



l'Asphodèle

ASSOCIATION DES AMIS DES PLANTES DU CENTRE-OUEST

N°69 Novembre 2020

Pôle Associatif - 71 Bd Aristide Briand - Boîte 75 - 85000 LA ROCHE-SUR-YON



1



2



3



Sommaire

Conférence et galette des rois 4

Le jardin de Camifolia à Chemillé - 49 5

Le jardin de Pauline à Coëx 6 et 7

Le jardin de Digeon
à Morvillers St Saturnin - 80 8

Le jardin des Récollets à Cassel - 59 9

Les jardins du château
de Maintenon - 28 10

Les jardins suspendus de Marqueyssac
à Vezac – 24 11

Le parc de Chaumont sur Loire - 41
(j'ai aimé) 12

Le parc de Chaumont sur Loire
(je n'ai pas aimé)
Le crossword 13

Mes plantes préférées 14

Du jardin à l'assiette :
tout sucre et tout miel 15

Photos :

Couverture : 1 – Jardin d'Isabelle Sancho
(en arrière plan le *Gleditsia sunburst*)
2 – Chaumont sur Loire
3 – Thomise *Misumenia vatia*

Page 2 : 1 et 2 – Jardin des Récollets
4 – Jardin de Pauline
3 et 5 – Jardin de Digeon

Page 16 : Jardin de Pauline

Édito

Comment faire un éditorial à la mi-octobre, quand l'activité de l'association a dû être mise en sommeil pendant 6 mois depuis le 26 janvier, date de la conférence «les végétaux et arbustes beaux en hiver» que nous a donnée James Garnett, responsable botanique de l'Arboretum Cimetière Parc de Nantes ?

Depuis, Covid 19 oblige, toutes nos activités ont été soit reportées à 2021 (pour les 2 voyages prévus) soit malheureusement annulées comme notre Fête des Plantes et les visites de jardins. Le numéro que vous avez en mains est bien sûr très différent des précédents.

Plusieurs d'entre nous ont accepté de rédiger des souvenirs de vacances, en quelque sorte en vous faisant partager le plaisir (ou pas) qu'ils ont eu lors de leurs visites estivales pour pallier le manque d'article sur nos activités. Même lorsque nous serons revenus à un programme plus habituel, je vous invite à continuer à rédiger ce genre d'articles sur des sujets plus personnels.

Pendant le confinement, nous avons fait l'acquisition de la collection de dahlias que vendait «Le Potager Extraordinaire» lors de son déménagement de La Mothe-Achard à Beautour. Je vous renvoie à l'article rédigé par Virginie Rohard sur ce sujet.

Depuis la fin de l'été, nous avons pu reprendre des visites de jardins : d'abord chez Pauline à Coëx la découverte de notre collection de dahlias puis la visite à Maulévrier du Jardin Colbert et du Parc Oriental. (Que nous présenterons dans le prochain bulletin)

Ces visites s'étant bien sûr faites dans le respect des normes sanitaires anti Covid 19. Ces 2 rencontres ont réuni une trentaine de participants à chaque fois.

Je crains que pour de longs mois encore, nous soyons obligés de nous réunir dans ces conditions. Pour tout ce qui se passe en extérieur cela ne pose pas trop de problème, mais pour nos activités à l'intérieur, comme pour la conférence, cela dépendra de la capacité de la salle.

Pour terminer sur une note plus positive : 2021 sera l'année du 30ème anniversaire de l'Asphodèle. Le voyage de 4 jours à Nice est confirmé au niveau du nombre de participants. J'espère que la situation sanitaire l'an prochain s'améliorera et nous permettra de le faire ainsi que de nombreuses autres activités, comme la Fête des Plantes le samedi 17 avril.

Alain Guibert

Françoise Degrendel, Andrée Hillairet et Marie-France Lacroix recherchent du renfort pour composer notre bulletin de liaison, faites vous connaître auprès d'elles. Pour l'avoir fait pendant quelques années, c'est une activité très sympa.



Les ligneux au service de l'hiver



James Garnett, responsable botanique de l'Arboretum Cimetière Parc de Nantes, est venu nous égayer sur les végétaux en hiver. La conférence commence après les aléas du micro, une soixantaine d'asphodéliens sont présents, tous prêts à faire feu avec leur crayon, allez James dis-nous !

Les floraisons d'hiver : feuillages, écorces, fructifications

Les Hamamelis :

La famille reine de l'hiver est l'*Hamamelidaceae*, souvent parfumé pour mieux se faire remarquer. L'*Hamamelis mollis* X *Hamamelis japonica*, la photo a été prise à Kalmthout, Parc-Arboretum belge de 1952, qui a une renommée mondiale. La botaniste Jelena de Belder (1925-2003), femme reconnue dans le monde horticole, a oeuvré pour ces *Hamamelis*, dont voici quelques variétés intéressantes : l'*Hamamelis* X *intermedia* 'Jelena' (1954) qui est orange et odorant, l'*Hamamelis* X *intermedia* 'Agnes', l'*Hamamelis* X *intermedia* 'Pallida' et l'*Hamamelis* X *intermedia* 'Strawberries and cream'. Penser à le planter devant des arbustes afin de le protéger et aussi, par la verdure des autres arbustes, faire ressortir la floraison.

Les Magnolia :

Nous commençons par la photographie d'un *Magnolia denudata*, c'est une floraison précoce pour un climat doux, très nombreuses fleurs blanches et parfumées en forme de gobelet, avec parfois une légère marque rose à la base des sépales sur le bois nu dès le mois de mai. Il peut atteindre 8 à 10 mètres de haut en culture. A protéger du vent pour faire durer la floraison plus longtemps. Puis le *Magnolia doltsopa*, venu de Chine, Yunnan, Tibet... C'est un spécimen centenaire qui est en Cornouaille, il a été introduit par le botaniste Georges Forrest en 1918 et planté en 1920. Ce botaniste (1873-1932) a passé une grande partie de sa vie en Chine, il a ramené plus de 3 000 plantes, c'était un « chasseur de plantes », souvent attaqué par les Tibétains, il a effectué 7 expéditions en Chine. C'est un bel héritage et il faut lui dire Merci, Respect Monsieur Forrest.

