

**Hors-série**  
**L'Ami des jardins**  
& DE LA MAISON

**Hors-série**

# **L'Ami des jardins**

& DE LA MAISON

## **LES ÉTONNANTES HISTOIRES DE PLANTES**

**60 FICHES DÉTAILLÉES  
AVEC CONSEILS DE PLANTATION  
ET PORTRAITS DE BOTANISTES**

**+  
DOSSIER SPÉCIAL  
LES BEAUX  
LIVRES**

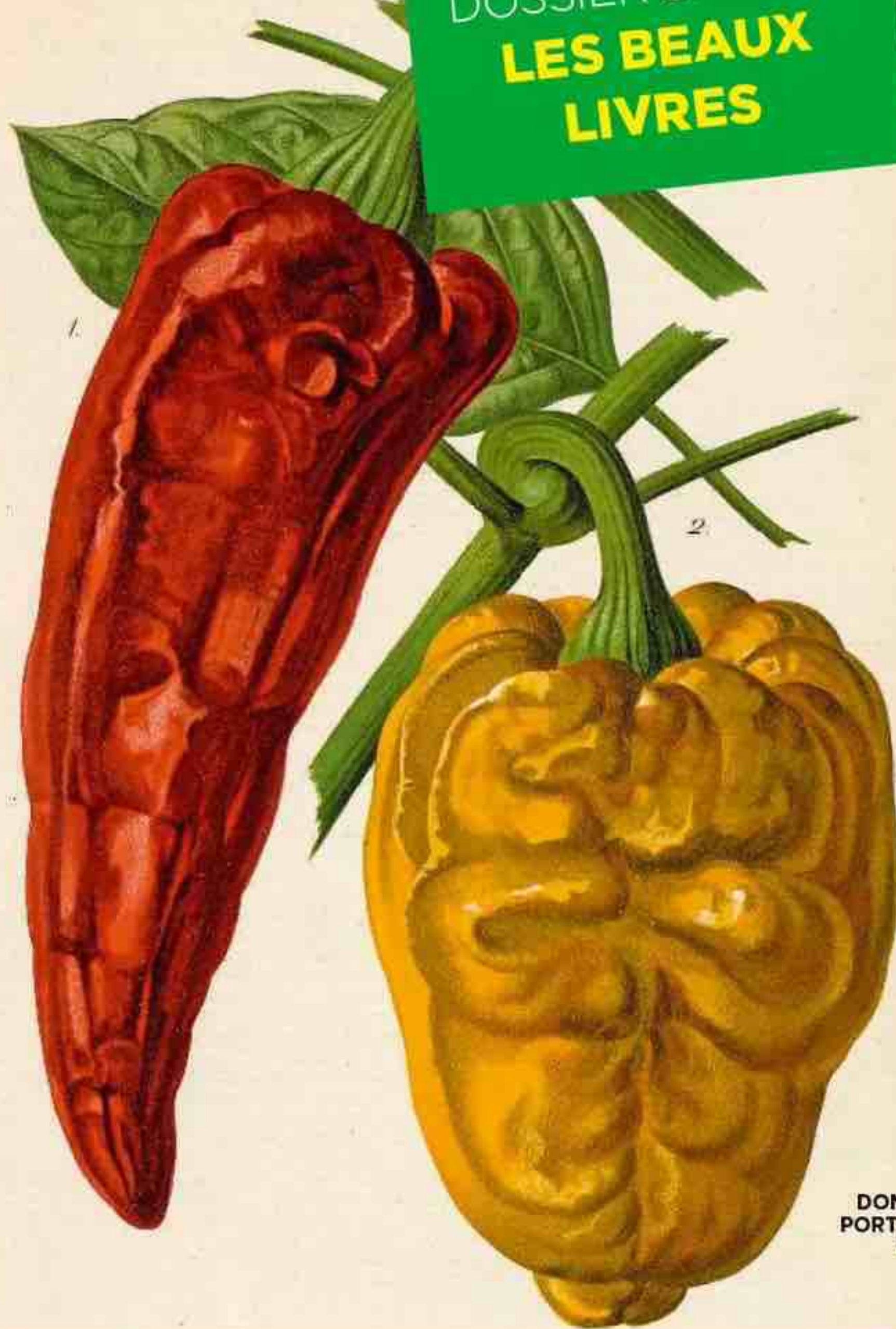


*Journal des Roses (Suites près Bre-Conte Robert) (5 et 6) France, Août 1857.*



BEL : 8€ - ESP : 8€ - GR : 8,2€ -  
 DOM S : 8,2€ - ITA : 8,2€ - LUX : 8€ -  
 PORT CONT : 8€ - CAN : 14,50\$CAN -  
 MAR : 92DH - TOM S : 950CFP -  
 CH : 12FS - TUN : 17DTU.

**L 18850 - 242H - F : 7,50 € - RD**





**Service abonnement  
et vente par correspondance**  
par tél : 01 46 48 48 90  
du lundi au vendredi de 9h à 19h et le  
samedi de 9h à 18h (prix d'un appel local)  
Par mail : [www.serviceabomag.fr](http://www.serviceabomag.fr)  
Par courrier : Service abonnement  
l'Ami des jardins - 59898 Lille Cedex 9

**l'Ami des jardins**  
& DE LA MAISON

## HORS-SÉRIE

### RÉDACTION

40 avenue Aristide Briand - CS 10024 - 92227 Bagneux cedex  
Tél. 01 46 48 48 48.

E-mail : [amidesjardins.redaction@reworldmedia.com](mailto:amidesjardins.redaction@reworldmedia.com)

Directrice de la rédaction : Aude Bunetel

Rédacteur en chef : Christian Leveux

Assistante de la rédaction : Laetitia Bonis Datchy

Coordination : Isabelle Morand

Textes : Nadia de Kermel - Isabelle Morand - Adèle Weissig

Maquette : Dimitri Kalioris

Service lecteurs : 01 46 48 48 06

### L'AMI DES JARDINS

Publication mensuelle éditée par Reworld Media Magazines

Siège social : 40 avenue Aristide Briand - CS 10024 - 92227 Bagneux cedex

Actionnaire principal : Reworld Media

Commission paritaire : 0125K 79249 / N°ISSN : en cours

### DIRECTION - ÉDITION

Directeur de la publication : Gautier Normand

Directeur exécutif : Germain Périnet

Directrice adjointe : Charlotte Mignerey

### FABRICATION

Compos Juliot

### PUBLICITÉ

Tél : 01 46 48 43 85

Lead marque : Jean-Noël Chevalier

Traffic : Laurie Benevent

Courriel : [etpub@reworldmedia.com](mailto:etpub@reworldmedia.com)

### LES ANNONCES DU JARDIN

Directrice de publicité : Laurence Chaignaud

Chef de publicité : Stéphanie Jacquot

### RÉSEAU JARDINERIES

Responsable réseaux France et export : Véronique Lemoine

(Tél. 01 41 33 54 12 ou [veronique.lemoine@reworldmedia.com](mailto:veronique.lemoine@reworldmedia.com))

Dépôt légal : Décembre 2024

Prix de l'abonnement : 1 an (12 n° du magazine + 6 hors-séries) : 69,90€

Imprimerie : Walstead. Imprimé en Pologne.

Photogravure : Prepress Reworld Media

Messagerie : MLP

Routeur : France ROUTAGE



AFFICHAGE ENVIRONNEMENTAL	
Origine du papier	Finlande
Taux de fibres recyclées	0 %
Certification	PEFC
Impact sur l'eau	Ptot 0,005 kg/tonne



**REWORLD MEDIA**  
LEADING MEDIA GROUP

# Édito

## TOUTES LES RÉGIONS DU MONDE DANS VOTRE JARDIN

Qu'il s'agisse de fleurs, d'arbres, d'arbustes, de fruitiers, de légumes, la plupart des plantes poussant dans nos jardins sont nées dans des contrées plus ou moins lointaines. Les premières furent rapportées du Moyen-Orient par les Croisés, puis d'Italie, lors de la Renaissance et surtout lors d'expéditions lancées par les monarchies européennes à partir du XVI<sup>e</sup> siècle et encore plus aux XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles, vers des régions plus lointaines : Amérique du Nord, centrale et du Sud, puis en Asie et en Afrique du Sud. Ces quêtes botaniques se poursuivent aujourd'hui, car le nombre de genres et d'espèces encore inconnus reste considérable. Au fil des pages, nous vous invitons à un véritable tour du monde et vous présentons quelques portraits d'explorateurs et d'exploratrices... dont l'histoire est vraiment étonnante !

CHRISTIAN LEVEUX  
Rédacteur en Chef

## Dossier spécial PAGE 4 LES BONNES FEUILLES DE L'ANNÉE 2024





# Sommaire

## PORTRAITS de plantes

PAGE 12 À 82

**Index** PAGE 83

## POUR ALLER plus loin...

**Pierre Belon**

PAGE 23

**Elizabeth Twining**

PAGE 33



SARA PLUMMER

**Sarah Plummer**

PAGES 46-47

**Le capitulaire de Villis**

PAGE 55

**Pierre Poivre**

PAGES 70-71



PIERRE POIVRE

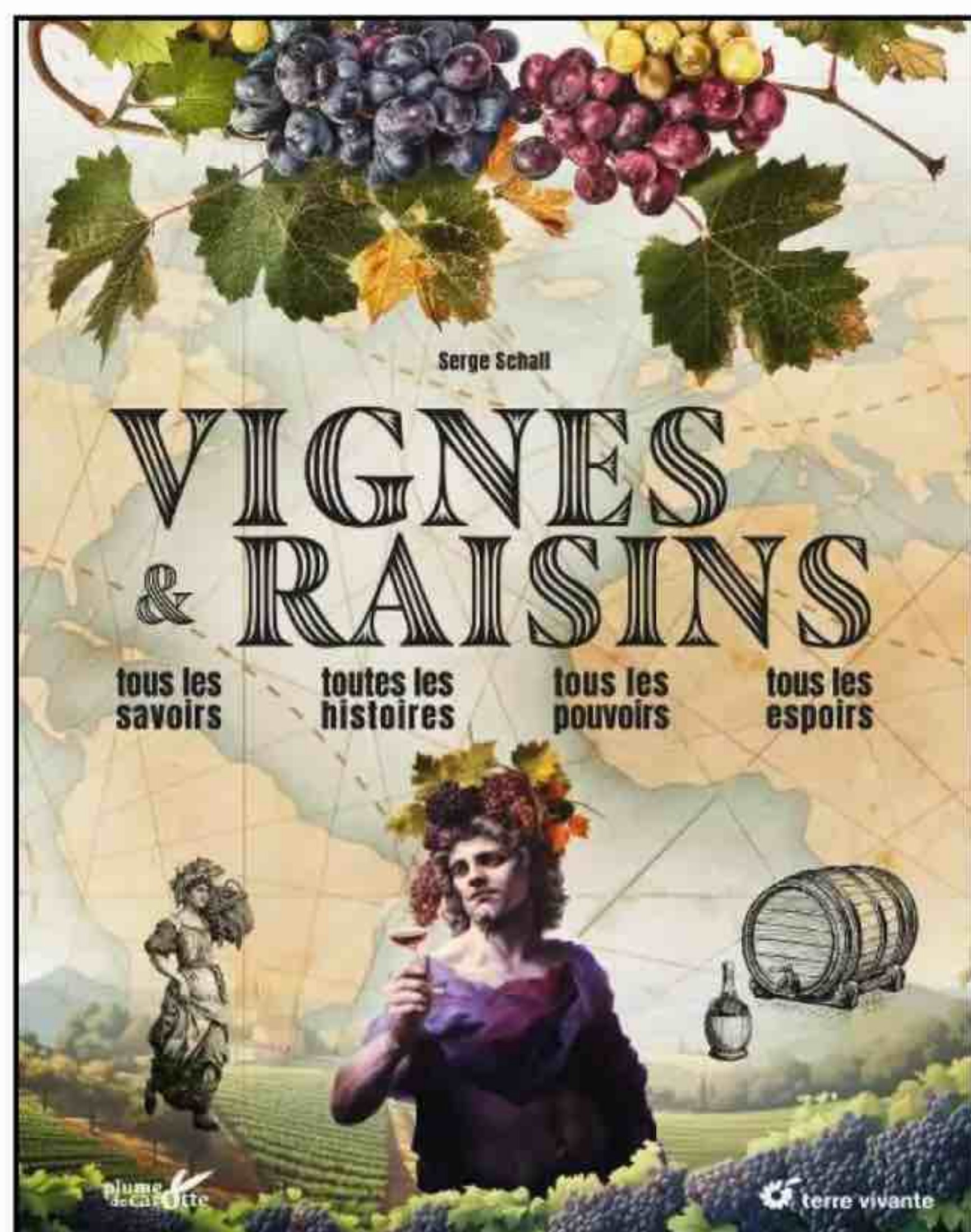




## POUR RÊVER, POUR APPRENDRE, POUR S'ÉTONNER...

Dossier réalisé par Isabelle Morand et Christian Ledoux

## UNE DES PLUS ANCIENNES CULTURES



nombre d'appellations locales aujourd'hui disparues ou oubliées. Un exemple ? En fonction des régions, le cinsault s'est autrefois nommé papadou, piquepoule d'Uzès, gros de Lacaze, pis de chèvre rouge !). Serge Schall revient évidemment aussi sur ces parasites qui ont dévasté les vignobles, comme le phylloxéra, un insecte venu d'Amérique du nord qui, entre 1870 et 1890, a dévasté le vignoble français. La crise a provoqué la disparition de nombreux vignobles, notamment en ville. Aujourd'hui, ces rares parcelles préservées se trouvent entre autres dans la capitale (Belleville, Clos Montmartre), à Toulon (Le clos Lamalgue), à Lyon (le vignoble de la Croix-Rousse). Ce grand voyage dans l'histoire de la vigne se double d'une partie technique. On y explique le greffage, les différents types de conduite, les étapes indispensables de la taille. Comme tous les livres de cette collection, l'iconographie est extraordinairement soignée et le contenu aborde des sujets auquel on ne pense pas forcément : vigne et médecine, vigne et peinture, vigne et cinéma... Un ouvrage à déguster encore et encore !

**VIGNES ET RAISINS**  
**DE SERGE SCHALL**

Une co-édition Plume de Carotte/  
 Terre Vivante, 178 pages, 27 €.

« **T**ous les savoirs, toutes les histoires, tous les pouvoirs, tous les espoirs », c'est le nom de la collection dont Serge Schall est un auteur fidèle. On lui doit notamment Arbres, Plantes à parfum, Histoire de potagers, Plantes à boire... et Graines, récompensé en 2021 par le Prix Saint-Fiacre, décerné par l'AJJH (l'Association des journalistes du jardin et de l'Horticulture). Dans ce dernier ouvrage en date, il « s'attaque » à l'histoire de la vigne et des raisins, du

Néolithique à nos jours, des vins antiques aux vendanges dans les lieux les plus insolites comme ces vignobles de La Géria poussant dans la lave à Lanzarote. L'histoire des hommes et de la vigne est intimement liée depuis des millénaires. Le cinsault, le malbec, le pinot noir, la syrah, le chardonnay, le viognier... figurent parmi les cépages vedettes derrière lesquels se cachent bon





# HISTOIRE D'UN DE NOS PLUS VIEUX JARDINS



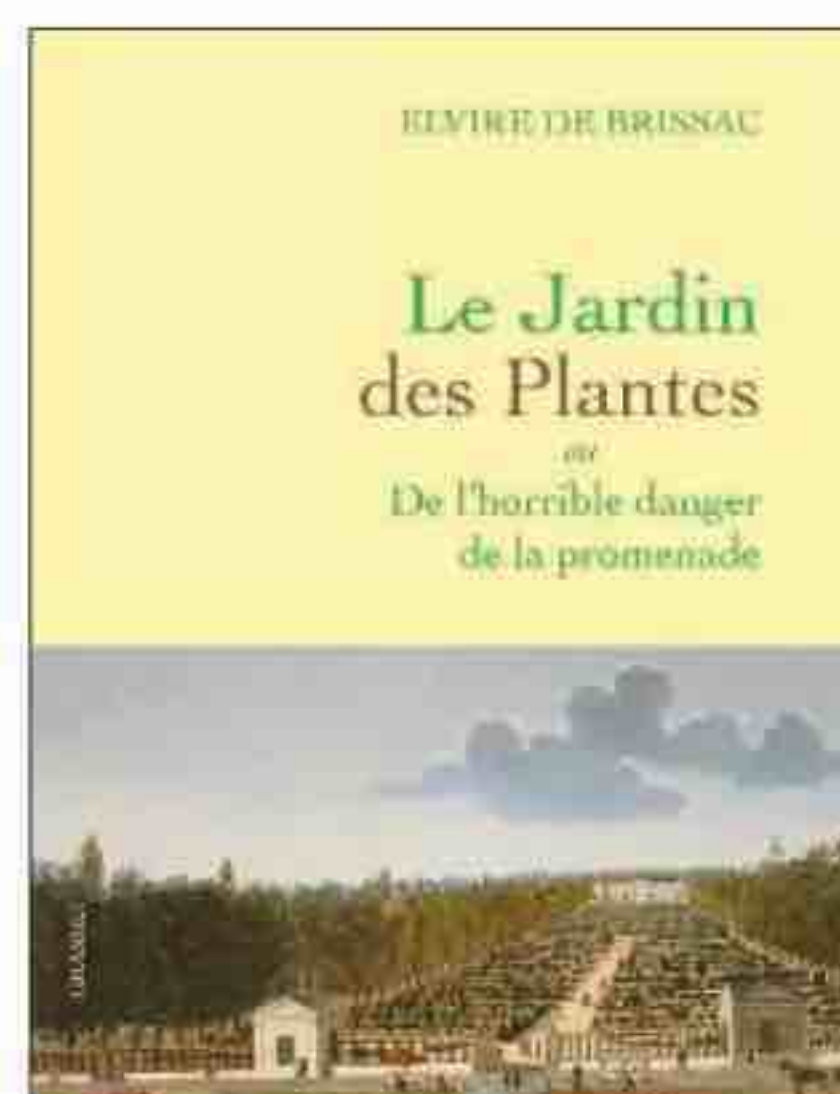
**U**n plongeon passionnant dans le passé et l'histoire tumultueuse du Jardin des Plantes. Fermez les yeux, et remontez le temps jusqu'en 1635. Imaginez Jean Hérourard, médecin de 75 ans, et son célèbre patient, Louis XIII, 25 ans. Le premier rêve pour Paris d'un Jardin des plantes comme celui de Montpellier,

le second « *tord sa moustache : sa mère est une toquée des plantes, Gaston, son frère, aussi mais des jardins d'agrément.* » Mais Hérourard n'en a que faire de jolies fleurs et autres beaux arbustes. Il veut créer un jardin médicinal en plein air pour tous les pauvres qui ne peuvent pas se soigner. Une divergence de vue qui n'empêche pas Louis XIII d'accepter la création d'un jardin destiné à la formation des futurs médecins et apothicaires. C'est à un autre des médecins du roi, Guy de la Brosse, qu'est confiée la responsabilité du projet. La suite de l'histoire est faite de multiples rebondissements, de jalousies (ah ! l'opposition de la fameuse Sorbonne), de chausse-trappes et autres prises de becs au fil des décennies et de ses directeurs successifs. Oui, on parle de directeurs... Notez qu'aucune femme n'a jusqu'à présent exercé cette fonction... L'un des plus célèbres de ses intendants n'est autre que Georges-Louis Leclerc de Buffon, auteur de

la célèbre « Histoire naturelle ». En 1793, les révolutionnaires décident de changer le nom du Jardin Royal des plantes médicinales qui devient alors le Muséum national d'histoire naturelle. Les noms prestigieux se succèdent au poste de directeur : De Jussieu, Lacépède, Daubenton, Desfontaines, Laurier et Georges Cuvier qui y exercera trois mandats de deux ans. D'une plume à la fois sérieuse et facétieuse, Elvire de Brissac brosse le portrait de ces personnalités qui ont marqué l'histoire du Jardin et du Muséum lequel, de nos jours, se déploie sur 12 sites en France. En dehors des sites parisiens, le Muséum est également en charge notamment du Jardin botanique du Val Rahmeh à Menton (06), du Marinarium de Concarneau (29), de l'Harmas Jean-Henri Fabre à Sérignan-du-Comtat (84)...

**LE JARDIN  
DES PLANTES  
OU DE L'HORRIBLE  
DANGER  
DE LA PROMENADE  
D'ELVIRE  
DE BRISSAC**

Grasset, 304 pages, 22 €.



