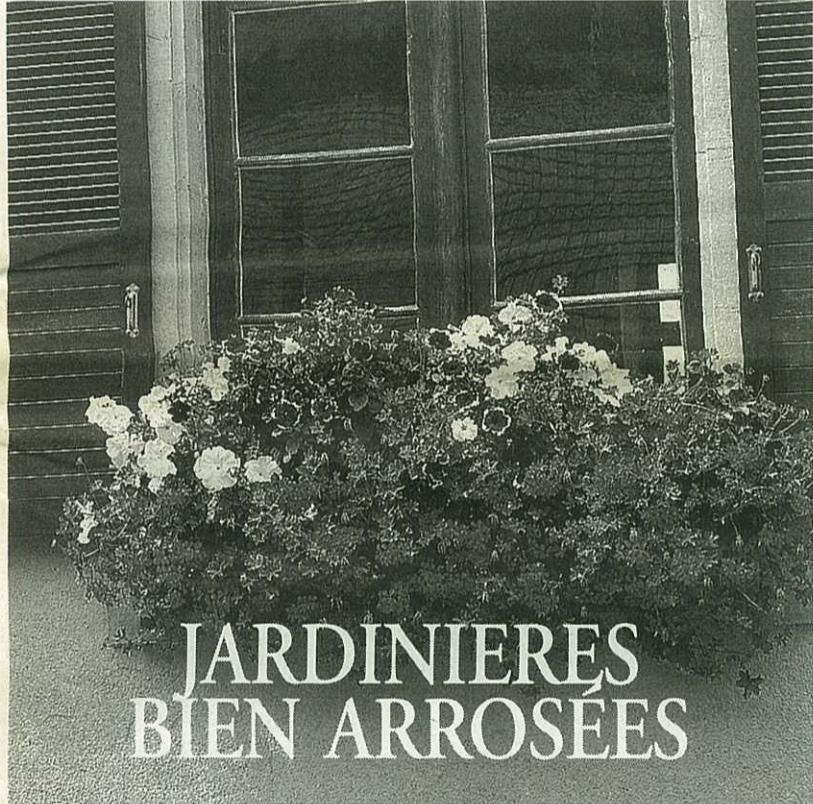
PERVENCHES DE MADAGASCAR

Il suffisait de se promener dans une jardinerie ce printemps pour admirer le Top 50 des fleurs à la mode : si les géraniums-lierre, les pétunias et autres surfinias occupent toujours une bonne place, on trouve désormais assez facilement de quoi changer un peu l'aspect de ses jardinières : les lobélias et les verveines sont maintenant légion, et l'héliotrope a retrouvé la santé. Parmi les nouveautés, le bacopa ne se contente plus d'être blanc, il devient même rose, ce qui ne l'empêche pas d'être un peu négligé, alors qu'il constitue un excellent écrin pour les autres plantes, avec son menu feuillage et ses fleurs qui font penser à celles des cotonniers. Parmi les fleurs qui paraissent sur la touche, les œillets d'Inde et roses d'Inde, et les pervenches de Madagascar. À vrai dire, des plantes plus faites pour le jardin que pour les bacs. Il leur faut de la place, une bonne terre et des arrosages réguliers pour donner le meilleur d'elles-mêmes. Les pervenches de Madagascar peuvent ainsi constituer des dômes de 50 cm d'envergure en quelques semaines. Et la floraison a le même côté net que celle des impatiens, avec un atout sup-



plémentaire : la pervenche supporte bien mieux le soleil que l'impatiens.

A propos de ces dernières, nous aimions connaître votre avis sur les impatiens à fleurs doubles. Elles commencent à apparaître sérieusement, et l'on peut être charmé par leurs fleurs en forme de roses miniatures, évidemment sans parfum. Mais la plante est-elle florifère ? Quel effet produit-elle en bac ou au jardin ? Supporte-t-elle bien les orages de l'été ? Amis jardiniers, à vos stylos...



JARDINIERES BIEN ARROSEES

Pour une fois, nous ne sommes pas vraiment d'accord avec notre estimé confrère Michel Lis, notre jardinier national de Radio France, France Info et France 2 réunis. Et cela nous gène d'autant plus qu'il est un fervent défenseur de la Gazette. Mais quand il dit qu'il ne faut pas arroser trop souvent les plantes en jardinières quand il fait très chaud, pas plus de deux fois par semaine, sinon on les asphyxie, nous avons peur que son propos, sorti du contexte, n'entraîne les jardiniers sur une mauvaise voie.

L'asphyxie des racines n'a pas grand-chose à voir avec la chaleur : les plantes s'asphyxient très bien en plein hiver quand l'eau recouvre le sol longtemps. Il faut plutôt mettre en cause l'absence de drainage qui caractérise bien des plantations faites en pot. Beaucoup de jardinières sont munies de trous de drainage minuscules, et on se contente souvent de remplir avec du terreau en oubliant les indispensables tesson de poteries ou billes d'argile expansée à disposer au fond préalablement. Cette précaution élémentaire prévient à elle seule tout risque d'asphyxie. Et nous mettons au défi d'asphyxier des pétunias ou des pétales installés dans une poterie bien drainée.

Dans ces conditions, on peut arroser tous les deux jours, ce qui est indispensable en été ; et même tous les jours, ce que les plantes apprécieront lors de la canicule, quand la température du matin démar-

re à 24 °C pour finir à plus de 35 °C, aggravés encore par la réverbération des murs. Deux arrosages par semaine ne suffisent plus, car les plantes évaporent une quantité d'eau importante. Si elles ne meurent pas d'un coup de soif momentané, la floraison est compromise, les boutons avortent et tous vos efforts sont du coup réduits à néant. Imaginez un coureur cycliste parti en tête dans un col et qui ne boirait pas régulièrement : il va vite caler et se faire dépasser par tout le peloton.

On croit souvent qu'il suffit d'arroser quand les plantes en manifestent le besoin, mais c'est alors trop tard. Le stress hydrique modifie en effet la physiologie des plantes. Cela peut être bénéfique si on recherche la mise à fruits par exemple, mais comme ce n'est pas vraiment le cas sur un balcon, agissez préventivement. Cette cadence d'arrosage (une fois tous les deux jours, et une fois par jour en canicule) ne requiert pas forcément beaucoup d'eau car il ne s'agit pas de noyer les jardinières. Un arrosoir de 6 litres suffit pour deux jardinières moyennes.

Ajoutez un peu d'engrais soluble en fin de semaines et vous obtiendrez des jardinières de compétition, dignes de figurer dans la Gazette. Et si vous en disposez, ajoutez en paillage un peu de compost du jardin, c'est souverain pour obtenir un beau feuillage et éviter que la terre ne se dame en surface.

Le myrtle n'a pas dit son dernier mot

A lors qu'il constituait autrefois un ingrédient essentiel des bouquets de mariées, le myrtle traverse actuellement une sorte de purgatoire. Cela commence par son nom, souvent déformé en myrrhe, par rapprochement avec la myrrhe, résine odorante offerte par l'un des rois mages. Du coup, le myrtle a changé de sexe, devenant la myrtle. L'influence anglaise se fait sentir au passage puisque là-bas on l'appelle myrtle ! Le myrtle appartient à la famille des... Myrtacées, ce qui va de soi. Mais le fait de cousinier avec les eucalyptus est déjà plus étonnant, vu sa taille relativement modeste. Le myrtle commun pousse sur les bords de la Méditerranée mais s'enfonce assez loin dans les terres puisqu'on le retrouve en Afghanistan, preuve d'une certaine rusticité. Son feuillage aromatique une fois froissé est déjà fort décoratif. Les fleurs blanches quoique menues, apparaissent avec profusion en plein cœur de l'été, en bout de branches, et sont suivies par des baies pourpre foncé. Ce sont ces baies qui ont donné l'envie d'appeler ainsi la myrtle, alors qu'elle n'a aucun rapport botanique avec le myrtle. Il existe une forme à fleurs doubles, très rare, et surtout une sous-espèce à feuillage plus fin et fleurs teintées de rose, appelée *Myrtus communis Tarentina*, la plus répandue dans le commerce car elle forme des masses bien nettes et très attrayantes au moment de la floraison. Cette sous-espèce évoquera certainement pour les plus poètes d'entre vous la belle Myrto si tendrement regrettée par André Chénier : Elle est morte Myrto, la jeune Tarentine...

Parmi les autres myrtes proposés par les pépinières bretonnes ou méridionales :

Myrtus cheken. Un petit arbre sous climat doux, originaire du Chili et introduit en Europe par William Lobb, qui donna son nom à la capucine de Lobb. Ses fleurs blanches apparaissent en été.

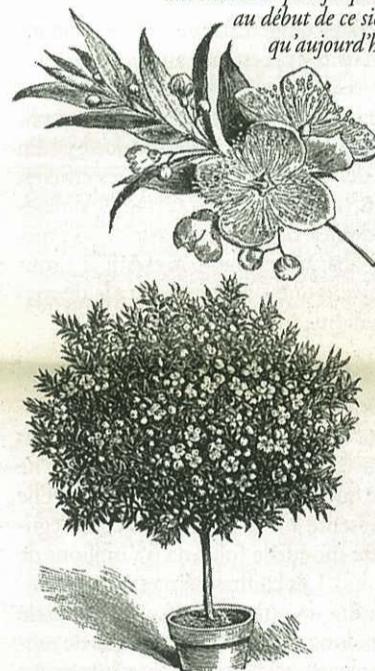
M. luma, (ou *Luma apiculata*), qui peut atteindre la dimension d'un petit arbre dans les régions au climat privilégié. Comme il supporte des courtes gelées de -10 °C, cela représente quand même une zone importante du littoral, Bretagne comprise. Il développe souvent plusieurs troncs dont l'écorce couleur cannelle pèle avec le temps de fort jolie façon, montrant alors la nuance crème de ses dessous. Les feuilles ovales sont vert foncé, et les délicates fleurs blanches font ployer les rameaux en fin d'été et en automne. Les fruits rouges et noirs sont produits seulement après un été chaud. Ils sont comestibles et sucrés. Ce myrtle est également chilien d'origine : plus précisément du sud du Chili, en face de l'île de Chiloé, où il grimpe dans les montagnes jusqu'à 700 m, et y affectionne les endroits très humides. Il existe une forme à feuille marginée de blanc crème, légère-

ment rosé en début de végétation : 'Glan-leam Gold'.

Myrtus ugni : Du Chili également nous provient ce myrtle surnommé parfois la goyave du Chili. C'est un arbuste compact qui pousse lentement, et fleurit en fin d'été avec des fleurs cireuses, en clochettes roses, suivies de baies aromatiques et fruitées.

Les myrtes apprécient la chaleur et craignent les vents froids et les grandes gelées l'hiver, quoique le myrtle commun soit réputé tenir à -10 °C, mais il faudrait s'entendre sur ce chiffre : ce n'est évidemment pas -10 °C en continu pendant deux semaines, mais quelques pointes au petit matin, suivies d'une journée de beau temps. Si vous habitez en dehors de la zone où les eucalyptus et les cistes se plaisent, il vaut mieux réservé les myrtes aux cours chaudes et aux grandes vérandas. Le myrtle commun peut parfaitement pousser dans des bacs ou des grands pots que vous rentrerez l'hiver comme vous le faites pour les oranges. Il se taille très bien au printemps et prend alors une forme régulière. Vous pouvez également le tailler sur un tronc, pour faire chic.

Le myrtle en arbre, une silhouette plus fréquente au début de ce siècle qu'aujourd'hui.



Ne pas confondre : le myrtle et le *Myrica cerifera*, ou arbre à cire, petit arbre semi-rustique, aux feuilles persistantes, plus grandes et allongées que celles du myrtle. Les fleurs sont soit mâles soit femelles. Les fruits blanc gris parsèment ensuite le feuillage. Le *Myrica gale*, ou myrtle des marais, est originaire d'Europe, d'Amérique du Nord et d'Asie. C'est un arbuste caduc très rustique puisqu'il flirte avec les zones polaires, qui apprécie les endroits humides, tourbeux. Toutes ses parties sont très aromatiques.

LE JARDIN VIRTUEL

Certains d'entre vous pensent peut-être que la seule façon d'obtenir un tas de compost qui chauffe serait de le tenir sous la couette, ou encore de brancher un capteur solaire juste à côté. Le tas de compost virtuel, dans les livres ou sur Internet chauffe toujours, lui. Le site Internet d'Armand Ell, en Belgique, s'intéresse tout particulièrement au compost de broussailles. Ceux qui gardaient leurs chèvres dans les années 70 se souviennent de Jean Pain et de sa méthode dite des Templiers. Ce dernier, décédé depuis, était gardien d'un immense domaine faisant partie de l'ancienne commanderie templière de Villemoz dans le Var. Un chercheur en histoire médiévale, Laurent Dailliez, venait de découvrir dans le grenier d'un curé espagnol un manuscrit du XII^e siècle, décrivant la fabrication de huit composts de broussailles différents. Les Templiers appelaient ce compost « vivus humus ». Les deux hommes se rencontrent, Jean Pain

comprend l'intérêt de ce compost et met au point la technique. Hélas, toutes les tentatives à grande échelle se sont soldées par des échecs. Impressionné par les résultats obtenus par Jean Pain, Armand Ell décide d'appliquer cette technique à Bruxelles. En 1974, sur un sol très pauvre, il obtient des tomates de 3 m de haut, donnant 20 kg par pied. Le jardin passera l'épreuve des 4 mois de sécheresse de 1976 sans arrosage. Ell est persuadé depuis que le compost des Templiers rééquilibre les végétaux, et guérit spontanément les maladies. Son petit vignoble de 111 pieds fait l'admiration de tous. Dans son site, il explique en détail le compostage. L'important : faire imprégner les broussailles avant de les mettre en grands tas. Pour en savoir plus :

• Comité Jean Pain, Hof ter Winkelen 25, Holle Eikstraat, B-1840 Londerzeel, Tél. 0032 52 30 53 65
comite.jean.pain@skynet.be

BREVES

Les pesticides ayant moins la cote depuis quelques années, les responsables d'espaces verts anglais en viennent à se demander si la voie des bio-stimulants ne serait pas la bonne pour renforcer les plantes de façon plus naturelle. Deux pistes sont explorées actuellement : soit on injecte des micro-organismes dans le sol, en pensant qu'ils ne sont pas assez nombreux (remblai ou nouveau jardin), soit on offre à ceux qui existent le cocktail nutritif qu'ils apprécient. Du coup, ils sont à pied d'œuvre et pleins d'énergie pour nourrir à leur tour les plantes. Encourager la croissance des racines pour renforcer les feuilles... dire qu'il aura fallu attendre la veille de l'an 2000 pour entendre cette vérité ! Horticulture week, avril 1998.

Longtemps, le purin d'ortie est resté confiné au domaine des jardiniers biologiques. Jusqu'à ce que des études scientifiques en démontrent l'intérêt, authentifiant ce dont beaucoup se doutaient, que ce cocktail organique est un bienfait de la nature. Néanmoins, pour se lancer dans l'aventure de la commercialisation à grande échelle, il fallait de l'audace. Jean-Claude Chevalard a franchi le pas. Après trois années difficiles, il décolle cette année avec plus de 30 000 litres de purins divers vendus en quatre mois. La grande distribution (Carrefour et Continent) s'intéresse à lui. Pas seulement pour l'ortie mais aussi pour la prêle, la consoude et les fougères (Fruits et légumes, juin 1998).

Au fond, on vous surnommerait l'azuré du serpolet, vous ne trouveriez pas cela spécialement désagréable alors que cela signifierait que vous êtes sur la pente de l'extinction. C'est en effet le nom d'un ravissant papillon anglais victime de... la myxomatose ! Celle-ci décima les lapins anglais comme les nôtres, ce qui, allié à l'abandon de l'élevage des moutons, fit évoluer de grandes prairies sèches vers une lande arbustive. Du coup, les fourmis qui hébergent les Chenilles de l'azuré disparurent, et le papillon à leur suite. Cet azuré, comme quatre autres espèces de Maculinea, pond en effet sur les fleurs de la grande pimprenelle (*Sanguisorba officinalis*) et non la sœur de Nicolas devenue mannequin vedette, j'en vois qui ne suivent pas). Les jeunes Chenilles croquent donc la pimprenelle avant de laisser transporter par des fourmis bien spécifiques dans leur nid. Là, elles jouent les faux bébés et sont nourries par la fourmilière. Une sorte de papillon-coucou. En France, et notamment dans le marais de Lavours (Rhône-Alpes), la présence des fourmilières nécessaires au Maculinea est favorisée par l'abandon des fauchages. L'étude très intéressante parue dans la revue Insectes (2^e trimestre 97), fait le tour de la question, et attire notre attention sur les interactions très précises qui régulent le monde de la prairie. (Insectes est édité par l'Opie, BP 30, 78 041 Guyancourt-cedex. Tél. 01 30 44 13 43).

Indispensable pour le vrai cassoulet, aux dires des connaisseurs, le haricot tarbais a failli disparaître. De belle taille, un peu plat, et d'une blancheur de craie, il cuît en fondant juste comme il convient. Désormais protégé par un label rouge, il ne peut être produit que dans les Hautes Pyrénées et les cantons limitrophes du Gers, de la Haute-Garonne et de Pyrénées Atlantiques. On estime la production totale à 100 t de haricots secs et autant de demi-secs, récoltés par 200 producteurs. (Fruits et Légumes, juin 98).



Le Jardin des délices

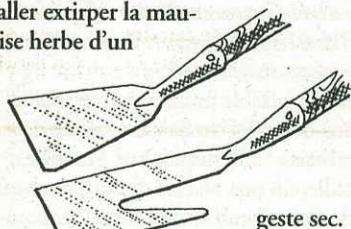
A près avoir vu le sol et l'eau (La Gazette n° 18 et 19), le choix judicieux des variétés de fruits et légumes de notre potager fait partie des éléments déterminants pour obtenir des produits exceptionnels.

Là intervient la difficile définition de la qualité des produits que nous consommons. Depuis plus de vingt ans, les règles de la normalisation concernent essentiellement, et presque uniquement, les qualités visuelles des fruits et légumes : forme, calibre et couleur. Alors, depuis plus de vingt ans, la Recherche, privée ou publique, a consacré tous ses efforts dans la mise au point de variétés de forme homogène, de calibre commercial et de couleur attractive. Il est d'ailleurs incontestable que les produits qui vous sont proposés aujourd'hui sont beaux, colorés, de calibre important... mais souvent insipides dans l'assiette, en particulier pour les fraises et les tomates.

Il est tout aussi incontestable que de nombreuses variétés à petits fruits (arbres fruitiers, fraises, par exemple) ne sont plus cultivées par les professionnels et ont donc, pour beaucoup, disparu. Les quelques variétés gustatives qui restent sont fortement menacées de disparition ; bon nombre d'entre elles ne se dénichent plus

BREVE

Sauvons nos vieux outils ! Ce cri ne vient pas de nos campagnes mais d'autre Manche, où Stephen Griffiths plaide pour la conservation des outils mis au point par nos aïeux et souvent très astucieux. Témoin cette binette à pousser dont il a trouvé deux modèles différents, dans le Lancashire et le Norfolk. Avec sa lame mince, elle peut se glisser partout. La binette du Norfolk présente en outre un crochet qui permet d'aller extirper la mauvaise herbe d'un



geste sec.

Stephen serait prêt à en faire fabriquer à nouveau mais l'acier trempé spécial n'est semble-t-il plus disponible. Un forgeron français serait-il tenté ? Stephen Griffiths propose le dessin précis de chaque outil pour 1 £ : Stephen Griffiths, 46 Saint Philips Drive, Evesham, Worcs WR11 6R (Growing organically, printemps 98).

que dans des réseaux de collectionneurs.

Mais tout n'est pas aussi désespérant que cela pourrait le paraître. En effet, si nous plaçons le goût comme premier critère de choix des produits de notre jardin des délices, avant tous les autres critères, nous trouverons dans certaines variétés modernes, de grandes satisfactions : melon, abricot, pêche, par exemple ; sous réserve d'une cueillette au stade de maturité dit « mûr sur la plante ».

La tomate

Originaire d'Amérique du Sud, introduite en Europe lors de la découverte du Nouveau Monde, sa consommation ne date que du milieu du siècle dernier. Elle représente 15 % de la production légumière mondiale (plus de 65 millions de tonnes). Ces chiffres permettent de comprendre les enjeux dont on nous parle tant : long life, transgénie, risque de monopole mondial de deux à trois maisons grainières. Elle reste la reine de nos jardins et c'est avec les vieilles variétés que nous allons vraiment nous régaler : 'Rose de Berne', 'Noire charbonneux', 'Andine corne', 'Chair de bœuf', 'Cœur de bœuf', 'Géant russe'... sont toutes des valeurs sûres dont nous trouvons les graines en particulier à la Ferme Sainte Marthe ou chez Terre de Semences.

L'aubergine

Originaire des Indes, elle fut introduite d'Europe dans le Nouveau Monde. Longtemps considérée comme un légume maudit, les variétés actuelles donnent de grandes satisfactions : elles ne prennent que tardivement les graines et peuvent être cueillies même assez grosses. Nous citerons 'Classie' de chez Clause, 'Bonica' et 'Baluroy' de l'INRA. Ses ennemis sont un champignon du sol responsable de la verticilliose (dépérissement) contre qui on lutte par le greffage, les araignées rouges et les doryphores.

Le piment

Originaire du continent américain, introduit du Brésil en Europe vers 1497, il s'est très vite répandu à travers le monde entier d'où ses différentes appellations : poivre d'Inde, poivre d'Espagne, poivre de Guinée... On distingue le piment à fruits petits, pointus et à saveur plus ou moins brûlante du poivron à gros fruits doux quelle qu'en soit la forme. Le terme de piment doux est réservé aux petits fruits pointus non piquants.

Terre de Semences possède une très belle collection de piments (250 variétés) où vous trouverez le parfum, le goût et le pi-

quant que vous aimez, car là plus qu'ailleurs le choix est très subjectif.

Pour les poivrons à salades doux, je conseille les formes longues dites 'Corne de toros', rouges ou jaunes à maturité. Pour les gros poivrons qui peuvent se consommer dès le stade vert, je conseille 'Laser' (rouge) et 'Heldor' (jaune) de chez Clause qui donnent de grandes satisfactions pour des productions extérieures. A essayer car d'un goût fabuleux, le petit poivron doux 'Blanc de Hongrie', excellent cru et idéal pour les petits farcis d'été.

Le melon

Originaire d'Afrique, il est remonté très tôt (2000 ans avant J.-C.) en Égypte, puis en Inde ; il est passé d'Europe au Nouveau Monde au XVI^e siècle. Vous pouvez cultiver dans votre jardin un très grand nombre de types :

- Cantaloup charentais lisse, à chair orange, sucrée, très parfumée et savoureuse (variétés : 'Alpha', 'Lunabel')
- Charentais brodé à la saveur un peu moins riche que le lisse (variétés : 'Boleto', 'Diego')
- Canari jaune à chair blanc rosé ou verte, moyennement sucrée et non parfumée (variétés : 'Amber', 'Sirocco')
- Vert olive à chair blanche, verdâtre, croquante, plus ou moins sucrée selon les types (variété : 'Vert olive d'hiver')
- Galia à chair verte, sucrée, saveur aromatique (variété : 'Régal', 'Polidor')
- 'Honeydew', à chair blanc verdâtre, sucrée, non parfumée
- Petit gris de Renne', à chair rouge orangé d'excellente qualité.

La culture du melon au potager est ce qu'il y a de plus dur à réussir car personne n'aime un mauvais melon. Réussir ses melons, c'est mériter les galons de "grand potagiste" ou "potagiste confirmé"... En dehors du sol et de la conduite des irrigations, très délicates pour cette culture, il faut savoir que l'usine à sucre du melon se tient dans ses feuilles et qu'il faut les maintenir en parfait état le plus longtemps possible pour obtenir de bons melons. Les deux grands ennemis des feuilles sont l'oïdium (le blanc) et les pucerons. 'Lunabel' est une variété de melon lisse résistant à ces fléaux d'où son intérêt évident.

Courges et courgettes

Originaires d'Amérique tropicale, elles étaient déjà consommées au Mexique 7000 ans avant notre ère. Après la découverte du Nouveau Monde, elles ne tardèrent pas à envahir tous les continents grâce à leur qualité de conservation et à leur propriété antiscorbutique.

Elles se consomment après cuisson, soit à complet développement (courge) soit à l'état jeune (courgette). Les variétés de courgettes appartiennent au type courges d'Italie, non courues, à fructification précoce et de développement rapide. On distingue les 'Rondes de Nice' (excellentes à farcir) des longues qui peuvent être vert foncé, vert clair, blanches ou jaunes. Les pâtes cueillies jeunes sont excellentes, en particulier la variété 'Peter Pan' qui peut se conserver au vinaigre.

La courge incontournable du jardin est sûrement le potimarron, un trésor de bienfaits aussi bien sur le plan gustatif avec son léger goût de châtaigne ou de noisette suivant les variétés (essayez par exemple une purée de potimarron pour accompagner un jambon chaud sauce madère...), que sur le plan nutritif (vitamines A à E, carotène).

La 'Butternut' pour les veloutés ; le spaghetti végétal pour son incroyable originalité ; la Muscade de Provence pour les gratins et nos bonnes soupes de légumes, etc. Il y en a tellement ! J'en ai moi-même cultivé 180 variétés comestibles différentes. De quoi s'y perdre... et je m'y suis d'ailleurs perdu !

Après les Solanacées (tomate, aubergine, piment) et les Cucurbitacées (melon, courge, courgette), ce large tour d'horizon des variétés conseillées continuera au prochain numéro.

Daniel Vuillon

Semis de fleurs vivaces

On n'y pense pas assez mais une foule de fleurs vivaces peuvent aussi se semer. Et l'été est une époque rêvée pour cela...

P ourquoi donc semer des fleurs vivaces quand on peut les acheter en godet, toutes faites ? Pour le plaisir de semer, et de contempler les progrès de la végétation née de vos doigts, jours après jours. Ensuite, parce que c'est un moyen économique d'obtenir beaucoup de plants. Enfin parce que, du coup, vous oserez les utiliser en masses, ce qui vous simplifiera l'existence par la suite, et métamorphosera votre jardin... une chose que l'on n'ose guère faire quand un godet coûte entre 10 et 20 F pièce.

Où trouver les graines

On peut les

prélever sur des plantes vivaces ayant déjà fleuri. Dans ce cas, attendez que les fruits, gousses ou capsules, soient bien secs. Dans le commerce, la seule marque qui présente une certaine ampleur est Royalfleur. On reste très classique mais c'est du sérieux, et les graines lèvent bien. Les sélections de couleurs vous font obtenir des mélanges vraiment variés, ce qui n'est pas toujours le cas ailleurs. Quand un sachet de pavot Pizzicato affiche toutes les nuances de roses et de blanc, et que l'on se retrouve avec une très forte proportion du rouge orangé classique, on a de quoi être mécontent.

Les premiers temps

Éclaircissez impitoyablement de façon à laisser 2 cm entre les plantules. C'est un minimum, 5 cm serait préférable. Vous pouvez repiquer en godet en septembre, ou laisser la caisse sous châssis ou petit tunnel pendant l'hiver.

La mise en place Selon la vigueur du plant, vous pourrez mettre en place dès l'automne ou au printemps seulement. Respectez les espacements habituels : la moitié de la hauteur finale de la plante, indiquée sur le paquet. Paillez en juin avec des tontes de gazon, et savourez le spectacle qui sera sublime... en l'an 2000 !



Le pavot d'Orient, mais aussi les delphiniums, les marguerites, les lupins de Russel, les œillets mignardises, les gaillardes ou les digitales, toutes ces fleurs se sèment en plein été pour s'épanouir durant de nombreuses années.

FLEURS DE LÉGUMES

Faites-le rien que pour nous faire plaisir : laissez quelques légumes monter à fleurs une fois leur cycle terminé. Vous aurez de belles surprises : si les capitules de la laitue font trop penser au sénéçon, celles de la chicorée sont d'un bleu inoubliable, réservé aux lèvres-tot car madame ferme ses fleurs en cours de matinée. Les poireaux rivalisent presque avec les ails décoratifs, et leurs grosses têtes rondes sont d'un poids étonnant. Les carottes sont belles à en faire des bouquets, et attirent une foule d'insectes, dont d'admirables punaises en livrée rayée. Quant aux



Fleurs de poireau...



... et de carottes.

A quoi reconnaît-on un jardinier ? À son chapeau de paille ? Non : l'épouvantail en porte un. À l'arrosoir vissé en bout de bras ? Vous n'y êtes pas, on peut repérer un jardinier même s'il est à son bureau : il suffit de regarder ses mains... des mains de jardinier. Ne tombons pas dans la légende (je dis cela pour mon fils encore crédule) : leurs doigts ne sont pas verts. Ces mains sont couleur des joues, tantôt rosées, tantôt brunites, avec au bout des doigts et dessous, sous les ongles, du marron noir qui tache... et que l'on essaie de cacher le lundi matin, au bureau. Allez leur dire, aux autres, que vous avez passé tout votre Ciné-dimanche les mains dans l'eau de Javel. D'abord, ils ne vous croiraient pas et, ensuite, ils s'en fichent. Apportez-leur plutôt un panier de pissenlits, et attendez le lendemain pour convenir, d'un air entendu : « qu'est-ce que ça tache, le pissenlit ! »

Et s'il était le seul, mais il y a aussi toutes les petites herbes que l'on ne nomme plus à force de les arracher, qui laissent leur trace, autant qu'une terre grasse ou glaçueuse, autant que les noix, les groseilles ou les cassis, par exemple, des baies qui s'écrasent au creux de la main, entre les doigts tant on se laisse aller à en manger. Eh bien, tout cela, ça tache ! D'un noir qui finit par se loger dans les plis de la main, les infimes coupures, les petits restes d'une journée, d'une année, d'une vie au jardin. Le jardinier a les mains tachées...

Parce qu'entre nous, qui met des gants ? Essayez donc de désherber, impossible d'attraper la racine d'un jeune trèfle avec des gants. Reste que pour bêcher, tailler, cueillir l'ortie, on les mettrait bien, ses gants... si on les retrouvait. Ah, la cabane à outils : on y trouve des outils, des graines, des journaux, et des allumettes humides, des boîtes vides, des chapeaux troués, le calendrier des pompiers, des casseroles rouillées... jamais les gants. On se lance donc à mains nues dans le rosier, histoire de le dénuder du liseron, dans le cognassier du Japon pour en ôter le bois mort, et partout ailleurs, où on ne voit ni ne sent quoi que ce soit, mais d'où nos mains ressortent en sang. Tout cela pour gagner du temps, car allez retrouver des gants quand vous en avez besoin : autant chercher un parapluie quand il se met à pleuvoir. On en est quitte pour avoir quelques morceaux de peau en moins, voilà tout. Cela se rafistole très bien avec des feuilles d'aspérule odorante. Une bon-



LES TRIBULATIONS DES MAINS DE JARDIN

Elles en voient parfois de dures nos pauvres mains. Et dire que nous les traitons moins bien que nos outils...

ne raison pour en planter dans le jardin, d'autant que les feuilles séchées parfument le linge. Encore fraîches, elles soulagent les petites plaies : en les écrasant dessus, on dégage juste assez de suc pour soulager, et laisser une odeur suave de peau de bébé, à moins que ce ne soit celle d'un bonbon de pharmacie.