Les Camellia :

Ce sont des arbustes incontournables de l'hiver pour leur abondante floraison. Des milliers d'hybrides et de sélections ont été nommés et répandus dans le monde, et on est perdu... plus de 30 000 *Camellia* ! Le *Camellia japonica* 'Winton' est un *Camellia* champêtre, plus simple, issu de *Camellia* botanique, proche de 'Cornish snow' aux fleurs rose-pâle au cœur orange, légèrement plus petites, et à la période de floraison très longue : de décembre à avril. Si vous passez au Cimetière-Parc vous pourrez les découvrir. Au sujet de la plantation il faut mettre le *Camellia* en sol non calcaire, si possible frais, climat pas trop sec, 5 à 6 mètres de haut suivant la variété. Le *Camellia* 'Yunnanensis' originaire de Yunnan, il sent très bon, possède une écorce décorative de couleur cannelle, de très gros fruits, et les graines sont riches en huile. Les fleurs sont blanches au cœur jaune d'or, jusqu'à 10 cm de diamètre, feuilles plutôt étroites, épaisses, finement dentées et rouge au débourrement.



L'Edgewortia chrysantha :

Originaire de Chine (jusqu'à - 10° C / - 12° C), vient de la famille des *Daphne*. Floraison jaune d'or en gros bouquets retombants et très parfumés, entre janvier et mars. Elle comprend une multitude de fleurs réunies en demi-sphères, montrant un aspect blanc et soyeux sur le dessus. Il est riche en cellulose, on peut faire un nœud avec sa branche sans la casser. Au Japon, ils fabriquent les billets de banque avec son bois. Pour information, de nombreux rejets partent de la base de l'arbuste. Il est primordial de les conserver, car ils pourront renouveler la plante en cas de dépérissement prématuré. L'*Edgewortia chrysantha* 'Grandiflora' : il est vigoureux et à grandes fleurs ; le 'Red dragon', à fleurs rouges orangé, assez fragile.

Les écorces :

Les écorces apportent malgré tout, une chaleur rassurante pendant les courtes journées

hivernales. Christian Peyron, à une heure du sud de Lyon possède le « Jardin du Bois Marquis ». Il travaille sur les écorces et les jardins d'hiver, il n'aime pas les interdits. L'*Acer griseum*, apporte comme ses confrères une multitude de textures et de couleurs. Il est originaire du centre de Chine, vous avez un centenaire au « Parc de Kew gardens » en Angleterre. Il a été introduit par Ernest Henry Wilson (1876-1930), ce botaniste a importé plus de 5 000 plantes de Chine, c'est un dictionnaire botanique en Chine, l'arrivée en Europe de plantes, c'est une plante sur deux ! Puis James nous a parlé des *arbutus andrachne* qui sont des arbres d'avenir par rapport aux changements climatiques ; des *Pinus bungeana*, dit pin de Napoléon, au Parc de la Tête d'Or à Lyon, son écorce n'est pas la même suivant l'âge ; des *Prunus serulata* qui a une écorce rouge en lanbeau.

Les feuillages :

C'est en hiver que l'on remarque les plus beaux feuillages, par leurs formes et leurs couleurs : le *Schefflera macrophylla* (Chine), le *Schefflera delavayi* (Chine et Vietnam), le *Virbunum* possèdent des genres très diversifiés et particulièrement intéressants en hiver.

Les fructifications :

Les fructifications des arbres et arbustes rustiques se concentrent principalement en été et en automne. Un nombre limité d'entre eux résistent aux contraintes de l'hiver et aux assauts des oiseaux et autres animaux affamés. Leur rareté nous incite d'autant plus à les apprécier.

L'*Idesia polycarpa* (Chine et Japon), il faut un plan femelle pour la fructification, le *Platycarya strobilacea*, le *Kalopanax septemlobus*, originaire de Chine et du Japon, a des feuilles en 7 lobes, un tronc épineux, une floraison mellifère et une fructification importante en hiver.

Encore merci... à James Garnett pour ce délice des plantes hivernales. Alors, pensez à mettre de la couleur dans vos jardins !

Pauline Dominici

Nous vous rappelons le livre qu'il a co-écrit avec Didier Willery « Toutes les plantes belles en hiver » aux Editions Ulmer à 24,90 Euros.

Le jardin Camifolia

Par un après-midi très chaud, le vingt pour être plus précis, Jacques, un couple d'amis asphodéliens et moi décidons de visiter le jardin Camifolia.

Donc, casquettes rivées sur la tête et masques collés sur le nez nous pénétrons...

Au fait ; ce jardin est situé à Chemillé en Anjou au cœur de la vallée de l'Hyrôme.

Suivant le sens de la visite, nous traversons la serre tropicale. S'étendant sur 200 m², elle met en scène des végétaux du climat méditerranéen selon quatre thématiques : plantes médicinales, plantes utilitaires, plantes alimentaires et plantes curieuses telles que oiseau du paradis, plantes carnivores...



La serre méditerranéenne

Mon Dieu qué calor ! Nous étouffons...

Enfin dehors... Grâce à une vue plongeante, nous découvrons alors toute l'étendue du jardin.

Nous entamons notre descente par le **jardin des senteurs**. Développé sur trois terrasses, il permet à nos sens d'être exaltés par les multiples parfums, couleurs et textures des plantes présentées. Après une pose sous un très beau chêne nous offrant son ombre bienveillante et rafraîchis par le chant mélodieux de l'eau dévalant un escalier, nous déambulons maintenant au cœur des plantes à boissons.