## JUNGLE INTÉRIEURE

**S**i vous êtes amoureux ou amoureuse des plantes d'intérieur, si vous souhaitez transformer votre habitation en petite (ou grande !) jungle, c'est le livre qu'il vous faut. L'autrice, Solène Moutardier, connaît chacune des plantes présentées sur le bout des feuilles... ou des fleurs. Elle est, en effet, responsable des collections de plantes tropicales dans les serres du Sénat, au jardin du Luxembourg. Une solide expérience professionnelle couplée à une passion personnelle qu'elle développe sur son site internet ([lajungledesofr](http://lajungledesofr)). L'ouvrage s'ouvre sur une partie technique très documentée (contenants, substrat, fertilisation, division...). Nous avons particulièrement apprécié les conseils illustrés concernant l'état des racines, leur couleur, qui vont vous permettre de distinguer les anciennes des nouvelles, de savoir s'il faut repoter ou non. Le chapitre Ravageurs et maladies est également particulièrement fourni, les bestioles les plus communes répertoriées ainsi que le moyens de lutte adéquats (y compris des recettes de grand-mère). L'Encyclopédie présente ensuite, sous forme de fiches, 460 plantes réparties dans 18 familles : Aracées, Broméliacées, Marantacées, orchidées, palmiers, bégonias, plantes succulentes, plantes à caudex, monstera, ficus, philodendrons, arbustes d'intérieur, plantes à feuillage décoratif, bulbeuses, fougères, plantes à fleurs, grimpantes, retombantes. Chaque chapitre s'ouvre sur quelques considérations générales

avant de s'attaquer en détail à la présentation des espèces, des conseils de culture et la sélection des variétés les plus intéressantes ou nouvelles. Avec un résultat : avoir envie de cultiver toutes ces plantes chez soi !

**ENCYCLOPÉDIE DES PLANTES D'INTÉRIEUR  
DE SOLÈNE MOUTARDIER**

Ulmer Éditions, 400 pages,  
600 photos, 32 €.





## VOL D'INSECTE AU DESSUS DU JARDIN DE CLAUDE MONET

**C**omment ne pas aimer adorer cet album jeunesse ? La petite espionne ailée et à gros yeux, c'est une libellule espiègle et très, très curieuse. Et elle nous fait voyager sur ses ailes à travers les dernières années de la vie de Claude Monet, ses peintures, son cher jardin de Giverny parmi les tulipes, les iris, les agapanthes et l'étang aux célèbres nymphéas. Grâce à cette petite espionne, on vit sur l'épaule et Monet et dans les pas de Blanche Hoschedé.

Les tableaux naissent devant nous, meurent sous nos yeux quand le peintre, mécontent, les jette au feu. La libellule nous entraîne enfin dans la toute dernière partie de l'existence du peintre, quand victime d'une double cataracte, il commence par abandonner ses pinceaux. « *Quand le docteur Coutela lui a demandé comment il faisait pour peindre dans ces conditions, monsieur Monet lui a expliqué qu'il choisissait les couleurs, juste de mémoire, en se laissant guider par les étiquettes collées sur les tubes de peinture...* ». C'est à cette époque de l'après-guerre qu'il peint d'immenses toiles en honneur aux nymphéas qui peuplent son étang à Giverny. Dans cet album, textes et illustrations sont instructifs, vivants, émouvants.



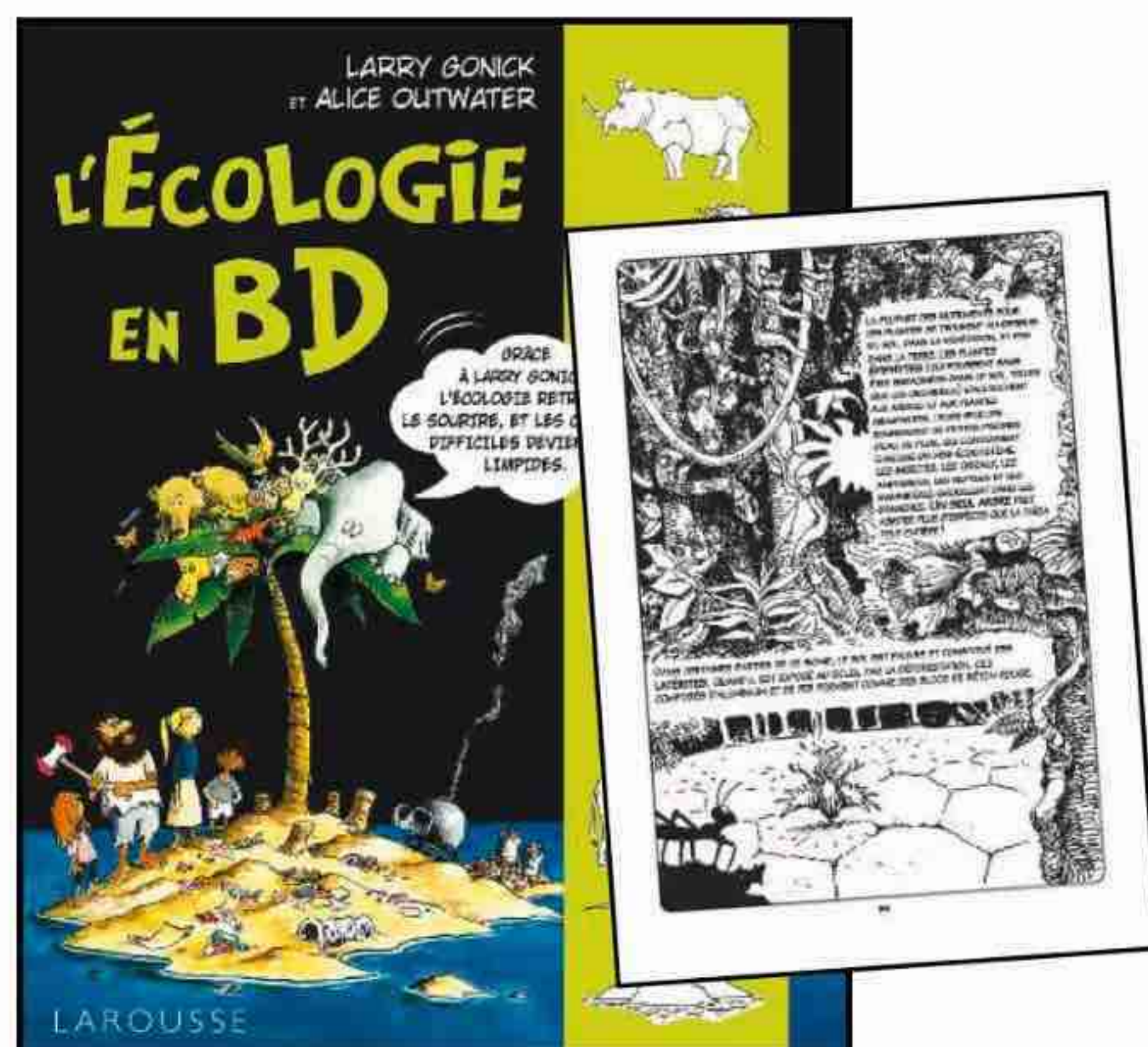
Un merveilleux hommage à cet « alchimiste » des couleurs. Une belle découverte pour les plus jeunes... avant de les emmener voir les œuvres originales du maître au Musée de l'Orangerie, au Musée Marmottan Monet ou leurs reproductions dans sa maison de Giverny.

**LA PETITE ESPIONNE DES NYMPHÉAS**  
DE BÉATRICE FONTANEL ET ALEXANDRA HUARD,  
une coédition Seuil Jeunesse / Musée de l'Orangerie,  
64 pages, 19,50 €. À partir de 3 ans.  
Version audio de 15 min accessible par QR Code.

## FAIRE PASSER DES MESSAGES !

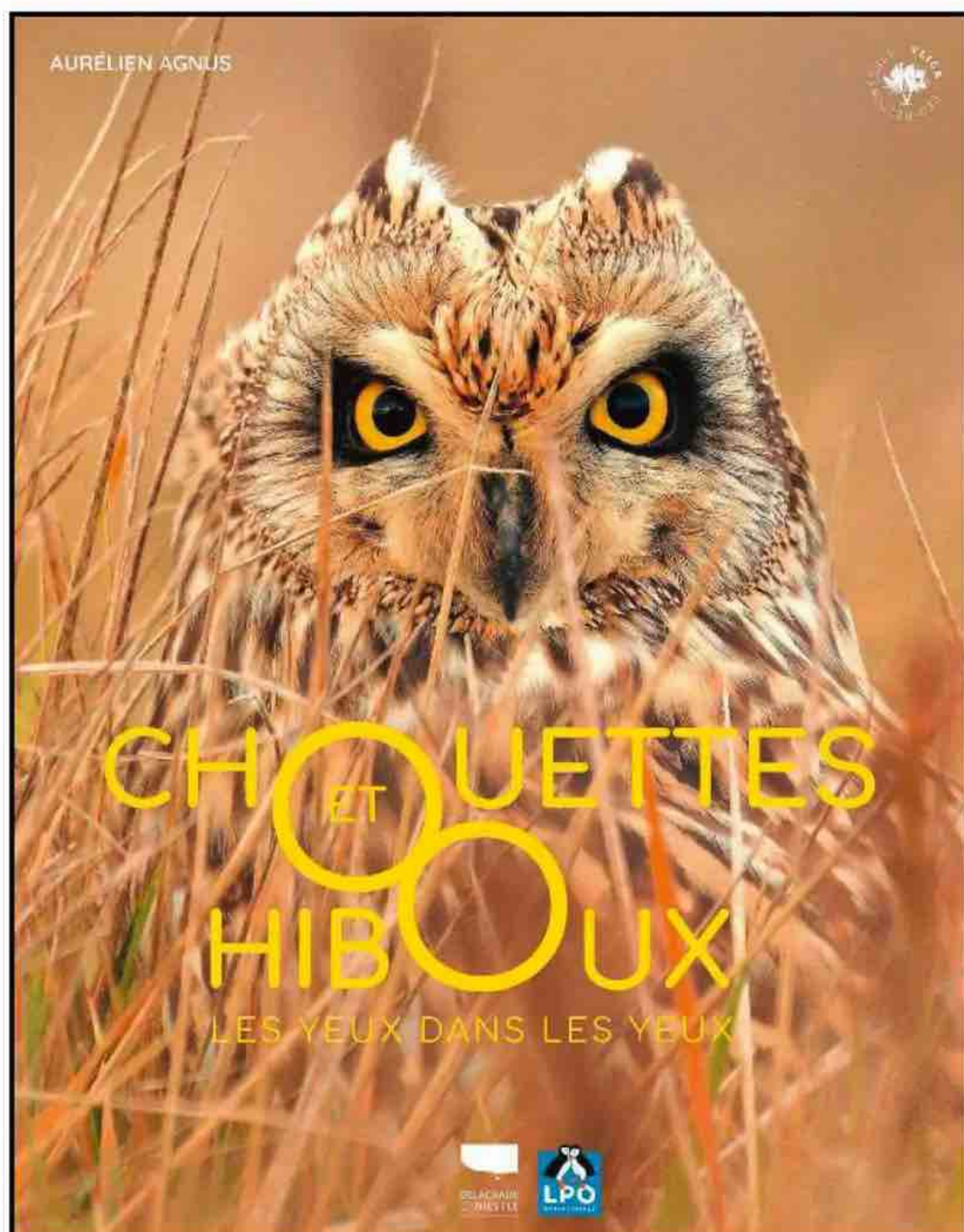
**I**l est auteur de bandes dessinées et scientifique. Elle, ingénieur en environnement, fut responsable du recyclage des eaux usées du port de Boston. Ils ont unis leurs talents et compétences pour donner naissance à cette BD dodue, en noir et blanc, qui explique et décortique tout ce qui a trait à l'écologie. Parfait pour celles et ceux que les longs discours ne passionnent guère ou qui veulent rafraîchir leurs connaissances sur le sujet. Le cycle de l'eau, le rôle des arbres, les évolutions climatiques, la résilience, les milieux ouverts, les réseaux d'énergie... Tout est traité avec sérieux et une bonne dose d'humour. À noter un chapitre sympa sur les origines de l'agriculture à travers le monde et un autre beaucoup plus affolant sur la surconsommation, l'agriculture intensive et les ravages des engrais chimiques. Un autre sur les animaux disparus ou en grand danger en raison de l'urbanisation, de la déforestation et de l'appétit des humains. Si le dodo a disparu de l'île Maurice, c'est parce qu'il se déplaçait lentement et était facile à attraper. La chasse à visée commerciale a tué 60 millions de bisons, 100 millions de castors, 5 milliards de chiens de prairie et des milliards de pigeons migrateurs. La BD ne se contente pas de lister les nombreux facteurs catastrophiques pour l'écologie mais rappelle aussi régulièrement qu'il y a des réflexes et des solutions à l'échelle de chacun d'entre nous pour donner à notre Terre quelques chances d'aller mieux (ou moins mal...).

**L'ÉCOLOGIE EN BD**  
DE LARRY GONICK ET ALICE OUTWATER,  
Larousse, 218 pages, 19,95 €.





# ODE AUX PRÉCIEUX RAPACES



**D**epuis 25 ans, l'auteur s'est spécialisé dans l'observation, l'étude et les photographies d'oiseaux, plus particulièrement des rapaces nocturnes. Il nous livre dans ce livre le récit et les photos de ses plus belles rencontres avec chouettes chevêches, hiboux des marais, hiboux moyens-ducs, l'effraie des clochers, le harfang des neiges. Aujourd'hui protégés, les rapaces ont été chassés en France, en Europe, pendant des siècles, victimes de croyances... venues de loin. Dans les campagnes françaises, clouer une chouette par ses ailes sur une porte était censé conjurer le mauvais sort. En Italie, passer une chouette effraie à la poêle était réputé stopper... les hémorragies. En Asie, c'est l'inverse. Chouettes et hiboux ont toujours joui d'une bonne réputation, et même été considérés comme des divinités. Comme le rappelle l'auteur, « le kétoupa de Blakiston » (*Bubo blakistoni*), un fabuleux hibou pêcheur, est un dieu majeur pour les Aïnous de l'île Hokkaido. » Aurélien Agnus consacre un long chapitre à son rapace préféré, le hibou des marais dont seuls quelques dizaines de couples nichent en France chaque année. Il nous raconte sa toute première rencontre avec une femelle décollant au beau milieu d'un champ de blé

puis y replongeant un petit mammifère dans le bec. Elle chasse pour sa nichée, seule. Aurélien accompagné d'un ami

naturaliste découvre le mâle, mort, dans doute percuté par un véhicule. La mère nourrit ses deux petits mais seront-ils assez grand pour pouvoir s'envoler avant le passage des moissonneuses ? La suite en page 130 d'un livre magnifique où l'on rencontre aussi le pygargue, l'aigle de Bonelli et des faucons crécerelle...

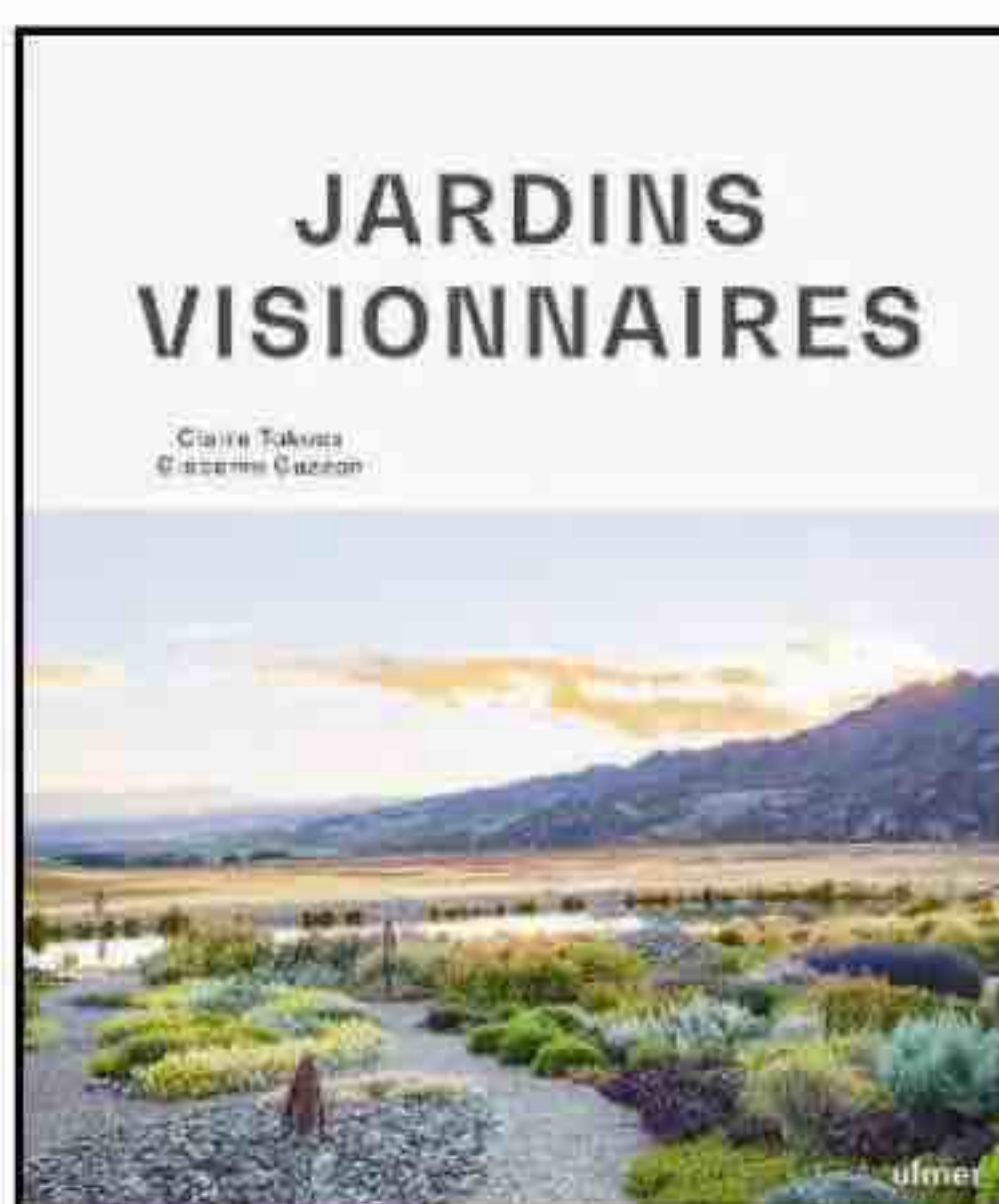
**CHOUETTES ET HIBOUX,  
LES YEUX DANS LES YEUX  
D'AURÉLIEN AGNUS,**

une coédition Delachaux et Niestlé / LPO,  
240 pages, 35,50 €.



## DANS LES JARDINS DE DEMAIN

Ce beau livre est né d'une rencontre, celle de la photographe Claire Takacs spécialisée dans les jardins et l'art paysager et de l'architecte paysagiste londonien, Giacomo Guzzon. Pendant des mois, Claire a parcouru le monde, de la Grèce aux États-Unis, du Maroc à l'Australie, pour découvrir des jardins faisant corps avec leur environnement, plantés de végétaux pas toujours endémiques mais adaptés à la sécheresse et demandant très peu d'entretien. Ce sont au total 80 jardins qui sont passés devant des objectifs. Évidemment, quelques jardins français sont présents mais la part belle est faite aux jardins néerlandais (notamment le jardin privé du paysagiste Piet Oudolf). Mais d'autres réalisations sont plus surprenantes comme Copenhill, à Copenhague, au Danemark. Il s'agit d'un bâtiment à l'empreinte carbone très limitée, au toit incliné de 1,5 ha, sur lequel on trouve des aires de jeux, des sentiers de randonnée, 300 arbres résistant au vent, 7 000 arbustes, des graminées, des fleurs de prairie et... une piste de ski de 500 m de long. À l'autre bout du monde, en Australie,



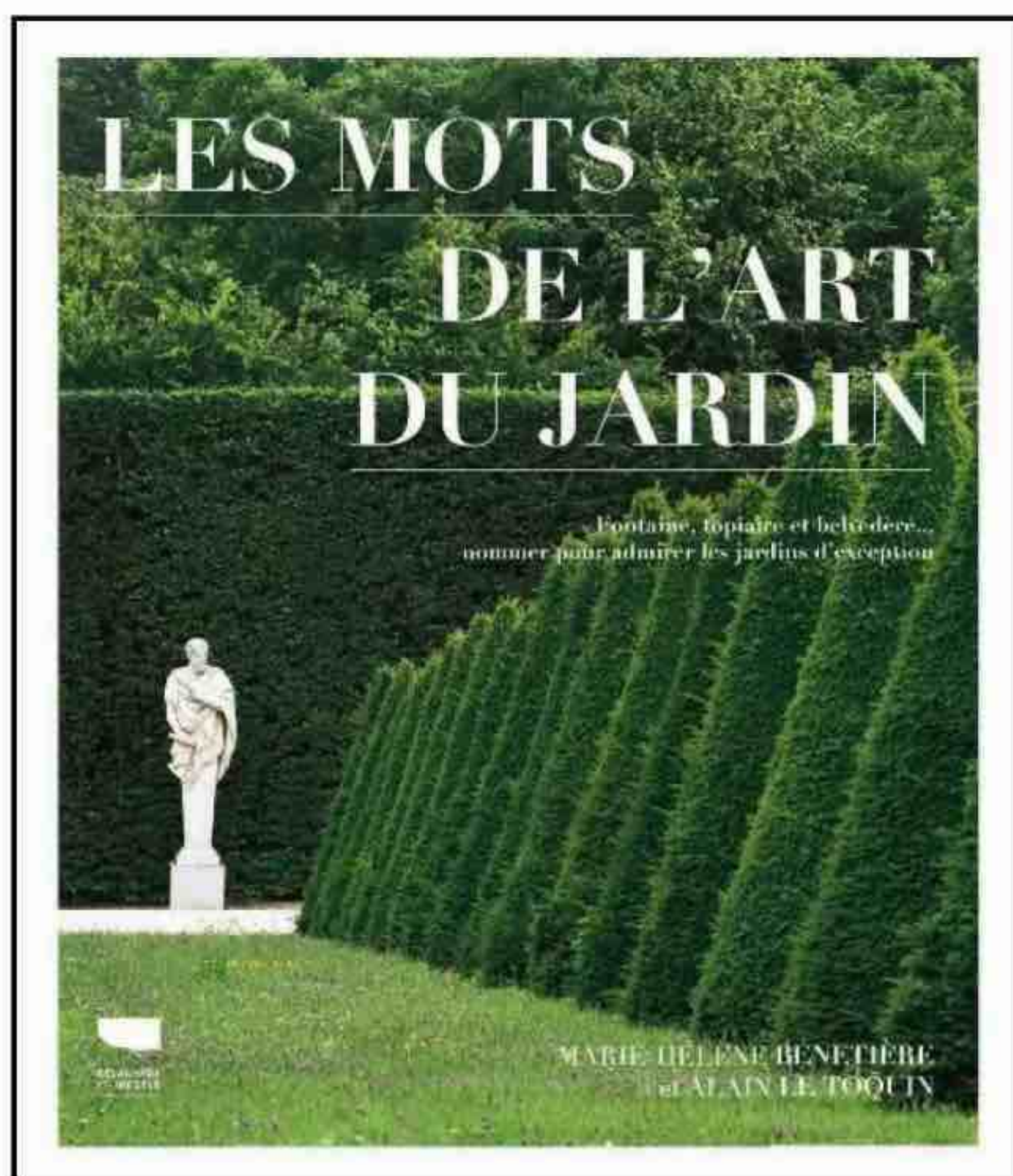
le jardin de Chelsea, à Olinda dans la chaîne de montagnes Dandenong Ranges, le paysagiste Phillip Johnson a créé un jardin absolument unique. Il n'est relié à aucun réseau (pas d'électricité, pas d'eau courante), recourt uniquement à l'énergie solaire et en grande partie à des matériaux recyclés. L'eau de ruissellement est stockée, purifiée. 15 000 plantes issues de 400 espèces indigènes ont été plantées, parmi lesquelles le rare pin de Wollemi (*Wollemia nobilis*).