Ou bien, pour faire un peu plus sorcier, pourquoi ne pas se faire des cataplasmes de bourrache ou d'hysope ? Après en avoir écrasé, pilé, haché les feuilles fraîches, on sort le chaudron magique, et on chauffe la préparation au bain-marie. Cela donne une pâte bien chaude dont on se tartine aussitôt là où ça fait mal, avant de colmater avec une bande de gaze, pour laisser mijoter. Le jardin abonde en herbes bien intentionnées qui ne demandent qu'à vous faire recouvrir vos mains d'infant (te). En fait partie l'oseille commune. Piquez-vous avec une ortie, pour voir, une bien piquante, en pleine forme. Frottez vite avec de l'oseille : plus de cloque

et ça pique moins. Et le gratteron, le même qui s'accroche partout et que l'on déteste quand ses graines s'agglomèrent aux poils du chien, il combat l'ampoule gagnée à force de bêcher, par la magie d'un simple cataplasme. Quant à la mélisse, la sarriette vivace, le persil, et le grand plantain qui se prélasse dans un coin du jardin, tous soulagent rapidement les piqûres d'insectes, juste par application des feuilles fraîches sur la piqûre. Enfin, il y a la chélidoine, qui vit en paria au pied des haies, des vieux murs, mais dont le suc, — vénéneux, il faut le préciser —, est particulièrement efficace pour se débarrasser d'une verrue. Il suffit de protéger la peau environnante avec un morceau de carton que l'on aura percé d'un trou de la même dimension que la verrue, sur laquelle on exprime des gouttes du suc jaune orangé de la tige de la chélidoine, deux fois par jour. Et voilà tout.

Les mains nues prennent des risques pires que les simples piqûres : qu'on ne

vienne pas se plaindre des mains bouffies, qui démangent à s'en arracher la peau, ni même des invasions de minuscules boutons qui montent serrés à l'assaut de l'avant-bras. On peut être allergique à tout, on s'appelle alors « une personne sensible ». À la rue, la berce du Caucase, l'euphorbe, au delphinium, et même aux bulbes. Il suffit de tripoter ces derniers dans leur sachet d'emballage, et de se gratter le nez, vu qu'on hésite à planter ici Angélique ou Oncle Tom, et on se retrouve, quelques minutes plus tard, avec les mains fiévreuses et le museau écarlate. Merci pour le traitement fongicide sur les bulbes, et bonjour le dermatologue ! Après ces péripéties, on est bien un mois ou deux à porter des gants, achetés pour l'occasion. Mais cela n'empêchera pas qu'un beau soir, après un abus de taille au sécateur par exemple, une douleur lancinante courre du haut de votre pouce jusqu'au poignet, voire jusqu'à l'avant-bras. Un tendon s'est enflammé à son insertion, l'inflammation gagne : c'est la tendinité de Quervain. La médecine classique propose des infiltrations, une ou deux, guère plus. En cas de douleur persistante, l'intervention chirurgicale pratiquée par un spécialiste donne de très bons résultats, sans séquelle. Ouf !

Un peu griffées, coupées, gonflées, nos mains vivent au rythme du jardin. Et si elles sont tachées, je vais vous dire, ce n'est pas qu'elles ont sales : c'est juste la terre et les plantes qui se sont attachées à elles.

Nadia de Kermel

LA CREME DES CREMES

Avoir les mains douces et pas sèches, c'est possible ! Il existe des crèmes spécialement conçues pour les mains desséchées, abîmées, pire encore. Mixa mains sent bon, mais colle un peu. Je l'aime quand même, ma grand-mère en mettait, ça sent mon enfance ! Enfin, hormis cet aspect affectif, Mixa mains est certainement très bien, vu qu'il dure. Dans le genre pas cher encore, on trouve aussi Calendula, d'Yves Rocher. Il sent la pommade, à défaut du souci, mais donne des mains souples, et n'est pas gras. Pour les sensibles à tout, aux herbes, aux pomades, au parfum... Neutrogena mains est sans doute la plus conseillée. Elle existe avec ou sans parfum, réhydrate efficacement, et en plus elle est souvent vendue avec le stick pour lèvres sèches : un bon lot pour passer l'été autrement que dans la peau d'un crocodile. Enfin, pour les classiques qui aiment faire sérieux, il n'y en a qu'une, c'est Vitaradermacide (ma grand-mère l'employait aussi), mais alors quand je dis gras c'est gras !

Le pli était pris, je n'ai jamais plus jardiné sans une bonne paire de gants en cuir. Lorsque quelques années plus tard, je suis devenu professionnel du jardin (avant c'était du travail au noir pour payer mes études et mes voyages, il y a prescription depuis), j'ai usé des centaines de paires de gants. Vu le prix des gants en cuir, j'avais trouvé (à Millau évidemment) un petit fabricant qui proposait des modèles adaptés à chaque type de travail. Pour le débroussaillage, ils étaient très épais et équipés d'une manchette qui remontait loin sur l'avant-bras. Pour les petits travaux de taille et de binage, ils étaient très fins et faisaient comme une deuxième peau. Chaque année, je commandais une trentaine de paires que je distribuais à ceux qui travaillaient avec moi. Une de ces paires m'a probablement sauvé la main et me permet aujourd'hui d'effleurer ce clavier de mes dix doigts. Un coup de fatigue, une tronçonneuse mal équilibrée et ce fut l'accident en haut d'un arbre. La chaîne est revenue sur ma main et m'a labouré (c'est le mot) les chairs. Sans mes gants, le pouce y passait.

Après une dizaine d'années de jardinage intensif et quotidien, j'ai donc gardé des mains de fonctionnaire dont la douleur fait vibrer régulièrement la peau des salariées de la Gazette (rassurez-vous, nous ne sommes pas à la Maison Blanche, en fait, il n'y en a qu'une qui, j'espère, ne me poursuivra pas pour harcèlement et me pardonnera cette enfantine vantardise).

Courbou

Le cyprès de Leyland est-il le pitt bull du jardin ?

A près l'ère thuya, nous sommes entrés dans celle du cyprès de Leyland. D'un vert plus uni que le premier, il affiche une vitesse de croissance encore plus performante, d'où son attrait pour les nouveaux propriétaires qui souhaitent un espace bien clos. Il n'est pas d'année sans que les pépiniéristes nous proposent des cultivars plus sensationnels les uns que les autres, à feuillage doré ou à croissance stabilisée (on manque encore de temps pour juger du bien fondé de cette dernière assertion). En Grande-Bretagne, pays d'origine de cet hybride obtenu au début de ce siècle par croisement de deux essences forestières, on est en train de revenir de cette cypessomanie. La liste des procès en mauvais voisinage s'allonge, et le cyprès de Leyland est parfois surnommé le pitt bull des arbres. Si l'on souhaite carrément plonger dans l'ombre le jardin du voisin, rien de plus simple : il suffit de laisser la haie vivre sa vie, sans coupe hormis sur les côtés. Les affaires sont si nombreuses que les autorités s'en sont inquiétées. Premiers mis en cause : les pépiniéristes et les détaillants qui n'informent pas suffisamment sur la taille adulte du Leyland, et ne proposent pas assez d'alternatives à ce choix. Le responsable des pépinières Nottcutt rétorque que le Leyland a souvent été planté de façon inappropriée. En particulier dans les banlieues, où il intercepte fortement le soleil. Si vous oubliez de tailler une seule année, les problèmes peuvent commencer. Il faut dire qu'à l'opposé du code rural français, les coutumes anglaises ne restreignent pas la plantation de haies géantes, alors qu'elles limitent les murs à 1,80 m de haut. D'autres pépiniéristes rejettent la responsabilité sur l'utilisateur final, qui doit pouvoir contrôler la croissance de ses arbres au même titre qu'il garde celui de sa voiture. Le moindre du paradoxe est que depuis que des menaces planent sur le Leyland, la demande s'est accrue. Une mauvaise publicité vaut mieux que pas de publicité du tout. Avec plus de 55 millions de cyprès de Leyland déjà vendus, les problèmes à venir seront nombreux. Le parlement anglais sera prochainement saisi d'une loi limitant la hauteur des haies. La rapidité de poussée s'avère donc une arme à double tranchant : pour l'avantage qu'elle procure dans l'immédiat, elle sous-entend une corvée de taille tous les ans, à vie ! Le système racinaire est à l'avenant, et il peut endommager les fondations des maisons. En outre, le cyprès de Leyland tire sa prodigieuse vigueur en aspirant l'eau et les éléments nutritifs à sa portée. Les plantes voisines en prennent un sérieux coup.

Le responsable de la jardinerie de la RHS met carrément en garde les clients éventuels en indiquant nommément : ces arbres ne conviennent pas pour la création de haies, à moins de tailler trois fois dans l'année. Belle honnêteté morale ! Mais aussi quelles alternatives ? La première, on a déjà donné, concerne le Thuya plicata, ou encore le Thuya occidentalis Smaragd. Mais ils ne réussissent pas dans toutes les conditions, et nombre de haies de thuyas sont actuellement malades. L'if pousse plus vite que sa réputation ne le laisse penser : au bout de quelques années, une croissance de 20 à 30 cm dans l'année n'est pas rare. De plus, il vit très longtemps. Le houx, le Prunus lusitanica et l'élaéagnus sont un peu plus chers que le Leyland mais supportent bien la taille, et se stabilisent à quelques mètres de haut. On peut ensuite se demander s'il faut vraiment une haie persistante. Bouleaux et les aubépines mêlées forment des haies suffisamment denses, de même que l'érythrina champêtre. Les amateurs de fleurs chercheront du côté du berbérifère darwini, de l'escallonia ou du rosier rugueux. Pour démontrer la valeur de ces autres arbustes, une jardinerie les a plantés à côté d'un cyprès de Leyland laissé à lui-même, qui culmine maintenant à 12 m. Depuis quelques années, le message semble compris puisqu'elle vend de plus en plus de lauriers palmes et même des haies rurales, à base d'essences caduques. En France, la vogue actuelle du charme semble refléter également ce parti pris, ce dont nous ne pouvons que nous réjouir. Maintenant, je vous quitte car j'ai mes cyprès de Leyland à tailler...

J.-P. C.

Les méfaits de la rue

Il n'y a pas que l'ortie qui nous chatouille l'épiderme. Beaucoup de jardiniers sont aujourd'hui prévenus des inconvenients d'accueillir au jardin la grande berce du Caucase (*Heracleum mantegazzianum*) : elle déclenche des crises d'allergie qui vont parfois jusqu'au malaise avec fièvres, et les cloques sur la peau persistent pendant d'interminables semaines. Au point que l'on se demande comment cette plante est encore en vente libre...

Mais il en est d'autres qui cachent bien leur jeu. Ainsi, une petite anecdote personnelle : depuis quelques années, je m'étais aperçu que j'attrapais une curieuse inflammation sur les bras à chaque printemps. La peau pelait, par plaques, laissant ensuite des zones tendres, d'un rouge prononcé. Cela durait des semaines, comme si plusieurs épaisseurs avaient été atteintes. En général, l'affection était aggravée par les premières journées de soleil. C'était donc surtout en mai-juin qu'elle apparaissait, pour s'estomper ensuite. Suspectant une plante d'être derrière cette allergie, j'ai fait la tournée du jardin, et à force d'observation, j'ai restreint le champ d'investigation à deux plantes : la rue et l'euphorbe. La seconde est irritante par son suc laiteux, mais comme je ne la taille ni ne la coupe avant l'été, ce ne pouvait être elle. Reste la rue. Cette plante est décorative par son feuillage vert

bleuté. J'en fais des petites haies au devant des rosiers, mêlées avec des santolines dans les coins chauds et secs. Une taille au printemps, et la voilà en forme pour l'année. En faisant cette taille, au sécateur et sans gants, je rassemblais le feuillage d'une main pour le couper de l'autre, façon coiffeur. Sans prendre de précautions particulières, et pas toujours avec une chemise à manches longues car, en avril, les après-midi peuvent être chauds. Du coup, une partie des rameaux frottaients contre le bras, par leur zone fraîchement coupée et riche en sève. Or la rue appartient à la même famille que les agrumes, les Rutacées. Rappelez-vous le scandale de l'essence de bergamote qui a déclenché des photo-allergies dans les années 60, quand elle était incorporée aux crèmes de bronzage. La rue cause la même réaction sur ma peau : elle la rend sensible au soleil. Hélas, chaque printemps, il me faut réapprendre à me méfier car le jardinier est ainsi fait qu'il a toujours envie d'aller vite. Ainsi, cette année encore, je me suis retrouvé avec la peau en lambeaux. Comme c'était sur les mains, et donc plus visible, j'ai décidé d'appliquer sans attendre de l'homéopathie. En deux semaines, tout a disparu. Mais j'ai aussi décidé d'appliquer un plan d'éradication des rues. Vengeance !

Jean-Paul Collaert

AU SUJET DE COURBOU, MONSEIGNEUR GANT (RETRAITÉ) NOUS A DÉCLARÉ :



Jamais sans mes gants

J'ai eu la chance de débuter dans le jardinage par un travail rude : la réhabilitation d'une oliveraie recouverte par les ronces. Bien évidemment, le port des gants était nécessaire pour accomplir cette tâche. Une fois le roncier débroussaillé, j'ai passé des mois à passer le motoculteur au pied d'une centaine d'oliviers. Dans cette terre dure et caillouteuse, l'engin était difficile à maîtriser et vibrait de tous ses boulons. De bons gants en cuir m'ont évité pas mal d'ampoules, et de devenir parkinsonien avant l'âge.



Le koelreuteria fleurit dès juillet : une vraie pluie d'or !

MEME LES PLANTES VIVACES SE BOUTURENT

On ne sait pas assez que bien des plantes vivaces peuvent se bouturer. C'est le cas en particulier de celles qui ont une base lignifiée, comme la germandrée (*Teucrium chamaedrys*). On a un peu oublié cette charmante cousine des lamiums et des népétas. Elle constitue des bordures bien nettes qui ne réclament absolument aucun soin. Le sol le plus maigre ne les rebute pas ; le plein soleil et l'oubli des arrosages, elle s'en fiche. Autant dire que vous tenez là une des plantes de base des jardins de paresseux. Pour l'obtenir en grand nombre, il suffit d'éclater une touffe achetée dans le commerce, de préférence en petit conteneur plutôt qu'en godet. Vous obtiendrez facilement dix à vingt rejets, que vous planterez à 3 cm les uns des autres dans une caisse remplie de sable et de tourbe ou de terreau. La reprise est quasiment immédiate. Supprimez les fleurs si certaines apparaissent. Mettez en place au printemps prochain, juste après les grosses gelées, tous les 10 cm. La bordure mettra un

an avant de prendre forme, mais ensuite, avec une seule taille en août, vous voilà tranquille.

Le cas du fuchsia du Cap, *Phygelius capensis*, est un peu différent : on préleve chez lui des extrémités de tiges, non munies de fleurs. Là encore, on enterre à moitié dans le mélange sable et tourbe. La reprise a lieu dès l'automne. On abrite sous tunnel en hiver, et on met en place au printemps. La floraison sera au rendez-vous dès le mois de juillet, mais les touffes seront vraiment superbes l'année suivante.

Le pérovia fait partie de ces plantes vivaces ligneuses que l'on ne sait pas toujours où classer, comme les lavatères arbustives. Bouturez le pérovia tôt, en juin, quand les tiges ne présentent pas encore de fleurs. Le mélange choisi sera constitué de sable presque pur car ces boutures pourrissent vite. La lavatère se bouture en août-septembre. Elle passe l'hiver sous abri, et est mise en place en mai. A ce moment, n'oubliez pas sa taille adulte : 1,5 m en tous sens !



Le curieux et spectaculaire fuchsia du Cap (*Phygelius capensis*).

AROMATIQUES - TROPICALES

46340 DEGAGNAC tél : 05.65.41.55.81

PLANTES

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

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

ET DÉCOUVREZ NOTRE GAMME :

AROMATES, EPICES ET CONDIMENTS

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

Vente par correspondance :
Nos deux catalogues contre 5 timbres.



Où trouver les plantes dont vous rêvez...

Comme vous, comme nous, ils aiment les plantes, ils les respectent. Mieux que vous et mieux que nous, ils les connaissent, les élèvent, les dorlotent jour après jour. Ces plantes ils sont allé les chercher, pour la plupart, dans leurs pays d'origine. Ils se sont voués à un type particulier de végétaux (plantes aromatiques, al-

pines, vivaces, bulbes, fougères, agrumes, plantes pour jardins secs, pour climat méditerranéen, etc.) et expérimentent leur adaptation à nos sols et nos climats. Ils travaillent patiemment pour nous offrir des plantes belles et saines, aptes à s'épanouir dans nos jardins ou dans nos vérandas.

BULB'ARGENCE

COLLECTION DE BULBES À FLEURS
ESPÈCES BOTANIQUES ADAPTÉES
AU CLIMAT MÉDITERRANÉEN

Catalogue 98/99 20 F ou 7 timbres
30300 FOURQUES Tél. 04 66 01 65 19

Pépinière Producteur de PLANTES VIVACES

LUMEN
Les Coutets, rte de Ste Alèvre
Creyssse, 24100 Bergerac
Tel 05 53 57 62 15

Pépinière Filippi

PLANTES POUR JARDINS SECS

Plus de 1000 espèces et variétés
Catalogue 40 F
RN 113-34140 MEZE Tél : 04.67.43.88.69

Depuis 7 ans, nous distribuons

EXCLUSIVEMENT

les produits et outillages pour le

JARDINAGE BILOGIQUE

Expéditions sur toute la France. Tél 05.53.51.22.25

MAGELLAN 24290 La Chapelle Aubareil

PÉPINIERES BACHÈS

COLLECTION EXCEPTIONNELLE

D'AGRUMES

Mas Bachès 66500 EUS

Tél. : 04.68.96.42.91 Fax 04.68.05.25.75



Pépinières du Mas de Quinty

Plantes vivaces
Plantes méditerranéennes

VISITE DU JARDIN (plus de 500 espèces)
Nouveau catalogue 25 F
30440 Roquedur Tél. 04 67 82 45 31 Fax 04 67 82 49 60

Spécialisés dans les plantes de climat doux

les Etablissements Hodnik
vous proposent un très large choix
de plantes exotiques peu communes

Catalogue illustré contre 30 F en timbres. VPC
Le Bourg 45700 St Maurice-sur-Fessard
Tel 02 38 97 84 59 (le soir) Fax 02 38 97 89 39

Pépinière de la Fou

Plantes méditerranéennes et de collection
Collection nationale de sauges

Catalogue 5 timbres
83220 LE PRADET - Tél : 04.94.75.35.45

Le Monde des Fougères

FOUGERES
PLANTES D'OMBRE - PLANTES DE COLLECTION
Vente par correspondance

PEPINIERES DES PINS - RD 2085
06330 ROQUEFORT-LES-PINS
Tél. (33) 04 95 77 63 38 - FAX (33) 04 95 77 61 71

Des arbustes faciles pour vous faire la main

Le jardinier est ainsi fait que même s'il se sent un peu inexpérimenté, il ne recigne pas à se cultiver avec les plantes les plus risquées ou les techniques les plus ardus. Ainsi, au lieu de bouturer du troène, il va d'emblée s'attaquer au rhododendron. Alors, même si ces lignes ne déclenchent pas le moindre tressaillement dans ces pratiques, nous n'hésitons pas à vous préconiser de commencer par vous faire la main avec des arbustes au bois désireux de s'enraciner.

d'ombrage sera la bienvenue (en vente dans les magasins de bricolage, à la dimension que vous souhaitez à condition de trouver le vendeur muni de la paire de ciseaux, ce qui n'est pas une mince affaire...).

Les genêts (*Cytisus* et *Genista*) et tous les millepertuis (*Hypericum*) se bouturent également comme du chien de bœuf. Augmentez simplement la proportion de sable dans le mélange, jusqu'à 2/3. Arrosez vos boutures souvent mais peu à la fois. En terme horticole on appelle cela bassiner. Vous pouvez ombrer également. La première année, ces boutures sont encore bien tendres, et on ne les mettra en place qu'une fois les grosses gelées passées. Taillez dès la plantation car les genêts ont une racine manie de pousser en hauteur, de façon tout à fait déglinguée. Les pauvres : après les avoir bassinés, on leur fait perdre la tête !

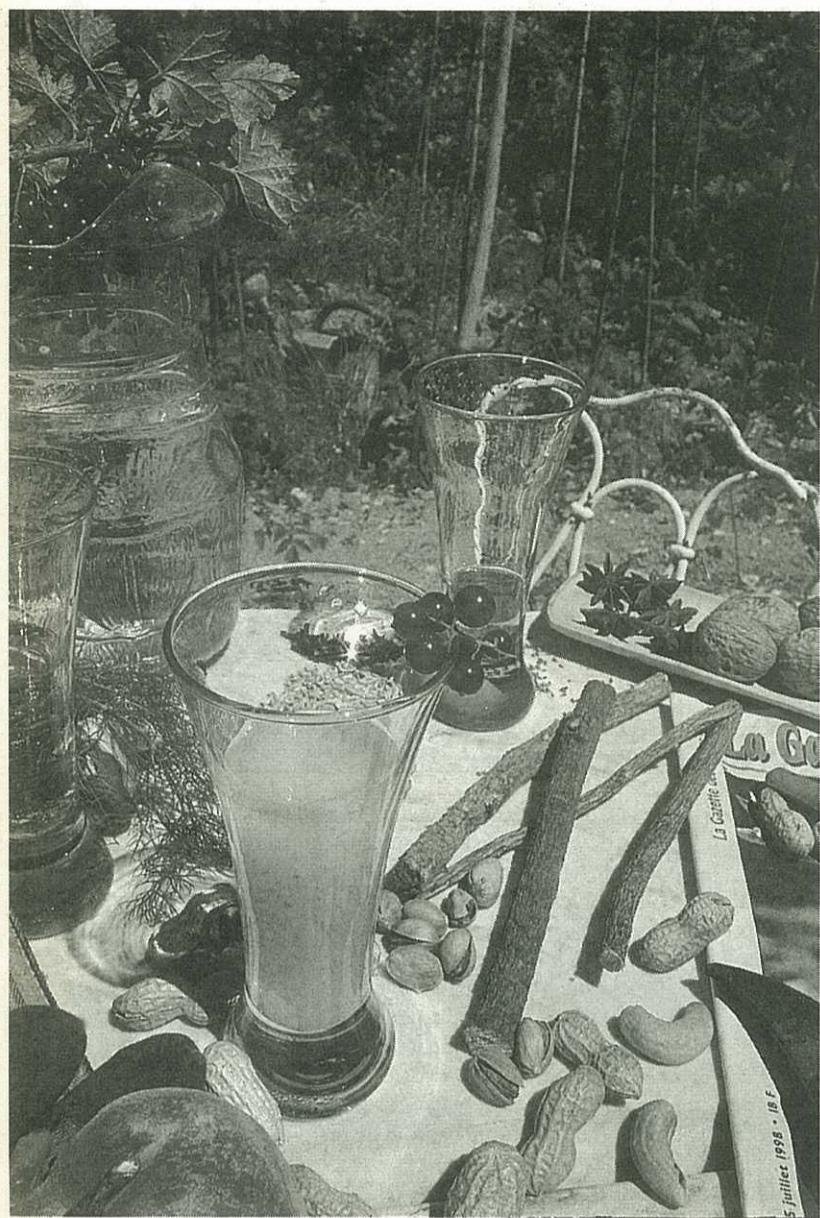
Les fuchsias, rustiques ou non, se bouturent facilement en profitant de la chaleur ambiante. On les abritera pendant l'hiver, tous, même les rustiques. Ce procédé de bouturage permet de réduire fortement le volume des fuchsias à hiverner : sauf si vous tenez à une certaine forme sur tige, ou encore si vous revoyez le visage de tante Suzette chaque fois que vous arrosez le fuchsia qu'elle vous a donné, il y a vingt ans, nous vous conseillons fortement de bouturer tous vos fuchsias pour les hiverner en charter, dans un coin de la véranda. Fini les charrois de pots encombrants, qui mettent de la terre partout dans la maison.

Les spirées et les weigelas terminent cette énumération d'arbustes faciles à bouturer. On coupe les boutures en début d'été, en recherchant des rameaux déjà un peu lignifiés pour être moins sensible au dessèchement.



La clématis Madame Lecoultre est une des plus faciles à bouturer.

En revanche, vous risquez de rencontrer bien des difficultés avec les clématis, qui restent immuables pendant des semaines, avant de pourrir. Certaines variétés sont nettement plus faciles à réussir que d'autres, la superbe Madame Lecoultre faisant partie du lot. Exercez-vous avec elle, en coupant pour une fois entre deux feuilles et non juste au dessous. Il faut bien des exceptions...



Le pastis et le jardinier

Quelle drôle d'idée que de publier un dossier sur le pastis dans un journal consacré au jardin ! Tout est parti de l'habitude que nous avons de traiter certains dossiers par morceaux. Comme il est impossible, pour les sujets importants, de tout dire en une fois, nous avons qualifié le dossier taille de "premier tronçon", le sujet maçonnerie de "première pierre", etc. Quant à l'eau elle a, ces deux derniers étés, fait l'objet de deux études intitulées "vol. 1" et "vol. 2". Conformément à ce que nous avions promis au début de cette saga, nous vous offrons ce volume de pastis, le temps d'une petite pause apéritive, avant de reprendre nos "Histoires d'eau" dès l'été prochain.

D'ailleurs, le pastis n'est pas complètement étranger à nos préoccupations botaniques car on retrouve dans sa composition nombre de plantes cultivées dans les jardins ou spontanées dans les garrigues. Parmi les plantes de base du pastis, la seule qui semble indisponible en France (appel aux lecteurs) est la badiane, *Illicium*

verum, que l'on connaît mieux sous le nom d'Anis étoilé.

Si le rituel de l'apéro est souvent pratiqué par les jardiniers, il faut en chercher les causes ailleurs que dans la richesse botanique des boissons anisées.

La pratique du jardinage est un plaisir solitaire qui permet à chacun de se retrouver en communion avec les fleurs, les arbres et tous les habitants du jardin. Mais le jardinage n'est pas le seul plaisir du jardin qui est aussi un lieu de vie où l'on peut jouer, rire, se parler. Pendant l'été, il devient la pièce principale de la maison. Il fait bon s'y retrouver avec ses amis ou ses voisins. L'apéro est aux Français ce qu'est le *tea-time* à nos voisins d'Outre-Manche, c'est-à-dire le prétexte pour se rendre visite. Dans les jardins ouvriers de Stains tout comme dans les cabanons du Pin de Galle, le premier pastis est le signe de la fin d'une journée de labeur.

Invariablement, tout commence par une petite visite du jardin en compagnie des invités. Il est de bon ton pour ceux-ci de commencer par des compliments du type "Comment fais-tu pour avoir des tomates aussi bonnes ?" L'hôte se saisit alors de son Opinel en annonçant "Je t'en

cueille une dizaine, garde surtout quelques graines pour l'an prochain".

Après ces salutations jardinières, cap vers les bancs et la table pour se rafraîchir la glotte et s'huiler les cordes vocales. Cacahuètes, noix de cajou, pistaches, eau fraîche, glaçons, le décor est vite en place. Le moment est alors venu de délier les langues, de palabrer et de rire. Sur le mode futile ces conversations sont souvent sources de riches enseignements car chacun y va de ses réussites, de ses mésaventures et de ses interrogations.

C'est étrange, mais il se passe toujours plus de choses à l'extérieur qu'à l'intérieur, comme si notre esprit était plus libre, plus attentif à l'autre. Les effets de l'alcool ne sont sans doute pas étrangers à cette convivialité ! Mais n'oublions pas que tout l'art de l'apéritif tient dans sa durée. Ni trop court, ni trop long, il est un prélude au repas en commun (ou au retour de chacun chez soi).

Après le décès de celui qui baptisa le pastis et lui valut sa notoriété, Paul Ricard, la plus botanique des boissons apéritives (et la préférée de l'équipe, voir BD en page 2 !) méritait bien que la Gazette lui consacre quelques pages.

Petite histoire du pastis

Si aujourd'hui le mot "apéritif" évoque le plaisir et la convivialité, il a pendant des siècles désigné un produit uniquement médicinal - au même titre que tisane ou potion - destiné à ouvrir l'appétit, à soigner les troubles de l'estomac et à favoriser la digestion. Vin, alcool, macération, distillation n'étant que des moyens pour arracher aux plantes leurs vertus et les conserver. Consommé à jeun avant le repas, et de façon parcimonieuse, il donnait déjà du plaisir, celui de se sentir bien, d'avoir bon appétit et d'assimiler sans douleur les aliments.

Parmi les plantes médicinales, l'anis vert, la badiane et le fenouil étaient prescrits pour leurs vertus stimulantes et stomachiques. Bien avant la célèbre absinthe (utilisée depuis l'antiquité pour soigner les maladies de l'estomac et du foie), le *vinum silatum*, liqueur au fenouil et à l'absinthe était consommé en apéritif, tout autour de la Méditerranée, il y a 25 siècles.

En 1830, les soldats français alors à la conquête de territoires africains, souffrent de dysenterie. On leur conseille de rajouter à l'eau qu'ils boivent quelques gouttes de liqueur d'absinthe destinées à l'assainir et à apaiser leurs dérangements digestifs. Sous le soleil brûlant d'Algérie, cette boisson amère et anisée leur apporte à la fois santé et désaltérance. Ils y

prennent goût et de retour en France continuent à la consommer.

Les bourgeois, en admiration devant les soldats-héros, s'intéressent alors à ce breuvage qui les séduit par sa fraîcheur et par le cérémonial qu'il nécessite. Servir l'absinthe est un art nécessitant du savoir-faire et des ustensiles spécifiques aussi créés : la cuillère trouée où l'on pose le sucre, la fontaine à eau qui dispensera le liquide au rythme voulu, les verres de cristal. L'absinthe fait désormais partie du rituel social.

A partir de 1860, elle gagne les milieux ouvriers et est promue "boisson nationale". Les artistes ne sont pas en reste, séduits par ce breuvage vert et trouble qui exalte leur créativité, ils se retrouvent dans les cafés pour le consommer ensemble lors de soirées mouvementées où l'on déclame des vers, où l'on montre ses toiles. L'absinthe est devenue muse, elle inspire les poètes et les peintres : Verlaine, Rimbaud, Van Gogh, Manet, Degas, Picasso, Toulouse-Lautrec...