Nous voici en bas du jardin où un étang bordé de massettes, typhas, sagittaires... nous accueille. De magnifiques lotus roses s'y prélassent... Changement d'ambiance : **le jardin des cultures locales** s'ouvre à nous.

Il faut savoir que Chemillé en Anjou regroupe sur son territoire plus de 600 hectares de plantes dont la camomille romaine. Un champ de ces jolies petites fleurs s'étale d'ailleurs à nos pieds. De grands tableaux sont là pour illustrer la récolte de cette dernière à différentes époques.

Puis suit **le jardin des plantes toxiques et médicinales** (ciguës, belladone, tabac, datura...). On frissonne à l'idée qu'une petite main innocente puisse en cueillir.

Suivant toujours rigoureusement le sens des flèches, nous parvenons à une sorte de rotonde où cinq statues trônent. Elles symbolisent les hommes médicinaux.



Les hommes médicinaux

Chacun d'eux évoque un mal pouvant être soigné avec les plantes situées à leurs pieds : la grande camomille pour le mal de tête, le souci pour les problèmes de peau, la menthe poivrée pour les infections respiratoires, l'alchémille pour les douleurs au cœur et la camomille romaine pour la digestion difficile.

Les jambes un peu lourdes nous remontons légèrement vers **le jardin des**

saveurs. Ici c'est le royaume du cuisinier : il y trouve les légumes (récents et oubliés), les salades, les céréales et toutes sortes d'aromates permettant d'agrémenter les plats. On peut même en goûter.

Maintenant ce sont de grands piquets aux couleurs allant du rouge au violet qui attirent notre attention. C'est l'espace des plantes à fibres qui servent à la réalisation des cordages ou tissus. Les plantes tinctoriales permettent de colorer des matières. Les teintures obtenues sont alors dites « végétales ».



Le jardin des fibres et des couleurs

La traversée paresseuse **du jardin botanique** nous amène vers la sortie.

Alors terminée cette exploration du jardin Camifolia ? Pour nous, oui.

Mais vous, si vous y allez, vous pourrez profiter des nombreuses autres activités que ce jardin offre : admirer le distillateur, entrer dans la

droguerie ; pour ceux ayant un esprit explorateur, s'aventurer dans le parcours sensoriel, la forêt de bambous, le mur sensoriel des textures, le passage araignée... ou tout simplement se reposer à l'ombre de très beaux arbres...

Alors... conquis ?

Chantal Marin

Le jardin de Pauline



Le Potager Extraordinaire, qui a déménagé au centre Beautour, ne pouvait pas conserver sa collection de dahlias. L'un des buts de l'Asphodèle est de contribuer, par l'action de ses adhérents, à la protection du patrimoine végétal et à la biodiversité.

Pauline produit et vend ses fleurs comestibles (elle nous avait accueillis l'année dernière pour nous présenter son activité, voir le bulletin n°66 de mars 2019)

C'est donc tout naturellement qu'un partenariat s'est mis en place entre l'Asphodèle et Pauline afin de préserver cette magnifique collection comptant quelques 178 variétés.

Une rubrique dahlias devrait prochainement enrichir notre site internet.

Guy et Françoise ont été mis à contribution pour établir le plan de plantations avec les noms des variétés. Divers Asphodéliens ont réalisé des multiplications par boutures.



ORIGINE

Les dahlias ont été baptisés ainsi en l'honneur du botaniste suédois Andreas Dahl. Ils font partie de la famille des astéracées et comptent plus de 40 000 variétés de part le monde dont 5 variétés Aztèques. Ces derniers les consommaient comme légume. Peu à peu l'intérêt ornemental de la fleur a pris le pas sur l'intérêt nourricier du tubercule.

Cependant, aujourd'hui (et même si les fleurs sont sublimes !) Pauline

nous ramène à l'intérêt premier du dahlia (ben oui les fleurs comestibles c'est quand même son dada !) et nous explique que tout est comestible chez lui : le tubercule, la tige ainsi que les feuilles et les fleurs (les plus claires sont très sucrées et les plus foncées ont un goût plutôt terreux de betterave).

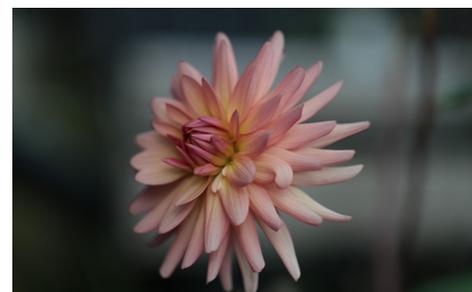


DESCRIPTION

Il existe des dahlias de toutes formes (cactus, collerettes, pompons, décoratifs, à fleurs de pivoine, à fleurs d'anémone...), tailles (de 20cm à 1,20m) et couleurs (unis, bicolore, au feuillage vert ou pourpre...). Leur abondante floraison commence au début de l'été et se prolonge jusqu'en hiver.

SOINS

La terre a été enrichie de fumier frais et travaillée en butte. Les tubercules y sont plantés peu profondément afin d'éviter leur pourrissement. Un broyat a été mis en place pour éviter l'évaporation car les dahlias sont gourmands en eau et en fumure.





MALADIES

Les jeunes pousses craignent les limaces (qui elles ont à craindre des canards coureurs indiens de Pauline). Pour éviter les maladies cryptogamiques on peut mettre de la poudre de charbon sur les tubercules pour leur conservation hivernale. Le savon noir dissuadera la venue de pucerons. Pour les taches noires on enlève simplement les feuilles que l'on prendra soin de ne pas mettre dans le composteur.

MULTIPLICATION & CONSERVATION

Elle peut se faire par bouture des pousses latérales, par semis ou par division des tubercules.

L'association Dahlias de France a installé plusieurs collections dans différents jardins un peu partout en France. Yoann Beaumont, Président de la Société Française du Dahlia, passionné et obtenteur, en possède environ 2 200 variétés.