**JARDINS VISIONNAIRES**  
DE CLAIRE TAKACS ET GIACOMO GUZZON,  
Ulmer, 320 pages, 42 €.





# À LA PÊCHE AUX MOTS !



## LES MOTS DE L'ART DU JARDIN FONTAINE, TOPIAIRE ET BELVÉDÈRE... NOMMER POUR ADMIRER LES JARDINS D'EXCEPTION

MARIE-HÉLÈNE BENETIÈRE,  
PHOTOS ALAIN LE TOQUIN

Delachaux et Niestlé, 216 pages, 35€.



**P**artez à la découverte d'une étonnante collection des mots du jardin. Savez-vous ce que sont un boulingrin, une marquise, une brandilloire, une chartreuse, un vide-bouteille, une nymphée, un vertugadin, un ranelagh ou un quanat ? Sans doute non, même si vous faites partie des lecteurs avertis. Vous les retrouverez clairement explicités dans des glossaires thématiques ou dans le fil du texte qui est organisé en 7 chapitres. Le premier vise à planter le décor, en précisant ce qu'est un jardin, de la genèse à nos jours. Il est suivi par la présentation de tous les types de jardin : de l'arabo-andalou au jardin partagé. L'eau fait l'objet d'un important chapitre des canaux aux réalisations les plus modernes. Depuis le XVII<sup>e</sup> siècle, quel jardin n'abrite pas une fabrique, modeste ou spectaculaire, souvent empreinte d'exotisme (obélisque, pagode ou pyramide) ou plus simplement kiosque à musique. Sous la thématique Tous les jardins sont clos, sont présentés les chemins, les reliefs et les vues. Les végétaux ne sont pas oubliés ! Ils assurent le couvert, et grâce à leurs formes et couleurs assurent le décor, rectiligne ou en arabesques. L'ouvrage s'achève par les pages relatives au mobilier et aux ornements (statuaire, rocaillage etc).

Ce livre singulier est - malgré son côté encyclopédique - très accessible à tous les lecteurs, grâce aux différentes entrées de lectures (encadré, glossaire). L'ensemble est magnifié par les sublimes photographies réalisées par Alain le Toquin qui, depuis plus de 20 ans, a assemblé une des plus grandes collections d'images sur le thème de l'Art des jardins du monde ! L'autrice a sans doute eu du mal à faire son choix parmi ces merveilles !

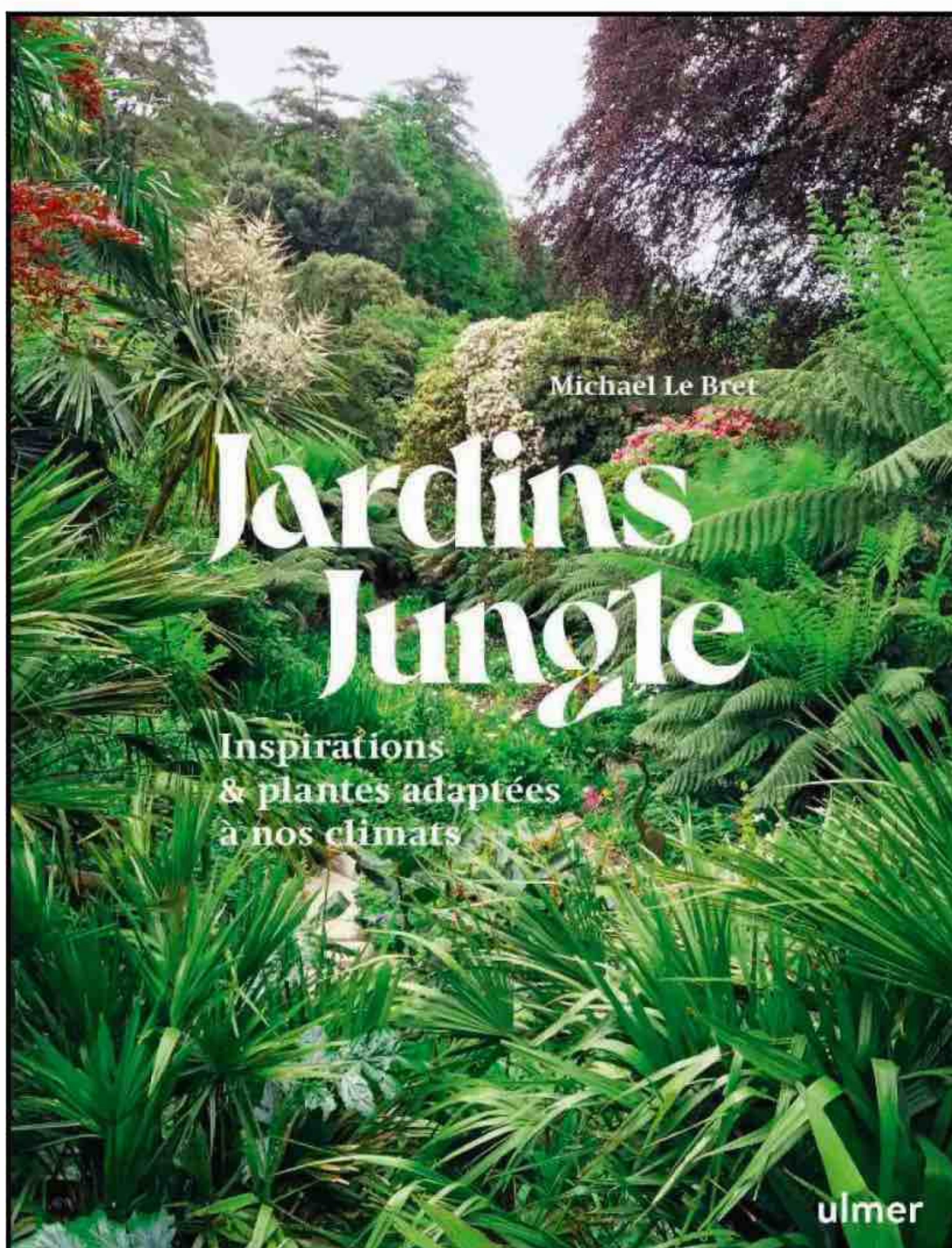




## UNE PALETTE À INTÉGRER DANS SON JARDIN

“**L**e jardin jungle a une vocation naturaliste forte, son implantation ne se fait pas au hasard et tient compte de l’environnement existant.” Rien à voir donc avec ces coins exotiques présents dans bon nombre de jardins où l’on associe bananiers, colocasias, cannas qui ont besoin d’être souvent biberonnés pour survivre à nos étés. C’est encore plus clair quand on visite au fil des pages les jardins sélectionnés par Michael le Bret : le jardin Karlostachys de Charles Boulanger en Seine-Maritime, Vert’tige le jardin breton des pépiniéristes Aurélie et Maxime van de Sande, la Jungle intérieure de l’artiste plasticien Evor à Nantes sans oublier deux jardins anglais Trebah Garden et Lost Gardens of Heligan. Dans ces 5 lieux poussent des plantes souvent exubérantes venues de continents différents, même si l’Asie se taille la part du lion. Chez Vert’Tige, par exemple, les fougères arborescentes (*Dicksonia antarctica*) d’origine néo-zélandaise cohabitent sans souci avec des Rhododendron arizelum venus de Chine. Chez Charles Boulanger, les tetrapanax chinois poussent sous des épicéas sur les troncs desquels sont accrochées des Broméliacées sud-américaines. Après ces pages inspirantes, l’auteur s’attarde en texte et photos sur des genres végétaux adaptés à toute conception d’un jardin jungle. On y retrouve des plantes déjà bien connues (phormiums, cordylines, fougères géantes ou pas...) puis de s’émerveiller sur des plantes beaucoup plus méconnues comme les Restioniacées, des espèces d’impatiences plus belles les unes que les autres, des ronces tapissantes et des Protéacées dont la seule vue fait “baver” d’envie. Un ouvrage à lire pour voyager dans son fauteuil ou pour donner le coup d’envoi de la création de son propre jardin jungle !

**JARDINS JUNGLE**  
**DE MICHAEL LE BRET,**  
 Ulmer, 192 pages, 30€





# VIVE LES ADVENTICES !

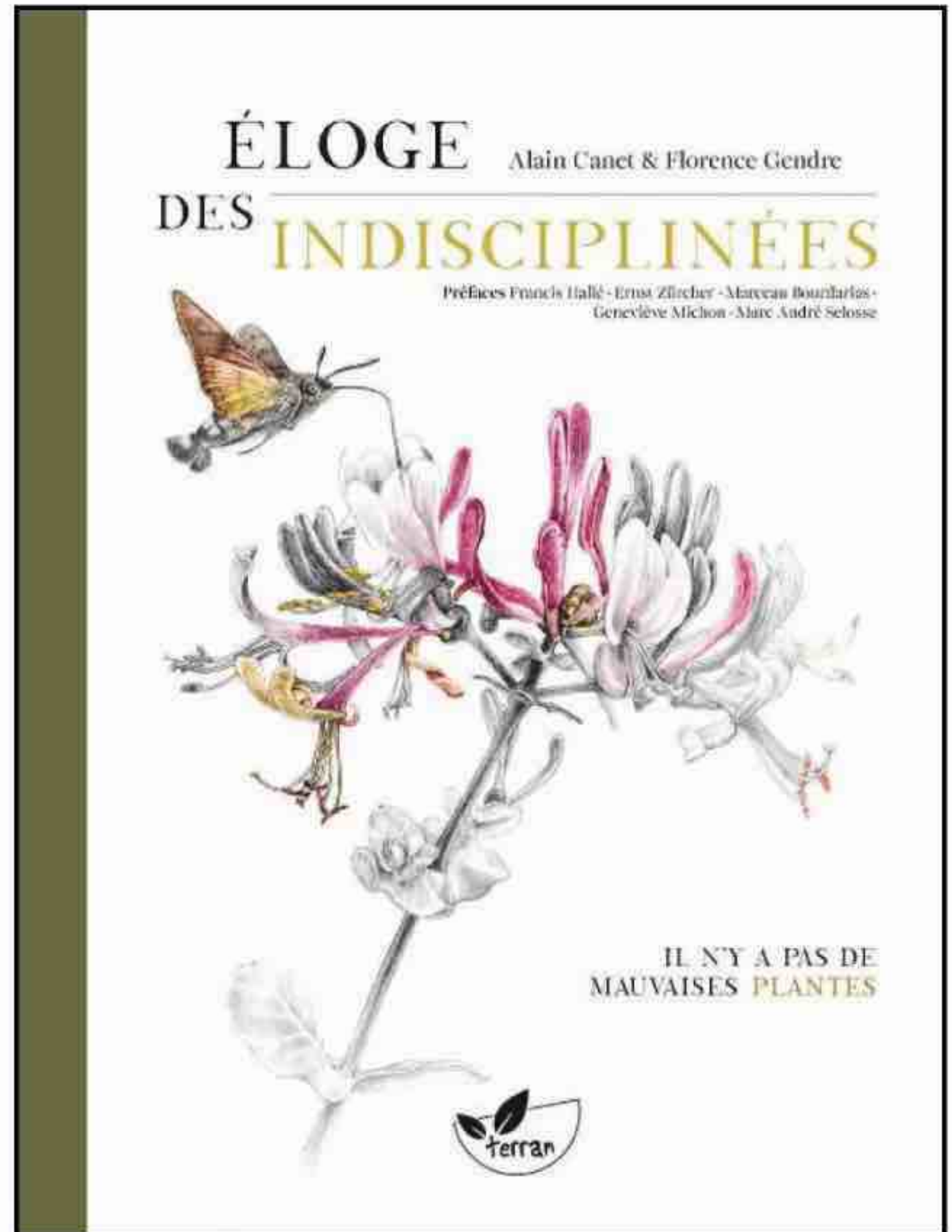
**L**e propos de l'auteur est de rendre justice aux adventices, souvent dénommées indésirables, voire mauvaises herbes, alors que ce sont des plantes bio-indicatrices, selon la classification de Gérard Ducerf. Est-il nécessaire de s'échiner à vouloir les éradiquer par tous les moyens alors qu'elles repousseront sans doute encore plus vite ?

Avec l'illustratrice, il en a choisi 50 qu'il juge ravissantes, odorantes, parfois succulentes et a priori envahissantes ; elles sont présentes dans les bois et les champs, les friches ou au bord des cours d'eau... Il nous invite à les découvrir et les écouter. Et à percevoir que leur fonction biologique s'inscrivant dans le cycle de la vie, permet à nos sols de ne pas s'appauvrir alors qu'ils le sont déjà tant ! Ce propos original est parfaitement servi par les textes accompagnant chaque plante. Poétiques, pleins de verve, mais aussi botaniques, ils sont accompagnés d'informations sur les usages de chacune : alimentaire, médicinal, tinctorial ou autre.

Les illustrations sont tout à fait exceptionnelles, à la fois puissantes, précises et pleines de charme. On les doit à Florence Gendre, formée au Muséum d'histoire naturelle de Paris. Cet ouvrage fait l'objet non pas d'une mais de cinq préfaces dont celles de Francis Hallé et de Marc-André Selosse. Tous ces préfaciers ont voulu soutenir le travail d'Alain Canet, l'un des nos plus grands spécialistes de l'agroforesterie.

**ÉLOGE DES INDISCIPLINÉES**  
*ALAIN CANET ET FLORENCE GENDRE*

144p., 29.50€, Éditions du Terran



## COQUELICOT

*Papaver rhoeas* L.

Une plante à la crête de coq qui chante l'appel du désert,  
le salut du talus et la raison de la perturbation.

C'est le éblouissement du possible, le bonheur des échos en manque de coïncidence. La trappe-babou par excellence, l'engendrement existentiel du communicant, c'est voir que rien n'est plus beau que son champ de compétences en lien et place d'un champ de loi. Mais attention à ne pas se laisser engourdir, à accorder plus sa défiance paranoïaque qu'à affiner la vision ou plutôt la sur-lecture.

Plante mesophile associée à l'agriculture depuis la nuit des temps, le coquelicot exprime ses rouges splendides dans des sols trop souvent acides, aux contrastes horripilés de concertants et inquiétants. Prêchante dans les champs de bataille où la douleur est légion, ce poix utilise sa beauté pour nous adresser un message au cœur du chaos : « Trop d'est trop », nous répond un cygne, « Allô maman bébé... »

Trois spermatozoaires d'arrivation, enroulés, de queue astomatique, courbés, pinnés, brachés, plagiés, mais aussi stives, inguérables, aéroscs.

Un pied peut produire jusqu'à cinquante mille graines, qui gardent longtemps leur capacité de germination dans le sol, en général pendant cinq à huit ans, voire quatre-vingt. Toujours prêts à repartir pour traquer nos insectes et repérer leurs blessures.

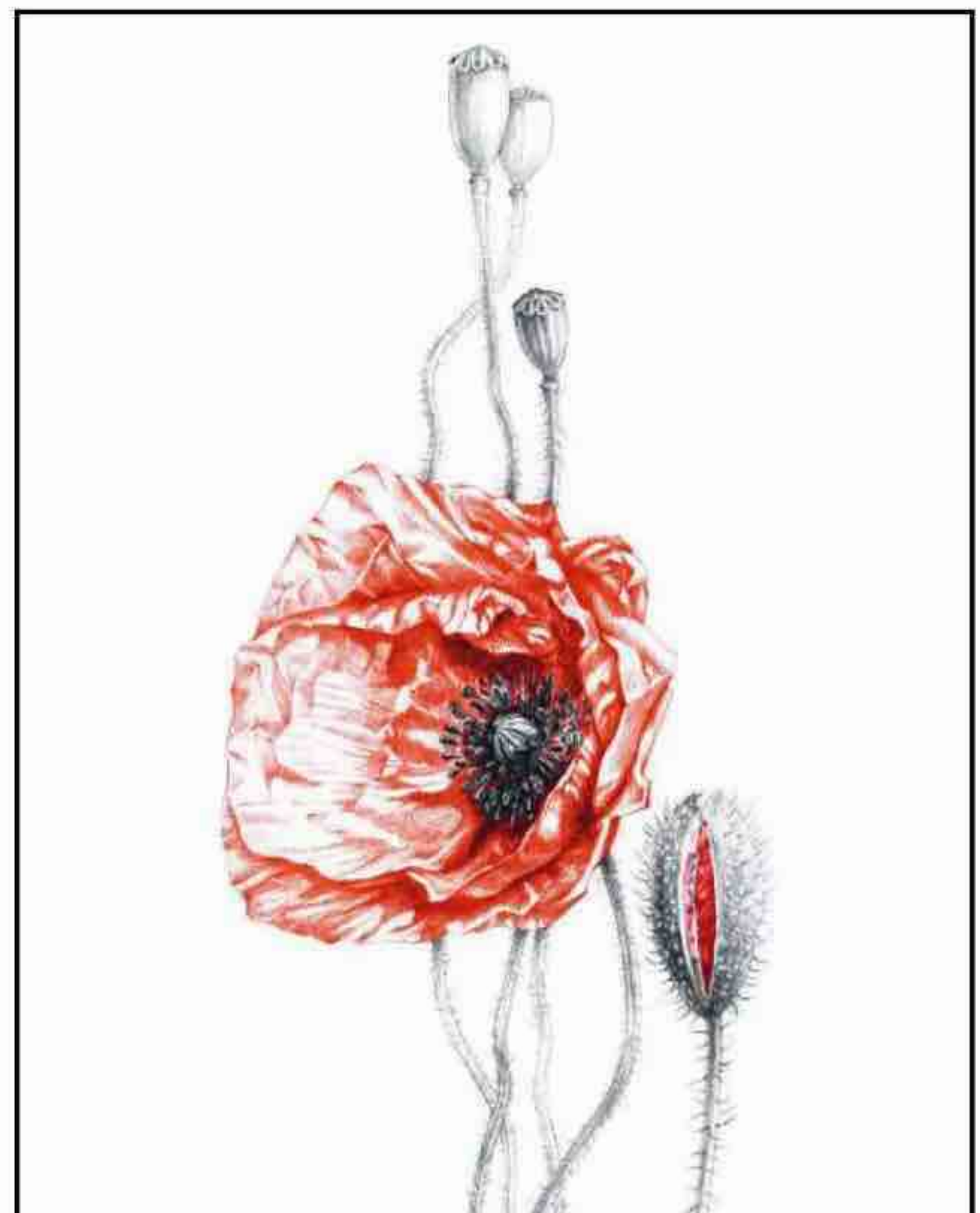
L'ocorico, le coquelicot, comme le fr de prophètes rimeurs, du chant désespéré et des champs désespérants. Il propose la partition de la réparation :

- j'ai descendu dans mon jardin (bis)

Maure y cueiller du romanin.  
Agouti crag blanc, musclature.