Mais l'absinthe titrée 72° d'alcool et ne peut être consommée aussi facilement qu'un petit verre de vin. L'alcoolisme fait une progression alarmante en France. La fée verte, après avoir séduit, puis enthousiasmé, effraie et se voit qualifiée de péril vert par les ligues anti-alcooliques qui se mobilisent contre elle et exigent son interdiction.

En 1915, la loi de la prohibition est votée. Pendant cinq ans, elle touche non seulement l'absinthe, mais tous les alcools similaires. Puis en 1920, sous la pression des distillateurs, la loi autorise les apéritifs anisés à condition qu'ils ne contiennent pas d'absinthe, que leur couleur ne soit pas verte et que l'alcool ne dépasse pas 30°. Mais ce dosage d'alcool trop faible ne permet pas une dissolution des essences suffisante pour une bonne qualité gustative et dès 1922 une nouvelle loi augmente la teneur autorisée à 40° ; c'est un peu mieux mais encore au-dessous de l'idéal. Il faudra attendre 1938 pour que

la loi autorise un dosage d'alcool de 45°. Les saveurs de l'anis peuvent enfin s'exprimer et toutes les grandes marques mettent au point leur recette. C'est à ce moment que Paul Ricard lance sa formule "Ricard, le vrai pastis de Marseille". Ce terme à la consonance typiquement méditerranéenne remporte un tel succès qu'à dater de ce jour les apéritifs anisés jusqu'à ce qu'ils soient plus désignés que par ce mot ou par leur nom de marque.

En 1940 une nouvelle interdiction frappe le pastis : accusé de ramollir les soldats face à l'ennemi, on le rend responsable de la défaite française ! Un réseau de contrebande d'essences anisées s'installe. Les amateurs ne se laissent pas découragés, et fabriquent un pastis maison en diluant les essences dans l'alcool.

En 1951, les apéritifs anisés sont de nouveau autorisés, définitivement cette fois. Malgré une sévère réglementation, ils peuvent enfin conquérir la France.

Joëlle Bouana

De l'anis au pastis

Le mot pastis, vous l'aurez deviné, nous vient de l'occitan où il signifie, au sens propre, pâté (de *pasta*, *pastar* : pâte, pâté). Ses différents emplois figurés n'entrent dans les dictionnaires provençaux qu'au cours du XIX^e siècle.

- En 1839, dictionnaire d'Avril : *pastissar* = charger, mettre plus qu'il ne faut et contrairement au bon goût (en parlant d'un dessin, d'un ornement, d'un appartement, etc.).

- En 1847, dictionnaire de Honnorat : *pastissar* = manier malpropriolement, remuer avec la main ou avec les pieds de l'eau bourbeuse ou sale ; *pastis* = barbouillage, confusion, gros pâté.

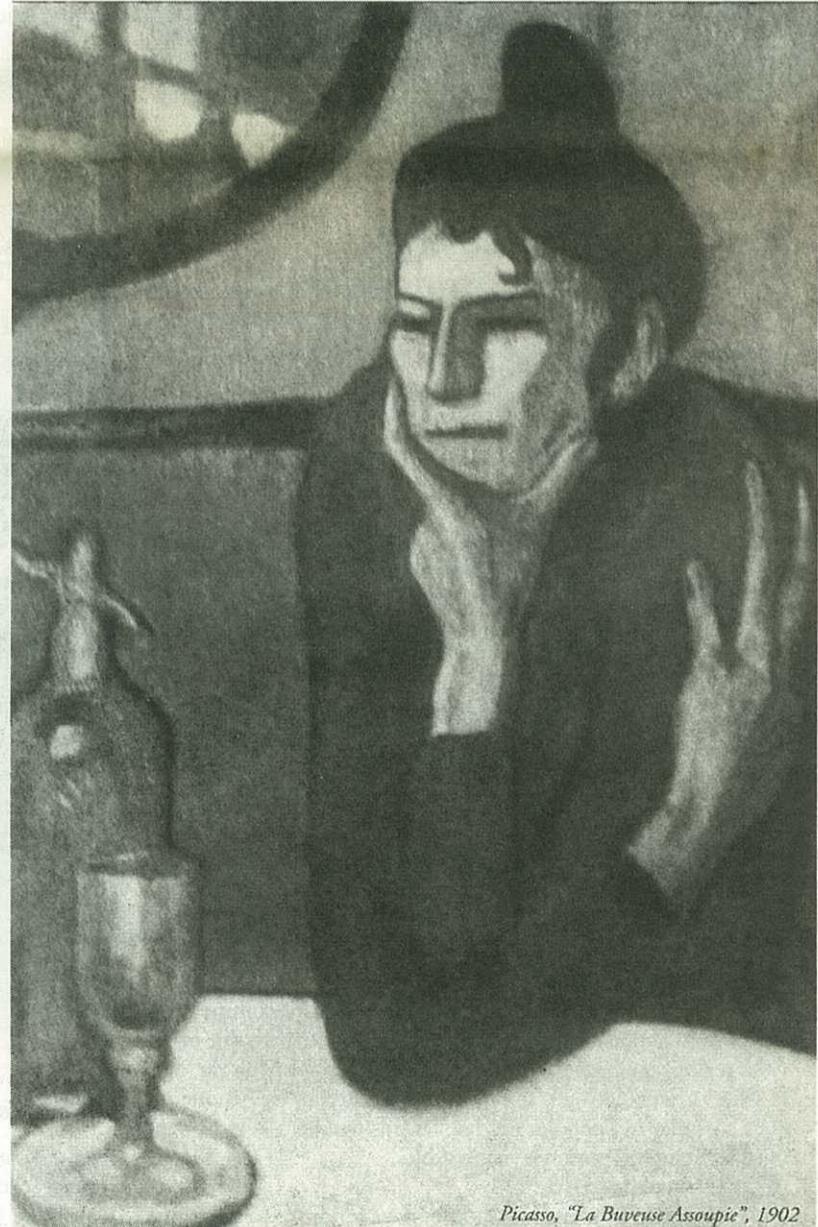
- En 1878, dictionnaire de Mistral : *pastissar* = tripoter, brocarter, mar-

chander ; *pastis* = pâté, bouillie épaisse, pastiche, barbouillage, tripotage ; *pastissar l'aiga* = patauger dans l'eau.

La première fois que Paul Ricard associe ce mot à son apéritif, il avait un sens péjoratif. Voici la traduction d'un quatrain publicitaire paru en 1934 : "Nous devons manger si nous voulons vivre, mais pour ouvrir l'appétit, avant de manger il faut boire, plutôt qu'un mauvais pastis, un Ricard, le flambeau des anis secs".

C'est sans doute la consonance typiquement méridionale du mot et sa sonorité voisine du mot anis qui l'a poussé à le réutiliser quelques années plus tard...

Extrait du livre "Un alambic au pied de la Montagne" de Jean-Yves Royer



Picasso, "La Buveuse Assoupie", 1902

Les plantes du pastis, arômes et culture

La fraîcheur du pastis tient aux arômes anisés des quelques plantes de base qui le constituent. Le langage imagé employé dans l'industrie aromatique pour les qualifier ne manque pas de saveur... C'est leur dosage et, parfois, l'apport d'autres plantes plus ou moins exotiques (voir article page suivante sur le pastis Bardoin ou une soixantaine de plantes et épices sont utilisés), qui donnent à chaque marque son goût particulier.



photo Hilaire de Lorrain

La badiane

Illicium verum Hook

Présentation et origine :

La badiane, appelée aussi anis étoilé, ou anis de Sibérie, fait partie de la famille botanique des Magnoliacées. Introduit en Europe au XVII^e siècle, le petit arbre qu'est le badianier, est originaire de Chine et du Vietnam.

Utilisation aromatique :

Ses fruits en étoile donnent, par distillation à la vapeur d'eau, une essence dont on tire l'anethol, le constituant principal de cette huile essentielle. Dans l'industrie aromatique, cette essence fait partie de la famille d'odeurs anisée, avec un parfum rappelant le sirop d'anis, boisé, épicé et fleuri, et une saveur sucrée légèrement amère.

Conseils de culture :

Malgré une culture qui semble tout à fait réalisable (d'après Le Bon Jardinier, sous serre froide au nord et en pleine terre au sud et à l'ouest), le badianier est malheureusement impossible à trouver en France.

Le fenouil

Foeniculum vulgare Mill. var. dulce

Présentation et origine :

Le fenouil doux, appelé aussi fenouil commun, fait partie comme l'anis vert, de la famille botanique des Ombellifères. Plante herbacée originaire des régions méditerranéennes, *Foeniculum vulgare* Mill. var. dulce (la seule variété cultivée), se rencontre en Europe, en Afrique du Nord et en Inde. Les pétioles des feuilles, rassemblés à la base, sont charnus, formant les "pommes" comestibles.

Utilisation aromatique :

Les fruits séchés de la plante sont utilisés dans l'industrie aromatique pour leur huile essentielle obtenue par distillation à la vapeur d'eau; c'est cette huile, riche en anethol, qui sera utilisée dans la gamme des pastis français. A noter également l'existence d'un miel de fenouil, à la saveur délicieusement anisée.

Faisant également partie de la famille d'odeurs anisée, l'huile essentielle du fenouil doux nous offre un parfum poivré, frais, légèrement réglissé avec une saveur sucrée, légèrement brûlante.

Conseils de culture :

Il aime les terres riches et meubles, une exposition très ensoleillée et déteste l'eau stagnante. On peut le multiplier par division (il forme en grossissant des bulbes périphériques que l'on peut prélever) ou par semis. Pour que les pommes soient bien blanches, butter en plusieurs fois jusqu'à atteindre 20 à 25 cm. Récolte de l'été jusqu'aux gelées.

Présentation et origine :

La réglisse, de la famille botanique des Fabacées, est aussi appelée bois sucré, racine douce ou réglisse officinale. En la nommant "racine douce", les Anciens faisaient allusion à ses vertus apaisantes et à son goût très suave. C'est une plante herbacée vivace dans les régions méditerranéennes, indigène en Espagne et en Italie. Arbuste très fourni, elle peut atteindre 1,5 à 3 m de hauteur. Elle fleurit en épis bleu mauve, en juillet et ne donne pas de fruit chez nous.

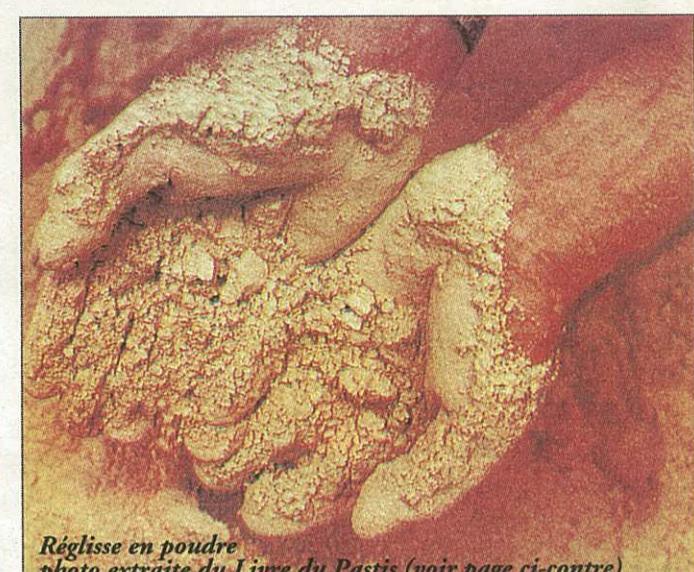
Utilisation aromatique :

La réglisse a une tige souterraine, un rhizome, dont on tire l'infusion ou l'extrait concentré de réglisse, obtenus tous les deux par extraction avec un solvant organique. C'est son constituant principal, la glycyrrhizine, qui donne son goût sucré à ce bois de réglisse que nous avons tous mâché étant enfant. Si vous souhaitez retrouver ce plaisir, il vous suffira de laver et laisser sécher des tronçons de racines, mais attention elle est absolument contre-indiquée en cas d'hypertension. Elle nous a procuré un autre bonheur d'enfant : la poudre de coco (après broyage). Oublions cette fois notre tendre jeunesse, elle passe pour être un aphrodisiaque féminin.

Les infusions et les extraits de réglisse font partie, comme les plantes précitées, de la famille d'odeurs anisée. La réglisse a toutefois une particularité : c'est elle qui distingue le pastis des autres boissons alcoolisées anisées. Rappelons que c'est Paul Ricard qui eut pour la première fois l'idée de l'allier aux anis.

Conseils de culture :

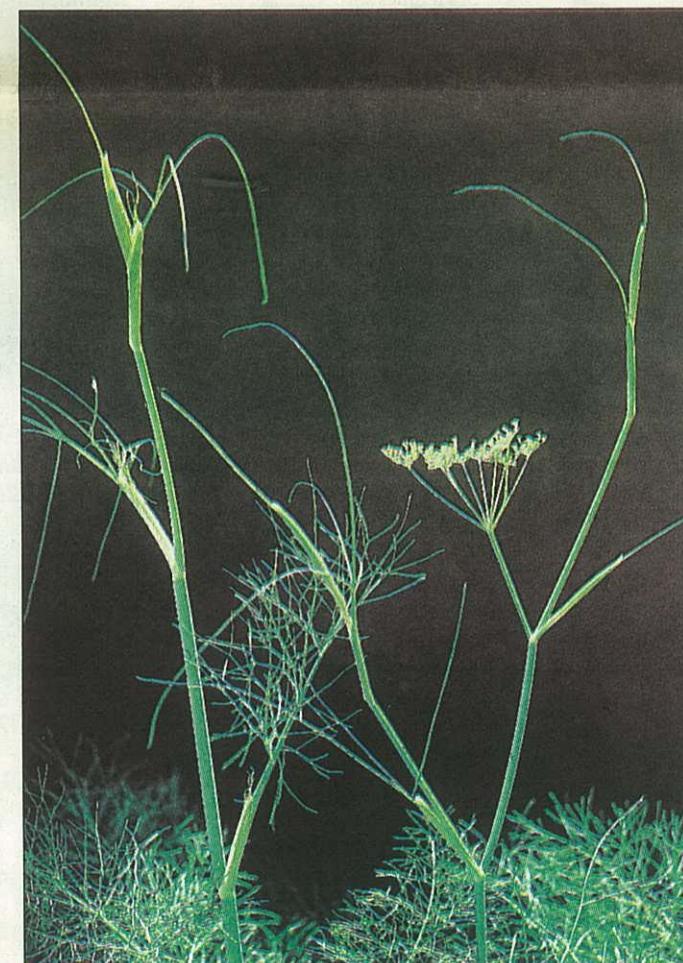
- Elle résiste jusqu'à -20 °C mais a besoin d'été longs et chauds. Plantée en terre et en plein soleil, le sol doit être sableux et léger pour permettre un bon développement des racines. Le calcaire ne la dérange pas. Si vous la cultivez en pot, il doit être de couleur claire : on imagine mal la température qu'il peut faire dans un pot noir exposé au soleil de juillet! Peu de racines y résistent.
- L'arrosage doit être normal mais régulier car les sols sableux ne stockent pas l'eau. La taille n'est pas nécessaire mais il faut noter que les ra-

Régisse en poudre
photo extraite du Livre du Pastis (voir page ci-contre)

cines peuvent s'étendre très loin du pied principal. On peut le cultiver en bac de 1 m x 1 m pour pallier à cet inconvénient. Le principe de la poche de terre meuble dans un terrain lourd est à retenir.

- On peut le multiplier par boutures de racines portant au moins trois yeux, ou bien de pousses vertes avec addition d'hormones de croissance. Mais le démarrage est très capricieux ; la bouture pourrit très facilement ou grille avant d'avoir pu émettre des racines. On peut également essayer le semis, si par le plus grand des hasards on trouve des graines ! mais il faut se méfier car le plus souvent il s'agit de *Glycyrrhiza echinata* qui ne peut être utilisé en lieu et place de la réglisse.
- La récolte est possible la 4^e année. Procéder vers fin août à l'aide d'une bêche bien tranchante et ne prélever que les rejets périphériques du tronc principal qui doit être absolument préservé.
- On utilisera un engrangement 17.17.17. Ses ennemis sont les araignées rouges qui l'attaquent parfois en été.

Des plants seront disponibles chez Christine et Philippe Latour (Aromatiques tropicales - 46340 Degagnac) dès 1999. Nous les remercions de nous avoir aidés à rédiger cet article.

*Pimpinella anisum* - photo Hilaire de Lorrain

D'autres plantes peuvent être utilisées dans la fabrication des pastis, citons par exemple :

L'armoise (*Artemisia vulgaris* - Composées) : Spontanée en France, elle pousse dans les sols rocheux et secs. Proche cousine de l'absinthe (*Artemisia absinthium*), elle donne à certains pastis une pointe d'amertume et une coloration légèrement verte qui évoquent leur illustre parente interdite.

La mélisse (*Melissa officinalis* - Labiées). Indigène en France, elle croît dans des terrains humides, profonds et peu ensoleillés. Ses feuilles, lorsqu'on les froisse, dégagent une odeur légèrement citronnée. Elle est préconisée pour les colites, les crampes d'estomac mais aussi l'anxiété, les palpitations, l'insomnie et les états dépressifs.

Le coriandre (*Coriandrum sativum* - Ombellifères). Il est spontané en Europe méridionale. Ses graines doivent être récoltées avant maturité complète (août septembre) lorsque leur couleur passe du vert au brun et soigneusement séchées dans un lieu aéré avant utilisation. Les feuilles se consomment fraîches.

Le giroflier (*Eugenia caryophyllata* - Myrtacées) est originaire des îles Moluques. Cet arbre peut mesurer jusqu'à 15m. C'est son bouton floral, cueilli lorsqu'il prend une coloration rouge et séché au soleil ou par le feu, qui constitue le "clou de girofle" aromatique. Sa saveur est acré et chaude, et son odeur puissante.

L'hysope (*Hyssopus officinalis* - Labiées). Plante arbustive (60 cm) des régions méditerranéennes, elle aime les terrains calcaires. Ses nombreux rameaux dressés, aux fleurs regroupées d'un bleu violacé en font une belle plante décorative. Après récolte, les sommités fleuries sont mises à sécher, à l'ombre, dans un endroit ventilé. Elle a des propriétés toniques, pectorales et stomachiques.

La bourrache (*Borago officinalis* - Boraginacées). Originaire du Levant, on la rencontre partout en Europe centrale et méridionale. Ses fleurs en étoiles bleues sont très décoratives. Cueillies après épanouissement et séchées, elles apaisent les maux de gorge.

A chacun son pastis

Il est amusant de constater que, si l'histoire du pastis pourrait s'intituler "de la potion à l'apéro", sa composition nous ramène inévitablement à l'élixir médicinal. Les plantes qui entrent en jeu ont toutes des vertus incontestables et sont pour la plupart utilisées depuis des siècles comme "sources de santé".

Chacune est soigneusement choisie et traitée individuellement, par macération ou distillation. Les essences ou alcoolats ainsi obtenus sont subtilement combinés pour élaborer un produit de base dont la composition est propre à chaque marque.

Pour une fabrication bien dosée...

Le processus de fabrication se fait ensuite en plusieurs étapes :

En premier lieu, 2 grammes d'anéthol de badiane sont mélangés à de l'alcool. Ensuite, le bouquet anisé (produit de base) est ajouté au mélange anéthol-alcool. Le tout est alors dilué dans de l'eau pour obtenir une quantité d'1 litre. Après une agitation de quelques heures, une décantation puis une filtration, le produit est sucré, et ramené à un degré alcoolique de 45%, ce qui permet une stabilité idéale de l'anéthol. Le pastis est alors prêt à être mis en bouteilles.

Les marques de pastis les plus consommées appartiennent à de grands groupes industriels : Pernod, Ricard, Casanis, Berger, Duval. Le bouquet anisé leur est en général fourni (selon leur recette particulière) par des laboratoires spécialisés. D'autres producteurs, moins connus, ont gardé un processus de fabrication tout à fait artisanal. Les Distilleries et Domaines de Provence en sont un exemple remarquable. Cette maison, fondée à Forcalquier en 1898, est l'héritière d'une tradition plusieurs fois millénaire.

La montagne de Lure (Alpes de Haute Provence) est en effet particulièrement riche en simples de toutes sortes. Valériane, gentiane, angelique, belladone, thym, romarin, sarriette, armoise, etc., y foisonnent ; et cette implantation à la marge climatique de leur habitat méditerranéen exacerbe leurs qualités. De tout temps, les habitants de la région ont cueilli ces plantes aromatiques et médicinales.

Les Distilleries de Provence sont les descendantes d'une longue lignée de colporteurs-droguistes, distillateurs, inventeurs de potions. Ceci explique, non seulement la richesse de goût de leur produit, le pastis Henri Bardouin, mais également le savoir-faire de sa fabrication. Les plantes locales sont récoltées dans la montagne environnante,

la badiane et les épices viennent du bout du monde (Chine, Syrie, Inde, etc.). La macération, plante par plante, est tout un art : il faut savoir doser pour chaque ingrédient, le degré d'alcool à utiliser (de 30° à 70°), la proportion de plantes par rapport à l'alcool et le temps de macération nécessaire. Certaines plantes sont ensuite égouttées, d'autres nécessitent un pressurage, effectué avec un pressoir à bras. La distillation demande une vraie expérience, mais le plus subtil reste l'assemblage : le volume des infusions variant selon la température, elles ne sont pas mesurées mais pesées. Après la mise au degré par adjonction d'eau pure, la filtration s'effectue en deux temps : un filtre à terre élimine d'abord les particules issues des plantes, un filtre fin parfait le produit et lui donne sa brillance. Inutile de dire que de nombreuses analyses et dégustations sont effectuées par des œnologues à tous les stades de la fabrication.

La dégustation

C'est finalement au consommateur de choisir la formule la mieux adaptée à son goût... et à sa façon de boire !

Traditionnellement, les Provençaux aiment le pastis "allongé", c'est-à-dire additionné de plusieurs volumes d'eau, car il "dessoiffe" mieux ; par chez nous, plus

Ce dossier sur l'apéritif méditerranéen le plus populaire de France n'aurait pu être réalisé sans quelques aides précieuses. Nous tenons à remercier tout particulièrement, Ariane Erligmann qui, outre sa participation régulière à la rédaction de la Gazette, est spécialiste en arômes, surtout alimentaires, et travaille dans un laboratoire qui, entre autre, fournit justement le produit de base servant à l'élaboration du pastis. Elle a rédigé toute la partie consacrée à la définition des odeurs et saveurs des plantes du pastis (page ci-contre). C'est également elle qui nous a livré les secrets d'une fabrication bien dosée".

Deux livres, très différents l'un de l'autre mais infiniment passionnantes, ont largement contribué à la rédaction du dossier et même à son illustration :

- **Le Livre du Pastis** de Marie-Claude Delahaye aux Z'Editions dont il reste seulement quelques exemplaires que vous trouverez à la Maison Rustique à Paris ou bien par correspondance (voir page 23). C'est un ouvrage d'une lecture particulièrement agréable. Alerte, dynamique, aéré, on le dévore d'une traite, puis on le relit pour savourer cette étude approfondie de l'histoire du pastis. Il est égayé de superbes illustrations, photos, reproductions, étiquettes et affiches anciennes, (nous leur avons emprunté la poudre de réglisse, page ci-contre). Un vrai régal !

- **Un alambic au pied de la Montagne** de Jean-Yves Royer édité par les Distilleries et Domaines de Provence (*Les Chalus 04300 Forcalquier - tél. 04 92 75 00 58*). Cet ouvrage, extrêmement original dans sa conception car essentiellement composé d'extraits de documents d'époque, relate l'histoire de la distillerie et, à travers elle, celle de toute une région. Très beau livre, dense, captivant, qui fleure bon la montagne provençale et sa tradition millénaire. Vous le trouverez dans les épiceries fines où est distribué le pastis Henri Bardouin.

à l'Est, on le préfère serré (1 volume de pastis pour deux volumes d'eau), proche de la consommation médicinale ? Presque toutes les grandes marques ont leur verre qui indique la mesure idéale d'eau à rajouter. L'adjonction d'un glaçon est également subjective - il paraît qu'il casse l'arôme, surtout si on le met avant l'eau (le pastis Henri Bardouin propose un "ar-

rosoir à pastis" qui permet de servir l'eau à la bonne température)... Quelle que soit la façon dont on le consomme, le pastis évoque, du Sud au Nord, une certaine convivialité, gaie et ensoleillée, avec un petit goût de Provence qui nous ferait presque entendre, où que nous soyons, la symphonie estivale des cigales.

joëlle Bouana

Ces graines qui nous amusent...

La noix de cajou

Le pommier cajou (*Anacardium occidentale*) correspond très mal à son nom vernaculaire. Sa famille est celle de la mangue, de l'arbre à perruques, ou de la lentisque (Anacardiacees), alors que le pommier est une Rosacée et l'acajou, d'où est tiré le mot cajou, une Mélacée.

Répandue dans les régions tropicales d'Amérique du Sud, en Afrique, dans le sud-est asiatique, en Inde, aux Antilles, la noix de cajou est originaire du bassin amazonien. C'est un arbre *semperfervens* de 6 à 15 m qui supporte la taille en cul-

ture. Ses feuilles sont alternes, elliptiques. Les fleurs minuscules, d'abord vert jaune puis rosées, sont regroupées en cymes terminales. Bisexuées ou mâles, elles ne donneront qu'un ou deux fruits par grappe.

Le fruit du pommier cajou est très original et peut prêter à confusion. En effet, après la fécondation, un fruit ressemblant plutôt à un noyau se développe à l'extrémité du pédoncule. Ce fruit (noix) est un akène réniforme d'environ 3 cm de long, recouvert par un péricarpe brun vert luisant. Jusque là, tout semble habituel. Mais voilà que le pédoncule floral se met à grossir et à prendre un aspect piriforme. Il devient volumineux (7 x 5 cm) de couleur jaunâtre ou rouge orangé selon la variété, avec un épipérice circé. En même temps, le vrai fruit se dessèche et diminue de volume.

Le faux fruit, appelé pomme cajou, ressemble davantage à une poire qu'à une pomme. L'endocarpe est spongieux, blanchâtre et gorgé d'un jus à la saveur aigre-douce. Bien évidemment, il n'y a pas de noyau à l'intérieur de ce faux fruit.

Du pommier cajou, on tire de nombreux avantages. Le bois dur et précieux est utilisé en ébénisterie pour sa résistance aux termites. Son écorce produit une gomme qui rivalise avec la gomme arabique. L'extrait de feuilles est utilisé dans certaines pâtes dentifrices. Quant au pseudo fruit, on le consomme nature, en jus, en sirop, ou cuit en compote ou confiture. Pour le conserver, on peut le faire confire, il devient alors d'un noir brillant comme les pruneaux. Le goût aigrelet de son jus le destine tout naturellement à la fermentation ; par ce procédé, les Indiens du Brésil confectionnent un vin très enivrant, le cajuado. On fabrique également un pigment noir indélébile avec le jus de la pulpe auquel on ajoute du vitriol vert. Très rafraîchissante, cette pulpe est neuf fois plus riche que l'orange en vitamine C et quatre fois plus riche en vitamine B2 (riboflavine).

Le vrai fruit a un épais péricarpe qui contient de l'acide anacardique sous forme d'un suc rouge, acré, aux propriétés caustiques et tachantes. Il est important de neutraliser ce jus en faisant griller la noix afin que l'huile essentielle s'enflamme

comme un "petit feu d'artifice" que Linnaeus appela *ignis lusorius*. Cette substance huileuse était autrefois utilisée pour combattre l'eczéma, les ulcères et le psoriasis. La graine (celle qui est consommée à l'apéritif) est riche en lipides (45 %), glucides (26 %) et protides (21 %).

La "pistache de terre"

Un autre oléagineux, la cacahuète, est le plus connu des fruits apéritifs mais le moins décrit.

De la famille des Fabacées (Légumineuses), elle nous vient du Brésil où l'on rencontre six autres espèces parmi les douze connues à travers le monde. Autrefois cultivée par les Aztèques qui l'appelaient *tlacacahualt*, elle fut introduite en Europe et en Afrique par les Portugais vers le XVI^e siècle. Linnaeus l'a baptisée *Arachis hypogaea*, qui signifie littéralement "Arachide de sous terre". Voilà encore un fruit qui veut se rendre original.

C'est une plante herbacée annuelle, aux tiges pubescentes. N'atteignant guère plus de 40 cm, elle porte des fleurs jaunâtres et fait penser, par son allure, au cytise à trois fleurs (*Cytisus triflorus*).

Après la fécondation, on ne sait pour quelle raison, le pédoncule floral s'allonge, la fleur se recourbe et va s'enfoncer dans la terre. Pudeur d'une grossesse bien gardée ! Alors, une gousse oblongue avec des renflements se développe, ils marquent l'emplacement des graines. Quatre mois après le semis, les feuilles se fanent ; on peut alors arracher la plante et faire sécher les gousses à l'air libre. Après déshydration, les graines sont torréfiées afin d'ôter l'acréto qui les caractérise et d'amener la quantité d'eau à 12 %.

D'une grande valeur nutritive, la cacahuète tient une place importante dans l'alimentation indienne, chinoise et africaine. Elle contient 30 % de protides, 50 % de lipides, de la cellulose, de la vitamine B et du phosphore. Très peu utilisée en tant que fruit sec, elle sert surtout à la fabrication de l'huile d'arachide (qui résiste aux températures élevées) et du

beurre. Arachides, cacahuètes, "pistaches de terre" aux Antilles, autant de synonymes pour une plante vivrière.

Le pistachier vrai

Le médecin grec Dioscoride parlait déjà du pistachier (*Pistacia vera*) au Ier siècle après J.-C. On le trouve à l'état spontané en Syrie et en Perse.