Toujours dans un esprit de conservation et de préservation de la biodiversité végétale Pauline lance un

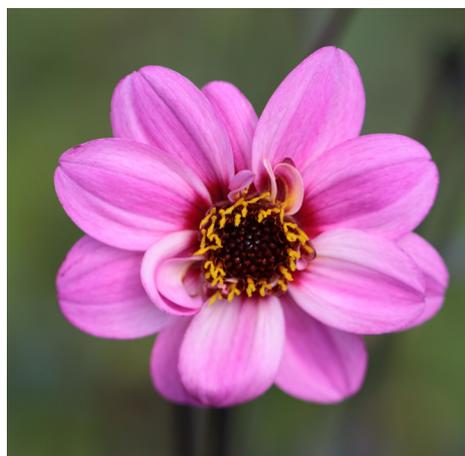
appel aux Asphodéliens : « venez réaliser des boutures afin de multiplier et conserver ces variétés dans vos jardins et n'hésitez pas non plus à multiplier vos propres variétés afin d'enrichir notre collection »

Je vous livre quelques noms des variétés de notre collection (je ne sais pas du tout à quoi ils ressemblent, à vous d'être curieux pour trouver leur trombine sur la toile !) qui semblent presque raconter l'histoire de l'Asphodèle : 'Ballade', 'Gai Luron', 'Garden Show', 'Gourmandise', 'Jardin des Plantes de Paris', 'Panaché', 'Siesta'...

Messieurs, sachez que les dahlias sont des fleurs coupées qui tiennent très bien dans l'eau, alors ne vous faites pas prier et offrez de jolis bouquets ensoleillés !

Virginie Rohard

Vous pourrez admirer sur notre site internet : www.l-asphodele.com les nombreuses photos de dahlias prises chez Pauline



Je crois que, comme beaucoup d'entre nous cette année, j'étais en manque de plantes alors un grand merci à Pauline pour ce feu d'artifice estival de dahlias chatoyants. Enfin

Le jardin de Digeon, un jardin découvert par hasard



Peut-être en fera-t-il plus cette année... (voir photo !). S'épanouissent également un séquoia, un mélèze d'Europe, un pin sylvestre, un pin noir d'Autriche, un érable *leopoldii*, un hêtre pleureur, un hêtre pourpre, une cépée de thuya tout à fait exceptionnelle, et bien sûr l'incontournable cèdre du Liban.



Quelques kilomètres d'Amiens où nous étions attendus le soir même, une pancarte attire notre attention : « le jardin floral de Digeon ». Etant en avance sur notre horaire, cette petite halte fut la bienvenue !

Au milieu d'un parc arboré, le château et la ferme, construits sous Napoléon III, sont classés monuments historiques. Nous avons été séduits par l'immense arche en brique de la ferme, construite en demi-cercle. Les propriétaires, Lidwine et Bruno Goisque, décident, en 1987, d'aménager ce terrain de 2,50 ha en jardin d'agrément. Il est aujourd'hui labellisé « jardin remarquable » de Picardie. Il a été repris en 2019 par leur fils François et sa femme Emmanuelle.

C'est autour de 3 parties principales que s'organise ce parc :

le parc à l'anglaise avec ses arbres implantés au XIX^{ème} siècle : un *Ginkgo biloba*, isolé devant le château et, le dépassant largement, un poirier commun couvert de fruits fait la fierté de son propriétaire qui nous déclare qu'en 2018 il a produit 260 litres de poiré !



le jardin des roses. On le rejoint en traversant l'arche du bâtiment de la ferme et en zigzagant entre les topiaires d'ifs et de charme. Malheureusement, ce n'est pas la meilleure saison pour les roses !

le potager très « géométrique » où fleurs et légumes mélangés sont insérés entre les traditionnelles bordures de buis. Des haies et des arches en complètent la décoration.

C'est un parc ouvert aux visiteurs du mois d'avril au mois d'octobre, avec chambres d'hôtes et salon de thé.

Françoise et Guy Degrendel

*« Quand le dernier arbre sera abattu, la dernière rivière empoisonnée, le dernier poisson pêché, alors vous découvrirez que l'argent ne se mange pas ! »
proverbe amérindien affiché sur la terrasse,
que l'on soumet à votre méditation.*



Jardins du Mont des Récollets

« *Het Wouwenberghof* »

Jardins maniéristes à la flamande (Chambres de verdure) de type « Brueghélien »

Le mont Cassel n'est pas inconnu des téléspectateurs de F2 qui suivent l'émission annuelle « Le village préféré des Français », le jardin des Récollets y étant filmé comme un joyau de verdure incontournable. Pour moi qui ai vécu toute ma jeunesse sur le flanc sud du mont (avec 175 m, il est le point culminant des Flandres belges et françaises) ce fut un plaisir de passer sur son flanc nord pour revoir ce site labellisé « jardin remarquable ».



A partir d'une ancienne ferme, propriété familiale de la famille De Quillac, le petit fils a investi les lieux en 1990 après sa formation supérieure de paysagiste, pour y vivre sa passion et la partager avec les visiteurs.

L'aménagement avait pour objectif de restaurer le corps de ferme typique des

Flandres où la maison, bordée de part et d'autre de bâtiments d'élevage, en forme de U, encadrant une grande fumière. Celle-ci a été judicieusement comblée et implantée d'ifs taillés où chaque topiaire a pu déployer son originalité ou sa propre personnalité.



Autour du cœur de jardin inspiré de la renaissance flamande, c'est plus de 1 ha de terrain qui est aménagé en une vingtaine de chambres de verdure ayant chacun un thème et un dosage de couleur, de plantes et lumières différentes. On y passe de l'un à l'autre par des corridors ombragés pavés de pierres en grès ferrugineux récupérés dans les sables du mont des Récollets.