Could you have answered, "No."

Jean-Baptiste Wyckertlin (1823-1900)





# L'AGAPANTHE

COULEUR DE CIEL OU D'OUTREMER, LE « LIS BLEU » OFFRE UN FEU D'ARTIFICE DURANT TOUT L'ÉTÉ. MÊME SI CE N'EST PAS UN LIS ET QU'IL N'EST PAS TOUJOURS BLEU !

**L**e 22 novembre 1497, quand Vasco de Gama double le cap de Bonne-Espérance, à la pointe sud de l'Afrique, le printemps austral s'achève. Sans doute n'a-t-il pas vu éclore la magnifique floraison étoilée qui émaille le paysage de décembre à mars... Il faudra attendre l'arrivée des Hollandais, au XVII<sup>e</sup> siècle, et leurs comptoirs de la Compagnie des Indes orientales, pour que la plante soit introduite en Europe. Elle est décrite dès 1679 : il s'agit alors d'une espèce à feuilles persistantes, celle que l'on trouve communément dans la province du Cap et jusqu'à la rivière Limpopo. Pour limiter les risques, on la présente en pots qui sont confiés aux seuls jardins botaniques possédant une serre ou une orangerie, car personne ne sait encore comment se comporte cette belle exotique sous nos climats.

## LA FLEUR D'AMOUR

Au Jardin des plantes de Paris, qui s'appelle alors Jardin du Roi, Claude Aubriet en peint le portrait pour la collection des « Vélins du Muséum » sous le nom de *Hyacinthus africanus, tuberosus, flore caeruleo umbellato* (!). Un nom imprononçable et erroné que Charles-Louis L'Héritier de Brutelle change heureusement en 1789 en *Agapanthus umbellatus* (qui devient définitivement *A. africanus* en 1824). Du grec *agapè* (amour) et *anthos* (fleur), la fleur d'amour est bientôt rejointe par une espèce précoce, *A. praecox*, découverte dans des régions plus sèches en hiver : Swaziland, Lesotho et Mozambique. Plus rustique, mais tout aussi décorative, elle s'invite dans les jardins et participe à de nombreuses hybridations. Des variétés à fleurs blanches, rosées ('**Strawberry Ice**') ou violettes ('**Purple Cloud**') témoignent de l'intérêt que l'on porte désormais à ces jolis "lis du Nil" qui fleurissent chez nous de juin à septembre. Les biologistes les étudient également. Longtemps classées parmi les Liliacées, puis les Alliées



et Amaryllidacées, les agapanthes créent leur propre famille (Agapanthacées) en se fondant sur des analyses phylogénétiques de séquences d'ADN à la fin du XX<sup>e</sup> siècle. Mieux, les recherches pharmacologiques leur reconnaissent des propriétés anti-inflammatoires, ce que la tradition orale des Zoulous avait transmis de génération en génération. Tout comme les Xhosa qui fabriquaient des colliers de racines pour assurer une meilleure santé à leurs bébés...

## AU JARDIN

Vivaces, les agapanthes se plantent, au printemps, en massif ou en pot, dans une terre riche et bien drainée. Il leur faut du soleil et de la chaleur pour fleurir, et des hivers doux pour perdurer. Sinon, rentrez-les dans un local hors gel.



# L'AMOUR-EN-CAGE

ON CONNAÎT CE COUSIN DE LA TOMATE DEPUIS SI LONGTEMPS...  
LE **PHYSALIS ALKEKENGİ**, AU PETIT NOM SI POÉTIQUE, MÉRITAIT BIEN UN TEL HOMMAGE.



\*Théorie qui s'appuie sur le fait que les plantes soigneraient les parties du corps auxquelles elles ressemblent.

## AU JARDIN

*P. alkekengi*, originaire d'Europe, est un excellent couvre-sol, parfait pour les talus qu'il préservera de l'érosion. Plus le sol est sec et pauvre, plus il fleurit et fructifie.

Cueillez les tiges quand les calices commencent à se teinter pour en faire de généreux bouquets ou des guirlandes. Ensuite, les fruits séchent très bien et se conservent longtemps.

**N**os ancêtres les goûtaient 5 000 ans avant Jésus-Christ ; en attestent notamment des traces de baies présentes dans des récipients découverts sur le site néolithique de Chalain, dans l'Ain. Autant dire que ce physalis est pour nous autres humains un compagnon de route aussi proche que l'ortie. Comme elle, il est passé de la cuisine à la pharmacie. Au XVI<sup>e</sup> siècle en effet, le médecin suisse Paracelse, l'inventeur de la « théorie des signatures »\*, conclut que son petit fruit rond, accroché à l'intérieur d'un remarquable calice en forme de vessie, est forcément indiqué pour traiter les problèmes se rapportant à cet organe. Il avait en l'occurrence raison : la baie du physalis est un diurétique reconnu pour son efficacité. Mais son nom vernaculaire, on s'en doute, provient forcément d'une autre vertu. Sa forte teneur en vitamine C est certes un atout, mais pas de taille à provoquer l'amour. Et pourquoi en cage ? Serait-ce une allusion à une pratique amoureuse du Moyen-Âge ? Mais non ! On dit que cette étonnante et solide vivace tiendrait son nom de son fruit mûr, de couleur orange, à partir du mois d'août. Celui-ci, lorsqu'il est mangé cru est amer, à défaut d'être toxique (comme le fruit vert ou toute autre partie verte de la plante)... Amer autant que les malheureux qui se heurtent à quelque amour impossible, ou devant rester secret. Admettons ! Mais toute cage peut s'ouvrir, non ? Le fruit du physalis lui-même, une fois défait de son calice, confit dans du sucre ou plongé dans du chocolat fondu, n'est plus que douceur. Alors il ne faut pas hésiter à le cultiver... si on a la place, car il trace ! Et si l'on veut de plus grands fruits, on peut essayer le *Physalis alkekengi* var. *xfranchetii*, originaire du Japon et tout aussi rustique. Les plus goûteux cependant sont ceux du coqueret du Pérou (*P. peruviana*). Mais celui-ci gèle en deçà de - 10 °C : cultivez-le donc comme une plante annuelle.



# L'ANGÉLIQUE

AVEC UN NOM PAREIL, CETTE OMBELLIFÈRE GÉANTE DEVRAIT ÊTRE SYNONYME DE VERTU(S)...  
ALORS, VA-T-ELLE ENFIN SORTIR DU PURGATOIRE OÙ ELLE VÉGÈTE DEPUIS LONGTEMPS ?

**U**ne fois n'est pas coutume, c'est une plante qui ne vient ni des Amériques, ni d'Orient, ni même du bassin méditerranéen ! *Angelica archangelica* serait plutôt originaire du nord. On a retrouvé des traces de sa culture en Norvège, au Danemark, en Islande, notamment pour sa racine « grosse comme le bras », dicit le botaniste Paul-Victor Fournier. Il y a longtemps, l'angélique était donc considérée comme un légume. Elle était même censée apporter une belle longévité à qui en mâchait tous les jours.

## PLANTE MÉDICINALE PRÉCIEUSE

Mais ce n'est pas seulement pour cette raison que l'angélique, au XII<sup>e</sup> siècle, apparaît dans de nombreux jardins de monastères : tonique, stomachique, sudorifique, expectorante, emménagogue\* et dépurative, « l'herbe aux anges » est une plante médicinale précieuse. De là à en faire un remède contre la peste qui sévit au XIV<sup>e</sup> siècle, il n'y a qu'un pas. Elle se répand alors largement en Europe où elle se fait remarquer grâce à sa silhouette majestueuse (2 m de haut sur 1,20 m de large !), à ses ombelles verdâtres en juillet-août et à ses fortes tiges cylindriques creuses.

À l'époque, tout le monde sait que la plante est comestible. Le premier qui eut l'idée de la confire dans du sucre fut Olivier de Serres. Il cite d'ailleurs le procédé dans « Le théâtre d'agriculture et mesnage des champs » (1600), mais ce sont les religieuses de la Visitation de Sainte-Marie, à Niort, qui la transforment en délicieuse friandise, comme le soulignent Alexandre Dumas et Jean Anthelme Brillat-Savarin dans leurs ouvrages de cuisine. Un fameux coup marketing – avant l'heure –, car, grâce aux bonnes sœurs, la plante reste liée à jamais au Marais poitevin où elle se plaît bien il est vrai, jusqu'à imposer



l'appellation « d'Angélique de Niort ». Pourtant, l'herbe aux anges entrerait déjà dans la composition de nombreux élixirs et liqueurs régionaux, comme ceux de la Grande Chartreuse, en Isère, la liqueur du Mont-d'or près de Lyon ou la Bénédicte de Fécamp, en Normandie. Comme quoi le paradis appartient à tous !

\* Qui favorise la menstruation

## AU JARDIN

Cette bisannuelle ou vivace de courte vie se sème au printemps dans un espace assez dégagé pour qu'elle se développe, en terre riche, fraîche à humide, au soleil ou ombre légère. Après sa floraison (pas avant la deuxième année de culture), pensez à récolter les graines, car elle périlite par la suite.



# L'ARAUCARIA

LES DINOSAURES EN CONNURENT SANS DOUTE DES FORÊTS ENTIÈRES... MAIS LE DÉSESPOIR DES SINGES (**ARAUCARIA ARAUCANA**) N'A ÉTÉ « DÉCOUVERT » QU'AU XVII<sup>E</sup> SIÈCLE.

**U**n jésuite chilien, Juan Ignacio Molina (1740-1829), le décrit pour la première fois en 1782 dans son livre sur l'histoire naturelle du Chili, paru à Bologne, en Italie. Mais il se trompe en pensant qu'il s'agit d'un pin. Le médecin naturaliste – et surtout botaniste – français Joseph Dombey (1742-1794), chargé par le ministre Turgot d'explorer le Pérou (puis le Chili) de 1778 à 1785 en compagnie de savants espagnols, restera donc celui qui aura donné la

première bonne description de cet araucaria, dont le nom est directement inspiré de celui d'une population indienne du sud du Chili, les Araucans. Cependant Dombey fut malchanceux sa vie durant. Non seulement une grande part de ses dessins originaux fut saisie par le gouvernement espagnol, mais il fut aussi emprisonné à son retour à Cadix... jusqu'à devoir renoncer à la publication de ses recherches au profit des Espagnols. Ainsi donc l'histoire retiendra plutôt

comment les premiers plants de l'*Araucaria araucana* parvinrent en Europe : c'est le chirurgien écossais, féru de botanique, Archibald Menzies (1754-1842) qui les rapporta, après en avoir découvert des graines... dans son assiette ! Parti d'Angleterre à bord du *Discovery* pour une expédition dans le Pacifique qui dura de 1791 à 1795, il se trouva en effet invité, un soir, à la table du gouverneur du Chili, où furent servies ces drôles de noix au dessert. Une poignée d'entre elles glissée en douce dans une poche donna cinq beaux plants qui s'étoffèrent sur le navire de retour en Angleterre.

Là, ils s'adaptèrent parfaitement. La divulgation de ces grands beaux arbres fut donc rapide. Dès la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, toutes les grandes maisons avaient adopté au moins un de ces araucarias. On importe alors des graines... il faut fournir, la demande frôle la folie entre 1920 et 1930. Puis la mode passe, l'indifférence gagne ; la déforestation ainsi que le surpâturage, qui se mettent en marche en Amérique du Sud, en arrivent à menacer d'extinction ce beau conifère, classé sur la liste UICN\* comme espèce en danger depuis 2013. Le commerce des graines récoltées au Chili est désormais interdit.

\*Union internationale pour la conservation de la nature.

## AU JARDIN

Plantez-le à l'automne, en sol léger et au soleil, dans un lieu spacieux : il atteint plus de 30 m de haut à l'âge adulte. C'est un arbre dioïque : les pieds femelles se repèrent aux boules écailleuses qui se forment à l'extrémité des branches. Si un sujet mâle se trouve à proximité, ils donneront des graines comestibles, que l'on peut consommer comme les pignons de pin.





# L'ARBRE DU VOYAGEUR

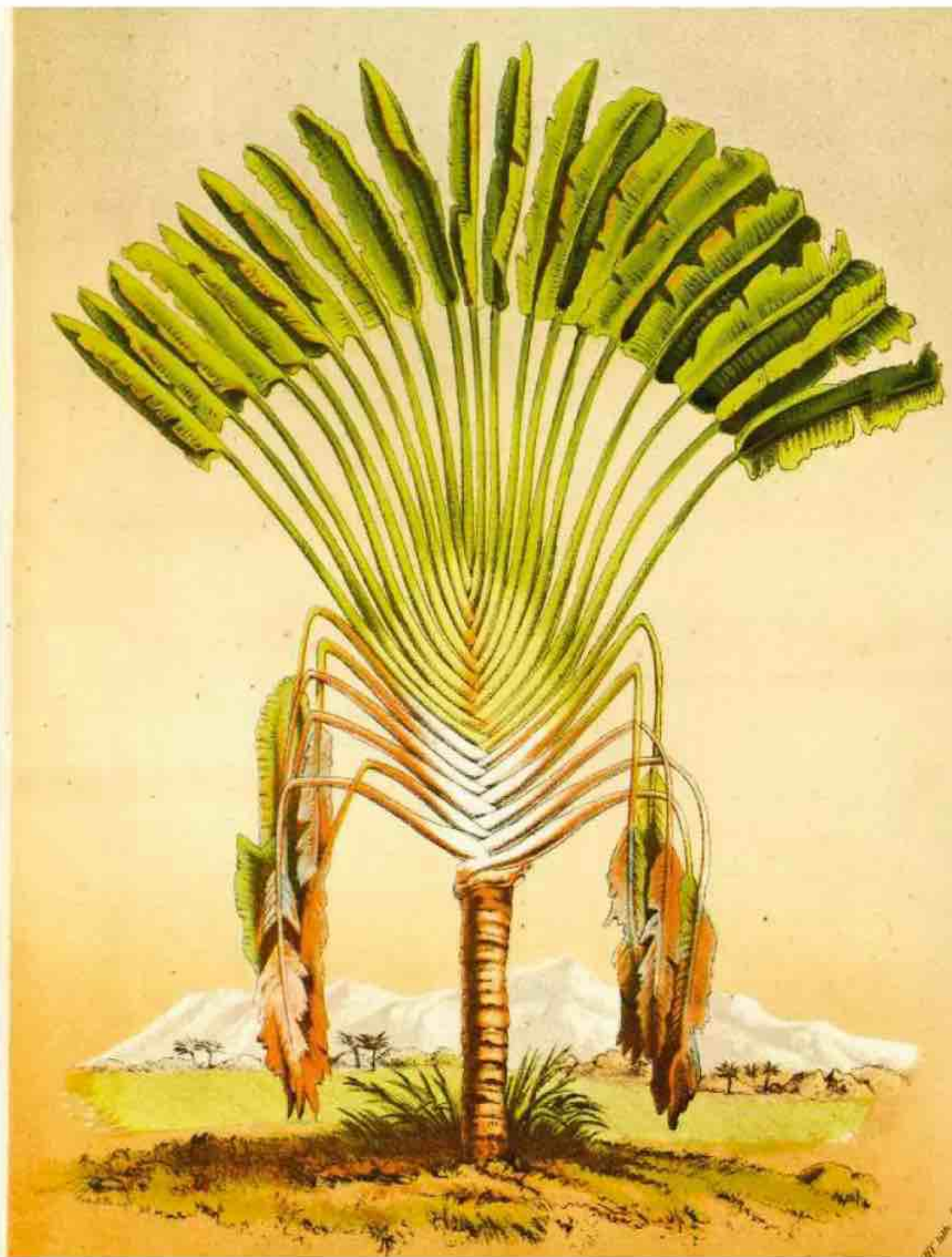
MALGRÉ SON NOM, CE N'EST PAS UN ARBRE. MALGRÉ SES LONGUES FEUILLES, CE N'EST PAS UN BANANIER. MALGRÉ SES FLEURS EN BEC D'OISEAU, CE N'EST PAS UN STRELITZIA...

**P**artons pour Madagascar ! Là-bas vit une espèce unique en son genre : *Ravenala madagascariensis*. Elle ressemble à un palmier ou à un bananier gigantesque, avec son stipe surmonté d'un magnifique éventail de longues feuilles vertes, mais c'est bien dans la famille des Strelitziacées, comme l'oiseau du paradis, qu'elle a été classée grâce à la forme de ses fleurs. Celles-ci sont particulièrement effilées et ne sont pollinisées que par certains oiseaux, chauves-souris... et lémuriens, des mammifères également indigènes de l'île, dont le museau semble s'être adapté au cours de l'évolution. En fait, c'est à Philibert Commerson (1727-1773) que l'on doit sa description pour les Européens. Comme beaucoup de savants de cette époque, il est aussi bien botaniste, explorateur, naturaliste et médecin. En 1768, il a déjà effectué une bonne part du voyage autour du monde que mène Bougainville. Il n'est d'ailleurs pas seul, puisque Jeanne Baret, sa compagne, s'est déguisée en homme pour embarquer sur le navire !

## D'OÙ LUI VIENT CE NOM ?

Après l'Amérique du Sud, Tahiti et Java, ils font escale à l'île de France (aujourd'hui Île Maurice). Bougainville s'en va boucler son périple, Philibert et Jeanne restent pour herboriser. Ils recensent les palmiers, dont le fameux coco-fesses, dessinent, notent, réalisent des herbiers. À Madagascar, Commerson repère enfin l'arbre du voyageur. D'où tient-il ce surnom ? Est-ce parce qu'on le voit de loin, ce qui permet de s'orienter quand on est égaré ? Qu'il pousse là où l'eau est abondante ? Que la base de ses feuilles retient l'eau de pluie et offre donc à l'assoiffé de quoi se désaltérer ? Toujours est-il qu'il le baptise *Dalembertia uranoscopa* en l'honneur de l'encyclopédiste, Jean Le Rond d'Alembert... mais c'est plutôt le nom donné par

ILLUSTRATION : RAVENALA FLORE DES SERRES, LOUIS VAN HOUTTE



Pierre Sonnerat que l'on retiendra. Deux siècles plus tard, on jugera que l'eau contenue à la base des feuilles étant le plus souvent impropre à la consommation (végétaux et petits animaux s'y décomposant fréquemment), il est plus sage de percer le cœur riche en eau pour étancher sa soif. D'ailleurs, certains variants du *Ravenala* sont consommés par les Malgaches, quand ils ne sont pas utilisés pour la construction des maisons.

## CÔTÉ CULTURE

À moins de posséder un grand jardin d'hiver, il vous sera difficile de cultiver cette grande plante qui peut atteindre plus de 10 m de haut. De plus, elle a besoin de chaleur, de luminosité, et d'un sol humifère et assez humide.



# L'ARMOISE DE LOUISIANE

SI C'EST BIEN EN LOUISIANE QU'**ARTEMISIA LUDOVICIANA** FUT "BOTANIQUEMENT" DÉCOUVERTE, ELLE ÉTAIT DEPUIS LONGTEMPS UTILISÉE POUR SES VERTUS MÉDICINALES EN AMÉRIQUE.

**S**oyons honnête : quand l'Anglais Thomas Nuttall (1786-1859), botaniste et collecteur pour l'université de Philadelphie, découvre cette armoise en 1810-1811 sur les rives du Mississippi, à côté de Saint-Louis, il n'est pas le premier à mettre la main dessus. Une précédente expédition a permis d'en récolter mais les spécimens ont été perdus. Surtout, l'armoise est bien connue des Amérindiens comme épice,

plante médicinale ou cérémoniale et ce, depuis des lustres, du Canada jusqu'au Mexique... De fait, les botanistes découvrent plus tard que plusieurs sous-espèces existent, la plus importante (*A. ludoviciana* subsp. *mexicana*) se trouvant au Mexique où elle est déjà employée comme remède avant l'arrivée des conquistadors. Alors, au XIX<sup>e</sup> siècle, forcément, c'est l'une des plantes médicinales les plus populaires du pays.

## BIENFAISANTE ET DÉCORATIVE

Nuttall le sait-il ? En vérité, la guerre qui se prépare entre l'Angleterre et les États-Unis (en 1812) oblige le botaniste à rentrer à Londres... Le temps pour lui de mettre de l'ordre dans son importante collection de plantes américaines (dont fait partie *Artemisia ludoviciana*) et d'en faire les descriptions pour son ouvrage « *Genera of North American Plants* », paru en 1818. Voilà donc la belle connue en Europe et peu à peu recherchée non plus pour ses multiples propriétés médicinales avérées (comme de soulager les maux d'estomac, la diarrhée et diverses douleurs), mais pour son feuillage gris particulièrement lumineux, et sa facilité de culture désarmante. La variété 'Silver Queen', plus petite que l'espèce type mais aux feuilles plus grandes, va faire son apparition au XX<sup>e</sup> siècle, suivie de 'Valerie Finnis', plus petite encore. Elles sont certes traçantes mais n'ont rien, vraiment, d'une mauvaise herbe. L'espèce type ou 'Silver King' se montrent autrement plus envahissantes : couper les fleurs pour éviter les semis est alors fortement conseillé... à moins d'envisager d'en végétaliser le macadam d'un parking, comme certains l'ont suggéré au Texas !