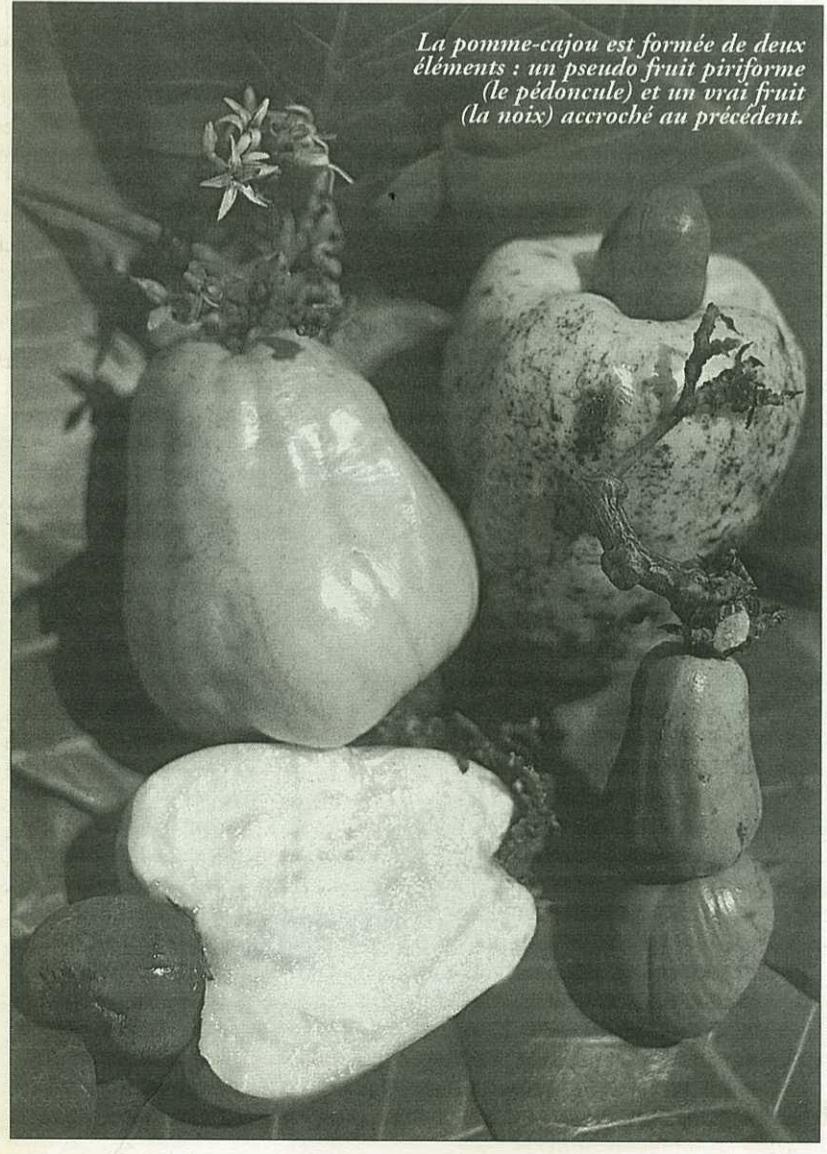
Arbre de 5 à 7 m de haut, habitant la région de l'olivier, il appartient à la même famille que la noix de cajou, le *Pistacia terebinthus* et le *Pistacia lentiscus* qui sont fréquents dans le midi de la France. Ses feuilles caduques sont composées de 3 à 5 folioles. Cette plante dioïque porte sur les pieds femelles des drupes sèches, ovoïdes, de 2 cm de long, recouvertes d'une pulpe fine. L'amande qu'elle contient a deux cotylédons oléagineux de couleur vert clair protégés par une mince pellicule rougeâtre. Fruit déhiscent, la pistache est un aliment riche en protéines (20 %), en lipides (60 %), glucides (18 %), avec seulement 8 % d'eau.

L'amande se consomme séchée, grillée et salée. On l'utilise également en pâtisserie sous forme d'huile, d'arôme ou de brisures, conférant aux glaces et gâteaux cette couleur et cette saveur si caractéristiques. De nos jours, la Sicile, la Turquie et la Grèce sont les principaux producteurs de pistaches ; le midi de la France possède encore quelques plantations.

Les plantes apéritives, par définition, ouvrent l'appétit. Par excitation de la sécrétion gastrique, la faim est stimulée. Plantes amères comme la chicorée sauvage, la gentiane, le quinquina ou l'orange amère, elles sont souvent associées à des bases plus douces pour permettre leur ingestion. Les graines accompagnant ces elixirs sont riches en lipides et de saveur agréable. Si elles ne sont pas apéritives au sens strict du terme, elles activent cependant les différentes glandes entrant dans le processus digestif - à condition qu'elles ne jouent pas le rôle de coupe-faim par une trop grande absorption !

Noix de cajou, cacahuètes et pistaches sont consommées salées pour attiser la soif... d'apéritifs.

Texte et photo Hilaire de Lorrain



La pomme-cajou est formée de deux éléments : un pseudo fruit piriforme (le pédoncule) et un vrai fruit (la noix) accroché au précédent.

Parfums du soir

Dans la sérénité vespérale, les encensoirs du jardins jouent leur partition. Et le jardin prend une autre dimension. Quelle fête des sens !

La fraîcheur est enfin revenue, et avec elle, les oiseaux se sont lancés dans leur soirée concertante. Puis, d'un coup, comme s'ils s'étaient passés le mot, ils se sont tu, même si un énervé de merle lance soudain un dernier trille. Deux chiens se disent bonsoir. Une télé, très loin, puis plus rien. Une langueur vous envahit, vous fait dilater les papilles. Et voici la terre mouillée du potager, le bois de la table, les dalles cuites qui prennent forme. Et par là-dessus, en volutes invisibles, des parfums suaves comme la perdition, de ceux que les chimistes peuvent bien essayer d'imiter. En vous promenant, vous découvrirez ces vedettes du parfum crépusculaire, pas tristes pour un sou. Nous allons les passer en revue. Mais il y a aussi les seconds couteaux, qui se contentent d'accompagner le mouvement. Il y a les feuilles que l'on froisse négligemment; la tomate qu'on a cueillie et qui parfume les doigts de sa verte senteur; le basilic, ce sacré basilic qui ne sait pas se retenir.

Beaucoup de fleurs à parfum vespéral sont blanches, et répandent une senteur lourde, captivante. La sélection naturelle a sûrement trouvé ce moyen pour attirer les insectes pollinisateurs, des bons gros papillons un peu myopes mais à bonne trompe. Cette pâleur est une chance pour nous, car elle nous permet d'admirer ces fleurs un peu plus longtemps. Quelle émotion que de voir des tabacs blancs se déployer, eux qui étaient si tristes en fin d'après-midi, tandis que leur parfum épice, d'une rare suavité, se répand à plusieurs mètres à la ronde. Musqué, doux et entêtant, ce parfum flotte dans l'air tiède comme une invitation à venir sentir de plus près. Comment peut-on imaginer que les tabacs modernes ne sentent plus

rien, ou si peu. Quelle honte, messieurs les obtenteurs ! Non seulement vous avez abîmé la silhouette du tabac en le nianifiant, mais vous lui avez ôté ce parfum qui a inspiré des créateurs célèbres. Alors, amis jardiniers, pas d'hésitation, partez à la recherche du *Nicotiana affinis*, ou à la rigueur de *Sensation*, une vieille variété, ou précipitez-vous sur le tabac géant, *Nicotiana sylvestris*, que les espaces verts ont mis à la mode et qui sent vraiment bon.

Certaines fleurs à senteur nocturne ont leurs éclipses. Les daturas sont les spécialistes de la question. *Datura* à végétation herbacée ou *Brugmansia* presque arborescent, leur royaume est fascinant. Au point que nous avons décidé de leur consacrer prochainement un vrai article, et faites confiance à notre ami Hilaire pour faire le tour de la question. Nous nous contenterons céans d'évoquer le parfum. Il surgit de façon insinuante, à un moment de la journée où on ne l'attend guère. C'est bien à la fraîche qu'il se transforme en fanal odoriférant. Quels papillons sont assez monstrueusement grands pour plonger leur narine dans un tel mouchoir, on se perd en conjectures. Le brugmansia nous la joue dans la verdure, avec un je-ne-sais-quoi de l'adolescente provocatrice qui ne colle pas très bien avec l'ampleur des corolles, vaguement inquiétante. Les daturas blancs, qu'ils soient à fleur dressée ou pendante, ajoutent une nuance plus piquante, qui vient chatouiller le bout du nez. Les uns comme les autres ont un feuillage fort nauséabond, aux relents de caoutchouc brûlé. Gare à vous si vous le frôlez de trop près !

Il est des senteurs presque oubliées. Celle du réséda par exemple. Peu de personnes se souviennent de cette odeur suave, qui a pourtant charmé des générations

d'élégantes, au temps de la poudre de riz. La mignonnette, surnom du réséda, était alors très appréciée, et on trouvait le réséda en pot sur tous les marchés aux fleurs et dans les romans à quatre sous. Là encore, les horticulteurs ont un crime sur la conscience car, pour augmenter la grosseur des fleurs et la vivacité de leur coloris, sans d'ailleurs y parvenir avec succès, ils ont perdu le parfum. Alors, si vous en trouvez dans les catalogues, essayez, mais sans grand espoir. On peut semer le réséda en septembre, l'abriter sous châssis pendant l'hiver et le mettre en place au printemps. Il fleurit alors plus tôt, et forme des touffes impressionnantes.

Les jasmins parfument les soirées de Beyrouth et de toute la Méditerranée. Encore une fleur blanche, tout comme le *Trachelospermum*, qui n'appartient pas à la même famille, mais dégage un parfum au moins aussi présent. Pour faire court, disons que le jasmin joue dans la finesse, avec une pointe de fleur d'oranger, de distinction naturelle, avec une indéniable féminité. Tandis que le trachelo est plus rond, joue une seule note, mais avec application, vous enrobe tendrement, comme pour se faire pardonner. Il y a du félin derrière le trachelo.

Dans le genre Star-qui-la-ramène-un-peu, impossible de ne pas citer la tubéreuse. Pas la peine d'en avoir une dizaine en fleurs pour la sentir : elle s'offre à vous, insolente, voluptueuse, presque envahissante, et à tout le moins persuasive. Même si vous disposez de l'emplacement ensolillé, du climat doux et du sol riche qui lui conviennent, ne la plantez jamais dans votre jardin. Cultivez-la uniquement en pots. Comme cela, le jour où vous en seriez lassé, elle finira d'enivrer les moustiques de la serre, au fond du jardin.

Parmi les petites fleurs auxquelles on ne



Datura en arbre, ou Brugmansia - photo Hilaire de Lorrain

pense pas assez, la giroflée à deux cornes mérite de figurer dans notre choix d'endormeuses parfumées. De son nom complet *Matioliola longipetala bicornis*, elle n'est pas vraiment une championne de beauté : imaginez une giroflée quarantaine un peu dégingandée, portant des hampes garnies de quelques fleurs, jamais beaucoup en même temps, dans des coloris oscillant entre le mauve pâle et le blanc cassé. Elle ne s'ouvre que le soir, ce

qui fait que dans la journée on a vraiment l'impression que madame est fanée. Mais revenez la voir quelques heures plus tard, à la fraîche : les petites corolles pétillent, de leur éclat retrouvé, et surtout une senteur mielleuse et musquée à la fois, si typique des giroflées, s'est répandue dans tout ce coin de jardin. Les Anglais adorent la semer sous les bancs de jardin en teck. Histoire de marier confidences amoureuses et parfum enivrant de l'Orient...

BELLES DE NUIT

Comme elle porte bien son nom, notre mirabilis...



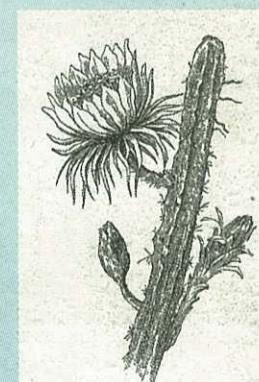
Tout simple et pourtant si suave, la belle de nuit (photo Hilaire de Lorrain)

le terreau, et on la cataloguerait bien dans les fleurs pour enfant, si le taux de germination ne laissait parfois perplexes. En fait, ces grosses graines sont des fruits, et leur écorce coriace fait barrage à l'eau. Pour permettre une réhumectation propice à la germination, il faut les faire tremper une nuit, inciser avec un canif, puis remettre à tremper. Les graines doublent alors de volume, et une fois mises en godets, elles germent à toute allure. Ce processus ne sera pas réalisé trop tôt en saison, car comme les ipomées, les belles de nuit aiment une certaine chaleur de fond. Le mois de mai est parfait. Repiquez les plants obtenus en les espaçant de 30 cm au moins, car madame est généreuse. Pour le reste, pas de souci : les fleurs se succèdent tout l'été malgré la grosseur des graines qui ne semble pas les épuiser. Seule la première gelée blanche détruira le feuillage sans entamer la partie souterraine, une racine aussi grosse qu'une scorpionne. C'est elle qui assure l'hivernation sous les climats doux, et partout où la belle de nuit a trouvé un emplacement bien abrité. D'ailleurs, il n'est pas rare de trouver cette racine vendue au printemps comme les tubercules et les dahlias, et on peut effectivement les mettre en végétation avec succès. Mais maintenant que vous connaissez le truc pour faire germer les graines... Parfois des fleurs striées ou carrément à deux couleurs tranchées surgissent. La génétique des belles de nuit a sûrement des arrière-plans troublants !

En frôlant vers midi une touffe de belles de nuit sans la reconnaître, on se prend à penser : tiens, le père René, il laisse les mauvaises herbes pousser dans son mur maintenant. Et puis on n'y pense plus. Jusqu'à l'heure de la pétanque, quand la chaleur est tombée. La même plante un peu molle et quelconque se garnit de fleurs toutes simples, un long tube qui s'évasé brutalement. Et, du coup, c'est toute la rue qui sent bon. Les blanches surtout sont incroyablement parfumées, et comme on les voit de loin, on peut constater combien leur surnom est bien

Il est minuit docteur Linné

Parmi les splendeurs nocturnes figurent sans conteste les floraisons de certaines cactées. Notre ami Hilaire de Lorrain détaille le portrait de trois d'entre elles (cf. page 15). Ce n'est pas d'hier que leur comportement intrigue. Déjà, en 1904, Henri Coupin, docteur ès sciences, narrait les études menées sur cette plante dans son délicieux ouvrage *Les plantes originales : « les fleurs du cierge (Selenicereus grandiflorus) »* ne sont odorantes que par intervalles, et envoient des bouffées parfumées toutes les demi-heures, depuis huit heure du soir jusqu'à minuit.



Dans une observation faite par le botaniste Morren, les fleurs commencent à s'ouvrir à six heures du soir, moment où la première odeur fut perceptible dans la serre. Un quart d'heure après, à la suite d'un mouvement rapide du calice, la première bouffée se fit sentir ; à 6h23, les fleurs étaient toutes grandes ouvertes ; à 7 heures moins le quart, l'odeur du calice devint

plus forte quoique modifiée par celle des pétales. Les émanations reprirent ensuite leurs intervalles accoutumés. Chez d'autres cactées, la fécondation de la fleur exalte tout d'abord le parfum, qui cesse brutalement une demi-heure par l'application artificielle du pollen chez *Macmillaria aromatica* par exemple. Les fleurs non fécondées conservent naturellement leur parfum plus longtemps.

Dans le genre bizarrie, certaines fleurs ne sentent aussi que le jour, comme le *Cestrum diurnum*, petit frère du fameux galant de nuit, la *Coronilla glauca* ou le *Cacalia septentrionalis*. Ce dernier

est sensible à la moindre coupe de lumière : « passez la main sur la fleur, et elle cesse de devenir odorante. D'autres fleurs enfin, quoique toujours ouvertes, n'ont d'odeur que la nuit, c'est le cas du *Pelargonium triste*, de l'*Hesperis tristis*, du *Gladoliolus tristis*. » Comme quoi, on peut être triste à mi-temps... *JPC*

La nuit, tous les jardins ne sont pas gris



Golf de Saint Nom-La-Bretèche. En hiver (ci-dessus) et en été (en haut à droite) Conception Michel Mast

Ce n'est pas un hasard si l'électricité a été qualifiée de fée dès son apparition dans les villes. La lumière artificielle transforme tout. Avez-vous déjà traversé par l'autoroute la zone industrielle de Feyzin au sud de Lyon ? Ce paysage triste à mourir le jour prend des tons fantastiques pendant la nuit. De même pour les raffineries de pétrole qui crachent d'hallucinants jets de flammes et ont des airs de vaisseau fantôme ou d'îlot volcanique en plein océan. La lumière, la nuit, fait rêver mais elle rassure également, elle crée comme un cocon qui nous protège de nos naturellesangoisses nocturnes.

Dans nos pays, la fée électricité a changé notre mode de vie. Même à la campagne, rares sont ceux qui se couchent avec les poules et sont debout au premier chant du coq. Hélas, pour occuper nos loisirs nocturnes, le petit écran a pris la première place. Et si, quitte à gâcher quelques centaines de Wattheure, nous passions un peu plus de temps dans notre jardin à rêver en regardant les acrobaties des chauve-souris, en écoutant le bruissement des feuillages ou en humant le parfum sublime du *Cestrum nocturnum*? Le jardin est également le lieu privilégié pour recevoir les amis. Un coin éclairé permet de manger, de parler et même de danser.

On reproche souvent à l'éclairagisme d'extérieur son côté "frime", mais rien ne vous oblige à transformer votre jardin en annexe de Disneyworld. Si les golfs et les stades sont si illuminés la nuit, ce n'est pas pour brûler du kwh mais avant tout pour permettre de jouer la nuit. D'ailleurs rien n'est plus drôle qu'une partie de pétanque nocturne, deux ampoules suffisent pour une soirée réussie.

Un éclairage discret permet d'arroser son jardin la nuit. En été, l'heure optimale pour arroser sans que la plante ne souffre trop du choc thermique est 2 heures du matin. Sans se coucher si tard, nous vous invitons à tenter l'expérience d'arroser à la main votre jardin juste avant de vous coucher; vous ferez de beaux rêves. Si vous êtes adeptes de son et lumière et que vous installez du matériel étanche, contemplez le spectacle d'un simple arrosage automatique éclairé par un éclairage rasant.

"Toutes les grandes personnes ont d'abord été des enfants", disait Saint-Exupéry, rajoutons "les vrais adultes savent qu'ils restent toujours un peu des enfants". Quoi de plus futile, mais de plus agréable que de voir automatiquement s'illuminer son jardin à notre arrivée, comme s'il nous souhaitait la bienvenue.

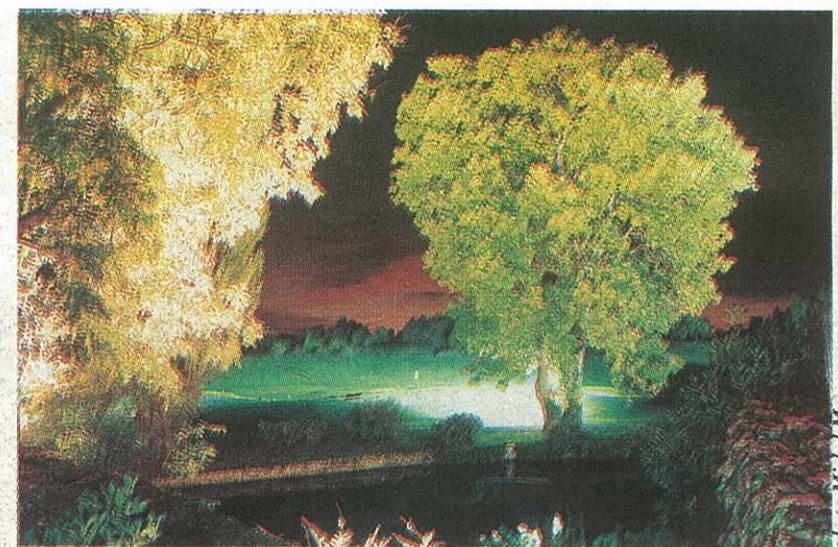
Contrairement à l'installation d'un arrosage automatique, qui doit être parfaite dès le départ, un éclairage de jardin peut se développer dans le temps. Il suffit de surdimensionner les gaines enterrées pour pouvoir, au fil des années, rajouter des points lumineux ou changer des sources d'éclairage.

Les premiers essais de paysagisme nocturne ne coûtent pas très cher, deux lampes PAR 38 reliées provisoirement avec des rallonges permettent de faire vos premiers pas en la matière. Pour isoler les boîtes de dérivation et renforcer l'étanchéité des lampes, vous trouverez de la paraffine chez tous les quincailliers. Chauffée et coulée en place, elle constitue un excellent isolant contre l'humidité.

Pensez avant tout à camoufler les sources d'éclairage qui éblouissent et qui gâchent l'effet magique de l'éclairage nocturne. Une chute de canalisation en PVC peut suffire pour peu qu'elle soit camouflée par quelques pierres ou par la végétation.

En tirant vos fils, pensez à garder de la marge pour pouvoir déplacer vos sources de lumière au fur et à mesure de la croissance des végétaux. N'oubliez jamais que l'éclairage est un accessoire du jardin, il ne doit jamais prendre la première place.

Courbou



Questions d'éclairage

Le jardinier est souvent profane en matière d'éclairage. Avant de vous lancer dans l'aventure, il vaut mieux vous poser quelques judicieuses questions.

Basse ou très basse tension ?

Une installation en 220 Volts est qualifiée de basse tension, en 12 V de très basse tension. La première différence tient évidemment dans la sécurité pour l'usager. Le contact avec du 12 V peut être désagréable mais n'est nullement mortel, ce qui n'est pas le cas du 220 V, surtout en milieu humide. Un éclairage de jardin en très basse tension permet donc une plus grande fantaisie (notamment d'installer des spots dans les arbres). A l'usage, le 12 V est plus économique que la basse tension. Par contre la luminosité des installations est moins importante qu'en 220 V et il faut donc multiplier les sources lumineuses pour obtenir le même degré d'éclairage.

Un autre avantage pour la basse tension (220 V) réside dans le prix du matériel. Si Nortène diffuse en grande surface des spots en 220 V, il faut se rendre chez les grossistes en électricité qui diffusent de la gamme professionnelle pour se procurer des accessoires en très basse tension. A ce prix d'achat plus élevé, il faut rajouter celui du transformateur. Une alternative qui fait très "Deschiens" consiste à récupérer dans les casses automobiles des phares de voiture et à les relier à une grosse batterie. Toute l'astuce tient alors à camoufler les sources.

Quel type d'ampoules ?

La première règle consiste à ne jamais trop éclairer un jardin et à bannir les trop fortes puissances. Délaissez les projecteurs de 500 W, sauf si vous voulez illuminer un Eucalyptus de 30 mètres de haut. Ensuite, il faut apprendre à reconnaître les différentes sources de lumière. Depuis plusieurs années, on trouve, en plus des classiques ampoules à incandescence, des lampes à décharge qui don-

nent des lumières bien différentes :

- Iodure métallique : ces ampoules donnent une lumière bleutée, très froide ;
- Sodium haute pression : ces lampes sont très utilisées en éclairage public et donnent une lumière orangée caractéristique. A éviter absolument si vous cherchez un rendu fidèle des couleurs ;
- Vapeur de mercure : blanc laiteux ;
- Lampes fluorescentes : très blanc.

Quels accessoires ?

Programmateurs, télécommandes, détecteurs de présence, variateurs, cellules photoélectriques ont vu leur prix divisé par dix ces dernières années. Avant tout, il faut installer stratégiquement de bons vieux interrupteurs, vous pourrez coupler leur fonctionnement avec le gadget de votre choix.

Quels coût d'utilisation ?

Le coût d'une heure de consommation d'une grosse installation de 5 kWh est d'environ 3,50 F.

Où trouver des conseils ?

Les grossistes en matériel électrique pourront vous "éclairer". Certains éclairagistes confirmés (comme Jean Potelet à Sophia-Antipolis) réalisent gratuitement les études spécifiques sous réserve de vous fournir le matériel au prix public. Certains électriques font de même.

M.C.



flétera la luminosité sur la végétation environnante.

Jeux d'ombre et de silhouette

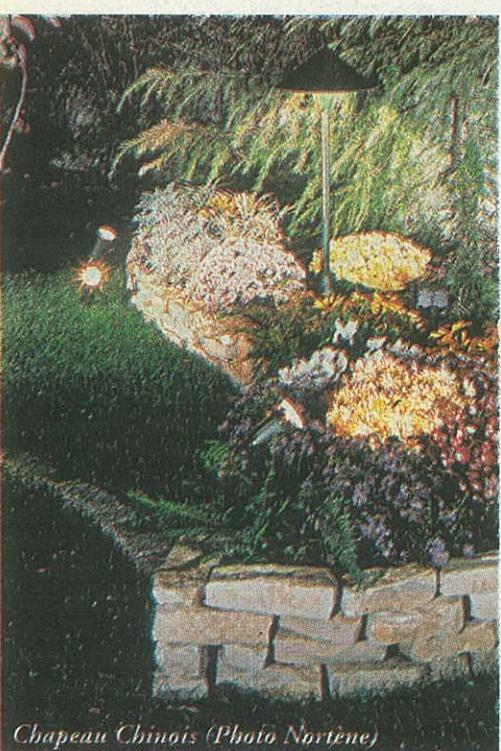
En plaçant une source de lumière directement derrière un végétal, l'on obtient une silhouette sombre se détachant dans le halo de lumière. A l'inverse, en éclairant un végétal situé près d'un mur, son ombre s'y projette dramatiquement. Pour réussir ces deux effets, mieux vaut ne pas utiliser des lampes trop puissantes qui accentuent exagérément les contours.

Effets miroirs

Pour créer un effet de miroir sur une piscine ou un bassin, il faut illuminer une scène située au-delà de l'eau qui, elle, ne sera pas éclairée.

Éclairage des plans d'eau

Une fontaine ou un bassin peuvent être éclairés avec des lampes immergées qui leur donnent un aspect irréel. Les éclairages de piscine peuvent être couplés avec un variateur de lumière qui délivrera une très faible lumière lorsque la piscine n'est pas utilisée pendant la nuit.



Chapeau Chinois (Photo Nortène)

Effets de paysagisme nocturne

Il suffit d'installer un ou deux spots à piquer dans son jardin pour le voir métamorphosé lorsque la nuit tombe. Les parties éclairées deviennent alors presque surnaturelles tandis que les ombres portées se détachent dramatiquement contre les murs et les façades. Plusieurs techniques peuvent être utilisées pour réaliser des effets nocturnes intéressants.

L'éclairage en contre plongée

Les spots à piquer PAR 38, les halogènes avec grille de protection, ainsi que les spots enterrés, sont souvent utilisés pour mettre en valeur le tronc et la silhouette d'un arbre ou d'un élément architectural. Il ne faut pas abuser de cette technique qui donne un côté trop artificiel au jardin et la marier avec d'autres sources de lumière.

L'éclairage croisé

Quel que soit le type d'éclairage, un massif, un arbre, une statue sont mieux mis en valeur par un éclairage croisé. Il vaut mieux alors utiliser des lampes qui

donnent des lumières diffuses plutôt que des spots.

L'éclairage rasant

Certains spots enterrés escamotables sont réglables de 0 à 90°, ils permettent d'éclairer les gazon de manière rasante et agrandissent la profondeur du jardin.

L'éclairage par le haut

Les lanternes à chapeau chinois sont idéales pour éclairer un massif bas. Des spots bas dirigés vers le sol mettent en valeur un escalier ou un cheminement sans éblouir ni ôter de mystère au jardin.

L'utilisation d'éclairage en très basse tension (12 ou 24 volts) permet d'installer des sources de lumière directement dans les arbres qui créent des effets de clair de lune très mystérieux.

Le balisage

La succession de bornes faiblement éclairées matérialise une entrée de parking ou un cheminement piétonnier.

L'éclairage indirect

Les lampes peuvent être dirigées vers un mur qui re-

Le plaisir de trancher

ce perpendiculairement au terrain. Un mouvement de va-et-vient permet alors de décompter le sol sans trop d'efforts.

Un travail rigoureux

Il est très important que la profondeur de la tranchée soit régulière, rien ne sert de descendre par endroits à 60 cm si certaines parties sont à 20 cm. Dans le cas de passage dans des gazons, il faut étendre une bâche tout au long de la tranchée. Avec une bêche, prélevez précautionneusement des plaques de gazon de 5 à 6 cm d'épaisseur, stockez-les dans un lieu humide et sombre pendant la durée des travaux (pour les longues distances, songez à louer une déplaquiseuse chez un loueur spécialisé). Puis commencez votre tranchée en séparant soigneusement sur la bâche la terre de surface (de couleur plus sombre) du sous-sol. Travaillez lentement mais méthodiquement en évitant de marcher sur les parties que vous venez de décompter. Ne faites pas des tranchées trop étroites qui s'affondrent rapidement. Mettez à part les cailloux tranchants qui risquent d'endommager les câbles.

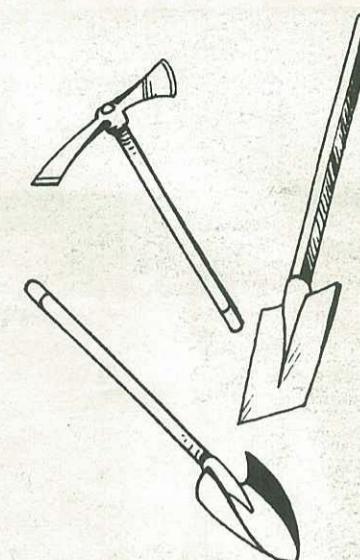
Durant ce travail, n'oubliez jamais votre dos qui doit constamment rester droit. Ce sont les jambes, les bras et les épaules qui s'activent, jamais les reins. Pensez à faire levier en appuyant le manche de la pelle au-dessus des genoux à chaque pelletée soulevée.

Au bout de quelques dizaines de minutes, vous trouverez ces efforts agréables et verrez la tranchée avancer. Tous les sportifs vous le diront, l'effort physique procure un réel plaisir, la différence dans ce cas est qu'à ce plaisir immédiat s'ajoute celui, plus durable, d'embellir son jardin. Une fois les tranchées parfaitement exécutées, il faut poser l'indispensable gaine qui protégera le fil des cisaillements et qui permettra dans le futur de rajouter des fils complémentaires ou de changer un câble sans rouvrir des mètres de tranchée.

Passez les fils prévus dans les gaines puis calez-les au fond de la tranchée avec quelques cailloux plats et quelques pelle-tées de terres.

Selon vos compétences en électricité, réalisez tout ou partie du montage et faites contrôler le bon fonctionnement du réseau. Puis, remplissez la tranchée jusqu'à moitié de sa profondeur avec la terre de sous-sol et noyez-la. Cette opération va tasser la terre. Laissez sécher et comblez la profondeur restante avec la terre de qualité. Tassez bien en marchant dans la tranchée.

La dernière étape consiste à remettre en place les plaques de gazon. Bombez légèrement le niveau final pour compenser les inévitables tassements futurs et comblez les interstices entre les plaques avec du terreau ou du sable de rivière et en semant des graines de gazon. Si les plaques de gazon n'ont pas supporté leur période à l'air libre, récupérez la terre accrochée aux racines, rajoutez du terreau et faites un nouveau semis. Vous pouvez également acquérir quelques plaques de gazon que vous découperez à dimension avec un couteau à pain. Attention à cette solution si votre gazon est un peu ancien car



les nouvelles plaques bien vertes risquent de trancher (c'est le mot) avec l'aspect de votre pelouse.

N'oubliez jamais, le premier soir où vous profiterez de votre éclairage nocturne, de tracer sur un dessin à l'échelle le cheminement exact des tranchées ainsi que le schéma électrique. Photocopiez ce document et conservez-le précieusement.

Des normes énormes

Si vous voulez respecter les normes en vigueur dans les chantiers publics, remontez vos manches car vous avez du pain sur la planche.

- Cable en pleine terre : 60 cm de tranchée, 20 cm de sable autour de la gaine, grillage avertisseur rouge à 30 cm de profondeur.