Bien sûr, dans la tradition rurale on y a préservé et modernisé le potager avec

des légumes décoratifs et recréé un petit verger qualifié joliment de « chambre à fruits ». Le tout est entouré d'une haie d'aubépine, cette plante indispensable était implantée et guidée méthodiquement autour de toutes les prairies flamandes pour y contenir les animaux. Sauf qu'ici le jardinier a eu l'idée en contrepoint de la taille très géométrique des ifs topiaires, des buis berlinois ou autres excentricités, de faire une taille en vagues irrégulières avec parfois des trouées qui permettent une vue sur la plaine de Flandre à partir de la « chambre belvédère ».

Une fois de plus nous avons apprécié la typicité de ce jardin où le vert intense domine en permanence et contraste avec des flashes colorés qui varient au gré des saisons.

Guy Degrendel



Les jardins du Château de Maintenon



C'est en 2013 que le Conseil Départemental d'Eure et Loire recompose les jardins à la française, ainsi que la cour d'Honneur, pour le 400^{ème} anniversaire de la naissance d'André Le Nôtre.

Le jardin a été réhabilité selon le souci de la tradition. Il se compose de buis taillés en bordure de parterres, d'ifs (*Taxus baccata*), de topiaires, de rosiers sur tige... tout cela dans un écrin de sauge bleu foncé et encadré par les canaux.

Françoise et Guy Degrendel

Le domaine, d'une superficie de 5 100 m² évolue au gré des changements de propriétaires. Madame Scarron achète ce château en 1674 et devient Madame de Maintenon. Par la suite, il est habité par la famille de Noailles et ses héritiers de 1820 à 2005.

C'est à André Le Nôtre, jardinier officiel de Louis XIV, que l'on doit la conception des jardins. Leur construction géométrique est particulièrement mise en valeur par l'abondance de la ressource en eau.

A l'opposé, l'eau manque à Versailles. Pour alimenter ses fontaines et bassins le Roi veut canaliser l'eau de l'Eure jusqu'à son célèbre château.

En 1685, Vauban démarre un projet d'aqueduc pour une longueur de 80 kilomètres, 3 étages d'arcades et une hauteur maximum de 73 mètres. Faute de moyens financiers, la construction est abandonnée mais les vestiges de cet aqueduc traversent toujours le fond du Parc. Pour dédommager Madame de Maintenon des travaux qui abîmaient le parc, le Roi lui donne le titre de Marquise en 1688.



Les jardins suspendus de Marqueyssac



Lors d'un séjour en Dordogne au début du mois de septembre nous avons visité ce parc (22 hectares) planté de 150.000 buis (variété *Buxus sempervivum*, bien adapté au sol calcaire et indigène dans la région). La majorité de ces buis a été plantée dans la 2^{ème} moitié du XIX^{ème} siècle. Tous les 15 jours l'ensemble de ces buis est pulvérisé avec le bacille de Thuringe pendant la période de ponte de la pyrale du buis. Ce traitement a permis de limiter les attaques à quelques sujets seulement. La taille est effectuée, exclusivement à la cisaille manuelle avec au préalable une pulvérisation d'eau, par 5 jardiniers aidés dans les 2 périodes de tailles (fin de printemps et début d'automne) par une entreprise spécialisée. Les haies de sous-bois ne sont taillées qu'une fois l'an en fin d'été.

Lors de notre déambulation, de plus de 2 heures, dans cet immense parc sillonné de pas moins de 6 kilomètres d'allées, que nous n'avons pas toutes parcourues, nous n'avons pas eu «d'indigestion» de buis comme je le craignais un peu avant la visite.



Au fil des années, depuis 1692, les propriétaires successifs de Marqueyssac ont su aménager ce parc en suivant les modes de l'époque. En particulier Julien de Cerval, qui à partir de 1861, fait planter plusieurs dizaines de milliers de buis qui seront taillés. Il en fait une véritable «folie» comme il en existe à La Garenne Lemot à Clisson. C'est à cette époque que sont introduites des essences ornementales (tilleuls, platanes, ormes, cyprès, pins parasols, cytises, arbres de Judée ...) mais aussi des Cyclamen de Naples qui formaient lors de notre visite des tapis contrastés par rapport au vert sombre des buis. Plus récemment l'actuel propriétaire a créé des allées de santolines et de romarins et un chemin d'eau qui descend

du belvédère, situé à 130 m au dessus de la Dordogne, et se termine quarante mètres plus bas dans une marmite de géants. La dernière création en 2003, résolument moderne, est le «Chaos de buis». Ces buis sauvages ont été d'abord rabattus et traités en tapis puis ont été remodelés à l'aide d'un gabarit pour donner l'illusion de blocs de pierre quadrangulaires.



Faute de temps nous n'avons pas vu la collection de buis qui borde la grande allée (une cinquantaine de variétés). L'impression qui domine à la fin de la visite est celle d'un paysage et d'une nature qui se renouvellent sans cesse. Autour du château nous sommes dans des espaces très maîtrisés, chaque buis est taillé au millimètre, où s'exprime le savoir-faire des jardiniers. Lorsque l'on s'en éloigne nous entrons dans des sous-bois sombres ou au contraire nous sortons dans des espaces plus ouverts. Ces endroits sont travaillés de manière plus naturelle avec des tailles moins marquées, mais toujours présentes. On y découvre de magnifiques points de vue sur la vallée de la Dordogne et sur les châteaux de Castelnaud-La Chapelle, de Fayrac, des Milandes et de Beynac qui bordent la rivière.

Alain Guibert

Les Jardins suspendus de Marqueyssac ont obtenu le label «Jardin Remarquable» en 2004 et «3 étoiles» au Guide Michelin en 2016.



Chaumont : un château entre fleuve et parc

Deux points de vue différents



espaces du parc arboré avec ses vagues successives de fleurs bleu-pastel et blanches, avons été séduits par la Loire languissante du même bleu que le ciel vu de la terrasse du château et avons souri devant certains jardins éphémères qui étaient censés reproduire ce que pourrait régénérer notre terre après son anéantissement par la catastrophe climatique...