## AU JARDIN

'Silver Queen' et 'Valerie Finnis' sont très rustiques (-20 °C) mais drageonnent : il faut le prévoir avant de les placer en sol léger, au soleil (à mi-ombre dans le sud de la France). Et prévoir des voisines assez fortes pour ne pas être étouffées. Une taille en fin d'hiver suffit à les réjouir.





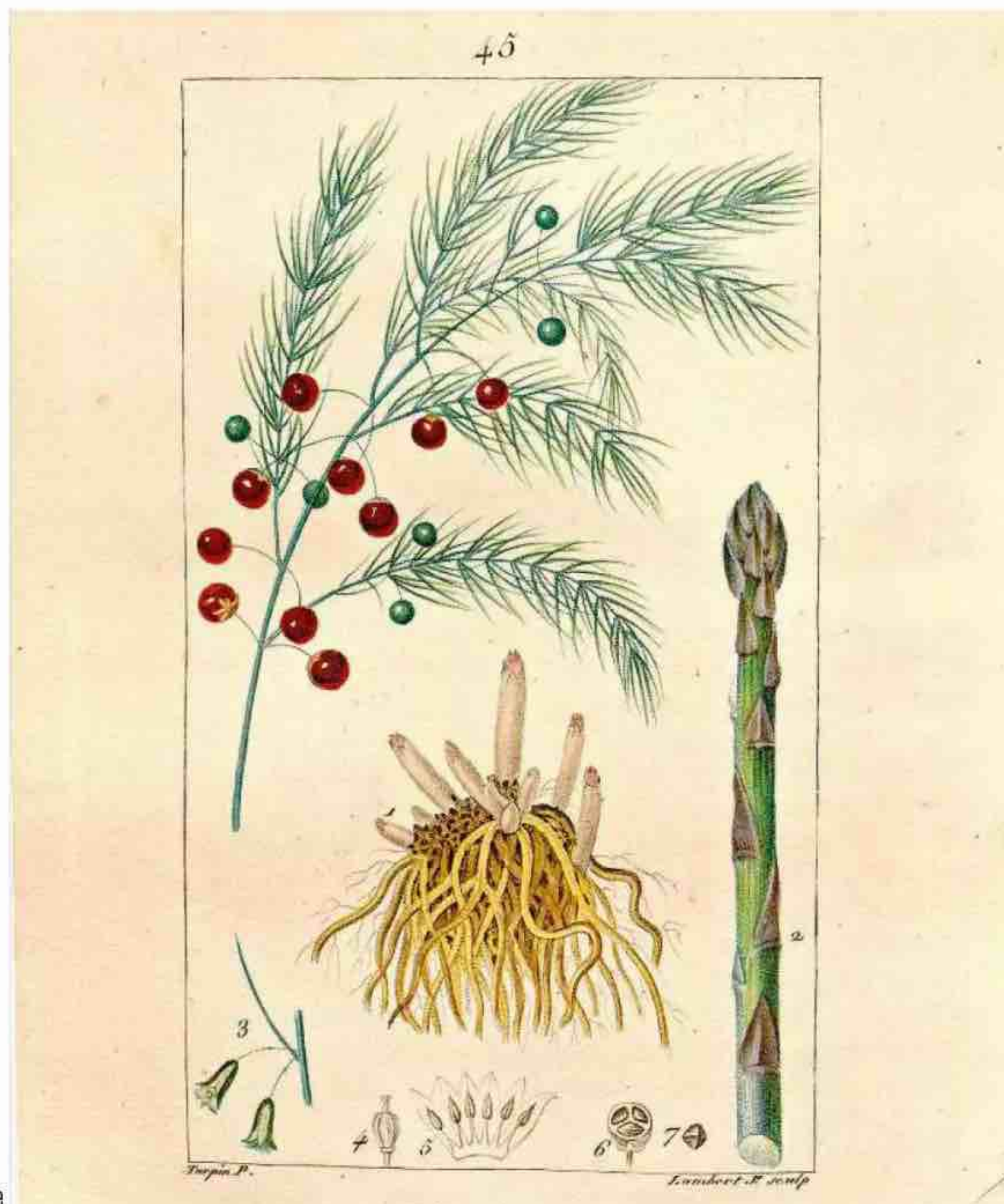
# L'ASPERGE

ORIGINAIRE DE L'EST DU BASSIN MÉDITERRANÉEN, **ASPARAGUS OFFICINALIS** A SÉDUIT SON MONDE DEPUIS L'ANTIQUITÉ GRÂCE À CERTAINES VERTUS SUPPOSÉES... ET BIEN RÉELLES !

**P**etite, verte et amère, l'asperge sauvage a si bien séduit les Grecs anciens qu'ils la dédiaient à Aphrodite, déesse de l'Amour, et lui attribuent des vertus sacrées pour ne pas dire aphrodisiaques. Hippocrate peut bien vanter ses propriétés diurétiques avérées, les Romains qui la découvrent ensuite apprécient tant ce "légume de la jouissance et de l'amour" qu'ils cherchent rapidement à l'améliorer. Pliny l'Ancien lui-même s'étonnera des asperges cultivées du côté de Ravenne, si grosses qu'il en suffit de trois pour faire la livre ! Mais ce goût-là ne fait pas l'unanimité et il sera de meilleur ton de boudier l'asperge durant le Moyen-Âge... jusqu'à ce que le médecin suisse Paracelse, dans la première moitié du XVI<sup>e</sup> siècle, redonne à l'asperge sa qualité présumée d'aphrodisiaque... en reprenant la théorie des signatures (voir page 5). Il écrit : *"Tout ce que la Nature crée, elle le forme à l'image de la vertu qu'elle entend y attacher."* Et le légume à la "pointe d'amour" de reprendre sa carrière !

## LÉGUME ROYAL PUIS POPULAIRE

Rapportée d'Italie en France par Catherine de Médicis venue épouser le futur Henri III en 1533, elle acquiert assez vite la première place parmi les "légumes royaux" de toutes les cours d'Europe. En France, Henri II, Louis XIV (qui ordonne à la Quintinie d'en cultiver sous serre, sur couches chaudes, pour en savourer dès décembre), Louis XV... tous sont amateurs et avec eux, nombre de riches gastronomes, d'autant que la grosse asperge violette dite de Hollande ou de Pologne arrive dans le nord de l'Europe dès le début du XVIII<sup>e</sup> siècle. Elle figure alors sur quelques marchés "populaires" puis dans les livres de cuisine, mais elle ne se démocratise vraiment qu'au XIX<sup>e</sup> siècle, époque à laquelle les



cultures mises en place dès 1750 à Argenteuil, près de Paris, se multiplient. On y sélectionne de nouvelles variétés, dont celles d'aujourd'hui sont majoritairement issues; on étend les cultures à la Sologne puis à l'Aquitaine, à la Provence, au Midi de la France. L'asperge depuis lors, plus précoce et donc plus chère !, plus résistante aux maladies, plus productive... a conquis le monde entier: c'est en Chine aujourd'hui qu'il faut chercher les plus gros producteurs (des asperges en conserve), au Pérou et au Chili.

## AU JARDIN

Planter les griffes en mars-avril, dans un coin du potager (un pied d'asperge peut atteindre 2 m de haut et reste en place au moins 10 ans), en sol riche et de préférence léger (voire sablonneux). Prévoir un tuteur et une griffe tous les 45 cm, dans une tranchée profonde de 15 cm (si la terre est un peu lourde) ou de 25 cm (si elle est légère). La première récolte se fait à partir de la troisième année.



# L'AUBÉPINE

ENTRE ÉGLANTIER ET PRUNELLIER, CET ARBRISSEAU DE LA FAMILLE DES ROSACÉES ATTEND LE MOIS DE MAI POUR FLEURIR. APPROCHEZ-VOUS, IL A QUELQUES HISTOIRES À VOUS CONTER...

**V**ous connaissez sans doute l'aubépine pour l'avoir vue parsemer la campagne de gros nuages blancs au printemps. Le «mai», cet arbuste traditionnel des haies de bocages contribue à les rendre impénétrables grâce à ses aiguillons acérés. Son nom d'épine blanche (par opposition à l'épine noire du prunellier) en dit long sur sa capacité à se défendre ! Par extension, on a d'ailleurs émis l'hypothèse qu'elle ait garni la couronne d'épines du Christ, ce qui est hautement improbable. Il n'empêche qu'elle joue un rôle bénéfique : quelques branches judicieusement accrochées aux portes des maisons et des granges éloigneraient la foudre par temps d'orage... mais pas les coups de foudre ! On raconte que, dans la nuit précédant le 1<sup>er</sup> mai, il était de coutume, pour les jeunes gens, d'aller cueillir des rameaux verts d'aubépine pour les placer sur le toit ou les fenêtres de leur bien-aimée. C'est ce qu'on nommait, au Moyen-Âge, le «mai aux filles». Attention, toutefois, à ne pas y glisser de fleurs, qui seraient plutôt mal vues ! Enfin, dans certains pays d'Europe, on déjoue le pouvoir des sorcières en disposant un peu d'aubépine dans le berceau des enfants et dans le cercueil des défunts. N'est-on jamais trop prudent ?

## UN SPÉCIMEN ÂGÉ DE 1 700 ANS

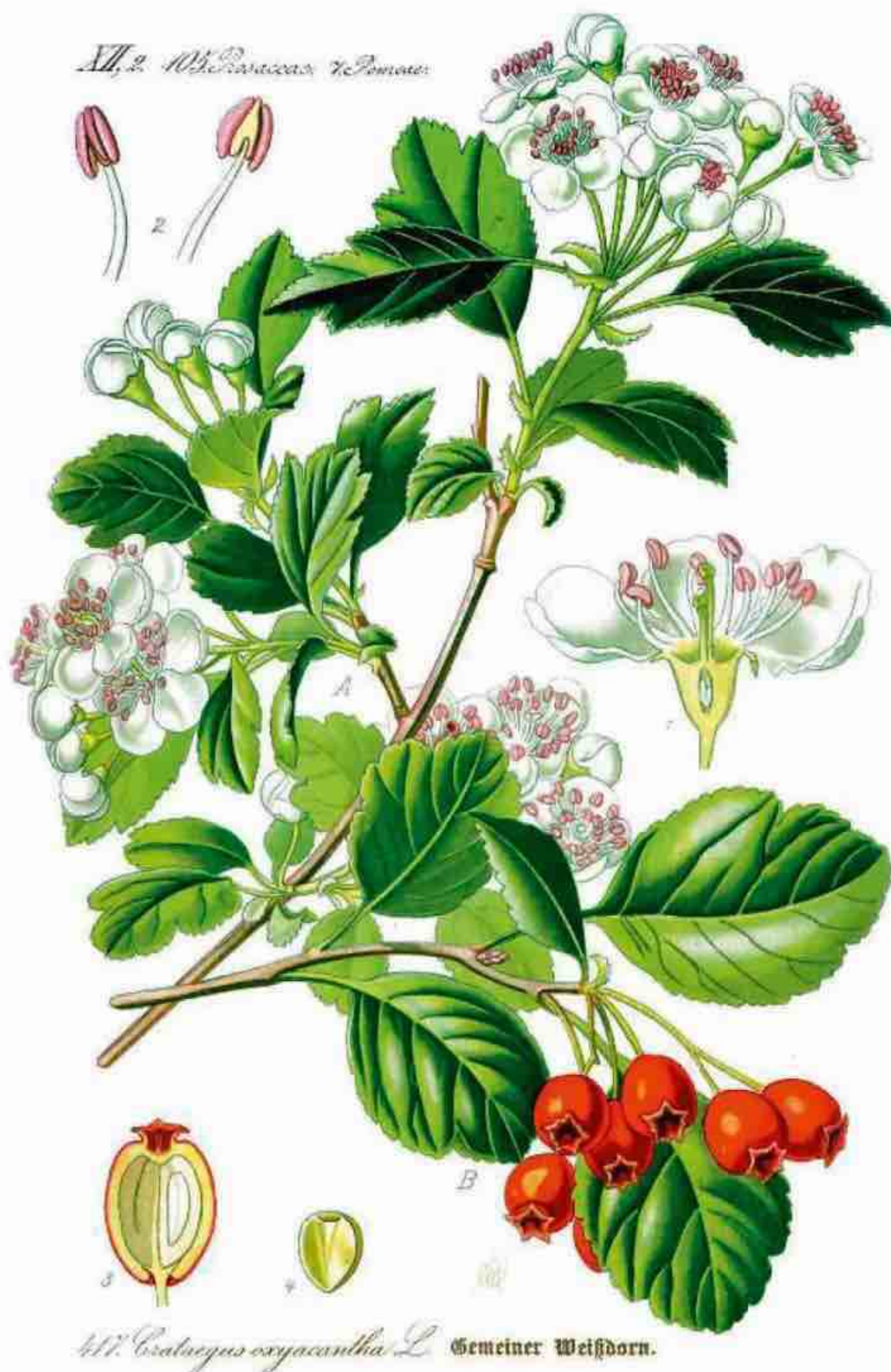
Les bienfaits des *Crataegus* ne s'arrêtent pas là. Si les savants grecs, pendant l'Antiquité, ont pu la confondre avec l'églantier, ceux de la Renaissance recommandent la véritable aubépine contre la goutte, la pleurésie ou les calculs urinaires. Pas moins ! C'est seulement à l'aube du XX<sup>e</sup> siècle que les médecins américains Jennings et Clement, ainsi que le Français Leclerc, mettent en évidence ses propriétés tonocardiaques et régulatrices de l'hypertension, calmantes et antispasmodiques. On en oublierait presque sa valeur ornementale au jardin

qui se manifeste surtout chez *Crataegus laevigata* 'Crimson Cloud' aux somptueuses fleurs rouges à cœur blanc, l'élégante 'Princesse Sturdza' d'un rose tendre, ou encore 'Paul's Scarlet' à fleurs doubles roses. Ce sont des arbres parfaits pour petits jardins. Qui sait ? Peut-être atteindront-ils l'âge vénérable de celle de Saint-Mars-sur-la-Futaie, en Mayenne, qui aurait plus de 1700 ans ! On dit que c'est saint Julien, évêque du Mans qui l'aurait plantée au III<sup>e</sup> siècle, à côté de l'église... Et elle y est toujours.

## AU JARDIN

Pas difficile, l'aubépine atteint 6 à 7 m de haut, en toutes terres pas trop calcaires, au soleil comme à mi-ombre. Très résistante au froid (-25 °C et au-delà), elle l'est, hélas, moins au feu bactérien. Achetée en jeune plant, l'aubépine peut être formée en bonsaï.

ILLUSTRATION : CRATAEGUS LAEVIGATA THOMÉ, O.W., FLORA VON DEUTSCHLAND ÖSTERREICH UND DER SCHWEIZ





# L'AUBERGINE

DE LA FAMILLE DES SOLANACÉES, TOUT COMME LA TOMATE OU... LA TOXIQUE MANDRAGORE, L'AUBERGINE A LONGTEMPS INSPIRÉ DE LA MÉFIANCE.

**Q**ue l'aubergine (*Solanum melongena*), originaire du nord-est de l'Inde et de l'actuelle Birmanie, soit aujourd'hui largement produite en Chine ou en Inde n'a rien d'étonnant : elle y était déjà cultivée dans l'Antiquité. Seulement, ce n'est qu'un peu avant le Moyen-Âge qu'elle commence à voyager, dans les malles des Perses, d'abord, puis dans celles des Arabes. L'Espagne une fois conquise par ces derniers sera donc le premier pays européen à la découvrir, au début du Moyen-Âge. Mais il faudra un peu de temps pour que le commun des mortels en vienne à apprécier ce « fruit » bizarre. Longtemps, les médecins s'en méfient ; ils le jugent impropre à la consommation quand ils ne l'accusent pas de provoquer des fièvres et autres crises d'épilepsie !

## MERCI LES MAURES !

*Solanum insanum* : c'est son premier nom savant, autrement dit l'insane, la pomme des fous. Bref, on ne se l'arrache pas, on la cultive plutôt à titre ornemental. Mais savait-on seulement la cuisiner ? Sans doute pas comme il le faudrait pour masquer son amertume d'alors. Plusieurs siècles de domination par les Maures ne furent pas de trop pour y arriver. Aussi, lorsqu'au XIV<sup>e</sup> siècle l'aubergine débarque en Italie (en direct d'Afrique du Nord), sa carrière est lancée. Enfin presque ! Il lui faudra encore gagner le sud de la France, puis retenir l'attention de Louis XIV, qui demande qu'elle soit cultivée dans le potager de Versailles. Cela jouera en sa faveur, comme le fait que Linné, au XVIII<sup>e</sup> siècle, change son nom pour *Solanum melongena*. Mais ne serait-ce pas plutôt sur les tables du très réputé restaurant parisien situé au Palais Royal, Les Frères Provençaux, que l'aubergine fera le plus d'éclat, sous le Directoire, après que des révolutionnaires l'y ont



rapportée de Provence ? On constate en tout cas qu'elle ne figurera pour la première fois sur un marché parisien

ou dans les livres de cuisine qu'au début du XIX<sup>e</sup>. Être un légume, contre toute attente, ça se mérite !

## AU JARDIN

Dans tous les cas, semez les à chaud, en février, en godet. Repiquez les quand ils atteignent une quinzaine de centimètres début mai en pleine

terre quand les dernières gelées ne sont plus à craindre. Arrosez régulièrement et récoltez 3 mois après la plantation.



# LA BARBE-BLEUE

DISCRET DURANT UNE BONNE PARTIE DE L'ANNÉE, LE CARYOPTÉRIS SE TRANSFORME EN DOUX NUAGE BLEU EN SEPTEMBRE-OCTOBRE. MAIS POURQUOI N'EST-IL PAS PLUS POPULAIRE ?

**V**ous connaissez Robert Fortune... Non ? Pourtant, c'est grâce à lui que vous pouvez déguster votre tasse de thé à cinq heures ! À la suite d'un stratagème digne des maîtres de l'espionnage, il a introduit des milliers de pieds de *Camellia sinensis* en Inde, au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, brisant définitivement le monopole chinois du thé. Plus prosaïquement, ce qui nous intéresse ici, c'est son premier voyage pour le compte de la Royal Horticultural Society, en 1843-1844, peu après le Traité de Nankin. Missionné pour découvrir de nouvelles plantes, il en expédie des centaines au Royaume-Uni. Parmi elles, cet arbuste qui fournit un ravissant coloris, mais dont on ne sait s'il est résistant à l'hiver ou pas. Dans le doute, on lui trouve une place dans la serre, puis dans l'orangerie... et, botaniquement, dans la famille des Verbénacées. Il sera nommé *Caryopteris*, du grec *karuon*, noyau, *ptéris*, aile, allusion à la forme de ses fruits, et *incana* pour décrire son feuillage grisâtre.

## DE SI BEAUX HYBRIDES

Parallèlement, les Français aussi ont leur barbe-bleue. Il a même fait le voyage avant celui des Anglais ! Découvert sur les pentes sèches des montagnes de Mongolie par Bunge et introduit dans l'Hexagone en 1833, le spécimen a malheureusement disparu. Il faut attendre l'expédition du père David, en Chine et dans le sud de la Mongolie (1866), pour retrouver ce *Caryopteris mongholica*, à la floraison bleu foncé. Plus trapu que *C. incana*, il est aussi plus rustique... tout comme les sujets que les pépinières Veitch ont rapportés du Japon à la fin du siècle. Toutefois, les hivers humides semblent leur être préjudiciables et les événements historiques inversant les priorités, on abandonne cette espèce fort jolie, mais économiquement peu utile. Finalement, le *Caryopteris* va connaître une deuxième jeunesse grâce un semis

spontané repéré, dans son jardin de West Clandon, par Arthur Simmonds, alors secrétaire de la RHS. Celui-ci subodore qu'il y a eu croisement entre un *incana* et un *mongholica*\* et le baptise naturellement *C. x clandonensis* 'Arthur Simmonds' en 1930. Le buisson de 1 m de haut se ressème facilement et donne naissance à quantités d'hybrides aux couleurs variées, dont l'original 'Worcester Gold' à feuillage doré. Mais la palme du plus beau bleu revient à 'Grand bleu' obtenu par les pépinières André Briant en 1997.

## AU JARDIN

Cet arbuste à la silhouette élégante, dense et de taille moyenne affectionne le soleil, les sols bien drainés quel que soit le pH. La taille de fin d'hiver doit être assez sévère pour conserver à l'arbuste un port compact.

\* Ce qui ne sera confirmé qu'en 2006 grâce à des recherches génétiques.