- Cable bétonné : tranchée de 40, gaine noyée dans 20 cm de béton maigre. En réalité ces normes sont rarement respectées. Des techniciens d'un organisme de contrôle nous ont confié que, lors de leur passage, les tranchées étaient déjà refermées et qu'ils n'avaient généralement pas les moyens de contrôler la profondeur exacte. En tout état de cause, les protections électriques (disjoncteurs) sont fondamentales.

En matière de jardin privé l'essentiel est d'agir "en bon père de famille". Une installation en très basse tension n'est pas dangereuse et peut être enterrée à 30 cm, la présence d'un grillage avertisseur rouge 10 cm plus haut permet d'éviter les cas de mort accidentels. Le 220 V requiert en plus au moins 10 cm de plus de tranchée. Par contre soignez les protections électriques et bétonnez les gaines lors des passages dans les maçonneries.



Si vous n'êtes pas un très bon bricoleur, l'assistance d'un électricien s'impose pour réaliser ou pour contrôler votre installation d'éclairage extérieur. Ce travail qualifié sera très vite réalisé et vous permettra d'éviter des erreurs parfois très coûteuses à réparer. Par contre, la plus grosse partie du temps de travail en matière d'éclairage de jardin consiste à ouvrir les tranchées, à faire passer gaines et câbles et à remettre en état le jardin. Qui mieux que vous, ou une entreprise de jardin, pour réaliser ce type de travail?

Encore faut-il qu'il soit bien exécuté; Quoi de plus exaspérant lors du passage du motoculteur que d'arracher tuyaux d'arrosage et fils électriques? Outre les dangers réels d'inondation et d'électrocution, les travaux de réparation des lignes coûtent souvent très cher... Quand ils n'imposent pas de refaire le réseau de bout en bout. Alors autant passer un peu plus de temps pour réaliser un travail propre et durable.

La première étape consiste à repérer sur le sol le cheminement exact des câbles. Certes la ligne droite est la trajectoire la plus logique et la plus économique, mais parfois, la nature du sol impose une nécessaire adaptation. Une bonne observa-

tion de la végétation en place, complétée par quelques sondages préalables, permet de déceler les zones rocheuses qu'il vaut mieux contourner. Si le sol est sec, n'hésitez pas à l'arroser abondamment 2 jours avant d'attaquer la tranchée.

Des outils standards au système D

Ensuite, vient le choix des outils. Dans des sols meubles et sableux (comme dans les Landes), une bêche bien affûtée et une pelle suffisent à ouvrir de belles tranchées. Pour les grandes distances, la location d'une trancheuve peut être envisagée, attention ces engins ne fonctionnent pas en terrain caillouteux ou trop pentu. Dans la majorité des cas, une pioche-hâche permet un travail plus confortable que le pic-pioche classique de terrassier, lourd et peu maniable. Ces outils que l'on trouve dans les coopératives agricoles sont souvent adaptés grâce au génie du système D

- On peut incurver à l'eau les bords d'une pelle classique, ainsi les tranchées seront plus étroites et chaque pelletée sera mieux remplie

- Dans les régions à sol calcaire, on peut souder à un fer de bêche un manche en métal plein. Cet outil très lourd est soulevé à deux mains puis enfonce avec force

- Dans les régions à sol calcaire, on peut souder à un fer de bêche un manche en métal plein. Cet outil très lourd est soulevé à deux mains puis enfonce avec force



Quelques noctambules du jardin

Le génie des lucioles

De nombreux chercheurs se creusent la tête depuis des lustres pour comprendre comment les lucioles parviennent à fabriquer de la lumière froide. Il faut savoir que les ampoules classiques ne transforment que 3 ou 4 % de l'énergie consommée en lumière alors que le reste est dispersé sous forme de chaleur. Le processus chimique utilisé par ces Lampridées a été décortiqué par les scientifiques mais aucun encore n'a pu produire une lumière aussi économique en énergie.

Cette bioluminescence a évidemment un rôle sexuel. Dépourvue d'ailes et ressemblant à une larve, madame luciole grimpe le soir sur les buissons ou au bout d'un brin d'herbe. Elle relève l'extrémité de son abdomen pour mettre en évidence l'organe producteur de lumière et émet des signaux lumineux. Monsieur, ou plutôt messieurs lucioles (il y a parfois cinquante mâles pour une femelle) passent leurs soirées à survoler la végétation à la recherche d'une illumination féminine. Eux aussi émettent des éclairs dans l'espoir d'attirer l'attention de leur future compagne.

Mais la nature est parfois cruelle, certaines femelles imitent les signaux d'une espèce différente et attirent les mâles, non pas pour de joyeux ébats, mais pour les dévorer tout crus. Une fois leur dîner terminé, elles se remettent à clignoter en utilisant cette fois leur propre signal. Le mâle pourra alors accomplir son devoir conjugal. On compte une dizaine d'espèces de lucioles vivant en France, notamment dans le Sud et l'Ouest.

Le nom de Bram Stoker ne vous dit sûrement pas grand-chose, il est pourtant lié à un grand crime écologique : la disparition progressive des populations de chauves-souris. En créant le personnage de Dracula en 1871, ce romancier ne savait probablement pas qu'il allait provoquer une telle répulsion envers le seul mammifère volant de notre planète.

Pourtant, parmi les 900 espèces de chauves-souris encore présentes (soit le quart des espèces de mammifères connus), seules trois sont hématophages. Ces vampires qui se nourrissent de sang vivent en Amérique latine exclusivement et ne s'attaquent que très exceptionnellement à l'homme.

En Europe, on ne compte qu'une trentaine d'espèces de chauves-souris, toutes protégées, mais toujours combattues par l'homme. Les mythes ont la vie dure :

- Les chauves-souris ne sont pas des rongeurs et ne s'attaquent pas aux boiseries ;

- Elles ne sont pas nocives pour la santé.

- Aucune ne suce le sang, ni des hommes ni des bêtes, sous nos climats ;

- Elles ne construisent pas de nid et ne modifient pas les lieux qu'elles occupent ;

- Elles ne déplacent ni les ardoises, ni les tuiles et n'agrandissent pas leurs accès ;

- Elles ne sont pas capables de se multiplier rapidement, une femelle ne donne naissance qu'à un petit par an ;

- elles ont une très bonne vue.

Un sixième sens et un féroce appétit

Certaines espèces ont développé un sens supplémentaire, l'écholocation. De 10 à 25 fois par seconde, elles émettent des

ultrasons. Leurs larges oreilles en captent l'écho et détectent la présence d'un insecte ou d'un obstacle.

Ce système est si efficace que certaines chauves-souris peuvent gober plus de 600 insectes à l'heure et ainsi éliminer 2 000 à 3 000 moustiques et papillons par nuit de chasse. Leurs ailes, particulièrement sophistiquées, leur permettent de brusques changements de direction et même de faire du vol stationnaire.

Ces Chiroptères sont donc de sacrés auxiliaires pour le jardinier qui se doit de protéger leur habitat et connaître leurs mœurs.

Les chiroptères insecticides naturels en voie de disparition

Le rythme biologique des chauves-souris est directement lié à celui de leur nourriture. Dès que les populations d'insectes diminuent, elles recherchent un site d'hiver humide, doux (entre 0 et 10 °C) et surtout tranquille qui leur permettra de se mettre en léthargie. Sous nos climats, ce sont les milieux souterrains qui réunissent les meilleures conditions, mais on retrouve des colonies installées dans des arbres creux ou, dans les habitations. Dès le début du printemps, alors qu'elles ont perdu plus du tiers de leur poids pendant leur repos hivernal, les chauves-souris

reprennent leur chasse nocturne. Les mâles vivent en très petits groupes et prennent leurs quartiers d'été dans les combles de bâtiments, dans les trous des murs ou même sous l'écorce des arbres. Les femelles, qui mettent bas en fin de printemps, vivent en colonie de plusieurs centaines d'individus. Leurs petits, aveugles et nus, demandent des lieux chauds (20 à 35 °C) et des soins intensifs pendant 4 à 6 semaines. Ces colonies sont alors extrêmement fragiles et ne doivent surtout pas être dérangées par la présence humaine ou animale.

Une fois cette période terminée, les femelles rejoignent les mâles et se refont une santé grâce à l'abondance des insectes qui peuplent les nuits d'août. Avec la venue de l'automne et le rafraîchissement des températures, la nourriture se fait rare et les chauves-souris colonisent progressivement leurs lieux d'hivernage.

Respecter leur mode de vie

Si des chauves-souris s'installent chez vous, il ne faut surtout pas les déranger et ne jamais les toucher. Les uniques dérangements que peuvent vous occasionner ces précieux hôtes se résument à quelques bruits nocturnes et à quelques minuscules crottes (qui font un excellent engrangement naturel à diluer dans l'eau d'arrosage). Si vous souhaitez rénover le bâtiment, attendez le début de l'automne (elles auront rejoint leur site d'hivernage).

Vous pouvez favoriser leur implantation en leur ménageant un accès à vos combles de 30 cm de large et de 6 cm de haut. Bien évidemment, ne traitez pas votre jardin avec des insecticides. Laissez faire nos cousins ailés.

Des invités superflus

Ils passent l'hiver dans les chaufferies et les réservoirs souterrains et se régulent de l'eau polluée. A la campagne les femelles hibernent, mais en ville elles pondent et chassent même en hiver. Nul ne sait si leur nom provient des insultes dont nous les gratifions, voire de leur appareil respiratoire situé à l'extrême postérieure de leurs larves, mais ils le méritent. Ces Culicidées, et particulièrement *Culex modestus* s'inviteront forcément dans votre jardin cet été.

Je parle évidemment des moustiques, ces suceurs de sang ont besoin de notre hémoglobine pour se reproduire efficacement. Attirés par la lumière des agapes, ils s'obstinent à gâcher nos soirées.

Pour éviter ces désagréments, il est intéressant d'éclairer intensivement une partie du jardin éloignée du lieu de réunion. Celui-ci sera faiblement illuminé, voire même éclairé à la bougie. Un éclairage en hauteur permet de voir les chauves-souris qui traversent régulièrement le faisceau lumineux pour gober les insectes qui s'y massent.

On peut jouer sur le type d'ampoule. Les insectes sont généralement attirés par les lumières bleutées comme celles produites par les ampoules à vapeur de mercure. Les lumières jaunes attirent peu les insectes mais donnent un éclairage peu flatteur pour la peau et pour les plantes.

Vous pouvez également faire brûler un de ces tortillons à odeur nauséabonde ou brancher un diffuseur antimoustiques. Placez ces répulsifs directement sur le sol pour éviter de vous faire piquer les jambes.

Fleurs de cactées, reines d'une nuit

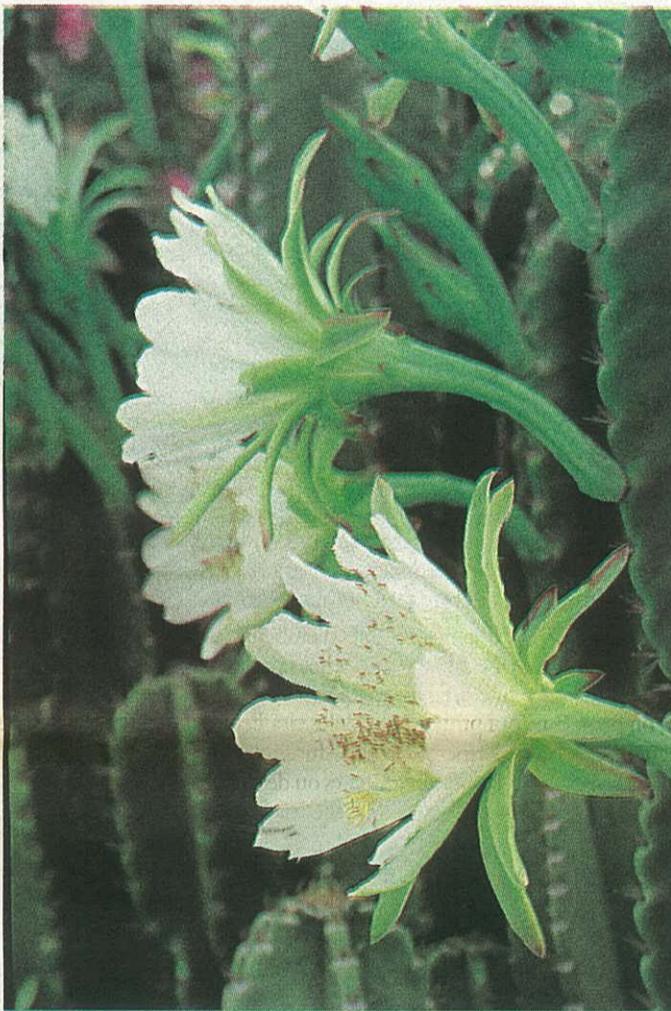
photos Hilaire de Lorrain



Les trois belles exotiques présentées ici ont en commun des floraisons exceptionnelles. Blanches et parfumées, leurs fleurs, heureusement abondantes, ne s'ouvrent qu'une seule nuit pour mourir au lever du jour. Une seule nuit d'amour et d'ivresse... Inutile de dire que leurs amoureux guettent passionnément l'épanouissement de cette éphémère splendeur.

Cereus peruvianus, "Reine de la nuit"

Ce cierge arborescent nous vient du sud-est de l'Amérique. Ses tiges (présentant 6 à 8 côtes) peuvent atteindre jusqu'à 16 m; on arrivera, si nécessaire, à le contenir en enlevant les tiges trop hautes. Sa floraison nocturne, estivale, est un enchantement : des fleurs blanches, d'une quinzaine de centimètres de long, parfument délicatement les nuits d'été. En région douce, qui ne craint pas les gelées, c'est une plante pour débutants à installer en pleine terre; facile et floribonde, elle tolère les pluies hivernales et même quelques occasionnels (et brefs) degrés en dessous de zéro. Ailleurs, il suffira de la rentrer l'hiver. Vous pouvez admirer de spectaculaires au Jardin Exotique de Monaco.



Epiphyllum oxypetalum, "Berceau de Moïse"

Nos fidèles lecteurs ont déjà vu cette photo dans le n° 10 sur "Les plantes et l'amour", mais dans le mauvais sens (horizontal) et sans aucune explication. Cette plante buissonnante, à la généreuse et odorante floraison nocturne, mérite bien quelques mots. Originaire d'Amérique du Sud, on rencontre cet *Epiphyllum* également aux Antilles. Epiphyte, il apprécie une terre drainante, riche en humus, additionnée de sable. Lorsque le temps est suffisamment chaud, il préfère le plein air et le soleil. Il faut veiller à bien arroser pendant la période de végétation, et encore mieux lors de la formation des boutons floraux. Il est frileux et doit être rentré en serre froide, ou en appartement, dès que la température descend à 10 °C. L'hiver, on le tient presque au sec. Le rempotage doit se faire tous les un à deux ans, après la floraison; l'année où l'on ne remporte pas, un léger surfaçage s'impose. On peut le multiplier par bouturage au printemps, avant le départ de la végétation, avec des pousses aoutées de l'année précédente.



Selenicereus grandiflorus, "cierge lune"

Ce cierge peut atteindre 4 à 5 m de hauteur dans sa zone d'origine, l'Est du Mexique. C'est une espèce sarmenteuse à développement rapide, ses très longues tiges développent des racines aériennes pour se fixer. Les fleurs abondantes, au parfum de vanille, peuvent atteindre 30 cm de diamètre. Elles s'épanouissent plus particulièrement sur la partie supérieure des tiges. La culture est assez simple, mais il est frileux et ne supporte pas une température inférieure à 10 °C. Il faudra donc prévoir une serre et l'installer en pot ou directement en terre (ou en rocaille) dans un substrat meuble composé de terre de jardin (pas ou peu argileuse), de sable et d'humus. Le mélange doit être drainant. Il aime les arrosages copieux en période sèche. On peut le multiplier par semis ou par bouturage, en coupant des tronçons, que l'on laissera sécher (une quinzaine de jours au moins) avant de les installer dans du sable maintenu légèrement humide. Sa rapidité de croissance en fait un bon porte-greffe pour d'autres espèces plus lentes.

Le hamac et le jardin Ou comment savourer la douceur des nuits d'été

Qu'est-ce qu'un jardin sans le plaisir de voir, sentir, toucher, goûter, se laisser caresser par la brise et émouvoir par le silence?

Que sont devenus nos jardins publics qui résonnent de coups de klaxon et de bruits de tondeuses, sentent le kérosène, croulent sous les immondices ou au contraire sont totalement aseptisés, et dans lesquels il n'y a plus rien à se mettre sous la dent, ni sous l'œil... Par cette belle après-midi de mai, installée dans un hamac, sous le cerisier qui regorge de fruits juteux et sucrés, un parfum de chèvrefeuille aux narines, je me dois de vous rappeler les bienfaits conjugués du hamac et du jardin et de vous initier à la pratique d'un sport qui vous sera fort utile cet été. Tout d'abord, dressons une typologie des hamacs et rappelons que le hamac est originaire d'Amérique du Sud où il est largement utilisé par les populations amazoniennes.

Les hamacs les plus anciens sont constitués de fibres tressées sous forme de filet. Les Indiens d'Équateur et du Pérou utilisent la fibre du palmier *Astrocaryum chambira* qui, séchée et colorée, leur fournit un lit de rêve.

En Guyane ou au Brésil, les Amérindiens confectionnent de la même manière des hamacs avec de la fibre de coton filée au préalable. Celle-ci est plus douce et moins râche que la précédente. Des métiers à tisser plus ou moins rudimentaires permettent d'obtenir un maillage de taille variable.

Dans le commerce ou dans les ports, vous pouvez trouver des hamacs en fil de nylon, mais je ne vous les conseille pas car ils vont vous ciseler le dos.

Voilà pour les hamacs rustiques qui ont cependant l'avantage d'être peu encombrants et servent en dépannage.

En ce qui concerne le hamac élaboré, il existe des hamacs tissés en coton, façon madras, très jolis et pratiques. Mais attention, lorsque vous les achetez, vérifiez la largeur et choisissez toujours un hamac à deux places. Outre le fait que cela peut vous être utile, il sera toujours plus confortable qu'un hamac une place. Car, voyez-vous, le confort dans un hamac est essentiel, croyez-en ma longue expérience amazonienne.

Prenez toujours soin de vous installer en travers de manière à tendre au maximum la toile entre votre tête et vos pieds. Dans cette position, il vous sera presque possible de dormir sur le ventre.

N'oubliez pas d'acheter ou de confectionner une moustiquaire spéciale "hamac" pour vous isoler des insectes. Veillez à ce qu'elle soit assez longue pour bien envelopper le hamac, mais ne pas toucher le sol. Resserrez bien les liens d'attache autour des suspensions du hamac.

Vérifiez également la tension des liens de la toile de hamac afin que celle-ci soit également répartie sur toute la surface.

A signaler qu'il existe des hamacs militaires complets, mais il faut aimer la couleur kaki... Pour ma part, je préfère l'esthétique et le confort de la belle toile écrue décorée de dentelle des hamacs de Fortaleza au Brésil.



Une fois votre choix effectué, repérez deux arbres aux branches maîtresses et à l'ombre ni trop épaisse, ni trop diffuse. Attachez solidement vos cordes et vérifiez toujours vos fixations car il n'y a rien de plus désagréable qu'une chute en pleine nuit, alors que l'on est plongé dans un sommeil profond.

Si par malheur vous n'avez pas de jardin, vous pouvez acheter des crochets pour hamac et les fixer dans votre chambre, votre séjour ou sur votre balcon. Après usage, un hamac se roule sur lui-même pour rester suspendu à l'une de ses attaches. Il a l'avantage d'être ainsi toujours prêt à l'emploi et très peu encombrant. Essayez donc de faire la même chose avec un lit...

Dans une pièce, les hamacs peuvent se superposer et augmenter ainsi largement vos capacités d'accueil et de couchage.

En Amazonie, dans la plupart des hôtels, il n'existe que les crochets de sus-

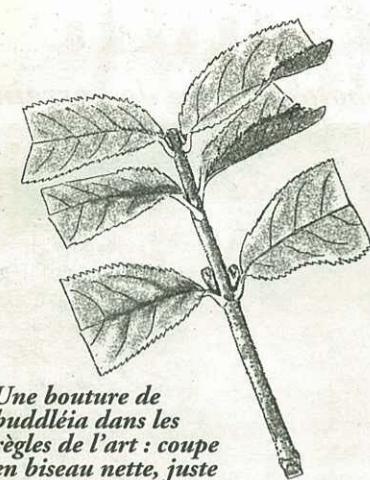
pension, chaque client apportant son propre hamac. Tous les Brésiliens connaissent ce mode de couchage et la plupart n'utilisent jamais le lit mais le hamac suspendu au-dessus. J'ai toujours pensé que là réside le secret de leur succès en football : le hamac leur procure une détente, une souplesse et une décontraction qu'ils savent parfaitement mettre à profit sur un terrain de sport.

Mais revenons à notre jardin! Au lieu d'installer une tente et d'être au contact de l'humidité et des fourmis, essayez donc de suspendre un hamac, cet été, entre deux arbres et laissez-vous balancer.

Initiez vos enfants. Il existe des petits hamacs, merveilleux pour assurer les balancements nécessaires au passage dans le monde des rêves avec la voie lactée pour tremplin... Si vous n'en trouvez pas, installez un enfant avec vous dans un hamac de deux places. Au petit matin, vous connaîtrez peut-être, comme je l'ai connu, le plaisir de voir deux grands yeux écarquillés devant un couple d'écureuils qui saute de pin en pin.

Pour les plus téméraires, contactez l'association des "Accro branchés" à Montpellier, qui propose des week-ends dans les arbres. Les enfants qui auront l'audace de participer à ces stages seront installés dans des hamacs à 20 mètres du sol où on leur racontera des histoires de baobab... avant de sombrer dans une sieste profonde. A propos de sieste, vous m'excuserez, mais...

Anne Gely



Une bouture de buddléia dans les règles de l'art : coupe en biseau nette, juste sous des bourgeons.

Vous pouvez mélanger des boutures d'arbustes différents dans le même bac, mais séparez celles qui poussent vite des lambines, comme le buis ou le houx.

Visitez votre « espace bouture » ou vos bacs chaque matin, pour détecter les feuilles qui pourrissent. Éliminez-les aux ciseaux. Une bouture atteinte par la pourriture et laissée en place peut ensuite contaminer tout un bac.

Arrosez en pluie fine, sans bousculer le sable. On ne paille pas les boutures, on n'apporte surtout pas d'engrais.

Disposez un voile d'ombrage à 50 cm au-dessus des boutures. C'est aussi un excellent moyen pour dissuader les chats et les oiseaux de venir gratter.

Soulever une bouture pour voir est le plus sûr moyen de casser les radicelles. La reprise se remarque au démarrage des bourgeons et à la formation de nouvelles feuilles. Attention, parfois, la bouture vit seulement sur ses réserves.

BOUTURE D'AOUT JARDIN À MOINDRE COUT

'Et si vous profitiez de la chaleur ambiante pour bouturer vos arbustes : c'est beaucoup plus facile qu'il n'y paraît, et le matériel est réduit à sa plus simple expression : quelques bacs, du sable et de la tourbe, une lame de rasoir, de la patience et un certain sens de l'observation.'

Multiplier ses plantes est un plaisir de vrai jardinier. Certains affichent la totale décontraction et prétendent que chez eux tout s'enracine, en plantant un bout de rien du tout un peu n'importe où (catégorie fri-meurs), d'autres ont mis au point de vrais équipements dignes de professionnels (catégorie grand bricoleur). En fait, plus qu'une affaire de matériel, la réussite dépend surtout du respect de quelques conditions, qui tiennent de l'instinct, du flair... ou du bon sens.

• **Tout commence par le choix du matériel à bouturer.** Les ouvrages professionnels parlent à longueur de temps de boutures aoûtées. Qu'est-ce donc ? des boutures qui prennent leurs congés payés en août ? Des natives du Lion, descendant Cornichon ? La réalité est toute physiologique : au cours de l'été, cela ne vous a sûrement pas échappé, les jours commencent à décroître à partir du solstice, fin juin. C'est tout d'abord à peine perceptible, puis de plus en plus. Ce fait, ajouté au retour de la fraîcheur pendant la nuit et à la survenue de quelques orages, déclenche chez la plupart des arbustes un phénomène nommé aoûtement. Le bois, jusque-là tendre comme la rosée, se durcit. Les parois des cellules se garnissent de lignine. La croissance stoppe pendant un moment. C'est à ce stade que les boutures doivent être prélevées. Plus tôt, elles

sont trop tendres, et risquent de se dessécher pour un rien, après, elles émettent moins facilement des racines.

• **Les boutures sont toujours des extrémités de rameaux,** d'une quinzaine de centimètre environ, que vous préleverez sur des branches saines et vigoureuses, dressées de préférence. On ne prend jamais de bouture terminée par une inflorescence, même fanée, car il est rare qu'elle puisse alors produire des racines. Sûrement un problème d'hormones...

• **Les hormones, justement, parlons-en.** On trouve couramment dans le commerce des poudres destinées à faciliter l'enracinement. Un point préalable : elles ne sont efficaces que très fraîches. Si votre boîte date de plus d'un an, ce n'est même pas la peine de s'en servir. Et surtout, ces hormones sont surtout censées aider à l'enracinement d'espèces difficiles ou lentes, comme les rhododendrons. La plupart des boutures s'en passent très bien. Et dites-vous bien qu'une bouture mal prélevée ne s'enracinera pas même si vous la badigeonnez d'hormones.

• **Procédez au bouturage par une journée un peu grise.** Votre obsession sera en effet la lutte contre le dessèchement. Promenez-vous dans le jardin avec un sac plastique, et engrangez les extrémités de pousse, sans les nettoyer, simplement coupées au sécateur.

• **Une fois votre moisson réalisée,** éta-

lez tout sur une table, et commencez à parer les boutures. Ce geste essentiel consiste à couper juste sous un œil ou un bourgeon (c'est la même chose) ou encore sous une feuille qui porte généralement un bourgeon à son aisselle. CETTE COUPE DOIT ETRE TRES NETTE. Pour cela, rien ne vaut une vraie lame de rasoir que vous monterez sur un bouchon pour ne pas vous blesser. Tranchez en biais. Une fois vos boutures prêtes, prenez-les dans la main gauche, alignez les bases, et coupez à l'autre extrémité tout ce qui dépasse de la main une fois fermée. Vous obtiendrez des boutures toutes pareilles d'une dizaine de centimètres de long. Les dames aux mains fines couperont un peu plus loin que le bord de la paume, et les gauchers inverseront le geste. Cette coupe sera faite au sécateur bien affûté (ou aux ciseaux Fiskars), car les feuilles ainsi découpées ne doivent pas être machées.

• **Ensuite, vient le moment le plus exaltant :** vous allez constituer une serre miniature. Si l'on peut très bien bouturer directement dans le sol (sableux et toujours frais de préférence, ce qui est rarement le cas), ou encore dans un coin de châssis, le plus simple consiste à récupérer une caisse à poisson, en polystyrène. Généralement on en trouve tout plein après les marchés. Un bon conseil : lavez-la tout de suite avant de l'enfourner

dans le coffre de la voiture car les jus de poisson fermentent vite et donnent un fumet pas toujours apprécié. Les caisses moyennes, de 30 sur 45 cm, et profondes de 12 cm environ sont parfaites. Vous allez agrandir les trous dans le fond, ou en pratiquer de nouveaux, simplement en enfoncez un crayon, puis le doigt pour l'élargir. Ensuite, remplissez avec un mélange pour moitié de tourbe et de sable, bien brassé. Le même mélange convient pour tout. Ne remplissez pas complètement, mais seulement sur 7 à 8 cm d'épaisseur. Ensuite, piquez les boutures gentiment, en les espaçant de 3 à 4 cm en tous sens. Enfin, trouvez un emplacement ombragé l'après-midi, mais assez lumineux néanmoins, et posez votre caisse ; un gentil arrosage, et posez enfin un voile de forrage ou du tulle de marié. Le but : confiner un peu l'atmosphère en laissant une certaine aération. Les jours suivants et pendant un mois, vous allez arroser un peu tous les jours ou tous les deux jours. Enlever les boutures qui commencent à pourrir pour ne pas contaminer les autres. Certaines démarrent presque tout de suite, d'autres resteront immuables. On ne s'inquiète pas ! Posez votre caisse sous un châssis ou un petit tunnel pendant l'hiver, et mettez en place au potager ou remplacez les boutures qui démarrent en mars, avril. Le reste, vous savez faire...

DES HAIES PAS CHER

Patience et longueur de temps... comme dit la fable. Ici, en version haie!

Si vous avez une envie irrépressible de cloisonner votre jardin avec des haies basses, de le clore sur un côté avec une haie champêtre, mais ce côté fait 100 m de long, ou encore si vous rêvez de bordures de buis à n'en plus finir... mais que vos moyens ne vous permettent pas ces folies, le bouturage sera votre planche de salut. Certes, il vous faudra patienter deux ans de plus, le temps que vos boutures aient la taille d'arbustes en conteneur, mais, ensuite, la reprise sera garantie (l'avantage des produits maison!), et le résultat final ne dépendra plus que de vos bons soins, le suivi des tailles et de l'arrosage en particulier.

Commençons par du très facile : le *Lonicera nitida* se bouture pratiquement toute l'année, mais le mois d'août est franchement parfait. Protégez les boutures pendant le premier hiver, et mettez-les en place au potager pendant un an avant de les installer définitivement. Un bon conseil : taillez dès les premiers mois pour renforcer la base.

Le troène est tout aussi facile à vivre. Bouturez donc du troène panaché ou doré en juillet-août, ça reprend à 100 %. Au moment de la plantation finale, n'oubliez pas d'enterrer les boutures de la moitié de leur hauteur car des racines vont naître sur cette partie souterraine.

La lavande réussit sans peine, à condition de prélever des extrémités de rameaux verts et non terminés par une hampe florale. On veillera à ne pas trop arroser pendant l'hiver car les racines ne démarrent parfois qu'au printemps, et la bouture risque alors de pourrir. On peut aussi bouturer la lavande au printemps, quand elle vient de démarrer.