Guy Degrendel



J'ai aimé, en septembre

Chaumont sur Loire combine 2 approches séduisantes :

Nous avons d'une part le château sur des fondations millénaires, ses écuries, ses bâtiments de ferme et son parc arboré qui sont parfaitement restaurés et entretenus.

D'autre part, des expositions délibérément contemporaines qui sont intégrées dans chacune de ses composantes : dans le château, des salles sont affectées à de très grands formats de peintures à côté de pièces de vie historiques qui mettent en valeur une remarquable collection de tapisseries flamandes.

Les écuries accueillent des sculptures parfois monumentales sous des voûtes de briques et dans des stalles parées de fers forgés et dorures .

L'orangerie côtoie une serre pour plantes tropicales et le parc accueille depuis 20 ans des jardins éphémères, pas très loin des cèdres du Liban qui ont enrichi le parc depuis le XIXème. On ne sait pas si Catherine de Médicis, qui fut propriétaire des lieux, assumerait cette culture du contraste !



Par beau temps, notre visite de début septembre a été une promenade où partout le regard est sollicité (prévoir la journée). Nous avons aimé les grands





Je n'ai pas aimé, en juillet

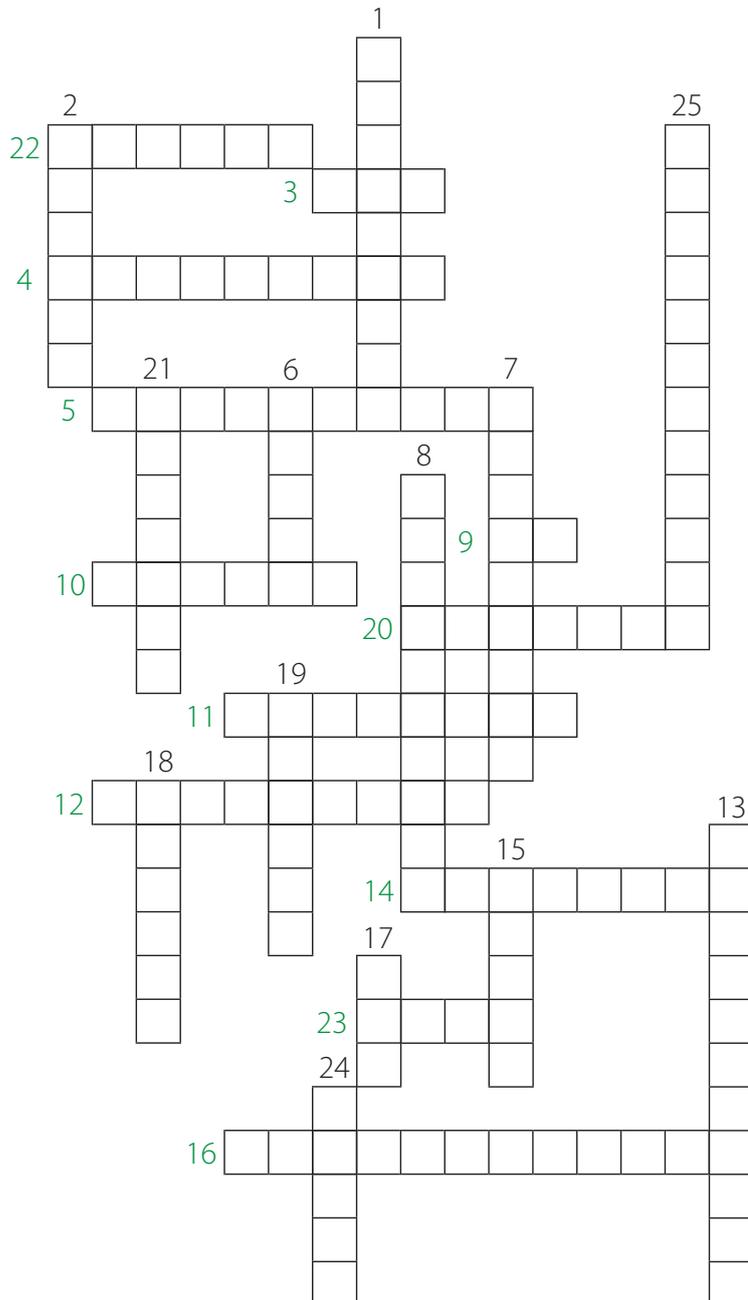
Le domaine de Chaumont, propriété de la région Centre Val de Loire, réunit chaque année depuis 1992, dans une partie du domaine, une vingtaine de créations paysagères. Cette année le thème du Festival des Jardins était « Le jardin de la terre, retour à la terre nourricière ».

Nous sommes donc allés visiter ce parc, le temps par chance n'était pas trop chaud ; j'avoue que j'ai été déçue par les différents jardins présentés. Il me semble que sous prétexte de biodiversité et de non utilisation de produits phytosanitaires il n'y a plus d'entretien des cultures après leur réalisation. Avec toutes les adventices qui s'en donnent à cœur joie, je trouve qu'ils se ressemblent tous. Bref vous l'avez compris, j'ai été plutôt déçue par les Jardins du Festival, surtout que les photos sur internet sont très prometteuses.

Par contre, l'après midi, nous sommes allés dans les jardins pérennes des Prés du Gouloup, et là j'ai beaucoup apprécié cette partie de la visite, particulièrement le "jardin miroir", le "jardin chinois" et le "jardin anglais" avec ses roses et ses

mixed-border (du fait de la situation sanitaire nous n'avions pas accès à tous les jardins ni à la grande serre).