REVUE HORTICOLE



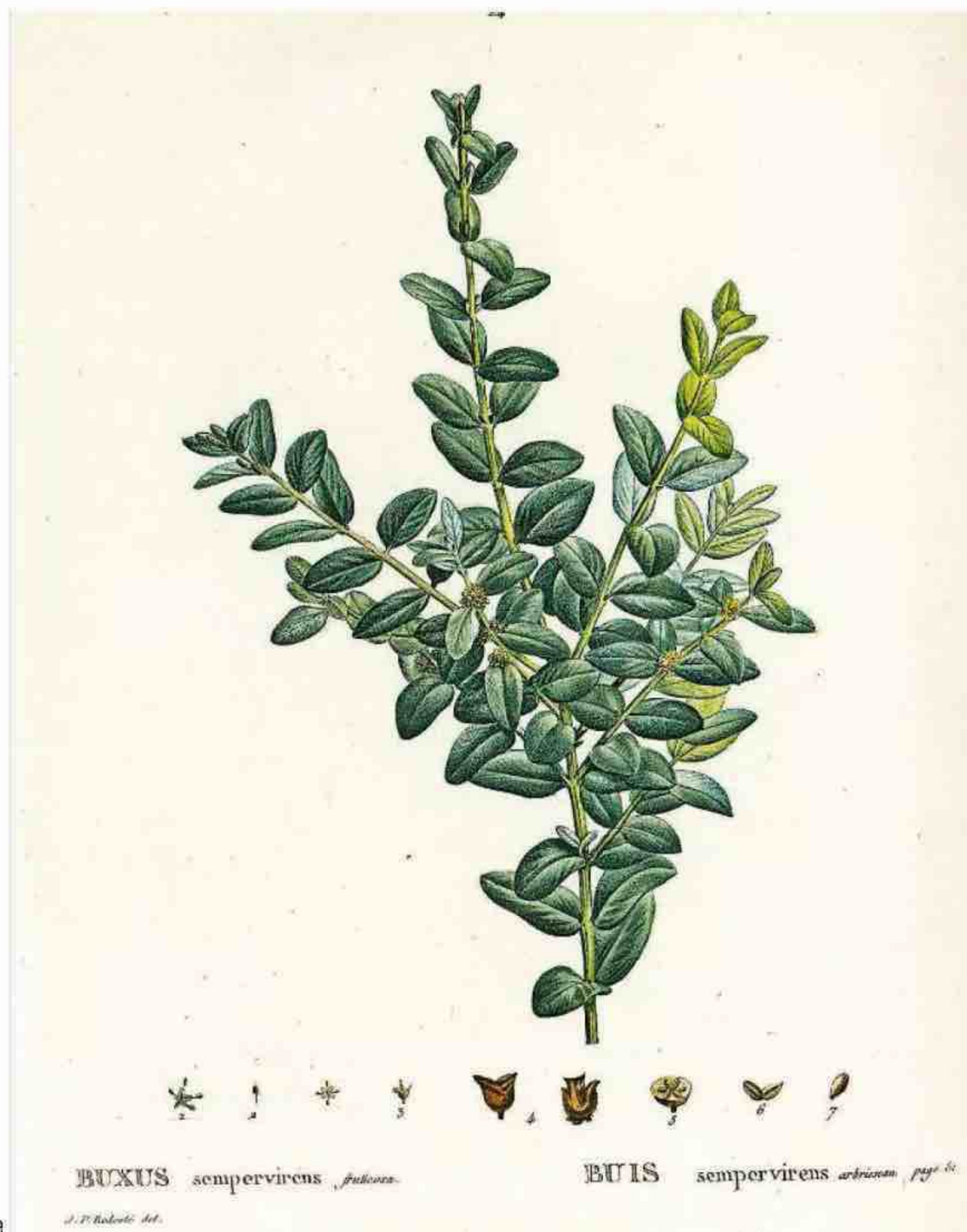
# LE BUIS

**BUXUS SEMPERVIRENS** A TRAVERSÉ L'HISTOIRE EN PRENANT DES GALONS. LE BUISSON EST DEVENU UNE PLANTE D'ART (TOPIAIRE) ET DE BRODERIES DE CHÂTEAUX.

**L**es Sumériens sont probablement les premiers à avoir intégré et « sculpté » les buis dans les jardins. En 331 avant J.-C., lors de la prise de Babylone, Alexandre le Grand et ses hommes les découvrent... L'art topiaire va dès lors voyager. Et gagner la société romaine. Cicéron (106-43 av. J.-C.) évoque déjà les *topiarii*, puis Pline le Jeune (62-113), ces « différentes figures tracées avec du buis représentant plusieurs animaux qui se regardent. » Serait-ce donc aux Romains que l'on devrait la buxaie du Pällembësch, qui se trouve à Rettel, en Lorraine ? Le buis est certes commun en France comme dans le reste de l'Europe, mais surtout dans le Sud; on parle ainsi de « forêts » ou de landes de buis à Lugny, dans le Mâconnais, ou à Saint-Claude, dans le Jura. Mais il est rare en Lorraine. Alors donc, ceux de Rettel seraient-ils des « vestiges » de l'occupation romaine, ou d'un lieu de culte ? Quoi qu'il en soit, le buis, en France, ne passe au jardin qu'au Moyen-Âge, du moins dans ceux des monastères; et en tant qu'arbre.

## TOUTES LES VERTUS

C'est à partir de la Renaissance, dès le XV<sup>e</sup> siècle, qu'il est employé comme plante de bordure. Avec l'avènement du jardin « à la française », lancé dès le XVII<sup>e</sup> siècle par Jacques Boyceau de la Barauderie (1560-1635), intendant des jardins de Louis XIII, on en vient même, dans les parcs des grandes maisons, à en faire des broderies inspirées des tapis d'Orient et de la dentelle de Venise. Dans les jardins des chaumières, c'est autre chose. Avoir un pied de buis qu'on laisse pousser librement permet, d'une part, d'en prélever facilement des bouquets destinés à être bénis par Monsieur le curé le dimanche des Rameaux (le buis remplace les palmes commémoratives de l'entrée du Christ à Jérusalem) et, d'autre part, de profiter



de ses nombreuses vertus médicinales, sudorifiques, fébrifuges, anti-inflammatoires, antirhumatismales, ou encore

antiparasitaires. Vertus reconnues, mais oubliées, qui pourraient bien revenir au goût du jour...

## AU JARDIN

Les buis se plaisent en tous sols, au soleil ou à mi-ombre. Pour les bordures, préférez des variétés jugées plus résistantes aux champignons que *B. sempervirens* 'Suffruticosa': *B. sempervirens* 'Blauer Heinz' ou

des petits *B. microphylla* comme 'Rococo'. Pour les grandes haies : *B. sempervirens* 'Rotundifolia' par exemple. Dans tous les cas, ne les plantez pas trop serrés et taillez-les deux fois par an, fin juin et courant septembre.



# LA VIE BIEN REMPLIE DE PIERRE BELON



MORPHART CREATION

Ce naturaliste du XVI<sup>e</sup> siècle a parcouru de nombreux pays et introduit en France le platane, le pistachier... On dit qu'il a été voleur de tulipes et qu'il a tenté de faire pousser de la marijuana dans son jardin !

**A** pied, à cheval, en bateau ou à dos de chameau... Au XVI<sup>e</sup> siècle, chaque voyage est plus qu'une aventure. Mais le danger ne fait pas peur à Pierre Belon. Ce natif du Mans, originaire d'un milieu modeste, a la chance d'être bossueur, curieux, intelligent ce qui lui vaut d'être remarqué par les ecclésiastiques auprès desquels il travaille. On l'envoie faire des études d'histoire et de médecine à Paris, puis de naturalisme en Allemagne. Il devient ensuite l'apothicaire du cardinal de Tournon, alors archevêque d'Auch.

## CHEZ SOLIMAN LE MAGNIFIQUE

Grâce au soutien du cardinal, Pierre Belon part en expédition au Levant. Il visite l'Égypte, la Palestine, la Grèce, la Syrie, et Istanbul où, dit la légende, il parvient à voler des bulbes de tulipes dans le jardin du sultan Soliman le Magnifique. Les tulipes valant plus que l'or à l'époque, on imagine son sort s'il s'était fait prendre la main dans le sac... De son voyage en Empire ottoman, il rapporte d'autres plantes très communes

chez nous aujourd'hui : l'arbre de Judée (*Cercis siliquastrum*), le pistachier (*Pistacia vera*), le chêne vert (*Quercus ilex*), le platane (*Platanus orientalis*). De retour de ses pérégrinations, il s'installe à l'abbaye de Saint-Germain des Prés, à Paris, met en forme le récit de ses découvertes publié en 1553 sous le titre « *Observations de plusieurs singularitez et choses mémorables trouvées en Grèce, Asie, Judée, Égypte, Arabie et autres pays estranges* ». Par faveur du roi Charles IX (1550-1574), Pierre Belon s'installe ensuite dans le château de Madrid, situé dans le bois de Boulogne. Il y poursuit ses recherches, continue d'écrire et se livre à quelques expériences dont la culture de marijuana qu'il a découverte à Constantinople.

## UNE MORT BIEN MYSTÉRIEUSE...

Un soir d'avril 1564, il est assassiné dans le bois de Boulogne alors qu'il rentre chez lui. On dit que rien ne lui fut volé sauf sa petite collection d'oignons de tulipe qui réapparut mystérieusement dans le jardin de Charles de L'Écluse. Ce botaniste français a largement contribué à l'introduction de la tulipe en Europe, et particulièrement en Hollande.



*Tulipa gesneriana*  
(Didier's tulip garden tulip)

RAWPIXEL.COM



# LE CALADIUM

SURNOMMÉE ASSEZ JUSTEMENT "LA PALETTE DE PEINTRE", CETTE PLANTE TROPICALE A LONGTEMPS SUSCITÉ AUTANT DE RÉPULSION QUE D'ADORATION.

C'est dans les forêts tropicales d'Amérique du Sud, et plus particulièrement au Brésil, que pousse le *kelady*, dont les Amérindiens utilisaient la racine bouillie pour concocter des remèdes purgatifs. Le reste de la plante, réputé toxique comme le sont de nombreuses autres Aracées, est remarqué par les explorateurs pour son feuillage décoratif. C'est ce qui lui vaut d'embarquer pour l'Angleterre où William Aiton, un botaniste écossais du XVIII<sup>e</sup> siècle, fera la première description du *Caladium bicolor*. Employé aux Jardins botaniques royaux de Kew, il est aux premières loges pour admirer les nouveautés d'outre-Atlantique et rédiger, en 1789, le catalogue des espèces cultivées, *Hortus Kewensis*.

## TIMIDE RETOUR EN GRÂCE

En France, on a bien d'autres préoccupations et il faut attendre le Second Empire pour que le caladium prenne son envol. Les jardins d'hiver sont à la mode et l'on recherche des plantes qui aiment l'atmosphère humide des serres chaudes : ainsi, cette espèce aux feuilles colorées en forme de cœur est idéale au pied des lianes arborescentes ! C'est en 1858 que La Revue horticole lui consacre le plus d'articles : descriptions, modes de culture et planches botaniques inspirent M. Bleu le premier hybrideur de caladiums, qui entrevoit déjà, en 1865, la richesse des panachures, mouchetures ou rayures possibles. Mais c'est surtout l'écrivain symboliste Joris-Karl Huysmans qui décrit la fascination exercée par cette plante. Dans *À rebours* (1884), il écrit : « Il y en avait d'extraordinaires, des rosâtres, tels que le Virginale qui semblait découpé dans de la toile vernie, dans du taffetas gommé d'Angleterre; de tout blancs, tels que l'Albane, qui paraissait taillé dans la plèvre transparente d'un bœuf (...); quelques-uns, surtout le Madame Mame, imitaient le zinc, parodiaient



des morceaux de métal estampé, teints en vert empereur, salis par des gouttes de peinture à l'huile, par des taches de minium et de céruse...».

Malheureusement, ses exigences culturelles et son aspect sanguinolent en décourageant plus d'un et il disparaît des catalogues. Pour toujours ? Non, il semble que, récemment, un petit nombre d'irréductibles curieux l'ait redécouvert pour en collectionner les variétés...

## CÔTÉ CULTURE

Placez le pot à la lumière, sans soleil direct. Arrosez régulièrement mais sans excès. En hiver, mettez la plante au repos ou conservez son bulbe dans du sable. Faites-le redémarrer au printemps.



# LE CAMASSIA

ORIGINAIRE DE L'OUEST DES ÉTATS-UNIS, CETTE SPLENDIDE PLANTE BULBEUSE A SÉDUIT LES AMÉRINDIENS BIEN AVANT LES AMATEURS DE JARDIN. ET POUR DES RAISONS BIEN DIFFÉRENTES !

**P**artie de Camp Dubois (Illinois) en mai 1804, l'expédition conduite par Meriwether Lewis et William Clarke se dirige toujours plus à l'ouest afin d'explorer les terres sauvages nord-américaines et ouvrir une voie vers le Pacifique. Après de multiples aventures (dont une rencontre avec deux grizzlis), les explorateurs sont bloqués par la neige en septembre 1805 en traversant les montagnes Rocheuses. Les réserves s'épuisent vite, on abat un cheval, mais tous seraient morts de faim sans l'intervention de la tribu des Nez-Percés. Les voici qui apportent du poisson et du « quamash » cuit. C'est assez bon, nourrissant et bien que certains aient eu des problèmes digestifs, Lewis revient au printemps suivant pour observer la floraison de cette plante. Il est stupéfait : ce ne sont que des « lacs d'eau claire » à perte de vue, comme il l'écrit dans son journal de voyage, des prairies couvertes de fleurs bleues juchées sur des tiges de plus de 40 cm de haut ! Il en collecte quelques spécimens qu'il rapporte à Saint-Louis dans le Missouri et auxquels on donnera plus tard les noms de *Camassia esculenta* ou *C. quamash*.

## UNE PLANTE À DÉCOUVRIR

Ce serait donc une histoire purement américaine si le botaniste écossais David Douglas n'avait eu pour mission de longer la rivière Columbia. Lui qui n'a que 26 ans effectue déjà son deuxième voyage pour le compte de la Société royale d'horticulture. En 1825, il tombe aussi en pâmoison devant la beauté des « jacinthes indiennes ». Curieux, Douglas avoue dans ses carnets avoir goûté des racines bouillies et leur avoir trouvé un goût de poire chaude... Celui à qui l'on doit le fameux pin Douglas expédie donc les premiers exemplaires en Europe, mais ce n'est que dans les années 1850 que l'on note un réel engouement pour cette plante; grâce notamment à l'envoi par John Jeffrey, en 1851, du *Camassia leichtlinii* récolté en Colombie britannique. Si le genre reste finalement peu connu des jardiniers français, cette espèce fait toujours l'objet de travaux d'amélioration, et elle arbore aujourd'hui des coloris variés, du blanc pur au bleu violet foncé.



WELLCOME COLLECTION. CC BY

## AU JARDIN

Plante vivace facile à cultiver, très rustique et fleurissant en mai-juin. Plantez les bulbes en automne, au soleil, dans une terre fraîche et riche en humus, même argileuse. Là où elle se plaît, elle se naturalise rapidement et peut durer de nombreuses années.



# LE CAOOUTCHOUC

INCONTOURNABLE, LA STAR DES PLANTES D'INTÉRIEUR A POURTANT CONNU QUELQUES TRAVERSÉES DU DÉSERT... UN COMBLE POUR UN ARBRE ORIGINAIRE DES FORÊTS TROPICALES !

**D**ans les années soixante, quand on voulait une belle plante verte, on avait le choix entre un philodendron, une sansevierie (si gentiment surnommée langue de belle-mère) ou un ficus. Mais attention, pas n'importe quel ficus ! Celui qui est droit comme un « i », possède de larges feuilles vernissées, coriaces, vert sombre, si brillantes qu'on dirait du plastique : autrement dit, *Ficus elastica* pour les intimes. Comment ce prince des forêts tropicales a-t-il atterri dans nos salons ? Si nous remontons le temps et traversons les océans, nous le rencontrons en Asie, dans les zones chaudes et humides d'Inde, de Sumatra ou, encore, de Malaisie. Ce sont alors les terrains de jeu favoris des différentes compagnies des Indes, néerlandaises, françaises et anglaises, qui y exploitent le lucratif filon des épices, du riz, du café, du thé et du coton. C'est en Inde, et plus précisément à Madras, que s'installe William Roxburg (1751-1815), chirurgien écossais travaillant pour la Compagnie britannique des Indes orientales. Il n'a alors que 25 ans, mais a déjà effectué deux voyages vers l'Asie et se passionne pour le végétal... à tel point qu'on lui confie la responsabilité du jardin botanique de Shibpur près de Calcutta. Le "kusmeer", rapporté par M. R. Smith au milieu d'une cargaison de plantes nouvelles, y est introduit en 1810.

## RÉCENT RENOUVEAU

William Roxburg, « père de la botanique des Indes », le baptise *Ficus elastica* dans son *Hortus bengalensis* (1814), à cause de sa sève blanche, toxique, mais dotée de propriétés exceptionnelles. Ce latex lui vaut d'être cultivé de manière intensive au cours du XIX<sup>e</sup> siècle (aux Philippines, notamment), mais la qualité du caoutchouc produit est moyenne et peu exploitable rapidement. On lui préfère alors l'hévéa, dès sa découverte au Brésil. L'aspect ornemental de ce bel arbre, qui atteint 50 m dans son pays d'origine, lui vaut toutefois les honneurs des grandes serres et des jardins d'hiver, puis des intérieurs bourgeois. On aime ses feuilles vertes ou panachées, son port altier et sa culture facile. Mais il finit par être quasiment abandonné quand arrive le *Ficus benjamina* à petites feuilles. Il lui faudra attendre le renouveau récent des plantes vertes pour revenir à la pointe de la mode !



## CÔTÉ CULTURE

Il aime la chaleur, la lumière et l'humidité. Offrez-lui un terreau riche, de l'engrais liquide tous les 15 jours et un arrosage régulier, modéré. S'il atteint 2 ou 3 m en appartement, il peut nécessiter un tuteur de bambou ou de mousse maintenue humide. Dépoussiérez régulièrement le feuillage.



# LE CASSISSIER

CET ARBUSTE, FINALEMENT TRÈS QUELCONQUE, OFFRE DE DÉLICIEUSES PERLES NOIRES ET DES BOURGEONS QUE PARFUMEURS ET HERBORISTES SE DISPUTENT ÂPREMENT !

**Q**ue les Grecs ne le connaissent pas, passe encore... Mais les Romains? Aucune mention chez Dioscoride ni chez Galien! Rien dans les traités de médecine chinoise! Il faut dire que *Ribes nigrum* n'est pas très exotique : il est, comme le groseillier, originaire d'Europe septentrionale, d'Écosse à la Sibérie, et, jusqu'au siècle dernier, de Lorraine et d'Alsace. Pourtant, il faut attendre Petrus Forestus, médecin de la fin du XVI<sup>e</sup> siècle, pour confirmer que la plante est souveraine contre les maladies de la vessie. Il a été démontré, depuis, que l'infusion de feuilles est diurétique, tonique, astringente et antirhumatismale...

## KIR ET RATAFIA

En 1712, paraît enfin « Les propriétés admirables du cassis », de l'abbé Bailly de Montaran, qui vante également l'usage que l'on peut faire des fruits. L'ouvrage fait le tour de France : édité à Rouen, Orléans et Nancy, il atteint Dijon en 1750. Les cultures se mettent en place partout, d'autant que le ratafia de cassis, que l'on produit à partir de ses baies, semble requinquer quiconque en consomme! Sur les coteaux de Beaune et de Nuits-Saint-Georges, des variétés rustiques à gros fruits juteux apparaissent, comme 'Noir de Bourgogne' qui est encore l'un des plus cultivés de nos jours. Il n'en faut pas plus pour encourager les liquoristes locaux à affiner la recette. Chacun crée la sienne : Edmond Briottet en 1836, Lejay Lagoute en 1841, L'Héritier-Guyot en 1845... Une véritable industrie du cassis-liqueur voit le jour et fait la réputation de la région. Même si l'idée de lui associer du vermouth flotte déjà dans certains bars, il faut attendre le chanoine Kir pour en faire un authentique succès marketing. Élu maire de Dijon en 1945 (il le restera 22 ans), il donne son nom à une boisson qu'il fait servir lors des réceptions officielles.



ILLUSTRATION HENRIETTE ANTOINETTE VINCENT, ÉTUDES DE FLEURS ET DE FRUITS, T. 37

Délicieux sans être onéreux, ce tiers de crème de cassis associé à deux tiers de vin blanc aligoté devient vite l'apéritif préféré des Français. Parallèlement, les parfumeurs parviennent à extraire un absolu à partir des bourgeons de cassis. La fragrance verte, soufrée, fruitée et acidulée entre dans la composition de parfums réputés, comme Chamade, de Guerlain, ou Cabotine, de Grès. Mais la gemmothérapie leur dispute, depuis peu, ces mêmes bourgeons... l'élixir qu'on en extrait agissant efficacement sur la fatigue, les douleurs articulaires et les allergies.

## AU VERGER

Cet arbuste de 1 à 2 m de haut se plaît au soleil ou à mi-ombre, dans les terres consistantes, pas trop calcaires et riches en matières organiques. On le plante d'octobre à mars, pour une floraison en avril et une récolte en juillet. Il résiste au froid jusqu'à - 18°C.



# LE CHÊNE DES MARAIS

CE N'EST NI LE PLUS RUSTIQUE, NI LE PLUS UTILE EN MENUISERIE, MAIS **QUERCUS PALUSTRIS** EST SÛREMENT L'UN DES PLUS REMARQUABLES EN AUTOMNE.