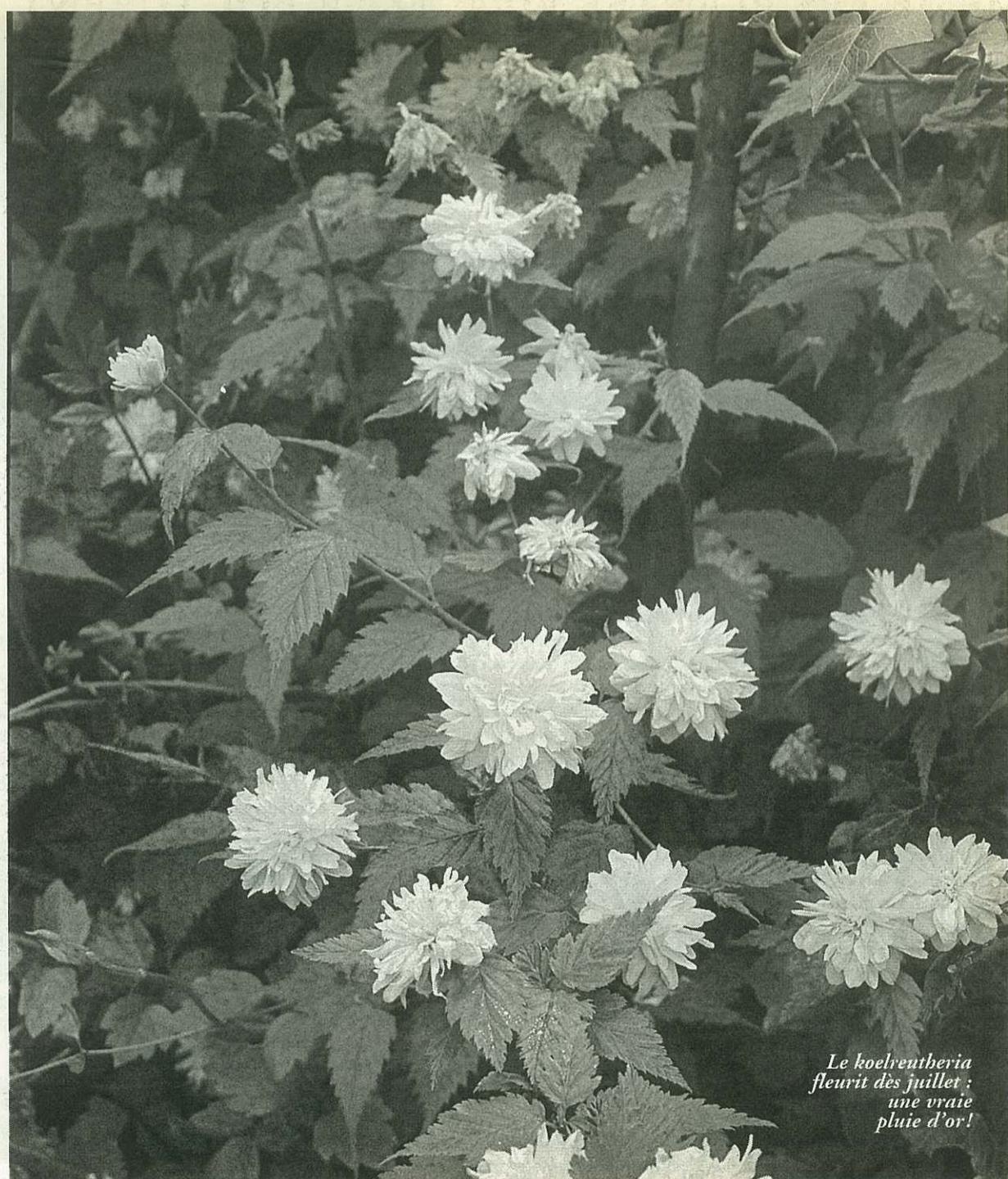
La santoline, qui fait de si jolies haies basses argentées, se bouture très facilement en plein été. Là encore, ne prélevez

pas des rameaux ayant fleuri. Attention, la santoline est plus molle que la lavande et fane plus vite. Surveillez bien les arrosages qui seront plus nombreux.

Le buis ne présente pas la moindre difficulté, hormis la lenteur de sa croissance. Il n'est pas rare que les boutures mettent six mois avant de produire la première racine. Mais la réussite est généralement au rendez-vous, avec des taux dépassant les 90 %. Attendez le mois de septembre pour prélever les boutures, que vous coupez à 10 cm de longueur. Enterrer-les de moitié dans notre fameux mélange de tourbe et de sable. Il faut noter que, curieusement, le buis qui supporte si bien le calcaire à l'âge adulte, ne l'aime pas du tout quand il est jeune. Serrez les boutures tous les 3 cm. C'est joli comme une maquette de paysagiste ! Rentrez les caisses à l'abri du froid. Arrosez régulièrement même si vous avez l'impression qu'il ne se passe rien. La reprise se manifeste par l'émission de jeunes pousses tendres. On laisse encore tranquille pour repiquer seulement une première fois en fin de printemps, à 10 cm d'écartement, sous un ombrage pour éviter les coups de soleil. Puis mise en place définitive en automne. Si vous avez raté le coche en septembre, vous pouvez bouturer encore au printemps, mais avant que la végétation ne démarre.

L'éléagnus persistant, qu'il soit ebbingei ou Gilt Edge, se bouture en plein été. La reprise n'est pas toujours sensationnelle. On sera donc avisé d'en mettre un peu plus qu'attendu.

Le houx suit le même régime que le buis, avec lequel il a tant de points communs. Là encore, la reprise est férolement lente. Les boutures prélevées sur du bois de l'année reprennent mieux que celles venant du bois plus vieux.



Le koelreuteria fleurit dès juillet : une vraie pluie d'or !



Le koeleutheria fleurit dès juillet : une vraie pluie d'or!

MEME LES PLANTES VIVACES SE BOUTURENT

On ne sait pas assez que bien des plantes vivaces peuvent se bouturer. C'est le cas en particulier de celles qui ont une base lignifiée, comme la germandrée (*Teucrium chamaedrys*). On a un peu oublié cette charmante cousine des lamiums et des népétas. Elle constitue des bordures bien nettes qui ne réclament absolument aucun soin. Le sol le plus maigre ne les rebute pas ; le plein soleil et l'oubli des arrosages, elle s'en fiche. Autant dire que vous tenez là une des plantes de base des jardins de paresseux. Pour l'obtenir en grand nombre, il suffit d'éclater une touffe achetée dans le commerce, de préférence en petit conteneur plutôt qu'en godet. Vous obtiendrez facilement dix à vingt rejets, que vous planterez à 3 cm les uns des autres dans une caisse remplie de sable et de tourbe ou de terreau. La reprise est quasiment immédiate. Supprimez les fleurs si certaines apparaissent. Mettez en place au printemps prochain, juste après les grosses gelées, tous les 10 cm. La bordure mettra un

an avant de prendre forme, mais ensuite, avec une seule taille en août, vous voilà tranquille.

Le cas du fuchsia du Cap, *Phygelius capensis*, est un peu différent : on préleve chez lui des extrémités de tiges, non munies de fleurs. Là encore, on enterre à moitié dans le mélange sable et tourbe. La reprise a lieu dès l'automne. On abrite sous tunnel en hiver, et on met en place au printemps. La floraison sera au rendez-vous dès le mois de juillet, mais les touffes seront vraiment superbes l'année suivante.

Le pérovia fait partie de ces plantes vivaces ligneuses que l'on ne sait pas toujours où classer, comme les lavatères arbustives. Bouturez le pérovia tôt, en juin, quand les tiges ne présentent pas encore de fleurs. Le mélange choisi sera constitué de sable presque pur car ces boutures pourrissent vite. La lavatère se bouture en août-septembre. Elle passe l'hiver sous abri, et est mise en place en mai. A ce moment, n'oubliez pas sa taille adulte : 1,5 m en tous sens !



Le curieux et spectaculaire fuchsia du Cap (*Phygelius capensis*).

Des arbustes faciles pour vous faire la main

Le jardinier est ainsi fait que même s'il se sent un peu inexpérimenté, il ne recigne pas à se cultiver avec les plantes les plus risquées ou les techniques les plus ardus. Ainsi, au lieu de bouturer du troène, il va d'emblée s'attaquer au rhododendron. Alors, même si ces lignes ne déclenchent pas le moindre tressaillement dans ces pratiques, nous n'hésitons pas à vous préconiser de commencer par vous faire la main avec des arbustes au bois désireux de s'enraciner.

d'ombrage sera la bienvenue (en vente dans les magasins de bricolage, à la dimension que vous souhaitez à condition de trouver le vendeur muni de la paire de ciseaux, ce qui n'est pas une mince affaire...).

Les genêts (*Cytisus* et *Genista*) et tous les millepertuis (*Hypericum*) se bouturent également comme du chien devant. Augmentez simplement la proportion de sable dans le mélange, jusqu'à 2/3. Arrosez vos boutures souvent mais peu à la fois. En terme horticole on appelle cela bassiner. Vous pouvez ombrer également. La première année, ces boutures sont encore bien tendres, et on ne les mettra en place qu'une fois les grosses gelées passées. Taillez dès la plantation car les genêts ont une fichue manie de pousser en hauteur, de façon tout à fait déglinguée. Les pauvres : après les avoir bassinés, on leur fait perdre la tête !

Les fuchsias, rustiques ou non, se bouturent facilement en profitant de la chaleur ambiante. On les abritera pendant l'hiver, tous, même les rustiques. Ce procédé de bouturage permet de réduire fortement le volume des fuchsias à hiverner : sauf si vous tenez à une certaine forme sur tige, ou encore si vous revoyez le visage de tante Suzette chaque fois que vous arrosez le fuchsia qu'elle vous a donné, il y a vingt ans, nous vous conseillons fortement de bouturer tous vos fuchsias pour les hiverner en charter, dans un coin de la véranda. Fini les charrois de pots encombrants, qui mettent de la terre partout dans la maison.

Les spirées et les weigelas terminent cette énumération d'arbustes faciles à bouturer. On coupe les boutures en début d'été, en recherchant des rameaux déjà un peu lignifiés pour être moins sensible au dessèchement.

Le buddléa, ou arbuste aux papillons, reprend si facilement qu'il n'y a guère que le géranium qui puisse rivaliser. Prélevez des extrémités de tiges en juillet-août, et enterrer-les dans le mélange sable et tourbe. Ombrez pendant les premières semaines, puis découvrez progressivement. Mettez en pots individuels et abritez pendant l'hiver. Quand vous planterez à l'emplacement définitif, n'oubliez pas de rabattre à moitié de la hauteur pour exciter la formation de rameaux près du sol. La silhouette de vos buddléas n'en sera que plus belle, et la première floraison à peine retardée.

Les deutrias reprennent facilement à condition de les bouturer au début de l'été, en juin-juillet. Une sage précaution consiste à ne pas les transplanter dès le premier printemps mais à les laisser un an de plus dans leur caissette, à condition d'avoir écarté les boutures de 10 cm en tous sens. Les plantes seront beaucoup plus fortes, et munies d'un chevelu racinaire important, d'où une reprise bien meilleure. Attention, il faut absolument éviter aux boutures de faner : une toile



La clématis Madame Lecoultrre est une des plus faciles à bouturer.

En revanche, vous risquez de rencontrer bien des difficultés avec les clémentines, qui restent immuables pendant des semaines, avant de pourrir. Certaines variétés sont nettement plus faciles à réussir que d'autres, la superbe Madame Lecoultrre faisant partie du lot. Exercez-vous avec elle, en coupant pour une fois entre deux feuilles et non juste au dessous. Il faut bien des exceptions...

Où trouver les plantes dont vous rêvez...

Comme vous, comme nous, ils aiment les plantes, ils les respectent. Mieux que vous et mieux que nous, ils les connaissent, les élèvent, les dorlotent jour après jour. Ces plantes ils sont allé les chercher, pour la plupart, dans leurs pays d'origine. Ils se sont voués à un type particulier de végétaux (plantes aromatiques, al-

pines, vivaces, bulbes, fougères, agrumes, plantes pour jardins secs, pour climat méditerranéen, etc.) et expérimentent leur adaptation à nos sols et nos climats. Ils travaillent patiemment pour nous offrir des plantes belles et saines, aptes à s'épanouir dans nos jardins ou dans nos vérandas.

Depuis 7 ans, nous distribuons

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

BULB'ARGENCE
COLLECTION DE BULBES À FLEURS
ESPECES BOTANIQUES ADAPTEES
AU CLIMAT MÉDITERRANÉEN
Catalogue 98/99 20 F ou 7 timbres
30300 FOURQUES Tél. 04 66 01 65 19

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

Pépinière Filippi
PLANTES POUR JARDINS SECS
Plus de 1000 espèces et variétés
Catalogue 40 F
RN 113-34140 MEZE Tél : 04.67.43.88.69

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

LEWISIA JEAN-Louis LATIL
Pépiniériste Producteur de
PLANTES ALPINES
Le Maupas 05300 Lazer
Tel 0492651842

Pépinières du
Mas de Quinty
Plantes vivaces
Plantes méditerranéennes
VISITE DU JARDIN (plus de 500 espèces)
Nouveau catalogue 25 F
30440 Roquedur Tél. 04 67 82 45 31 Fax 04 67 82 49 60

Spécialisés dans les plantes de climat doux
les Etablissements Hodnik
vous proposent un très large choix
de plantes exotiques peu communes
Catalogue illustré contre 30 F en timbres. VPC
Le Bourg 45700 St Maurice-sur-Fessard
Tel 02 38 97 84 59 (le soir) Fax 02 38 97 89 39

Pépinière de la Fou
Plantes méditerranéennes et de collection
Collection nationale de sauges
Catalogue 5 timbres
83220 LE PRADET - Tél : 04.94.75.35.45

Le Monde des Fougères
FOUGÈRES
PLANTES D'OMBRE - PLANTES DE COLLECTION
vente par correspondance
PEPINIERES DES PINNS - RD 2085
06530 ROQUEFORT-LES-PINS
Tél. (33) 04 93 77 63 38 - FAX (33) 04 93 77 61 71

Forêts tropicales en feu,

El Niño a bon dos

"Le feu a sans doute été la première chose dangereuse que les Hommes ont su manipuler. Le feu se communique par contact, agit à distance, transforme ce qu'il atteint. Il est à la fois nécessaire et menaçant, tour à tour visible quand on frotte convenablement deux morceaux de bois, et invisible quand il s'éteint."

Le feu est un formidable outil pour l'homme, qui lui permet non seulement de transformer ses aliments en les rendant meilleurs et plus faciles à manger, mais aussi de se les procurer. Le "feu de brousse" par exemple est une méthode de chasse efficace qui permet de rabattre le gibier. Le "brûlis" est un moyen classique de destruction de la végétation en vue de l'établissement des cultures en forêt tropicale humide. Le feu joue un rôle de stérilisateur en éliminant les agents pathogènes présents dans le sol et en faisant place nette dans une végétation exubérante. Les parcelles défrichées et brûlées (abattis) conviennent à l'installation de plantes annuelles et de tubercules qui vont croître grâce à l'apport d'éléments minéraux momentanément libérés par les cendres. Le feu permet de conquérir des terres convoitées pour la chasse, l'élevage, la culture, la spéculation foncière (en vue de l'établissement de biens immobiliers ou de l'installation d'industries minières par exemple).

Ni outil, ni arme mais les deux à la fois, le feu peut devenir incontrôlé et emprunter les corridors dégagés par l'homme dans la végétation naturelle. Il se transforme alors en un puissant élément de destruction. Son extension est amplifiée par l'incapacité des hommes à maîtriser sa propagation et par des conditions climatiques qui peuvent lui être particulièrement favorables. En forêt tropicale, les plantations monospécifiques de palmiers à huile, d'eucalyptus et autres essences exotiques favorisent sa progression.

Quand le feu de paille devient incendie, on invoque les phénomènes météorologiques (El Niño) pour justifier les dégâts occasionnés. Ces phénomènes agissent comme révélateurs de perturbations majeures dans la gestion des éléments naturels qui sont le feu, l'eau, l'air.

La moitié des espèces du monde se trouvent dans les forêts tropicales qui aujourd'hui partent en fumée.

Sachant que la simple chaleur d'un feu

peut provoquer le départ d'autres feux, il est important d'être vigilant à tous les niveaux. Le feu qui naît sous l'induction d'intérêts économiques souvent extérieurs au lieu, peut se propager de manière fulgurante sur un plan social : l'Indonésie en témoigne aujourd'hui. Tant qu'il n'est pas éteint, ce feu couve et il peut reprendre de manière inattendue en amplifiant son aire de propagation.



Abattis-Brûlis au Brésil

Il faut donc rechercher l'origine et les responsabilités de telles catastrophes auprès du gestionnaire, en l'occurrence l'Homme : vous, moi et tous ceux qui, par leurs modes d'action ou de consommation, perturbent le grand mécanisme régulateur de la planète.

La survie des forêts tropicales est liée à cette prise de conscience, conjuguée à de nouvelles modalités de mise en valeur et d'exploitation de celles-ci. La moitié des espèces du monde se trouvent dans les forêts tropicales qui aujourd'hui partent en fumée.

Le taux de disparition des espèces animales et végétales est actuellement 1 000 fois supérieur à sa valeur naturelle

Precisons que leur extraordinaire biodiversité n'est pas tant menacée directement que par la disparition des habitats (il en

L'usage quotidien du feu a eu certainement plus d'importance pour la formation de la mentalité humaine que l'observation des phénomènes astronomiques et météorologiques."

Haudricourt (1943).

est de même sous nos climats).

Le fractionnement des milieux pour des aménagements (routiers, hydrauliques ou grands projets), l'agriculture, la pollution, l'introduction d'espèces exotiques sont autant de facteurs qui se combinent pour hacher menu et réduire à néant des milieux d'une richesse non encore évaluée. Rappelons à ce stade que les scientifiques ne sont toujours pas d'accord sur le

Sachez qu'il existe un fonctionnaire pour surveiller 100 000 hectares en forêt amazonienne. En tant que consommateur, votre pouvoir est peut-être plus important que le sien et votre soutien lui sera, dans tous les cas, utile.

Dans cette même région amazonienne, 1 à 5 hectares de pâture sont nécessaires pour élever un bœuf. Rapporté au nombre d'espèces d'arbres présents sur 1 hectare (environ 140), vous imaginez que ce steak est une véritable aubaine pour les allergiques à l'arbre et les inconditionnels de la verte prairie! Plus au sud du Brésil, les cultures de soja et canne à sucre font également des ravages et les états de Rio ou São Paulo par exemple ne disposent plus que de 2 % de leur forêt d'origine.

Renseignez-vous sur la provenance des produits de consommation et sur leurs modalités de production et de transformation.

D'autres plantations sont tout aussi redoutables pour la forêt tropicale. Si vous êtes amateur de cocaïne, sachez que, selon le département d'Etat américain antidrogue, sur les 200 000 hectares de coca cultivés en Amazonie, environ 40 000 sont présents en Colombie et ont provoqué la disparition d'une surface équivalente de forêt. Ne passons pas sous silence, les rejets de kérosène, éther, acétone, chaux utilisés par les laboratoires clandestins, ainsi que les défoliants destinés à éliminer les mauvaises herbes des cultures, de marijuana en particulier. Les exemples pourraient être multipliés à l'infini car les cosmétiques, les plantes médicinales, les bois d'œuvre... font souvent l'objet d'exploitation prédatrice.

Alors, quand vous fumez, quand vous buvez, quand vous mangez, vous contribuez aussi à la disparition des forêts tropicales et vous favorisez l'action du feu... N'accusez pas El Niño, mais renseignez-vous sur la provenance des produits de consommation et sur leurs modalités de production et de transformation.

Anne Gely

Le mur, des deux côtés...

Il faut avoir été en manque de jardin pour en connaître tout le prix. Non pas celui de la fatigue (au risque de faire s'étrangler certains médecins, je dirai "quelle bonne fatigue!") car, après tout, nul traité d'horticulture, de sylviculture ou d'architecture paysagère n'exige de son lecteur-étudiant d'aller au bout de ses forces physiques lorsque vient le moment de passer à l'action. Je préfère donc mettre mon lopin sous observation attentive soutenue. De son évolution propre dépendent quelques interventions toujours délicates et mesurées.

Mon voisin ne supporte pas la vue de la végétation dans le mur de pierres sèches. De son côté. Du mien, il ne comprend pas mon ravissement devant les "nombrils de Vénus" que la nature lui a donné, ni mon enchantement pour les "ruines de Rome", les Cymbalaires. Voilà deux plantes spontanées (enfin un bel adjectif!), deux miracles d'architecture végétale qui ne s'installent que du côté nord du mur. Certains disent "le mauvais côté". Ce n'est pas le cas dans le midi, le côté sud étant ordinairement réservé pour le concours des maisons fleuries...

En confidence, plus j'observe le bord des chemins, moins j'apprécie les jardins qui persistent à perpétuer la tradition franchouillardé à force de vouloir rester française. Et surtout qu'elle ne soit pas opposée à l'anglaise, les complicités évidentes sabotent toute tentative de comparaison esthétique. Les temps ont définitivement changé.

A la sortie du village, je m'émerveillais, l'été dernier, sur les talus fleuris de chicorées, de lavatères et de bouillons blancs avec leurs graminées (comme on dit au restaurant chic), l'une des plus somptueuses allées qu'il me fut donné d'emprunter. Exactitude ici du verbe emprunter. Je passais là tous les jours, dans un sens puis dans l'autre, remettant au prochain passant le soin de s'en gaver le regard, pour mieux en jouir à nouveau le lendemain. Ce qui ne dura pas longtemps : l'herbicide municipal, efficace, eut tôt fait de réduire à l'état de brûlis jaunâtre les exubérants talus. D'après certains avis, ça fait plus propre...

Heureusement, le budget du fleurissement a été voté, et cette année il y a des pétunias dans les jardinières en ciment de la commune.

Joël Avril

P.S. : Il ne faut pas toujours être de méchante humeur envers les pétunias. Dans cette balconnière, abandonnée durant l'hiver, un pétunia est né au printemps. Ce sujet du hasard, pour être d'un coloris violacé plutôt déprimant, a une qualité bien intéressante, il embaume à plusieurs mètres de là. Ce pétunia pétue très bien, il a un gène qui pourrait faire un tabac!

Dedans les orchidées !

Suite à l'article : "Dehors les orchidées", que vous avez publié dans le numéro 19. J'aimerais apporter une petite mise au point :

S'il est vrai que les *Cymbidium*, beaucoup de *Dendrobium*, les *Miltonias*, les *Oncidium* et certains *Paphiopedilums* (ceux de serre tempérée) peuvent sortir, cela n'est absolument pas conseillé pour les *Phalaenopsis* qui sont des orchidées de "serre chaude", c'est-à-dire qu'un minimum nocturne de 16° est ce qui leur convient le mieux.

Les plantes ne mourront pas forcément mais la floraison suivante, si elle a lieu, s'en ressentira à moins de les bichonner encore plus dehors que dedans et d'être prêt à se relever en pleine nuit pour les rentrer car il n'y a pas beaucoup d'espèces qui peuvent rester dehors jusqu'en octobre (début ou fin octobre?). N'oublions quand même pas que le climat de la Côte d'Azur ne s'étend qu'à une petite partie de la France!

Vous conseillez "quelques arrosages et des appâts anti-limaces..." D'accord pour

les appâts anti-limaces, mais il faut aussi garder l'œil sur tous les autres nuisibles (pucerons, cochenilles, aleurodes etc.) qui pourront beaucoup plus facilement s'attaquer aux plantes dehors que dedans. Quant à l'arrosage, il ne faut absolument pas le négliger sous prétexte que les plantes sont dehors. Le compost dessèche bien plus vite dehors que dedans et en période de croissance les plantes ont vraiment besoin d'eau et d'autant plus s'il fait chaud. Il faut aussi pouvoir maintenir autour des plantes une zone où l'hygrométrie est suffisante, en évitant de les placer dans les courants d'air (de l'air en mouvement ne veut pas dire un courant d'air!) et en leur prodiguant au minimum une à deux vaporisations par jour.

La pluie froide représente le grand danger pour les plantes placées dehors même sous un arbre. Cela équivaut souvent à un vrai choc thermique. Il vaut mieux les mettre sous un auvent et les arroser que de les voir pourrir en une journée par stagnation d'eau dans la rosette centrale (pour les *Goodyera*, les *Paphiopedilums*

par exemple). Et dans la nature me direz-vous! Justement dans la nature, il arrive que des plantes meurent ainsi, remplacées par d'autres qui poussent à côté. Mais quand c'est la vôtre, la seule et unique que vous avez de cette espèce, c'est différent et même regrettable que vous l'ayez payé cher ou non.

Sortir les orchidées au jardin n'est donc pas vraiment une sinécure. Beaucoup de gens (à commencer par ma famille) trouvent que les orchidées sont des plantes dont il faut s'occuper tout le temps, alors que dire quand elles sont dehors. Les orchidéistes disent d'ailleurs qu'il s'agit là d'une manie typiquement française que nous partageons seulement avec les Baravois. Les amateurs des autres pays gardent leurs plantes dans leur serre ou leur maison.

Je trouve aussi dommage qu'après avoir conseillé d'installer les orchidées au jardin vous ne parliez pas du repos à apporter à certaines d'entre elles lorsqu'on les rentre. C'est bien joli de sortir un *Cymbidium* ensuite il retourne sans coup férir au salon. Il n'aura pas plus de fleurs que s'il avait passé tout l'été dehors! Il lui faut environ 3 mois de repos, peu d'arrosage, au frais (minima 9°) et à la lumière pour induire la floraison. Idem pour certains *Dendrobium*,

dont tous les hybrides de *nobile*, qu'on vend couramment dans les jardineries, sur les expositions et dans les fêtes des plantes, comme à Courson par exemple.

Je regrette que cet article n'ait pas été suffisamment vague pour pouvoir se contenter de généralités ou alors suffisamment détaillé pour éviter les erreurs fatales.

Bien à vous,

Mireille Lemercier

*Autant pour nous, chère Mireille. En matière de jardinage je ne vous apprends pas à vous qui cultivez vos orchidées actuellement au Nigéria, que les types de soins à apporter varient d'un lieu à l'autre. Je vous rappelle le proverbe "Vérité en deçà des Pyrénées, mensonge au-delà". Sortir les *Phalaenopsis* durant l'été n'est évidemment praticable que sur la Côte d'Azur car durant de longs mois la température nocturne y est très supérieure à 16 °C. Nous avons même appris par le botaniste Guy Joulin que certains orchidéistes de Beaulieu sur Mer ne rentraient pas leurs *Phalaenopsis* avant le 15 décembre. Ceci dit, je vous rappelle la longue tradition d'Auberge Espagnole de la Gazette. Votre style est alerte, pourquoi ne tiendrez-vous pas une rubrique régulière sur les orchidées?*

Bonne nouvelle à Biot

Chantal et Philippe ont franchi le pas. Il était question depuis de longs mois d'ouvrir un magasin de fleurs à Biot (06), c'est maintenant chose faite. Ces passionnés du monde végétal et ces rédacteurs fidèles de la Gazette des Jardins mettent en pratique une autre manière d'exercer le métier de fleuriste. Prix très modérés, mise en scène originale des bouquets, livraison à domicile dans les environs, à tous ces atouts se rajoute la possibilité de dénicher par leur intermédiaire grand nombre de plantes rares (dont leur impressionnante collection de *Pelargonium*). Amis de la Gazette, votre visite s'impose pour soutenir leurs efforts et pour partager leur passion. Les Jardins de Biot, Centre commercial "Biot 3000" - 495 route de la Mer 06410 Biot. Tél 04 93 65 50 68

Crénom d'un prénom !

Par Franck Berthoux

(fin)

**Toujours sous le palmier du tombeau de Virgile
La pâle hortensia s'unit au laurier vert (Nerval)**

En général, les prénoms dérivent des noms de fleurs. C'est le cas de Daphné, Denis, Diane, Dimitri, Elodie, Fabien, Garance, Gentiane, Guy, Laure, Laurent, Marguerite, Narcisse, Olivier, Rose, Sylvain, Sylvie, Violette, Yves... avant d'être des prénoms, tous ces mots ont d'abord été des noms de plantes (fleurs, arbustes, arbres).

Pour Hortense, c'est le contraire ! Hortense vient du latin Hortensius qui est le patronyme d'une grande famille romaine. Ce nom lui-même est dérivé du mot "hortus", le jardin, et qui nous a donné horticulture, horticole et... ortolan.

Le plus célèbre rejeton de cette famille était Quintus Hortensius Hortulus, un grand orateur romain, rival de Cicéron, né en 114 et mort en 50 avant JC. Il était, dit-on, fort riche et avait épousé la femme de Caton que celui-ci lui céda par amitié. Caton aurait même voulu lui donner sa fille mais elle était déjà mariée et le mari ne voulait absolument pas la laisser partir. Quel égoïste !

La fille de Quintus, Hortensia, hérita du don de parole et soutint en plein forum la cause des dames romaines frappées d'un énorme impôt par les triumvirs.

L'Hortensia, plante origininaire de Chine et du Japon, fut introduite en France par Philibert Commerson (rappelle-toi le bougainvillier, ô lecteur horticole) qui la dédia à Madame Hortense Lepante, femme d'un célèbre horloger de Paris.

Le faune aux doigts palmés, le sylvain aux yeux verts (Hugo)

Pour les Latins, Sylvain (du latin *sylva* qui signifie forêt) est le dieu des forêts et des champs. Il est fils de Saturne ou de Faunus et correspond, à peu près, au dieu Pan chez les Grecs. C'est un dieu de la nature, de la matière et de la fécondité. Cependant, s'il veillait à la prospérité des troupeaux, il était regardé comme un incubus et il épouvantait les femmes en couche et les enfants. Rappelons pour la forme que les incubes "ce sont démons qui se transforment en guise d'hommes, et ont copulation avec les femmes sorcières" (Ambroise Paré). Seuls les hommes étaient autorisés à lui rendre un culte. On le représentait sous les traits d'un vieillard jovial, souvent avec des cornes, des pieds et des oreilles de bouc.

Il ne faut pas le confondre avec les sylvains qui sont, pour les Romains, des démons et des génies fort voisins des satyres et des silènes de la mythologie et qui vivent généralement dans les forêts. Jules César, dans *De bello Gallico*, pour donner du courage à ses soldats, parle d'une forêt située près de Marseille, d'une manière saisissante, destinée à provoquer l'horreur, afin de justifier sa destruction, mais totalement dépourvue de ces êtres mythiques. "Il y avait là un bois sacré qui, depuis un âge très reculé, n'avait jamais été profané et entourait de ses rameaux entrelacés un air ténébreux et des ombres glacées, impénétrables au soleil. Il n'est point occupé, par les Pans, habitants des campagnes, les Sylvains, maîtres de forêts ou les Nymphes, mais sanctuaires de dieux aux cultes barbares..."

J'imagine que les légions romaines auraient sans doute rechigné à saccager ce bois sacré pour les Gaulois s'il avait été habité par des dieux romains. Que de forêts coupées, depuis ! Que de

bois sacrés rasés au nom d'une économie autoritaire ! Tout cela pour faire des journaux que, pratiquement, personne ne lira ; papier qui ira tout droit chez le poissonnier du coin. Devant tant de massacres, je ne peux m'empêcher de déplorer (hé oui, je suis ainsi), comment madame de Sévigné, le triste sort de toutes ces dryades affligées, de tous ces vieux sylvains, établis depuis des siècles dans l'horreur de ces bois et qui ne savent plus où aller vivre.