Marie Claude Loison



Une proposition-détente

Horizontal :

- 3 – petite surface
- 4 – en général je préfère le nord
- 5 – interdit au jardin
- 9 – de Brest à Strasbourg
- 11 – ma graine évoque le bec de grue
- 12 – je ne suis pas qu'une fleur sur les talus
- 14 – adore les hosta
- 16 – certain aime le voir de près
- 20 – inflorescence simple
- 22 – Poison de Lakmé
- 23 – agrume résistant au froid
- 24 – toute fraîche le matin

Vertical :

- 1 – explosent au printemps
- 2 – se trouve chez Pauline
- 6 – période de sommeil au jardin
- 7 – enflamme le Chili
- 8 – auxiliaire au jardin
- 10 – Fondateur de l'Asphodèle
- 13 – poinçonneuse des lilas
- 15 – ne pas confondre
- 17 – fleur royale
- 18 – j'aime le rouge
- 19 – je purifie l'eau
- 21 – fleur nommée par Charles Plumier
- 25 – esprit de l'association

Marie Claude Loison

Réponse dans le prochain bulletin

Qu'emporteriez-vous sur une île déserte ?

Parfois je m'imagine devoir déménager pour un jardin plus petit. Qu'emporterais-je ? Il me faudrait sélectionner la quintessence du jardin et donc appliquer une sélection drastique.

Sans hésitation, je prendrais le *Gleditsia triacanthos inermis 'Sunburst'*, arbre au port léger et gracieux, à feuillage fin d'abord jaune doré, puis vert pâle l'été et enfin jaune en automne. Il apporte beaucoup de lumière au jardin. Je choisirais également l'*Heptacodium miconioides* : c'est un petit arbre qui offre une floraison estivale tardive en étoiles blanches, puis des bractées de couleur bordeaux prennent le relais. Le feuillage prend des teintes jaunes en automne et l'écorce s'exfolie.

Et si je devais choisir un troisième arbre : un érable, sans doute l'*Acer buergerianum* qui résiste bien au sec et rougeoie à l'automne. J'entends déjà des cris : pourquoi pas un merveilleux érable japonais ? Et bien à cause de l'évolution du climat de plus en plus sec. Ah oui, un autre arbre indispensable : le *Prunus 'Accolade' Sakura*, irremplaçable.



Prunus sakura accolade

Cela commence à faire beaucoup pour un petit jardin ! Je ne pourrais me passer de rosiers, c'est certain.



Il me faudrait un grimpant qui fructifie, comme '*Toby Tristram*' aux fleurs blanc rosé qui sentent délicieusement bon et dont les fruits sont orange vermillon en grappe. Pour être honnête c'est plus une liane qu'un grimpant.

Un rosier arbuste que j'adore est '*Fritz nobis*', c'est un moderne vigoureux avec une unique mais exceptionnelle floraison, en juin il croule sous un déluge de fleurs roses. C'est une splendeur.

Dans ma tête, se bousculent les noms de rosiers tous plus magnifiques les uns que les autres. Comment choisir ? Quel casse-tête. Des rosiers polyanthas comme '*Ballerina*', '*The Fairy*', '*Emera*' et toute la série de décorosiers ('*Opalia*', '*Calizia*'...). Ils sont indispensables pour leur floraison continue qui apporte de la couleur au jardin en quasi toute saison.



Staphylea colchica

Dans les arbustes, le *Staphylea colchica* ferait partie des élus ; le *Viburnum 'Mariesii'* ou le *sargentii 'Onondaga'*, un *Berberis thunbergii 'Golden Torch'*, un joli sureau '*Black Lace*', pourpre à feuilles laciniées, un fusain *carnosus 'Red Wine'*,

quelques *Buddlejas*, un houx panaché '*Golden king*', un *Vitex 'latifolia'*, un *Choisya 'Aztec Pearl'*. Je m'arrête là ?

Faudrait-il prendre des buis ? Avec la pyrale qui sévit actuellement, malheureusement je m'abstiendrais. Trop compliqué à gérer. Quand on ne traite pas, ils ont un air si misérable. A la place, j'emporterais des fusains japonais à petites feuilles panachées, des *Ilex crenata*, des *Lonicera microphylla* pour faire des topiaires, et pleins de petites arbustes méditerranéens pour résister au sec : romarins, cistes, sauges officinales.

Alors le contrat de base de cet article, c'était de sélectionner « quelques » végétaux pour un petit jardin mais plus j'y réfléchis et plus les noms s'accumulent. Mon petit jardin virtuel commence à ressembler à une jungle.

Et encore, je n'ai pas parlé des clématites (on va dire que ça ne prend pas de place) '*Romantika*' '*Princess kate*', des bulbes de narcisses, *Crocus*, *Sternbergias*, *Cyclamen* qui s'intercalent entre les végétaux ; des graminées : les irremplaçables *Pennisétum 'Karley Rose'* et '*Paul Giant*' ; le *Miscanthus sinensis 'Yukushima Dwarf'*, l'*Hakonechloa*, l'*Ophiopogon* et j'en oublie.

Et toutes les vivaces que j'adore : *Hermerocalle*, *Kniphofia*, *Crocsmia*, véroniques, sauges, *Iris*, *Sédum 'Herbstfreude'*, *Stachys 'lanata'*... Vous voyez que j'ai été raisonnable, je n'ai pas parlé des *Fuchsia*, des géraniums vivaces...

Vous l'avez compris : c'est **Mission Impossible**. Comment se cantonner à quelques végétaux ? J'ai failli à ma mission ! Est-ce que vous avez la même maladie que moi ? Je me doute que oui si vous lisez cet article.

Alors je vous pose la question : et vous, qu'emmeneriez-vous de votre jardin ?

Du jardin à l'assiette : tout sucre et tout miel !

Est-ce l'effet du réchauffement climatique ? De la parenthèse du confinement qui nous a concentrés sur nos jardins, pour ceux qui ont la chance d'en posséder ?