**A**vec la découverte de l'Amérique et les nombreuses expéditions destinées à l'explorer, il était évident qu'on en viendrait un jour à rencontrer ce chêne bien implanté sur la côte Est. Son cousin écarlate (*Q. coccinea*) a été expédié en Europe en 1691 et peut-être les a-t-on confondus dans un premier temps puisqu'il n'en est pas fait mention avant 1770, dans une description de l'Allemand Otto von Munchhausen. Il faudra attendre André Michaux, et son impressionnante « Histoire des chênes de l'Amérique » pour le connaître vraiment. Missionné par Louis XVI, Michaux part pour les Etats-Unis en 1785. Il doit référencer les ressources de la région, principalement en bois dont la construction navale pour la Marine Royale est particulièrement vorace. Avec son fils François-André, il parcourt la Nouvelle Angleterre, le Kentucky, la Caroline et jusqu'au nord de la Floride. En chemin, il constate que si le chêne des marais semble populaire dans l'Illinois, il y est plus souvent employé pour faire des pieux et des roues de chariot que pour bâtir des charpentes.

## DE L'AMÉRIQUE À L'EUROPE

Mais on ne sait jamais... Michaux en élève donc dans les pépinières qu'il a créées près de New-York et à côté de Charleston (Caroline du Sud) afin d'expédier des sujets en France où ils sont débarqués sur les quais de Nantes. De fait, on s'aperçoit que l'espèce varie peu, croît rapidement et revêt des qualités ornementales incontestables : son feuillage caduc élégamment découpé, ses couleurs d'automne flamboyantes et mordorées (moins rouges toutefois que celles de *Q. coccinea*), sa silhouette bien droite... L'arbre a gagné ses lettres de noblesse !

Le voilà planté dans des « arboretums », ce nouveau genre de parc où l'on collectionne les arbres du monde entier,

comme dans le domaine du château d'Harcourt (Eure) dont Michaux fils a la charge. De même en Belgique, où le plus grand enregistré (35,60 m de haut), se trouve désormais dans l'arboretum de Tervuren. De nos jours, on le retrouve dans les grands jardins et plus fréquemment en alignement dans les villes car il est peu sensible à la pollution.



Pin Oak.  
*Quercus palustris*.

## AU JARDIN

De croissance rapide, l'arbre peut atteindre 10 m en 10 ans (20 à 25 m à l'âge adulte). Il préfère les sols frais et plutôt acides mais pas nécessairement humides, contrairement à ce que son nom pourrait laisser croire.



# LE CHOU ROUGE

QUI EST CE GROS JOUFFLU SYMPATHIQUE QUI SE DISTINGUE  
AVEC SON SUPERBE HABIT VIOLACÉ AU MILIEU DES TRÈS CLASSIQUES LÉGUMES ?

**D**ans la famille des choux, il y a les grands qui ne manquent pas de panache, comme le kale, et puis les courts sur tiges, formant une boule de feuilles étroitement imbriquées. On les appelle les choux pommés (rien à voir avec le fruit du pommier !) ; qu'ils soient blancs, verts ou rouges, ils portent le nom scientifique de *Brassica oleracea* var. *capitata*. Autrement dit, un chou à grosse tête.

Et c'est bien ainsi que les moines jardiniers du Moyen-Âge le voyaient, jusqu'à employer le latin médiéval *caputium*, qui a engendré les mots de caboche, cabbage en anglais, donc cabus (chou). Indispensable à l'alimentation paysanne, le chou est bien originaire d'Europe. On lui attribue quelques vertus médicinales contre la goutte, la surdité (!) ou les maux de tête... Pourtant, l'abbesse bénédictine Hildegarde von Bingen nous met en garde au XII<sup>e</sup> siècle sur le fait que les choux (dont le rouge) sont « de nature humide et poussent grâce à l'humidité de la rosée et de l'air. [...] Ils provoquent chez l'homme des indispositions et ils blessent les entrailles fragiles. Cuits dans le fricot et avec de la viande, ils sont nocifs et augmentent les humeurs mauvaises plus qu'ils ne les diminuent. » Mais enfin, c'est l'un des rares légumes d'hiver et le « rouge » fait figure de joyau dans les rangs du potager.

## ROUGE OU BLEU ?

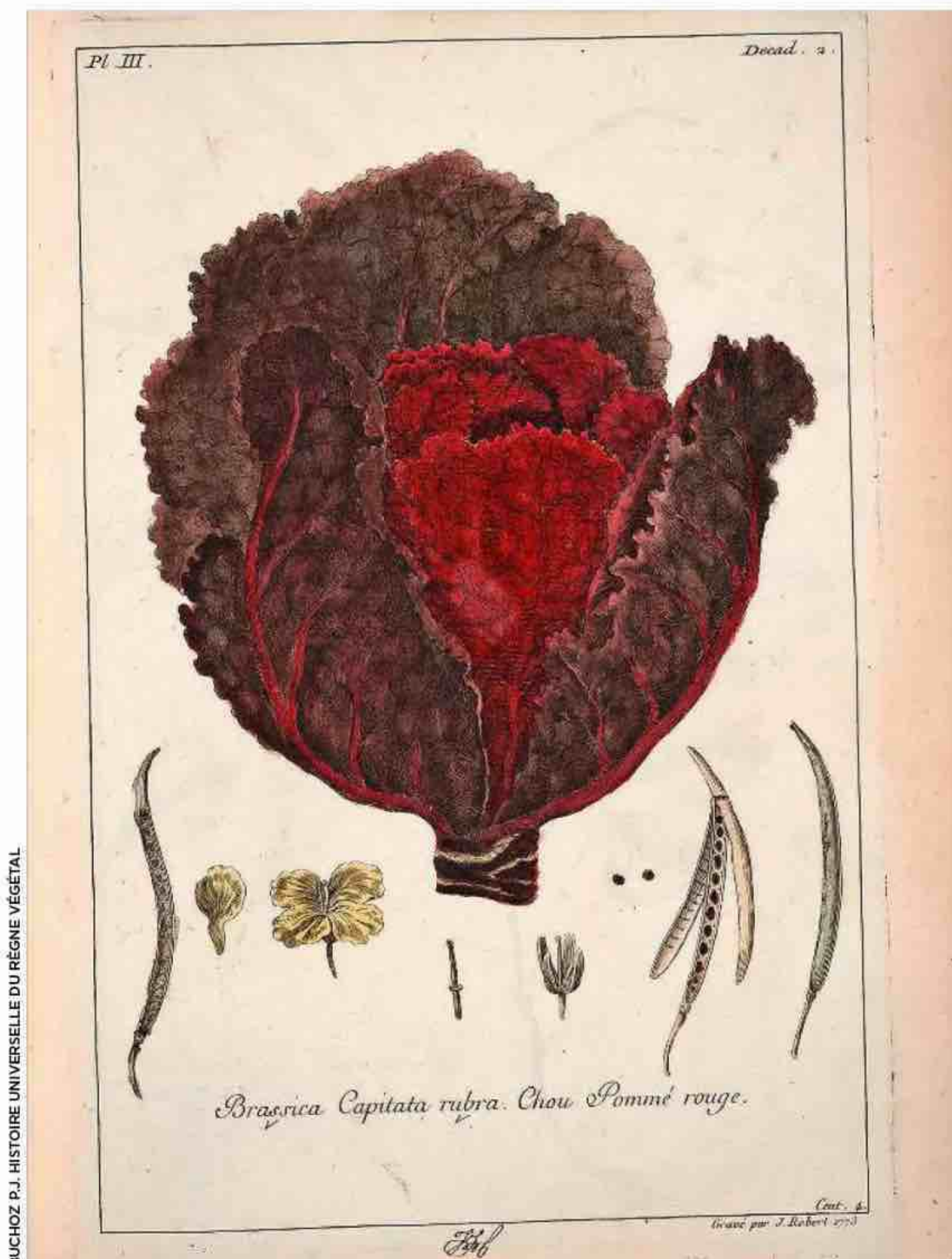
Curieusement d'ailleurs, sa couleur peut passer du violet rouge en sol acide, au violet bleuté en sol basique. C'est à cause de certains de ses constituants ; les anthocyanes, qui ont la propriété de changer de couleur en fonction du pH. De ce fait, le chou rouge a été traditionnellement la vedette des cours de chimie, au collège, lorsqu'il était question des réactions acidobasiques !

En cuisine, on contourne aussi cette évolution chromatique en lui ajoutant un filet de vinaigre ou des pommes vertes, pour qu'il ne vire pas au bleu-noir, moins appétissant dans l'assiette.

C'est aussi grâce à ces anthocyanes, aux vitamines C, B 9, aux carotènes, soufre, calcium, potassium, fer qu'il contient, que le chou rouge peut se prévaloir de propriétés antioxydantes, antimicrobiennes, antimutagènes et anti-inflammatoires. Des recherches récentes en font un allié dans la lutte contre les troubles métaboliques, le cancer, les maladies oculaires et les maladies cardiovasculaires. Alors, si on plantait des choux ?

## AU POTAGER

Le chou rouge aime les sols riches et bien drainés, mais ne craint ni l'humidité ni le froid (-8 °C maximum). Il se sème au printemps, de février à avril, sous châssis ou se met en place sous forme de plant d'avril à juin. Récolte d'octobre à février. Le chou rouge se conserve plutôt bien.



BUCHOZ P.J. HISTOIRE UNIVERSELLE DU RÉGNE VÉGÉTAL



# LE CLIVIA

UN PEU OUBLIÉE CES DERNIÈRES DÉCENNIES, CETTE PLANTE D'INTÉRIEUR, TRÈS FACILE, QUI NOUS VIENT DE LOIN, EFFECTUE UN RETOUR EN FORCE DANS NOS MAISONS.

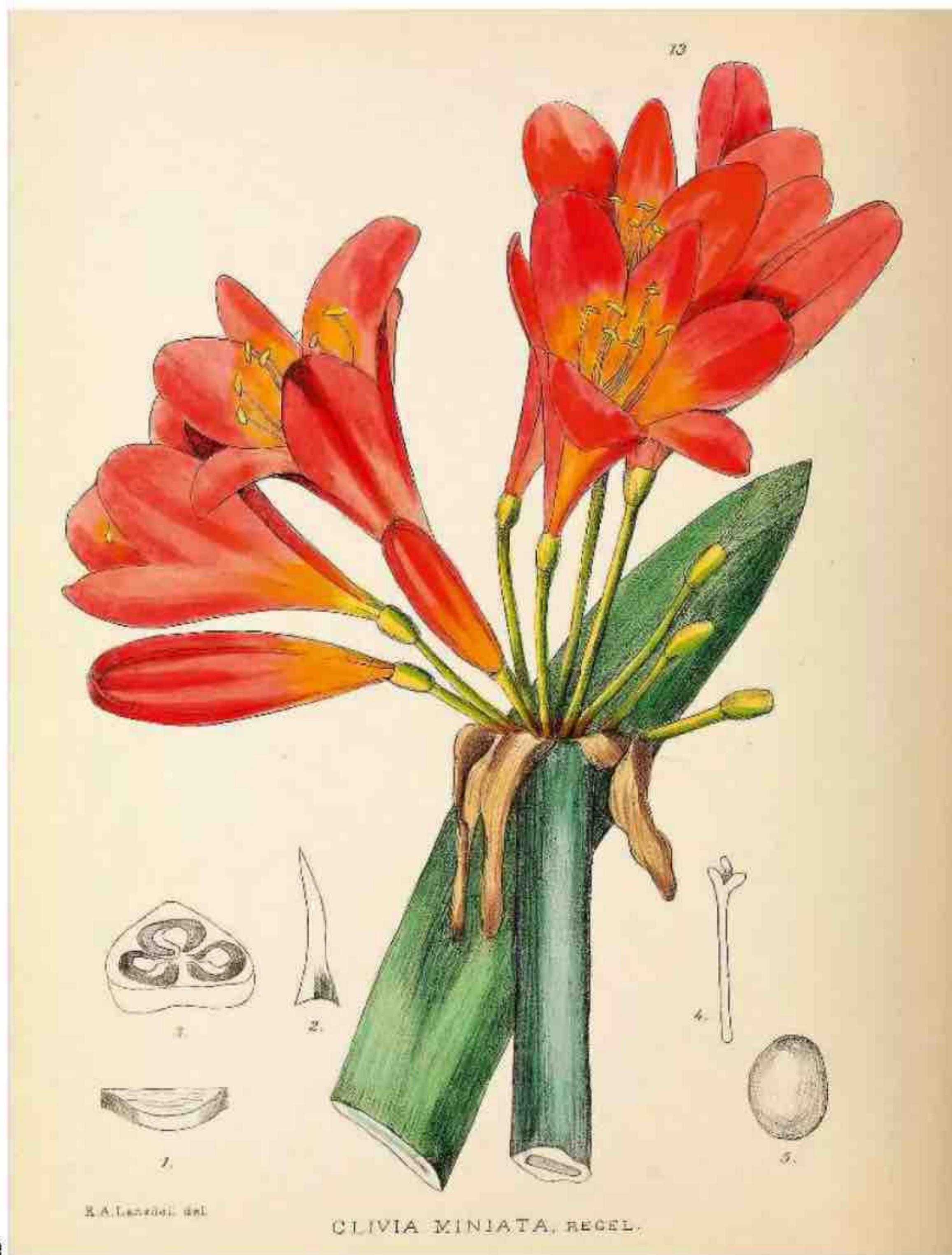
**Q**uelle surprise lorsque, vers 1823, Lady Charlotte Clive, duchesse de Northumberland, qui croyait détenir une agapanthe, vit s'épanouir des fleurs en trompettes pendantes rouge orangé dans la serre de son domaine de Syon House ! En réalité, il s'agissait, pour la première fois en Europe, de fleurs du *Clivia nobilis*, nommé ainsi en 1828 par le botaniste anglais John Lindley en l'honneur de la duchesse. Découvert pour la première fois en septembre 1815 par le naturaliste Burchell, à l'embouchure de Great Fish River dans la province du Cap-Oriental (Afrique du Sud), ce même clivia fut retrouvé un peu plus tard par l'intrépide jardinier de Kew Gardens (Londres), James Bowie, parti collecter dans la même région, dès 1816. C'est probablement de lui, revenu à Londres en 1822, que Lady Clive tenait sa potée, et grâce à lui peut-être aussi qu'elle aura eu le plaisir de cultiver cette autre plante très proche, mais à fleurs dressées cette fois, qui fut découverte dans la province du KwaZulu-Natal au début des années 1850. Trouvant à ces fleurs une similitude avec celles de *Vallota speciosa*, Lindley la nomme *Vallota miniata*. Cette erreur sera corrigée en 1864 par le botaniste allemand von Regel, qui lui donne son nom définitif : *Clivia miniata* !

## DE L'EUROPE À L'ASIE...

Le tout premier hybride entre *C. miniata* et *C. nobilis*, aux belles fleurs jaunes, est apparu très vite après 1864, entre les mains de Charles Raes de la pépinière belge Van Houtte. Dès lors, la folie s'empare des hybrideurs en Angleterre, Belgique, Allemagne, Pays-Bas, sans oublier en Afrique du Sud et aux États-Unis. Dans les années 1960, si la popularité de cette exotique régresse en Europe, le Japon et la Chine, qui la découvrent respectivement en 1850 et 1870, ne s'en lassent pas ! *C. miniata* y reste très populaire :

on y guette chaque nouvel hybride à feuilles très courtes et larges, parfait pour les petits intérieurs ! Et deux nou-

velles espèces, *C. mirabilis* décrite en 2002 et *C. robusta* en 2004, n'ont pas dit leur dernier mot !



## CÔTÉ CULTURE

Il demande un pot plus étroit que trop large, un mélange à parts égales de compost bien mûr, de sable grossier et d'écorces de pin, des arrosages modérés, enrichis tous les 15 jours d'engrais liquide de mars à septembre, et une place à la lumière mais sans soleil direct. Pour le faire refleurir, une période de repos en automne est indispensable, avec une température de l'ordre de 10°C.



# LE COGNASSIER

CE GRAND OUBLIÉ DE NOS VERGERS FUT UN REMÈDE NATUREL ET UN METS DE ROI.  
MAIS SAIT-ON SEULEMENT QUE SES FRUITS VALENT LEUR PESANT D'OR ?



Echte Quitte, *Pyrus cydonia*.

STURM, J., KRAUSE, E.H.L., LUTZ, K.G., FLORA VON DEUTSCHLAND IN ABBILDUNGEN NACH DER NATUR, ZWEITE AUFLAGE, VOL. 8: T. 5 (1906)

**Q**ui rêve d'un arbre fruitier pense d'abord à un cerisier, un pommier, voire un figuier, mais on pense rarement au cognassier ! Il y a même fort à parier que les jeunes générations n'ont jamais goûté son fruit automnal, que ce soit sous forme de gelée, de pâte ou de compote... Pourtant, ce n'est pas n'importe quel arbre !

*Cydonia oblonga*, qui doit son nom au botaniste écossais Philip Miller en 1768, n'est autre que la pomme de

Kydonia, un port de Crète où il a été cultivé au moins dès le VII<sup>e</sup> siècle avant Jésus-Christ. Originaire plus sûrement de Perse et du Caucase (Arménie, Turkménistan...), il est arrivé en Grèce où la légende en fait la « pomme d'or » du jardin des Hespérides. Celle-là même que Pâris offrit à Aphrodite, déesse de l'amour, en guise de prologue à la guerre de Troie. Dès lors, il est naturel que le coing fasse partie des cérémonies nuptiales, selon les lois d'Athènes. Les Romains, eux, préfèrent

le cuisiner pour profiter de ses saveurs douces et parfumées. Inutile de le consommer cru : sa chair est alors dure, âcre et astringente. Il vaut mieux, comme le conseille Apicius, en faire un petit ragoût mitonné avec du miel ! En France, on trouve sa trace vers 795 dans le Capitulaire de Louis le Pieux qui fournit la liste des arbres à cultiver dans les jardins royaux. Il ne lui reste qu'à sauter la haie pour se naturaliser dans nos campagnes où il devient vite l'un des remèdes les plus efficaces contre la dysenterie.

## DE DÉLICIEUSES CONFISERIES

Joindre l'utile à l'agréable serait donc la devise de cet apothicaire de Cognac, qui mélange coings, miel et épices pour préparer une pâte épaisse et délicieuse qui fera sa renommée au XIV<sup>e</sup> siècle. Sa recette, reprise par les confiseurs d'Orléans, est présentée dans de petites boîtes rondes en bois, des « friponnes », décorées de l'image de Jeanne d'Arc. Pratiques à emporter avec soi, elles sont proposées aux hôtes de passage : princes et grands voyageurs. On dit même que le Cognac est la friandise préférée de François I<sup>er</sup>... Apprécié des gourmands comme des herboristes, le cognassier poursuit sa carrière, notamment dans les Balkans où il est resté populaire. Ainsi, c'est en Serbie qu'est né le 'Monstrueux de Vranja', en 1898, une variété qui produit des coings énormes (jusqu'à 800 g), à la chair blanche et savoureuse... à condition de le cuire !

### AU VERGER

Le cognassier se plante à racines nues de l'automne à l'hiver, hors période de gel. Peu exigeant, cet arbre rustique supporte tout type de terre (sauf trop calcaire) et les climats tempérés. Il sert souvent de porte-greffe aux poiriers.



# LE CROSNE DU JAPON

CE PETIT LÉGUME RIGOLO A CONNU LA GLOIRE AU XIX<sup>e</sup> SIÈCLE, PUIS UNE TRAVERSÉE DU DÉSERT APRÈS LA SECONDE GUERRE MONDIALE. ET SI ON LUI OFFRAIT UNE SECONDE CHANCE ?

**C**ela ne vous aura sûrement pas échappé : il suffit que l'on dise « du Japon » pour que la plante soit, en réalité, originaire de Chine ! C'est encore le cas ici, puisque cette jolie Lamiacée a été repérée au nord de la Chine par de nombreux explorateurs au XIX<sup>e</sup> siècle. Le botaniste Siebold en a reçu un exemplaire en provenance du jardin japonais de Decima, mais il en fait peu de cas, ignorant même qu'on pouvait le consommer. Carl Maximowicz de la Société impériale des naturalistes de Moscou insiste, lui, sur le fait qu'on le cultive à Pékin sous le nom de Kan-lu, pour sa racine charnue. Ce que le sinologue et médecin russe Emil Bretschneider affirme également, en précisant qu'elle est comestible. Ne dit-on pas que ce sont des perles de rosée, des anneaux de jade ? Il n'en faut pas plus pour titiller la curiosité d'Auguste Pailieux, dont la passion pour le jardinage l'amène à cultiver des légumes encore inconnus en France. C'est donc tout naturellement à lui que la Société nationale d'acclimatation confie, en 1882, les rhizomes de *Stachys affinis* envoyés par Bretschneider.