Si Sylvain est le dieu de la forêt, Sylvie, elle, c'est la forêt elle-même. Forêt que l'on nommait sylve en français jusqu'au XVIII^e siècle. Terme dont les poètes se servent encore de nos jours : "Il semblait que l'on fut au fond d'un bois perdu. Les essences du hêtre, de l'érable, du charme, du troène, insolites dans nos climats, donnaient à cette sylve abandonnée l'aspect d'une forêt mystérieuse." (Henri Bosco, *Un rameau de la nuit*)

Sainte Sylvie était une aristocrate romaine élevée dans la religion chrétienne. Elle joua un rôle important dans la conversion son fils, le futur saint Grégoire le Grand, le 64^e pape.

Pour terminer sur ce chapitre, voici l'histoire d'un petit miracle. On raconte que Saint Firmin, évêque de Toulouse au IV^e siècle, fut torturé et décapité alors qu'il tentait d'évangéliser les païens du Nord. Bien plus tard, lorsque, dans l'abbaye de Saint-Acheul, près d'Amiens, "un certain saint Silve, au nom prédestiné, puisqu'il vient de silva, "la forêt", retrouva le corps de saint Firmin, les arbres se couvrirent aussitôt de feuilles et de fleurs bien qu'on fût au cœur de l'hiver" (Jacques Brossé, *Méthode des arbres*).

**O Gentiane d'Albanie,
délivre-moi des pestilences de
l'amour (Ozveny)**

Il y a longtemps, existait en Illyrie (un royaume qui comprenait la Croatie, la Dalmatie, la Bosnie-Herzégovine et l'Albanie actuelle) un souverain répondant au doux nom de Gentius. C'était un roi amoureux des plantes et férus de magie. Il aurait, dit-on, découvert les propriétés de la Gentiane. D'après Ambroise Paré, c'est en son honneur qu'on lui aurait donné ce nom : gentiana herba, herbe de Gentius. Certes, on l'utilise pour faire de l'alcool ; la gentiane-cassis n'était-il pas l'apéritif préféré de Céline ? Mais elle a bien d'autres propriétés. D'après Stephan Beythe (*Nomenclator stirpium pannonicus*, 1583), cette plante, frappée par la foudre, qui



téressées qui, vexées comme des puces, ravirent sur le champ la vue, la voix et jusqu'au souvenir de la musique au pauvre poète qui, du coup, ne fut plus. Elles firent de lui un infirme. Hyacinthus intéressait aussi fortement le Vent d'Ouest, au point de devenir méchamment jaloux d'Apollon. Un jour que le dieu apprenait, de très près, au prince à lancer le disque, le Vent d'Ouest attira l'objet au vol et le retourna sur le crâne de Hyacinthus qui mourut sur le coup. De son sang coulant à terre naquit une jacinthe sur laquelle étaient gravées ses initiales.

**Je suis ce Narcisse fameux,
Pour qui jadis Écho répandit
tant de larmes. (Montausier)**

Je terminerai, car il faut bien terminer, par un prénom plutôt rare, aujourd'hui. Il s'agit de Narcisse, dont tout le monde connaît l'histoire. Il est peut-être inutile, donc, de rappeler ici. (Rumeurs sourdes du mécontentement grandissant provenant des lectrices de la Gazette en colère). Bien. A la demande générale, je vous raconte cet épisode, en vitesse.

"Un homme qui s'aimait sans avoir de rivaux/Passait dans son esprit pour le plus beau du monde" (La Fontaine, 1, 11). C'était notre Narcisse, un jeune homme né à Thespies ; fils de Liriope, la Nymphe bleue que le dieu-Fleuve Céphise avait un jour emportée dans ses tourbillons et violée. Enfant et adolescent farouchement orgueilleux de sa beauté, il repoussait avec indifférence le cœur de ses soupirants des deux sexes dont sa route était encombrée. Le devin Tirésias avait prévenu sa mère dès la naissance : "Narcisse vivra très vieux à la seule condition qu'il ne voie jamais son image". Parmi le troupeau de soupirants, il y avait la Nymphe Écho. Vous n'êtes pas sans savoir que cette pauvre Écho ne pouvait plus se servir de sa voix que pour répéter, un peu comme une folle, les paroles dites par quelqu'un d'autre. C'était une punition qu'Héra, la femme de Zeus, lui avait infligée pour avoir retenu son attention et détourné sa surveillance en lui racontant des histoires à n'en plus finir, alors que Zeus s'envoyait des nymphes de la montagne à tire-larigot.

Écho était follement éprise de Narcisse. Un jour qu'il était sorti chasser le cerf au filet, elle le suivit. Le désir de lui adresser la parole la brûlait tout entière. Mais il lui était impossible de parler la première. Vers le soir, Narcisse, s'étant éga-

ré dans la forêt épaisse, appela ses compagnons :

"Ohé, est-ce qu'il y a quelqu'un par ici ?
- Par ici, répondit la nymphe.
- Viens, cria Narcisse surpris car il ne voyait personne.
- Viens !

- Pourquoi te caches-tu ?
- Te caches-tu ?
- Rejoignons-nous !
- Rejoignons-nous ! répéta Écho en sortant de sa cachette pour se précipiter dans les bas de Narcisse.

- Je mourrai plutôt que d'être à toi, dit-il en la repoussant brutalement.
- Être à toi, implora Écho.

Mais l'imbécile était loin déjà. Si je traite Narcisse d'imbécile c'est parce que la nymphe était une superbe créature mais que voulez-vous, à faire trop le fier on ne sait jamais ce qu'on perd. Narcisse parti, Écho passa le restant de sa vie dans les montagnes et les vallons déserts, se languissant d'amour et se laissant déprimer... Tant et si bien que sa voix seule subsista.

Narcisse avait un autre soupirant, un garçon très épris, tenace et obstiné, Ameinias (son nom signifie "qui ne s'arrête pas"). Et notre beauté, tant par orgueil que pour se moquer, lui fit cadeau d'une épée. Mais Ameinias, fou de douleur, alla se tuer, avec cette épée, devant la porte de Narcisse, en implorant les dieux de venger sa mort. Artémis l'entendit et fit que Narcisse tomba amoureux de lui-même. Alors qu'il se promenait dans la campagne de Thespies, il vit une source claire et ombragée, n'ayant jamais été souillée par un troupeau ou quelques bêtes sauvages, ni même par des branches ou des feuilles. Fatigué, assoiffé, il se pencha sur l'onde pour boire et tomba amoureux de sa propre image se reflétant dans l'eau. Il voulut saisir, étreindre, embrasser le beau garçon qu'il voyait devant lui, mais impossible, et pour cause. Au bout d'un moment, il se reconnaît et, enviré d'amour, il resta couché dans l'herbe, se regardant dans l'eau, pendant des heures. Il était rongé par le chagrin : comment posséder et ne pas posséder ? Mais néanmoins, il savait que, quoiqu'il arrive, son ego lui serait fidèle. Piètre consolation ! Il mit fin à ses jours en se plongeant un poignard dans la poitrine. De son sang coulant à terre il naquit un narcisse blanc à corolle rouge dont on extrait un baume, à Chéronée, en Béotie, encore aujourd'hui.

Écho, bien qu'elle n'eût pas pardonné à Narcisse, souffrait avec lui. Elle prononçait, en écho à sa voix : "Hélas ! Hélas !" et répéta sa dernière phrase au moment où il expirait : "O toi, jeune homme que j'ai vainement aimé, adieu !" (Robert Graves, *Les mythes grecs*)

Il existe un Narcisse célèbre. C'était un esclave affranchi qui fut aussi secrétaire de l'empereur romain, Claude Ier. Il exerça une grande influence politique et acquit une fortune scandaleuse, un peu à la manière de certains hommes politiques actuels. A force d'intrigues, il provoqua la chute de la femme de son empereur, Messaline la débauchée. Jouant la carte Britannicus, le propre fils de Claude, il s'opposa aux manœuvres d'Agrippine en faveur de Néron. Malheureusement, ce n'était pas le bon cheval et à l'avènement de ce dernier, il fut exilé en Campanie et mis à mort.

Je n'ai plus de place pour parler de Dennis, de Laurent, de Véronique, d'Yves et des autres... Ce sera pour une autre fois.

En illustration Hortense Mancini, nièce de Marzarin. Tableau de Joseph Ferdinand Voet (musée de l'Hermitage)

**Dans la nuit fleurit la jacinthe
(Desnos)**

Jacinthe et Hyacinthe viennent du grec Huakinthos. Généralement le premier désigne la fleur et le second une pierre précieuse, la topaze. Hyacinthos était un beau prince spartiate dont le poète Thamyris tomba amoureux (il fut le premier homme à courtiser un autre homme). Il était aussi aimé d'Apollon qui fut le premier dieu à qui la chose arriva. Thamyris était un vantard et "se faisait fort de vaincre dans leurs chants les Muses elles-mêmes, filles de Zeus qui tient l'égide" (Homère, l'Illiade).

Apollon, pour se débarrasser de ce rival prétentieux, alla castrer l'histoire aux in-

BREVES

Derrière l'HDRA, sigle un peu inquiétant, se cache une association anglaise de jardiniers bio tout à fait sérieuse et pragmatique. Ainsi, elle fait appel périodiquement à ses adhérents pour tester des techniques. L'an dernier, le débat portait sur l'effet de la consoude sur les limaces : si ces dernières apprécient les feuilles de consoude hachées, est-ce suffisant pour les détourner des laitues à côté ? L'été 97 a été sec, ce qui a limité la portée de l'essai, mené à bien par 34 expérimentateurs. Les carrés de laitues entourés de consoude hachée furent un peu moins attaqués, et les dégâts moins graves, mais seulement d'une courte tête. La différence n'étant pas statistiquement probante, la plupart des expérimentateurs conclurent en disant que le résultat n'en valait pas la peine. Pour rester dans le chapitre de la consoude, décidément très prisée, une astuce pour extraire un précieux engrangé liquide : il suffit de confectionner cette sorte de presse, où une bouteille appuie sur les feuilles déchiquetées. Le précieux liquide apparaît au bout d'une semaine environ. Et il peut être employé dilué au dixième, pour les tomates par exemple.



(HDRA news, hiver 1997; pour s'abonner, s'adresser à Organic Gardening, PO Box 4, Wiveliscombe, Taunton, TA4 2QY).

Une bonne nouvelle : on a trouvé la trace du Nemaslug. Dans la Gazette N° 17, nous avions cité cette méthode de lutte biologique utilisant un nématode présent dans le sol, qui cause une maladie mortelle aux gastéropodes de tout poil (!). Seul hic, le produit n'était pas encore disponible. La filière est en train de se mettre en place, et nous avons trouvé le filon grâce à notre excellent collègue Les Quatre saisons du jardinage, dont nous ne saurions trop vous recommander la lecture. Interrogés par nos soins, les responsables de la firme belge Biobest nous ont assuré qu'après une année d'expérimentation, les résultats sont bons sur les grosses limaces brunes, un peu moins sur les petites noires. La température du sol doit-être comprise entre 5 et 20 °C, entretenir une forte humidité pendant une quinzaine de jours. On dilue la dose avec de l'eau, avant de répandre à l'arrosoir. La dose de 12 millions de nématodes, vendue 750 FB (soit environ 125 FF) suffit pour traiter 25 m² et l'effet se fait sentir pendant 6 semaines, et souvent bien plus car les pullulations sont calmées. Biobest Ilse velden 18 B-2260 Westerlo Belgique

Gare aux dents de la nuit

Dans la moiteur des nuits estivales, le vampire des fraisiers s'occupe des vôtres ! Frissons...

Ala nuit tombée, dans votre potager, il sort de la terre où il s'est caché toute la journée. Il grignote les feuilles des fraisiers que vous avez plantés amoureusement. Son nom ? *Otiorrhynchus meridionalis*. Cet insecte de la famille des charançons a des mœurs nocturnes au stade adulte. Vous aurez donc énormément de mal à le repérer. Seul signe visible, vous pourrez observer des encoches régulières sur le bord des feuilles de vos fraisiers ou de tout autre végétal se trouvant à proximité. Et il est vraiment très polyphage ! Sans compter qu'il a également de nombreux cousins qui sévissent sur bon nombre de plantes ornementales. En particulier, nous citerons *Otiorrhynchus sulcatus*. On le retrouve sur les haies de lauriers cerises, les plantes ornementales et même les conifères.

Une nuit au potager

Pour en revenir à nos fraisiers, si vous tenez absolument à débusquer un adulte d'*Otiorrhynchus meridionalis*, munissez-vous d'une lampe de poche et campez de nuit dans votre potager. Vous verrez les premiers adultes apparaître à partir du mois d'avril jusqu'au mois d'octobre. Il mesure de 8 à 10 mm. Il est de forme ovoïde, noir, un peu brillant et porte une fine pilosité dorée répartie en tâches sur les élytres. Ce dernier détail ne pourra être repéré que par les lecteurs possédant un matériel d'observation extrêmement évolué et performant. L'otiorrhynque ne vole pas mais se déplace plutôt à pattes, assez rapidement pour sa petite taille. Celui-ci lui permet de se glisser partout.

A partir du mois de juin et jusqu'au mois d'octobre, il va se reproduire et pondre à la surface du sol ou sur la plante elle-même, à la faveur de ses virées nocturnes. Une femelle pond environ 40 œufs par jour. Ils sont sphériques, blancs et noircissent rapidement dans les heures qui suivent la ponte. L'incubation dure 8 à 10 jours. Après éclosion, se succèdent plusieurs stades larvaires dans le sol. Elles sont blanches à rosées en fonction de leur alimentation. C'est à ces stades que l'insecte est le plus nuisible.

Petites, les larves se nourrissent des ra-

dicelles, des débris de végétaux, et plus âgées des racines. Elles remontent parfois même jusqu'au collet. Extérieurement, les feuilles de vos fraisiers rougissent, se flétrissent et le plant finit par mourir. Vous observerez ce type de symptômes au printemps de l'année suivante puisque les larves entrent en quiescence en hiver et reprennent alors leur développement.

Au dernier stade larvaire, elles confectionnent une logette de terre dans laquelle elles effectuent leur mue. C'est donc contre les larves que la lutte sera la plus efficace.

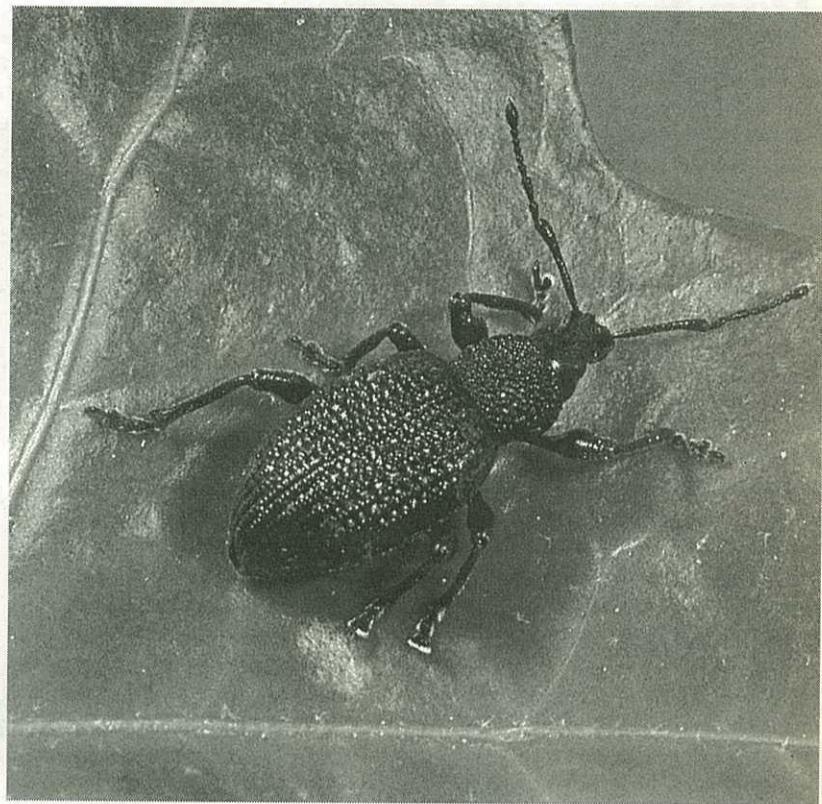
La lutte chimique

Commençons donc par une désertification, euh pardon ! désinfection totale du sol. Attention, sortez vos éprouvettes, on attaque chimiquement avec un carbamate : le carbofuran, molécule extrêmement sympathique puisque, outre les otiorrhynques, elle tue également les autres insectes du sol, des myriapodes et des nématodes ravageurs... ou utiles. Son utilisation est très réglementée et il faudra compter un délai nécessaire de 2 mois avant de ramasser et de manger vos fraises. Vous pouvez également l'utiliser contre les adultes, mais comme ceux-ci apparaissent généralement à la même période que vos fraises, nous vous déconseillons vivement un arrosage au carbofuran.

Il existe une méthode plus naturelle

PORTRAIT

Cet insecte est un coléoptère de la famille des Curculionidae appelée plus communément les charançons. La plupart des membres de cette famille se caractérisent par une trompe proéminente : le rostre. Les pièces buccales sont à son extrémité et les antennes coudées insérées généralement vers le milieu. Ce sont des insectes phytophages et beaucoup sont des ravageurs de nos cultures. Le genre *Otiorrhynchus* n'a pas hérité d'une trop grosse trompe mais cause de nombreux dégâts sur les plantes ornementales et potagères.



Otiorrhynchus meridionalis - photo Jean Drescher

mais aussi plus fatigante : la destruction des larves par passages rapides d'outils, sarclage ou labourage. Vous pouvez également mettre en place un plan de rotation des cultures, ou encore des barrières de planches engluées.

Les auxiliaires

Bien sûr, nous avons gardé le meilleur pour la fin. L'otiorrhynque a des ennemis naturels qui sont tout d'abord trois champignons : *Beauveria bassiana*, *Beauveria brongniartii* et *Metarrhizium anisopliae*. Leur efficacité est actuellement à l'étude. De même, des nématodes entomopathogènes des genres *Heterorhabditis* et *Steinernema* étudiés dans l'unité de recherche de Christian Laumond à l'INRA d'Antibes se sont avérés très efficaces contre les larves. Ces nématodes produiraient une substance toxique pour les larves d'otiorrhynque. A partir des cadavres de l'insecte se développent de nouvelles larves du nématode. Ils seront très prochainement commercialisés par une

société française. En attendant, il existe déjà sur le marché des préparations à base de *Heterorhabditis megidis*. On les trouve sous les noms de Nemasy H chez Biobest et Larvanem chez Koppert.

Edith Muhlberger
et Pascal Maignet

ÇA PIQUE OU ÇA MORD ?
En règle générale, rares sont les insectes qui piquent, la plupart mordent et, contrairement à ce que l'on croit, les araignées (qui ne sont pas des insectes) mordent mais ne piquent pas. Nous pouvons cependant classer les insectes piqueurs en deux ensembles :

Ceux qui piquent avec leur bouche Parmi ceux-ci nous trouvons certains diptères comme les moustiques, les taons et aussi quelques autres Malophages, Anoplures (poux), Siphonaptères (puces) et Hétéroptères (punaises des lits). Ils ne représentent qu'un très petit nombre d'espèces mais le désagrément qu'ils occasionnent les place en n°1 de nos petits ennemis, nocturnes ou non. Ces petits monstres nous dévorent en nous piquant avec leur bouche qui a évolué en un appareillage très complexe de perforateurs et d'aspirateurs.

... et ceux qui piquent avec leurs fesses ! Ce second groupe est constitué par les insectes que nous craignons le plus en raison de leur taille : les abeilles, guêpes, frelons. Ici aussi, ils ne représentent qu'une faible minorité du grand ordre des Hyménoptères dont peu de représentants possèdent un dard (ou aiguillon) à nous planter dans la peau. Tous les autres mordent. Et encore, pas nous car beaucoup sont des auxiliaires de nos jardins qui chassent ou parasitent les nuisibles ! Chez ceux qui nous préoccupent, Dame Nature s'est amusée à transformer l'organe de ponte (la tarière) en organe piqueur (le dard). Cela concerne uniquement les espèces vivant en communauté.

Les individus appelés "ouvrières" (en fait des femelles immatures, inachevées et incapables de se reproduire car "moins bien nourries que les reines") possèdent cette arme de défense. En prime, certaines de leurs glandes sexuelles annexes, désormais inutiles, se sont transformées en glandes à venin. Ces individus sont ainsi les garants de la protection de la communauté. Alors, à la prochaine piqûre, songez au long cheminement de l'évolution pour en arriver à vous faire gesticuler dans tous les sens. Qui a dit que Dame Nature n'était pas malicieuse ?

ABC DES AUXILIAIRES

B pour Bacillus thuringiensis



Chenille tuée par *Bacillus thuringiensis* - photo Biobest

dans les préparations commerciales car elle a des propriétés mutagènes. Et avec ce genre de produit, mieux vaut ne pas jouer aux apprentis sorciers !

L'homologation de la préparation a montré son innocuité pour les organismes consommés par l'homme et pour lui-même. La seconde toxine aurait pu changer cela dans le temps ! C'est donc uniquement la première toxine qui est utilisée dans la préparation et je tiens à vous signaler que c'est justement l'ADN codant pour ces molécules qui a été intégré au génome des plants dits transgéniques ! Mais c'est un autre débat...

La souche de *Bacillus thuringiensis* dont nous parlons est dirigée contre les Lépidoptères (papillons) et plus directement contre leurs larves, les chenilles. Lorsque ces dernières ingèrent la bactéries épandue sur la plante qu'elles sont en train de dévorer, la toxine (par un système de phénomènes biochimiques complexes) finit par paralyser les cellules de leur intestin et provoque alors des troubles de la consommation. Dans un deuxième temps

les cellules explosent, excusez du peu, et cela provoque la mort de la chenille dans les deux à cinq jours suivant l'ingestion.

Cette bactéries est couramment utilisée contre diverses chenilles de lépidoptères. En particulier, les processionnaires des pins (*Thaumetopoea pityocampa*), la teigne de l'olivier (*Prays oleae*), les tordeuses de la vigne, la piéride du chou (*Pieris brassicae*). Cette liste n'est pas exhaustive. L'application se fait généralement sur les jeunes stades de chenille. Le gros avantage de cette bactéries, c'est qu'elle est inoffensive pour les humains, animaux domestiques, autres insectes auxiliaires, pollinisateurs et la faune du sol. C'est certainement actuellement le biopesticide le plus vendu dans le monde. Il est commercialisé par de nombreuses firmes productrices d'insecticides biologiques. Bien souvent, un insecticide est ajouté à la préparation afin de le rendre beaucoup plus polyvalent.

Dans ce cas, le produit aura la toxicité de cette molécule et pourra s'avérer beaucoup moins inoffensif sur la faune utile ! Alors méfiance...

Au courrier de la gazette

J'aimerais savoir pourquoi

Vous devriez créer une nouvelle rubrique dans laquelle vous développeriez certaines questions que l'on se pose, par exemple : Peut-on réutiliser les bulbes de tulipes déterrées ? Par quel moyen obtient-on ces merveilleuses renoncules "Friandines", minables la deuxième année ? Comment préparer réellement un compost, sans produits chimiques, qui ne soit pas infesté de graines ?

Michèle Dubost (44)

Excellente suggestion. Commençons par donner quelques pistes sur les sujets évoqués par Mme Dubost :

• Les tulipes déterrées sont parfaitement utilisables. Il suffit de les stocker durant l'été dans un coin du garage ou de la cabane à outils. En septembre, détachez les bulbilles, conservez les gros bulbes et plantez-les, comme vous l'auriez fait avec des tulipes du commerce. Les bulbilles seront plantées dans un sillon, à 1 cm les uns des autres et recouverts de 2 cm de terre fine. Ils grossiront l'année suivante et seront peut-être de taille à fleurir. Cependant, il faut noter que si vous partez d'un mélange de coloris, les plus vigoureux prendront le dessus, et vous vous retrouverez un jour ou l'autre, avec uniquement des tulipes jaunes ou des rouges. Mais n'accusez pas la dégénérescence pour autant.

• Les renoncules Friandines sont effectivement plus délicates à récupérer. Le processus démarre de la même façon, mais nous vous conseillons d'arracher les touffes jaunissantes et de les conserver dans des pots, au sec. Puis, en février-mars, secouez la terre, et récupérez les griffes, qui sont minuscules, façon tête de seiche. Ensuite, plantez-les, soit dehors si votre climat est assez doux (littoral méditerranéen ou atlantique) soit en pot pour disposer dans la véranda ou sous serre. Il faut impérativement donner un nouveau substrat riche car les renoncules sont très gourmandes. Arrosez peu au début, puis progressivement de plus en plus, quand le feuillage se développe. Complétez avec des engrangements solubles. Et surtout ne mollissez pas pendant la floraison, moment où les be-

soins sont maxima. Gare aux pucerons qui pullulent souvent sur les tiges de ces renoncules. Passez le doigt sur les colonies pour vous en débarrasser.

• La première précaution, quand on monte un tas de compost, consiste à éviter d'y mettre des mauvaises herbes munies de graines ou même simplement en fleurs. Quand ces dernières constituent la majeure partie des approvisionnements, et qu'il faut bien s'en contenter, entreposez-les au préalable, jusqu'à en obtenir un tas de plus d'un mètre de haut. Alors, passez-les au broyeur, ce qui est l'idéal, ou constituez directement des couches de 20 cm d'épaisseur, que vous saupoudrez de chaux, puis à nouveau une couche, un peu de chaux, etc. Arrosez de façon à ce qu'en prenant une poignée et en serrant, il sorte de l'eau. Puis recouvrez avec une vieille carpette. Le tas doit chauffer, à condition qu'il atteigne cette dimension critique d'un mètre en tous sens. La température atteinte est de l'ordre de 60 °C : on a du mal à laisser la main longtemps. Après ce coup de feu qui dure une semaine, découvrez la carpette, prélevez les éléments de la périphérie pour constituer un tas juste à côté, en mettant ces éléments en bas et en les recouvrant avec ce qui était au cœur. Puis arrosez à nouveau, et replacez la carpette. Le tas va à nouveau chauffer, mais un peu moins. Ensuite, le processus du compostage se prolonge normalement, à froid. Si ces deux coups de chauffe ne détruisent pas la totalité des graines, on peut cependant considérer qu'une bonne partie est morte.

Avec quoi faire mon compost ?

Peut-on composter les déchets de taille du laurier cerise (riche en acide cyanhydrique) et les utiliser en fumure pour d'autres végétaux (bambois par exemple) ou utiliser le terreau ainsi obtenu pour des repiquages ou boutures en pots ? De même pour les résineux : peut-on composter les déchets de taille de thuya, genévriers, etc. ?

Marcel Allemann (37)
Sacré compost, que de questions tu nous

poses... A priori, et en attendant d'être démenti, l'acide cyanhydrique étant un acide organique, il doit être décomposé par les microorganismes du compost, ce qui ne serait évidemment pas le cas pour un sel d'origine minérale comme les sels d'arsenic. D'ailleurs, le laurier cerise n'en contient pas au point d'emponcer à faible dose. Certaines cuisinières mettent une feuille pour parfumer leur crème frangipane, juste pour le parfum d'amande amère. Les branches de résineux posent un autre problème : elles mettent plus de temps que le reste des déchets végétaux pour se décomposer. Même si on les broie menu, il faut bien patienter six mois. Tenez-en compte et disposez-les en bas de la pile de compostage. Bien imprégnés et déjà plus noirs que bruns, ces déchets peuvent ensuite être incorporés au tas suivant.

L'oïdium des fusains

- Que faire contre l'oïdium qui envahit ma haie de fusains ?
- Où pourrais-je trouver des plants de *Stenotaphrum secundatum* ?

Roselyne Bardet (33)

La présence d'oïdium suggère en premier lieu que vos fusains sont plantés dans un emplacement qui ne leur convient pas tout à fait : trop de soleil sûrement. Le fusain apprécie en effet les endroits mi-ombragés, sans le soleil brûlant de l'après-midi. Si vous ne pouvez les déplacer (ce qui est difficile pour une haie) essayez des traitements à base de triforine (de nombreux traitements pour les rosiers en contiennent).

*Grâce à l'ouvrage magique 35000 plantes (éditions Ulmer/SNHF), nous avons retrouvé la trace du *Stenotaphrum secundatum* aux Ets horticoles Le Prieuré, chez M. De Lachessière, dont on connaît le goût pour les plantes sortant de l'ordinaire, qui lui a permis, éventuellement suffisamment rare pour être mentionné, de remporter une médaille au Chelsea Flower Show il y a quelques années. Les Ets horticoles Le prieuré se trouvent à Ourches, dans la Drôme. Plus au sud, vous trouverez ce faux-vrai kikuyu chez Filippi à Meze (34) et chez Elie Bonaut à Antibes (06).*

A propos de grenouilles

Entendre ressasser, jusque dans les colonnes de son journal jardin préféré, l'histoire des aristos qui faisaient battre l'eau des douves pour faire taire les grenouilles, ça finit par bien faire : grr... (courrier Gazette de mai). Imaginez le concert de coups de bâtons, ça ferait vingt fois plus de bruit que toutes les grenouilles, non ? Il faut bien se dire que quand on assiste à une scène bizarre, on l'interprète d'une façon soi-disant logique et toujours à côté de la plaque. En réalité, la légende de la douve battue par les manants provient, on ne sait de quelle façon, d'un rituel, attesté encore récemment en Bretagne, qui consiste à tapoter l'eau d'une rivière avec une baguette spéciale en disant "Paix, petites grenouilles, Monseigneur dort" ; et en effet à cette heure-là, heure de vêpres, l'évêque est censé dormir (rapporté par Alain Grigny). Il faut se reporter en Afrique noire pour comprendre qu'il s'agit en fait d'un rituel de pluie. Les serpents remplacent les grenouilles comme objets d'invocation, mais là aussi, le sommeil fait partie du rituel - les miracles s'opèrent, en effet, en dormant. Quant au tapotement par la baguette, il est couramment utilisé pour attirer l'attention de l'autre monde (pensez simplement à la baguette des fées). Rite antéchrétien, christianisé ensuite, le rite de l'invocation aux grenouilles et du sommeil du notable-prêtre, a survécu comme tradition dépourvue de toute signification, et a fini par aboutir dans le dépotoir des avanies féodales ! Que la Gazette des Jardins l'en sorte ! Madame Kurjian (80)

Difficiles agrumes

J'ai un citronnier dont les jeunes pousses piquent du nez et tombent alors que les anciennes feuilles restent vaillantes et un mandarinier dont toutes les anciennes feuilles sont noircies et tombent, ne restant que les jeunes feuilles vert tendre au bout des branches. Voir mes "chérés" malades me rend triste, comment puis-je les soigner ?