Toujours est-il que jamais notre potager ne nous a offert autant de tomates, ni d'aussi grosses, de courgettes ou de courges... Et devant cette pléthore, il a fallu faire preuve de beaucoup d'imagination pour ne rien perdre de l'abondance de dame Nature.

Aussi, voudrais-je vous faire part de quelques astuces mises en œuvre pour utiliser ou conserver toutes ces richesses. Tiens, les tomates, par exemple. En plus d'en manger trois fois par jour en salade (non, je plaisante), nous les avons dégustées façon salée ou sucrée. Hé oui ! Voici donc deux ou trois possibilités de « sucrer les tomates »

1 : UNE BASE POUR DE NOMBREUX DESSERTS : LA COMPOTÉE DE TOMATES

Il vous faudra : 250 gr de sucre de canne blond pour 1 kg de tomates mûres, du jus de citron, 1/2 gousse de vanille, quelques épices. (Moi, je rajoute toujours une pincée de sel et de poivre, ce qui exalte le goût, à mon avis) Pelez sauvagement les tomates, avec un économiseur spécial, ou en les ébouillantant quelques secondes. Épipéinez-les, puis coupez-les en petits dés, sans les mixer.

Mettez-les dans une casserole avec le sucre et la vanille fendue en deux et coupée en petits morceaux, ajoutez du jus de citron et vos épices. Portez à ébullition et laissez mijoter environ 20 à 30 minutes. Profitez-en pour faire un tour de jardin et admirer vos belles

plantes... La compotée doit avoir bien réduit et quelques gouttes posées sur une assiette figent, comme pour une confiture.

2 : ELABORER QUELQUES DESSERTS

Pour une tarte ou de jolies tartelettes :

Beurrez et farinez un moule à tarte ou plusieurs petits individuels ou utilisez des moules en silicone... Foncez-y la pâte. Mettez, sur le fond, de la poudre d'amandes, étalez-y amoureusement la compotée de tomates, saupoudrez l'appareil d'un joli mélange de sucre et d'amandes effilées. Enfournez pour environ 35 minutes à 180°. Vous pouvez les déguster tièdes ou froides, en dessert ou avec le thé, par exemple !



Pour des flans :

Prenez délicatement trois œufs entiers, que vous casserez, féroceusement, une brique de crème de lait, de soja ou d'amandes pour ajouter plus de saveur.

Mélangez l'appareil, ajoutez la compotée, mettez au micro-ondes 4 mn fort puis 3 ou 4 mn moyen, suivant votre four, dans des petits pots individuels.

Pour des clafoutis :

Ajoutez à l'appareil 1 à 2 cas de fécule.

Pour un entremet :

Dans une verrine ou une jolie coupe, posez la compotée sur un lit de fromage blanc (de vache ou de chèvre, suivant votre goût)

3 : EN CONFITURE : LES TOMATES, ROUGES OU VERTES (OU MÉLANGÉES, POUR LA COULEUR)

Pour 4 pots de 370g : 1 kg de tomates, 450 g de sucre de canne, une pomme moyenne, une gousse de vanille (facultatif), du jus de citron, des épices. Nettoyez les tomates et retirez les pépins, que vous garderez pour les plantations de l'année prochaine, puis coupez-les en dés. Mettez-les dans votre bassine à confiture.

Ajoutez le sucre, la vanille, le citron, les épices, mélangez le tout avec la pomme coupée elle aussi en petits dés et laissez macérer au moins 2 ou 3 heures (souvent, je fais ça en fin d'après-midi et j'attends le lendemain pour continuer). Faites cuire le tout à feu moyen pendant au moins 25 minutes dès le début d'une légère ébullition.

La confiture est prête lorsqu'elle fige sur une assiette froide. Si vous préférez une texture plus lisse, vous pouvez alors mixer, mais la cuisson a bien dû faire réduire les morceaux et c'est plus joli !

Remplissez soigneusement les pots de confiture préalablement stérilisés, vissez bien le couvercle et retournez-les le temps qu'ils refroidissent. Créez de jolies étiquettes pour ne pas les mélanger avec vos autres confitures (par exemple celles de vos figues...).

Marie France Lacroix



Rassemble tous les amateurs et passionnés de plantes (ornementales, fruitières, potagères ou indignènes...)

Cette association se donne pour buts :

- De permettre aux adhérents de se rencontrer pour échanger leurs expériences et connaissances horticoles ou botaniques, leurs plantes (graines, plantules, boutures...) dans un esprit de grande convivialité et sans but commercial.
- D'aider à l'amélioration des connaissances horticoles et botaniques de ses membres.
- De contribuer, par l'action de ses adhérents, à la protection du patrimoine végétal et à la biodiversité.

Rédaction du n°69 : Françoise Degrendel, Andrée Hillairet et Marie France Lacroix.

Directeur de la rédaction : Alain Guibert : alainguibert@wanadoo.fr

La signature en bas de chaque article marque à la fois la responsabilité de l'auteur et la reconnaissance de la rédaction.

Pour les prochains bulletins, merci d'envoyer directement vos articles
à Françoise Degrendel : degrendelgf@free.fr et à Andrée Hillairet : christian.hillairet@sfr.fr

Alain GUIBERT	Président	13, rue Ravel	85000 La Roche-sur-Yon	06 72 81 62 49
Pauline DOMINICY	Vice-Présidente	16, rue des Campanules	85220 Coëx	02 51 60 07 24
Virginie ROHARD	Vice-Présidente	7, rue des Sources,	85540 S^t Vincent-sur-Graon	02 51 47 99 38
		Les Petites Touches		
Marie-Claude LOISON	Secrétaire	La Noue	85170 Le Poiré-sur-Vie	02 51 31 60 68
Lysiane GUIBERT	Trésorière	13, rue Ravel	85000 La Roche-sur-Yon	02 51 05 21 21
Jacqueline VINET	Trésorière-Adjointe	12, rue des Mésanges	85500 Les Herbiers	02 51 67 04 11