Michèle Krattinger (38)

Nous ne sommes pas madame Irma. Il est déjà difficile de diagnostiquer sur site un grand nombre de maladies (notamment virales) des agrumes mais quelques lignes ne suffisent pas pour identifier vos problèmes. Dans le premier cas, évitez les excès d'eau et contrôlez le drainage du pot. En ce qui concerne le mandarinier, il se peut que les anciennes feuilles aient subi une attaque de cochenille ou d'aleurodes et qu'un champignon noir (la fumagine) se soit installé sur le feuillage. Nettoyez les feuilles une à une avec de l'eau savonneuse et empêchez surtout les fourmis de monter dans le feuillage. Un noircissement du feuillage peut suivre également un coup de gel.

A propos de couleurs

La lecture en page 12 du numéro de mai sur les définitions des couleurs du bleu au rouge me rassure. Je me demandais qui, des pépiniéristes ou de moi-même, était frappé de daltonisme. Combien de clématites bleu ciel ou outremer se sont révélées être mauve... aises ! Combien de rosiers jaune abricot ou jaune orangé fleurissent finalement couleur de brique, quand ce n'est pas d'un rouge éclatant ! Surprise, surprise, mais il faut faire avec. On souhaiterait qu'un nuancier figure au catalogue (comme ceux des marchands de peintures) afin de tempérer les descriptions lyriques et de mieux combiner les plantations.

Arlette Millau (83)

Excellent suggestion, mais il faut savoir que la fidélité de tout document imprimé en couleur est sujette à caution. Les nuances viennent facilement d'une impression à une autre, et même du début d'un tirage à sa fin. La comparaison entre le coloris d'une nouveauté avec une plante bien connue serait déjà d'une grande aide.

Petites annonces

Echanges collectionneurs

• Cherche boutures de figuiers, toutes variétés, jeunes plants ou semis de *Melia azedarach* ; doc sur kaki, litchi, culture pommiers et poiriers en régions chaudes et humides (français et/ou anglais). Contacter M. Bourgeat 42 bd Camille Flammarion 13004 Marseille. Tel 04 91 64 14 79.
• Cherche aides : manuelle, conseils, sponsors, pour créer près du Luc en Provence une ferme pédagogique, un conservatoire de variétés fruitières, un lieu d'exposition sur le jardinage et l'agriculture bio, l'utilisation des ressources locales dans le bâtiment. Michel Marc. Tél 04 94 60 80 08 (avant 8 h 30 et

après 18 h).

• Travaillant à l'élaboration d'un livre dont une partie sera consacrée aux bambous en France (une sorte de "Route du Bambou"), je suis intéressé par toutes les collections publiques ou privées, les pépiniéristes spécialisés, les architectes ayant travaillé sur des projets ou des réalisations faisant appel aux bambous, les heureux possesseurs d'objets, de meubles, d'instrument... en bambou évidemment. Merci d'avance à tous ceux qui voudront bien me contacter.

Roland Kirikas, Le Bonheur Vert, Pinède du Pin de Galle 83220 Le Pradet
Tel 04 94 08 23 23/fax 04 94 08 47 99

• Le foyer d'handicapés "Les Violettes" recherche des plantes vivaces à semer sur buttes argileuses afin que la pluies ne ravivent plus le terrain. *Les Violettes*, 153 av. William Booth 13012 Marseille

• Je gère, au sein de mon établissement, un atelier horticole "Edelweiss". Je m'occupe de jeunes en difficultés sociales que j'essaie, par le biais de l'horticulture, de remettre dans le "bon chemin". J'ai créé un potager bio et j'aimerais avoir de plus amples informations, des adresses de producteurs bio en graines, légumes, fleurs, fruitiers, etc. Thierry Babski - Maison de l'Enfance, 131 route de Bonsecours, 59163 Condé sur Escaut - tél. 03 27 40 01 47.

• Notre école primaire, Ecole publique

d'Areines, située en région Centre, travaille sur un projet d'acclimatation de plantes méditerranéennes et tropicales. Des organismes (INRA, CIRAD), des pépiniéristes et des particuliers se sont impliqués pour nous aider dans notre action. Nous faisons appel à la générosité des lecteurs de la Gazette pour nous aider à trouver des plantes nouvelles, méditerranéennes ou tropicales, des conseils, des idées, etc. Les enfants ont également réalisé un CDROM sur l'acclimatation. *Ecole publique d'Areines*, 35 rue de l'école 41100 Areines. telfax : 02 54 77 91 77 Email XOrtemann@ad-com

Offre d'emploi

• Commerciaux en publicité, La Gazette plus que jamais vous intéresse ! En effet le développement de ses suppléments régionaux nous incite à rechercher des hommes et des femmes de terrain dans toutes les régions de France, capable de gérer de façon autonome leur secteur. Téléphoner ou écrire à Gilles Legrand - Régiseurs Associés, 4 avenue Edmond Salvy 06600 Antibes. Tel. 06 07 11 36 84 fax 04 93 29 85 61. Email REGISSEURS@wanadoo.fr

Recherche d'emploi

• Jeune femme ayant travaillé 12 ans en horticulture, actuellement en formation maraîchage biologique cherche travail

dans une petite structure horticole ou maraîchère associant production et vente, en région PACA. Tél. 04 90 67 30 62.

Divers

• Achète livres anciens sur l'horticulture (roses, orangers, camélias, etc.) et sur les ornements et outils de jardin, vieux catalogues, etc. Tel 05 65 31 28 70.
• Cherche arrosoirs anciens. Philippe Burey "La Branche" 24380 Fouleix. Tél. 01 53 07 47 85
• Je recherche "Les forces vives" de Thys de Monnier dans le cycle "Les Desmichels", dans n'importe quelle édition. Merci. Cottret 04 67 68 36 20.
• Hilaire de Lorrain recherche tous documents ou supports avec représentation de la fleur de la Passion : revues, timbres, photos, livres, tissus, vaisselle... Tél. 04 93 80 27 05 - Fax 04 93 13 48 22

Bonne affaire !

Vend pépinière sur la Côte d'Azur

- ✓ un hectare dans le Var,
- ✓ bien aménagée,
- ✓ à 5 km de la mer,
- ✓ dans une zone touristique de loisir (golf, lacs, etc.)
- ✓ possibilité d'extension à 4 hectares
- ✓ bon chiffre d'affaires

Téléphonez le soir au
04 94 82 93 73

SOS

Pélargos en danger

Vous avez certainement remarqué, fidèles lecteurs, une signature mystérieuse accolée à certains articles : Muino Gralep. Le moment est venu de vous dévoiler son secret ; c'est par le nom inversé de ses plantes favorites que notre ami jardinier a choisi de signer ses sujets : Pelargonium = muinograleP...

Or, aujourd'hui, la collection extraordinaire qu'il construit depuis plusieurs années, est en danger. La serre louée où elle est entreposée ne sera, d'ici quelques mois, plus disponible. Nous faisons donc appel aux bonnes volontés pour trouver un habitat à ces belles SDF. Une dimension de 300 à 500 m² est nécessaire ainsi qu'une bonne alimentation en eau. Si vous possédez une serre inutilisée entre Antibes et Nice, écrivez ou téléphenez au journal qui transmettra.

Les petites annonces non commerciales sont gratuites, profitez-en !

- Echanges collectionneurs
- Offre et recherche d'emploi
- Solidarité botanique
- Rencontres fleuries
- Divers (non commerciale)

Rêveries aux îles Borromées

Les îles ont toujours fasciné. Terres inaccessibles, isolées sur les eaux de l'imaginaire, elles symbolisent le centre spirituel où l'on atteint l'extase. Seuls les initiés parviendront au Nirvana, loin de l'agitation mondaine, "dans cette cité dont les habitants ne trafiquent plus, où chacun est comblé avec ce qu'il a". Caractéristique du jardin italien, l'isolotto, auquel on accède par des passerelles, est sensé reproduire en miniature l'image qu'on a du monde. Est-ce la terre cernée par Océanus ou une représentation de l'île de Cythère? Mais, à vouloir courir le monde ne suffit-il pas simplement d'entrebailler sa porte pour découvrir cet "il" qui est en nous? Les îles Borromées, un nom venu d'ailleurs, du Pacifique ou quelque part de l'océan Indien, nous rapprochent de ce refuge édenique lorsqu'elles se sont dépourvues des traces humaines.

Le lac Majeur, le deuxième lac italien (après le lac de Garde) par sa superficie (216 km²) était autrefois appelé par les Romains Lacus Verbano, puis Lago Verbano par les Italiens, en raison de la verveine (*Verbena officinalis*) qui poussait à foison sur ses rives. Il tient son nom actuel du fait qu'il est le plus long des lacs italiens. D'origine glaciaire, il s'étend sur 65 km de long et 2 à 5 km dans sa plus grande largeur. Partagé entre trois régions, sa rive occidentale appartient au Piémont, sa rive orientale à la Lombardie et son extrémité nord au canton du Tessin (Suisse). Sa partie sud est cernée de lacs satellites (lac d'Orta, de Monate, de Comabbio et de Varese).

A seulement une soixantaine de kilomètres, au nord-ouest de Milan, le lac bénéficie d'un climat extrêmement doux qui favorise une flore de type méditerranéen. Sur la partie ouest, entre Stresa et Verbania, les îles Borromées, véritables joyaux, enchantent le voyageur : Isola Bella (île Belle), Isola Pescatori (île des Pêcheurs), Isola Madre (île Mère) rivalisent de beauté et abritent, pour certaines, des trésors végétaux.

Propriété de la famille des Borromées qui possèdent encore de nos jours une grande partie du lac, ces îles furent un héritage offert au XVe siècle à Vitalien 1er par Jean Borromée, son oncle, dépourvu d'héritier direct. Par reconnaissance, Vitalien 1er prend, en 1416, le nom de famille de son bienfaiteur.

Le vaisseau imaginaire

Au XVIIe siècle, le comte Charles III Borromée dédia à sa femme Isabella d'Adda l'île Isabella qui deviendra Isola Bella. Ce sont les architectes Crivelli et Richini, les plus célèbres de l'époque, qui eurent l'honneur de transformer ce qui n'était qu'un rocher en un véritable jardin à l'italienne empreint d'une composition baroque. Charles III Borromée confia la réalisation des statues, pièces maîtresses qui animent le jardin italien, aux sculpteurs Simonetta et Resnati.

Même si le Palais Borromée occupe une très grande partie de l'île, celle-ci n'en demeure pas moins attrayante. L'idée première était de lui donner l'aspect d'un vaisseau gigantesque. La forme originelle des lieux se prêtait à cette prouesse. La plus grande partie des jardins fut construite sur une dizaine de terrasses aménagées après correction de l'altimétrie. On se trouve à la poupe du navire, au Jardin de

l'Amour, à la cinquième terrasse, où un bassin rond accueille des nénuphars aux coloris multiples. Ici, tous les murs sont recouverts de lauriers fleurs palissés (*Nerium oleander*) détournés de leur usage habituel. Il en est de même des citronniers qu'il est curieux de voir "plaqués" tels des lianes. Un autre végétal largement utilisé est le figuier rampant (*Ficus pumilla* - Moracées) dont les minuscules feuilles se superposent pour former de véritables haies structurées.

Les balustrades supportent d'élegantes statues et des vases surmontés de fleurs en métal forgé. Ces différents "ponts" croulent sous les floraisons des "queues de cheval" (*Russelia equisetiformis* - Scrophulariacées) et des rosiers grimpants. Cette façade du jardin évoque en miniature les fameux Jardins de Babylone flottant sur les eaux azurées du lac.

Sur le "pont supérieur" situé à 37 m au-dessus du niveau de la mer, on a une vue sur toute l'île et les montagnes cernées par de gros cumulus. Véritable gaillard, cette terrasse permet d'apercevoir les collines de Candoglia d'où fut extrait le marbre qui servit à la construction et à la décoration de la Cathédrale de



Isola Bella vue depuis Stresa ; dans son prolongement, l'île des Pêcheurs

expose ses énormes fleurs blanches de 40 cm. Près de l'entrée un camphrier du Japon (*Cinnamomum camphora* - Lauracées) semble avoir vécu avec son tronc de 2 m de diamètre. Les feuilles froissées dégagent ce parfum si caractéristique du camphre. Les *Liriodendron tulipifera* de Virginie (Magnoliacées) aux feuilles curieusement lobées, portent des fleurs sem-

maisons, les filets créent des drapés multicolores ; les façades sont embellies de potées fleuries. Escale obligée sur cette île plate où l'on goûte avec douceur aux fruits de la mer et à la sérénité. Vers l'est, en direction de Pallanza, on aperçoit l'île mère.

La nature redessinée

Isola Madre, où le jardin est une île, est la plus grande des îles Borromées. Sa superficie est presque entièrement occupée par le jardin botanique enrichi d'espèces venues du monde entier et particulièrement d'Asie. Seul le Palais Borromée, en face de l'embarcadère, atteste de la présence humaine. Devant lui, un cyprès du Cachemire (*Cupressus cashmeriana* - Cupressacées), âgé de 200 ans, aux "feuilles" bleutées, flotte au vent, accentuant la grâce de son port pleureur.

Le tracé du jardin est libre, créant une impression de nature sauvage où la main de l'homme est restée discrète. En se promenant dans l'allée de l'Afrique, on peut observer un *Schinus dependens* (Anacardiacees) dont les graines produisent un poison semblable au curare, ainsi qu'un *Discaria serratifolia* (Rhamnacée de Patagonie) qui a des épines acérées ne provoquant pas d'infection ; on les utilise pour réaliser des tatouages. Une autre plante, *Ilicium anisatum* (Magnoliacée de Chine) produit un fruit à la saveur d'anis qui, distillé, produit l'anisette.

Sur le plateau des Camélias, qui fleurissent dès le mois de janvier, on remarquera un superbe arbre aux mouchoirs (*Davallia involucrata* - Davidiacées) dont les bractées florales ressemblent à des mouchoirs blancs suspendus et, non loin, une bruyère arborescente (*Erica arborea* - Ericacées) à floraison blanche ; ses souches



Les ombres de l'Amphithéâtre se détachent sur un ciel tourmenté

Milan. Aux quatre angles, des obélisques se dressent tels des mâts.

Pour accéder aux Jardins de l'Amphithéâtre, deux escaliers monumentaux, encadrés de buis taillé en pot, serpentent autour d'une construction architecturale en forme de coquille. Face à cette perspective, on prend toute la dimension de l'opulence baroque. Niches, statues, valves en éventail, Amours joufflus sur des colonnes recouvertes de galets, une véritable scénographie dans un mouvement de personnages. Au pied de l'ensemble, un bassin reflète la scène tandis que deux nymphes aquatiques posent avec nonchalance. En haut, au niveau des architraves, des statues évoquent l'allégorie du lac Majeur et de ses principaux cours d'eau, le Tessin et le Toce. Les obélisques latéraux sont coiffés des statues des quatre éléments : Terre, Eau, Air et Feu. L'ensemble est dominé par une licorne chevauchée par un petit génie fougueux. La licorne dressée est l'emblème des Borromées et exprime leur puissance.

Devant ce décor théâtral, sur la pelouse, les paons faisant la roue ouvrent le ballet par un éventail de plumes blanches. En contrebas, le Jardin des Fleurs est une mosaïque d'espèces exotiques colorées. Un jeune *Magnolia macrophylla* (Magnoliacées), dont les feuilles atteignent un mètre,

blables à des tulipes géantes vert jaune, avec une base orange. Des *Callistemon sp.* et des *Melaleuca sp.* (Myrtacées), des *Lagerstroemia indica* (Lytracées), rappellent la douceur climatique. L'allée nord-ouest conduit vers la sortie et le Palais dont la visite est une page sur la vie des Borromées. Une promenade s'impose dans les six grottes qui étaient un lieu de repos et de fraîcheur durant les chaudes journées d'été. Originalité des lieux protégés du soleil et à proximité du lac ; leurs revêtements sont faits alternativement de pierres claires et foncées et représentent les fonds marins, coquillages, plantes aquatiques ou animaux. En quittant le Palais, on pense à la devise des Borromées "humilitas" !

Nous voici à la proue du navire ; dans le prolongement, un rocher, l'île de l'Amour (on dit que seules deux personnes peuvent s'y tenir) est inaccessible.

Au-delà se dessine l'île des Pêcheurs... Isola dei Pescatori, encore appelée l'île supérieure en raison de sa position géographique au nord, est une île sans jardin. Elle s'oppose à la précédente par sa simplicité et son authenticité. Ce village de pêcheurs, aux ruelles sinuées et étroites, a inspiré de nombreux artistes et poètes. Malgré l'agitation touristique qui règne le jour, l'air est rempli de cette tranquillité propre aux paysans de la mer. Devant les

sont la matière première des pipes car son bois qui est très dur ne brûle pas.

Dans le pré des Bossus, les racines aériennes de *Taxodium distichum* (Taxodiace de Floride) permettent la respiration de la plante qui risquerait l'asphyxie dans des terres gorgées d'eau ; sur la pelouse, ces "stalagmites" ont l'allure de bosses. En revenant près du Palais, on ne peut éviter un magnifique *Jubaea spectabilis* (Aracacée du Chili) âgé de plus de 125 ans - probablement l'un des plus grands d'Europe - et qui produit chaque année près de 3 000 petites noix de coco comestibles.

Il ne faudrait pas quitter l'île sans s'être régale du spectacle offert au mois de mai par l'abondante floraison des azalées, rhododendrons, camélias qui ponctuent les huit hectares de l'île mère. Autrefois verger, puis olivier, plantation d'agrumes, ce jardin qui fut l'île Renée en 1704 est assurément l'île de la nature redessinée.

Théâtre flottant, île de la simplicité ou nature débordante, les îles Borromées ne laissent pas insensibles les âmes aimantes et douces. Sur les eaux calmes du lac Majeur, l'homme a appris l'espace. Lieux de rêves baroques, simples ou idéalisés, ces îles portent en elles ces délices qu'on aime à contempler.

Sur les rives, à Stresa, Pallanza ou Verbania, les paysages ont une pointe d'exotisme avec leurs palmiers de Chine (*Trachycarpus fortunei* - Arécacées). Etrange paradoxe d'une plante exotique dans un climat froid. Mais tout ici prend un sens, comme l'écrivait Charles Dickens en 1846 : "...N'importe quoi, surgissant de cette eau si bleue, avec un tel paysage autour, est forcément beau".

Texte et photos Hilaire de Lorrain



Magnolia macrophylla a les plus grandes feuilles et fleurs du genre



Le Jardin de l'Amour aux dessins géométriques, sur la poupe du "navire"...

LA BOUTIQUE DE LA GAZETTE

Lorsque l'on se rend dans une boutique, ce n'est pas dans le but d'y trouver le plus large des choix mais de dénicher ce que le commerçant vous a choisi de mieux. C'est dans cet

esprit qu'a été conçu cet espace commercial; vous y trouvez ce qui nous plaît vraiment et que nous souhaitons vous faire partager.

CULTURE

L'honneur des jardiniers

Les potagers dans la France du XXe siècle
Florence Weber / Éd. Belin

La lecture de cette étude sociologique consacrée aux jardins ouvriers de la banlieue Parisienne est vivement conseillée à tous ceux qui veulent en savoir plus sur le rôle et la personnalité du jardinier. A quand une étude aussi sérieuse sur les adeptes du jardin d'ornement ?

Réf. FW 01 - Prix 98 F - Port 20 F

Le Livre du Pastis

Marie-Claude Delahaye / Z'éditions Si vous êtes adeptes du "jaune" à l'apéro ou si vous souhaitez prolonger la lecture de la Gazette n°20, ne manquez pas les derniers ouvrages disponibles du Livre du Pastis. Remarquablement illustré et mis en page, ce livre est à lire et à relire comme l'on boit et reboit un pastis.

Réf. MCD 01 - Prix 170 F - Port 20 F

Le livre du Pastis

Marie-Claude Delahaye / Z'éditions Si vous avez envie de sourire et parfois de rire franchement tout en améliorant votre culture jardinesque et étymologique, ce livre est fait pour vous. Ce jardinier devenu chercheur (il fut l'un des premiers à cultiver les « steaks de pétrole ») a incontestablement un style très Gazette.

Réf. MCD 01 - Prix 90 F - Port 16 F

La vie nous en fait voir de toutes les couleurs

C. Gudin-G. Roque / Éd. L'âge d'homme Quand un critique d'art, Georges Roque, rencontre un biologiste, Claude Gudin, qu'est-ce qu'ils se racontent ? Des histoires de couleurs sous forme de conférences

de l'un et de l'autre entrecoupées d'une correspondance à propos de l'histoire de la couleur dans l'art et la biologie.

Réf. CG 03 - Prix 110 F - Port 16 F

LE COIN MÉDITERRANÉEN

Jardins méditerranéens

Serge Schall / Éditions Mauryflor Cet ouvrage, richement illustré de photos de qualité, propose un tour d'horizon documenté des différents aspects des jardins méditerranéens. Dans la seconde partie, une description de plus de 200 genres botaniques permet de se familiariser avec le plus grand nombre de plantes méditerranéennes. Serge Schall est un grand connaisseur de cette flore et son style est apprécié à la Gazette.

(192 p., nombreuses photos).

Réf. SC 01. Prix 222 F port compris.

Mimosas pour le climat méditerranéen

Daniel Jacquemin / édit. Champflour C'est le premier livre en français sur les Acacia ! Cet ouvrage très complet est indispensable dans la bibliothèque de tous les passionnés des plantes méditerranéennes.

Réf. MCM. Prix : 250 F - port 30 F

Palmiers pour le climat méditerranéen

Jacques Deleuze / édit. Champflour Description, culture en extérieur ou intérieur de 50 palmiers de la zone méditerranéenne plus 64 autres candidats à l'acclimatation.

Réf. LPF. Prix : 250 F - port 25 F

Jardins du Midi, l'art et la manière

Par Pierre Cuche / Éditions Edisud. Ce livre est un trésor, et je pèse mes mots ! Les enseignements de quarante-cinq an-

nées de jardinage et d'observation du paysage ont été résumés dans ces 200 pages très denses.

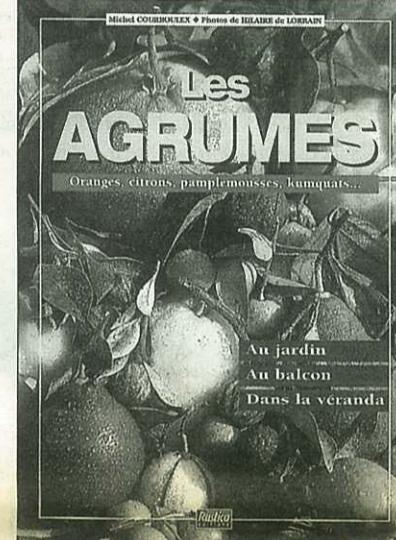
Réf. CG 02 - Prix 160 F - port 30 F

Index Parcmedia

Daniel Croci / Éditions N. Quentin Cet ouvrage n'est ni une flore, ni un précis de botanique. Il présente les plantes produites et proposées aux catalogues d'une sélection des meilleurs spécialistes du Sud de la France. Les indications d'utilisation sont basées sur l'expérience de terrain et le savoir-faire de ces professionnels. Le répertoire de plus de 3500 plantes méditerranéennes.

Format 21 x 15 cm, , 150 pages.

Réf. IPM 01 - Prix : 120 F - port 25 F



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.

Réf. MCO 1 - Prix 79 F - + port 11 F

LE COIN ANGLOPHONE

Growing Hibiscus

L. Beers-J. Howie / Édit. Kangaroo Press Indispensable, car il n'existe aucun livre en langue française concernant la culture des Hibiscus. Ecrit par deux pépiniéristes pour qui cette culture n'a pas de secrets, il est pratique et détaillé. 192 photos.

Réf. LBA 12 - Prix 20 F - Port 15 F

Cultivated plants of the world

D. Ellison / Édit. Flora publications Comment peut-on se passer de ce livre qui permet d'identifier des milliers d'espèces cultivées ? Nul n'est besoin de maîtriser la langue de Shakespeare pour exploiter cette mine d'informations (pas moins de 600 pages !).

Réf. LBA 01 - Prix 650 F - Port 30 F

Nouveautés

Pour ce numéro estival, nous vous proposons les derniers exemplaires d'un livre ensoleillé écrit à la gloire du Pastis. A lire sans modération !

Le livre du Pastis

Marie-Claude Delahaye / Z'éditions Réf. MCD 01 - Prix 170 F - Port 20 F

Après le ludique, voilà du sérieux, cette étude met à nu les mœurs jardinières. Même si vous n'êtes pas potagiste, vous vous reconnaîtrez sûrement.

L'honneur des jardiniers

Florence Weber / Éd. Belin

Réf. FW 01 - Prix 98 F

TOTAL DE LA COMMANDE

AIDEZ-NOUS À FAIRE CONNAÎTRE LA GAZETTE

Si vous appréciez la qualité de la Gazette et déplorez, comme nous, qu'elle soit trop peu connue, vous pouvez participer activement à sa croissance :

- Parlez de la Gazette, le bouche à oreille est notre meilleur agent commercial.
- Distribuez des bulletins d'abonnement à tous ceux qui, dans votre entourage ou parmi votre clientèle, pourraient apprécier Votre Journal.

Nom

Adresse

Ville

Code postal

Nombre de bulletins souhaités

Vous recevez gratuitement les bulletins demandés. Merci d'avance !



Procurez-vous les précédents numéros

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

n° 1 • Les plus beaux mimosas" (réédition) :	10 F
• 2 • C'est le printemps :	9 F
• 5 • Chérir sa Terre - Marguerites et Chrysanthèmes :	9 F
• 8 • Dans la Gazette, il y a des Cactus, l'Eau vol.1 :	15 F
• 9 • Les bambous par le bon bout, un brin d'acclimatation :	15 F
• 10 • Les Plantes et l'Amour :	15 F
• 11 • Maudits gazons :	15 F
Hors série Les plantes australiennes :	10 F
• 12 • Tiens, voilà du bougain, les Potagistes :	15 F
• 13 • Jardins de senteur, les Plantes qui puent :	15 F
• 14 • Jardinier fainéant, l'Eau vol.2 :	15 F
• 15 • Les Filles de l'Air, Acclimatation et santé :	15 F
• 16 • Massacres à la tronçonneuse, Les plantes carnivores :	15 F
• 17 • To bio or not to bio, Le plein d'épices :	15 F
• 18 • Les roses sont au parfum, en finir avec le désherbage :	18 F
• 19 • Hibiscus à la folie, La mode est au jardin :	18 F

TOTAL
+ frais d'envoi

OFFRES SPÉCIALES

Pour les collectionneurs : les derniers numéros disponibles de La Gazette des Jardins Méditerranéens, soit les N° 1-2-5-8 + le numéro hors-série offert :40 F Tous les numéros de La Gazette des Jardins, Journal des plantes méditerranéennes et exotiques : N° 9 -10 -11 -12 -13 -14 -15 -16 -17 + le n° hors-série offert : 120 F Les frais de port sont compris dans les offres spéciales

Total à régler :

Je joins mon règlement par chèque à l'ordre de La Gazette des Jardins, 23 avenue du Parc Robiony 06200 Nice

La Gazette des Jardins et ses suppléments tous les 2 mois chez vous

Formule 1

Abonnement pour un an
soit 6 numéros

(chaque 15 des mois impairs)

+ à chaque livraison

le supplément

de la région de votre choix

Ile de France

ou Méditerranée

→ 100 F

Formule 2

Abonnement pour un an
soit 6 numéros

(chaque 15 des mois impairs)

+ à chaque livraison

les 2 suppléments

régionaux

Ile de France

ET Méditerranée

130 F ←

M Mme Mlle

Nom

Prénom

Adresse

Code postal

Commune

Joignez votre règlement par chèque bancaire, à l'ordre de La Gazette des Jardins, et envoyez-le à :

La Gazette des Jardins, 23 avenue du parc Robiony, 06200 Nice.

La Gazette des Jardins

LE JOURNAL DE TOUS LES JARDINS



La Gazette des Jardins n° 20

Toute l'équipe de la Gazette sera à la

Fête de la Tomate le 25 juillet 1998

au Jardin des Olivades de 9 h à 19 h

Denise et Daniel Vuillon vous proposent de venir retrouver le bon goût des tomates qui est dans votre mémoire...

Ouverture au public à 9 h
Visite commentée des "tomates au champ"

Dégustation permanente de 60 variétés de tomates anciennes, avec élection de la "Meilleure Tomate 98"

sous l'égide du CTIFL Baladran

Présentation des différentes façons de produire des tomates aujourd'hui, par M. Henry Laterot, spécialiste de la tomate à l'INRA à 10 h 30 et 16 h

Le Jardin des Olivades - 83 Ollioules tél. 04 94 30 03 13 - fax 04 94 87 78 46



Histoire du terroir des Olivades et historique du Syndicat des Jardins et Vergers du Littoral
Stand information et documentation

Accompagnement musical et concert par le groupe cubain "Tocole Son" à 13 h et 18 h

Restauration champêtre, en-cas, boissons,

Le point de vente habituel des Olivades sera ouvert de 9 h à 19 h
Entrée : 20 F - Gratuit pour les moins de 12 ans

Cap au Sud Evasion : Madère en vert

PRIX 4980 F au départ de Nice ou de Paris (base 25 personnes minimum)

Au programme du 3 au 8 octobre 1998

1er jour : Funchal arrivée à l'aéroport, accueil et transfert à l'hôtel.

2e jour : Excursion à Santana, au centre de l'île.

3e jour : Visite du Jardin Botanique - après midi libéré

4e jour : Visite des jardins de deux manoirs : Blandy et Quinta Magnolia, puis du Parc de la Ville avec vue panoramique sur la ville.

5e jour : Excursion à Pico do Arieiro, le 3ème pic le plus haut de Madère. Visite de cultures expérimentales.

6e jour : Retour en France

Ces prix comprennent :

- Le voyage en avion au départ de Nice ou de Paris

- 5 nuits en Hôtel 3 étoiles
- La pension complète vin inclus à l'hôtel

- Les excursions en autocar avec guide local

- L'assurance voyage assistance, rapatriement

Ces prix ne comprennent pas :

- les boissons aux repas hors hôtel et dépenses personnelles

- Les taxes d'aéroport obligatoires (190 F à ce jour)

- L'adhésion à Cap au Sud Evasion (50 F)

Option 2 jours supplémentaires en 1/2 pension : 490 F

Option chambre individuelle : 680 F (5N) ou 950 F (7N)

Option (conseillée) assurance annulation : 100 F

POUR RÉSERVER VOTRE PLACE ET OBTENIR PLUS DE RENSEIGNEMENTS

M ou Mme :

Adresse :

Code postal : Commune :

Souhaite réserver place(s) pour Madère

Cap au Sud Evasion, Le Bel Horizon, impasse du Bel Horizon

06700 Saint-Laurent-du-Var

Tél 04 93 14 02 94 • Fax 04 93 14 64 10

C.S.E. Association de Tourisme agréée loi de 1901

n° d'agrément AG.006.95.00.12

Bimestriel • Du 15 juillet au 15 septembre 1998 • 18 F

L 9817-20-18,00 F-RD