## UNE BELLE OPÉRATION MARKETING

Le résultat dépasse ses espérances : la plante est vivace, rustique et, dès la deuxième année, la récolte est multipliée par 200 à 300 %. Auguste devient alors son meilleur ambassadeur. « *Convaincu que les mots Stachys affinis ne pouvaient pas être prononcés par nos cuisinières, j'ai donné aux tubercules le nom de Crosnes, qui est celui de mon village.* » Bonne idée ! Et il ne s'arrête pas là : il en distribue autour de lui pour susciter l'intérêt et fait imprimer trois mille cartes-prospectus agrémentées de recettes. S'appuyant sur l'engouement de restaurateurs à la mode, il est bientôt débordé par son succès qui essaima partout en France,

I LBUSCA / GETTY IMAGES



puis en Angleterre, Belgique, Allemagne... On apprécie la forme étrange du légume, sa chair nacré et son petit goût de noisette ou d'artichaut. Malheureusement, à cause des restrictions alimentaires de la guerre de 1939-45, il finit par avoir une image négative... comme le topinambour et le rutabaga. Dans les années qui suivent, même s'il contient des glucides et des protéines

intéressantes, il reste moins rentable que la pomme de terre ; et sa production décroît fortement.

Il faudra attendre les travaux de l'École d'horticulture d'Angers pour disposer de nouvelles souches plus productives. Le mouvement de redécouverte des « légumes oubliés » a fait le reste.

## AU POTAGER

La première année, on plante les tubercules en février-mars dans une terre souple, voire sablonneuse (trop dur à récolter en sol argileux !), au soleil ou à mi-ombre. Buttez en septembre avant de les prélever dès novembre-décembre, au fur et à mesure des besoins. En cas de gelées, paillez la culture.



# ELIZABETH TWINING DU THÉ ET DES FLEURS



En dégustant votre thé Twinings, avec ou non le petit doigt en l'air, pensez à Elizabeth. Pas la reine d'Angleterre, mais à Elizabeth Twining, à laquelle on doit une impressionnante collection d'illustrations botaniques.

**Q**uand Elizabeth voit le jour à Londres en 1805, la famille Twining a la haute main sur le commerce du thé depuis un siècle. En 1706, Thomas Twining ouvre la première boutique Twining à Londres. Son fils, Daniel, prend la relève en 1749, et fait prospérer la société. Il disparaît prématurément, et c'est sa veuve, Mary, qui lui succède. À cette époque, le commerce du thé (*Camellia sinensis*) n'est pas une mince affaire, les taxes étant particulièrement élevées. Richard Twining, son successeur (qui fut par ailleurs directeur de la Compagnie des Indes orientales), obtient de haute lutte leur baisse dans les années 1780. C'est également lui qui transforme le nom de Twining en Twinings sur les boîtes. Elizabeth est l'une de ses neuf enfants. Dans ce milieu londonien très privilégié, elle reçoit une excellente éducation, visite les musées, apprend à dessiner.



Arbre à soie

## UNE ŒUVRE CONSIDÉRABLE

Pendant des années, Elizabeth Twining perfectionne son art, et se consacre à la réalisation de planches botaniques. En 1849, paraît *Illustrations of the Natural Order of Plants*, suivi d'un second volume en 1855. Les deux ouvrages réunissent 160 planches lithographiques, colorées et rehaussées de gomme arabique. Les plantes y sont classées



Pommier cannelle

par familles botaniques selon la classification établie par Augustin de Candolle, parue en 1813, et qui s'oppose à la nomenclature de Linné. C'est le British Museum qui détient la plus grande partie des œuvres de l'illustratrice.

## ELIZABETH À L'ÈRE DU NUMÉRIQUE

Quand Nicolas Rougeux, web designer, découvre l'ouvrage d'Elizabeth, il décide d'utiliser toutes les ressources numériques pour le restaurer. Il scanne les planches, leur redonne leurs couleurs originales et met au point une version interactive à feuilleter. Chaque plante présente sur l'une des planches peut être isolée et les informations la concernant sont très précises.

Il est possible d'acheter un poster des 160 illustrations restaurées sur [c82.net](http://c82.net).



Oiseau de Paradis



# L'ÉCHINACÉE

**ECHINACEA PURPUREA**, RAPPORTÉE D'AMÉRIQUE EN ANGLETERRE AU XVII<sup>e</sup> SIÈCLE, EST ENCORE AUJOURD'HUI UNE PLANTE MÉDICINALE RECHERCHÉE.

**N**e serait-ce pas à Henry Compton (1632-1713), évêque de Londres, que l'on doit finalement tous les végétaux rapportés d'Amérique du Nord par le révérend John Banister (1650-1692) ? C'est en effet Compton, fêré de plantes rares, membre du Coffee House Botanic Club (la première société d'histoire naturelle d'Angleterre), qui envoya le jeune botaniste en Amérique en 1678 comme missionnaire, ladite mission étant – officieusement – d'y collecter le plus possible de nouvelles plantes. *L'Echinacea purpurea*, découverte dans les plaines de la côte Est des États-Unis est sans doute facile à trouver car c'est, depuis des lustres déjà, une des plus importantes plantes médicinales des Indiens, utilisée notamment en cas de morsure de loup, de chien ou de serpent à sonnette, de maux de dents et autres infections.

## UN DOUBLE SUCCÈS, MÉDICINAL ET DÉCORATIF

Les premières graines arrivent en Angleterre vers 1680. Bien sûr, après que les premiers plants en viennent à s'épanouir, c'est la beauté des fleurs, celles que l'on dit les plus remarquables des espèces sauvages d'Amérique, que les amateurs retiendront. Toutefois dès le début du XVIII<sup>e</sup> siècle, ce sont ses vertus médicinales qui l'emportent, et plus précisément la capacité de ses racines à stimuler le système immunitaire. En 1800, un médecin américain, H. C. F. Meyer, l'utilise et la teste

même en s'injectant du venin de crotale dans un doigt, pour en vanter, à raison, l'efficacité antiseptique. Introduite officiellement en médecine en 1887, elle deviendra la plante médicinale américaine la plus vendue, jusqu'en Europe, et particulièrement en Allemagne où l'herboristerie a toujours suscité beaucoup d'intérêt. Seuls les antibiotiques la détrôneront. Heureusement, du moins d'une certaine façon ! Car dès le début du XX<sup>e</sup> siècle, certains alertent sur la raréfaction de *L'Echinacea purpurea* dans son milieu naturel. Sa culture commerciale s'imposera donc... pour la pharmacie. C'est plus tard, dans la seconde moitié du XX<sup>e</sup> siècle, que cette échinacée en viendra, la première du genre, à fleurir nos jardins pendant l'été. On peut dire que le retard est rattrapé : ces dernières années, en moyenne cinq nouveaux cultivars sont proposés chaque année.



RUDBECKIA POURPRE

## AU JARDIN

Cette vivace parfaitement rustique, en fleurs tout l'été, se plaît en plein soleil et en tous sols, avec une préférence pour ceux profonds, pas trop lourds ni trop humides l'hiver. N'hésitez pas, si vous le pouvez, à planter ses pieds en masse, entre des graminées par exemple. Divisez-les à l'automne ou à la fin de l'hiver quand vous les rabattez (elles sont encore si belles sous le givre !)



# LE FORSYTHIA

LES FORSYTHIAS SONT CONNUS DE TOUS LES JARDINIERS, ALORS QUE LES SCIENTIFIQUES CONTINUENT À EN APPRENDRE LES SECRETS...



9

C'est au Japon, à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, que le médecin allemand E. Kaempfer (1651-1716) découvre dans les jardins de la ville d'Edo (aujourd'hui Tokyo) le premier forsythia. Il n'en donnera qu'une description rapide. En effet, son Histoire du Japon (pourtant en trois volumes) ne pourra contenir en détail toutes les découvertes qu'il fera à cette occasion. Il faudra attendre un peu plus d'un siècle, 1775-1776, pour que le botaniste suédois C. P. Thunberg (1743-1828),

parvenu au Japon, s'en charge. Dans son ouvrage Flora japonica, paru en 1784, il nommera l'arbuste "*Syringa suspensa*". Erreur !

Le botaniste danois Martin Vahl (1749-1804) se rendra en effet vite compte qu'il ne s'agit pas d'un lilas, et lui donnera son nom définitif de *Forsythia suspensa*, en hommage à son collègue anglais William Forsyth, alors directeur des jardins royaux et l'un des membres fondateurs de la Royal Horticultural Society.

## AU JARDIN

Toute bonne terre de jardin, du soleil ou la mi-ombre : voilà les exigences du forsythia ! Le plus dur aujourd'hui consiste finalement à faire son choix parmi les nombreuses variétés. Pour une floraison maximale, rabattez l'arbuste de moitié ou des deux tiers de sa hauteur, après la floraison.

## UNE ORIGINE OBSCURE

Mais une autre erreur subsistera encore un certain temps : ce forsythia, comme moult autres plantes un temps qualifiées de *japonica*, se révélera originaire non pas du Japon, mais de Chine où cette plante médicinale est mentionnée depuis au moins 4000 ans. Enfin, cette première espèce de forsythia aurait été introduite aux Pays-Bas en 1833, par le négociant hollandais A. V. Pistorius... avant qu'un second, *F. viridissima*, ne le soit en Angleterre par Robert Fortune de retour de Chine, en 1844 ou 45. Et notre *F. intermedia* dans tout ça ? On a longtemps pensé que les deux forsythias déjà nommés et plantés dans le jardin botanique de Göttingen, à force de semis naturels, en étaient les heureux parents, d'où l'appellation de *F. x intermedia*, en 1878, par le botaniste allemand H. Zabel. Seulement, des études moléculaires récentes montrent que ce n'est pas le cas. Serait-ce donc un descendant en autofécondation de l'un des deux ? Ce serait presque miraculeux, le forsythia étant un genre autostérile (qui ne s'autoféconde pas). Conclusion : *F. intermedia* est aujourd'hui considéré comme une véritable espèce chinoise, celle dont sont issus nombre d'hybrides de nos jardins, plus rustiques, plus florifères, aux fleurs plus jaunes et aux feuillages parfois panachés...



# LE FRAMBOISIER

IL EST SI CONNU DE TOUS QU'ON N'IMAGINE MÊME PAS QU'IL PUISSE AVOIR UNE HISTOIRE À RACONTER. , CELLE D'UNE EXCELLENTE PLANTE MÉDICINALE...

**L**e framboisier, dont on récolte déjà des fruits au Néolithique, est une plante à la réputation bien assise dans l'Antiquité. « Le *Rubus idaeus* est ainsi appelé parce qu'il n'en vient pas d'autre sur le mont Ida. Il est plus tendre, plus petit, moins garni de branches et moins piquant, et il croît à l'ombre des arbres. On se sert de la fleur avec du miel en topique [traitement local] pour les fluxions des yeux et l'érysipèle ; on la fait prendre dans de l'eau pour les affections de l'estomac... » Voilà ce qu'en dit Pline l'Ancien, au I<sup>er</sup> siècle après J.-C., dans son « Histoire naturelle », dès lors qu'il aborde le chapitre des ronces. L'arbuste peut se vanter d'avoir connu du beau monde : n'apprend-on pas, dans la mythologie grecque, que les fruits blancs du framboisier se sont colorés de rouge après qu'Ida, la nourrice de Zeus, se soit piquée en les cueillant ? Mais s'il est originaire de Grèce et plus précisément des forêts aujourd'hui disparues du mont Ida, il ne pousse plus à l'état sauvage dans la zone méditerranéenne. On le trouve désormais dans celles plus tempérées de l'hémisphère Nord, dans les sous-bois clairs ou en lisière.

## D'INTÉRESSANTES PROPRIÉTÉS THÉRAPEUTIQUES

Dès le Moyen-Âge, on repère ses vertus médicinales. On tente de se préserver de la peste avec le vinaigre de framboise ; on utilisait ses feuilles en décoction pour lutter contre les angines, ou en infusion, pour faciliter les accouchements (ce qu'une étude approfondie menée par l'Université de médecine de Sydney en 2001 a permis d'observer). Ainsi donc, le framboisier et ses vertus font-ils leur entrée officielle dans les jardins français à la Renaissance. Et avec le temps, par l'odeur alléché, on en vient à goûter ses "baies" (des



polydrupes en réalité)... pour aussitôt chercher à les améliorer, à les obtenir plus goûteuses, plus nombreuses, plus charnues et donc moins fragiles. Toutefois les premières vraies productions ne démarrent en France qu'au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle : on attendait que les moyens de transport soient assez rapides pour livrer la merveille (très riche en minéraux, en oligo-éléments et en vitamines) dans les plus courts délais !

## AU VERGER

Il existe aujourd'hui des centaines de variétés de framboisier, à fruits rouges, blancs, jaunes ou noirs, des remontants ou des non remontants, plus ou moins précoces. Offrez-leur un sol drainant, frais, pas trop calcaire, préalablement désherbé puis paillé.



# LA FRITILLAIRE PINTADE

**FRITILLARIA MELEAGRIS** A DES AIRS EXOTIQUES... TROMPEURS : ELLE EST EUROPÉENNE ET MALHEUREUSEMENT EN VOIE DE DISPARITION.

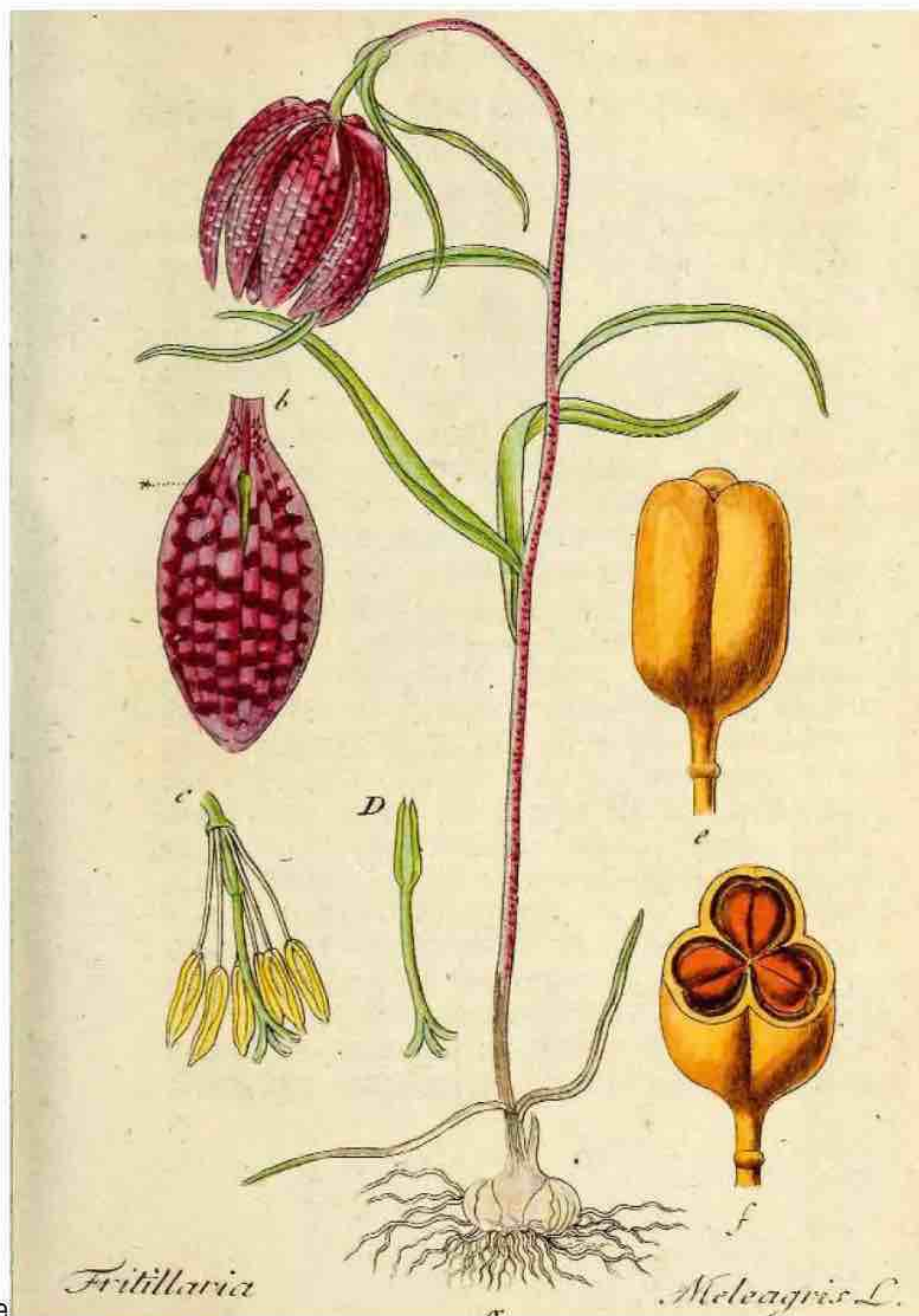
**M**ais de quoi parle-t-on, de quel oiseau? Il s'agit en fait de ces petites bulbeuses merveilleuses qui, il n'y a pas si longtemps (disons avant la Seconde Guerre mondiale), laissaient émerger leurs jolies clochettes d'entre les herbes des prairies humides au point de les faire s'empourprer. On savait bien alors, le long de la Loire, dans le centre ouest ou dans le bassin de la Garonne, quelles étaient ces fleurettes si communes que l'on affublait selon les régions, de tous les noms d'oiseaux: les coccigroles, les damiers, les mélégres, les chaudrons ou les goganes, les œufs de coucou ou de vanneau, les tulipes des prés... Ça éloignait les taupes, paraît-il. Et peut-être est-ce pour cette raison qu'on les a cultivées au jardin il y a fort longtemps.

## UNE RARETÉ À PRÉSERVER

En Angleterre, la fritillaire pintade est même décrite pour la première fois comme plante de jardin au XVI<sup>e</sup> siècle par le botaniste John Gerard (1545-1612), bien avant d'y être enregistrée comme plante sauvage en 1736, et d'être baptisée de son nom latin par Linné en 1753. Y est-elle indigène comme sur le continent européen ou "apportée"? Si la question fait débat, l'essentiel est sans doute que la **fritillaire pintade** qui y croissait autrefois en colonies se fait de plus en plus rare. On l'a cueillie sans compter pour la vendre en bouquet mais surtout on a détruit les zones humides pour les cultiver (après les avoir drainées), puis on a labouré, fertilisé et traité... et les fritillaires pintades privées de leur biotope s'en sont allées ! Si l'on veut désormais les voir dans la nature, en plus grand nombre que dans la Vienne ou les Deux-Sèvres, départements français où elles sont encore présentes (et hautement protégées), il faut faire le voyage jusqu'en Suède du côté d'Uppsala par exemple, ou en Angleterre

dans les environs d'Oxford, voire en Croatie... Mais on peut aussi les planter au jardin dans un sol adéquat

et patienter de nombreuses années, en espérant que les périodes caniculaires s'espacent...



## AU JARDIN

Plantes mellifères en fleurs dès mars-avril, ces fritillaires ont leur place au jardin : plantez les bulbes au début de l'automne sous 10 cm de terre, espacés de 10 cm, en sol ni trop calcaire, ni trop sec, idéalement limoneux, humide et drainé, légèrement ombragé. Par la suite, évitez de chambouler leur emplacement, et ne les mettez pas en concurrence avec d'autres plantes.



# LE GARRYA

PLANTE MÉDICINALE POUR LES INDIENS D'AMÉRIQUE, SUJET D'ÉTONNEMENT POUR LES EUROPÉENS, **GARRYA ELLIPTICA** A CONQUIS LE GRAND MONDE, PETIT À PETIT...



## DES INFLORESCENCES ADMIRABLES

Il n'empêche, ce pourrait bien être ses chatons, un beau jour d'hiver, qui permirent sa découverte en 1825, dans les forêts persistantes et les brousses côtières de la Californie, par le jeune botaniste écossais David Douglas, lors d'un voyage aux États-Unis pour le compte de la Compagnie de la Baie d'Hudson : ils sont si spectaculaires ! N'est-ce pas en effet un pied mâle qui fut le premier introduit en Angleterre ? Ses chatons, là-bas, lui valent le nom de « *coast silk tassel* » (autrement dit « gland de soie de la côte », en référence aux passementeries pour rideaux). Douglas, quant à lui, aurait parlé du « buisson de l'ours » ou du « buisson quinine » compte tenu de l'utilisation qu'en faisaient les Amérindiens pour lutter contre les fièvres\*. Mais lorsqu'il s'est agi de lui donner un nom latin, c'est à Nicholas Garry, secrétaire de la Compagnie de la Baie de Hudson de 1822 à 1835, qui envoyait les graines de toutes les nouvelles découvertes à Londres, que Lindley choisit de rendre hommage.

*\*Les décoctions d'écorce et de feuilles ont des propriétés proches de celles de la quinine.*

**O**n imagine les « Oh ! » et les « Ah ! » des beaux messieurs de la Société royale et centrale d'agriculture en 1842, après que M. Neumann leur a fait parvenir un rameau du **Garrya elliptica** depuis l'Angleterre (où il l'a introduit en 1836) au Jardin des Plantes de Paris dont il est chef des serres. Quel arbuste intéressant ! Neumann, dans la note qui accompagne son envoi, signale en effet qu'il se distingue tant de ceux que l'on connaît déjà qu'il a été répertorié dans un nouveau genre, les Garryacées, par le botaniste anglais John Lindley. Et que, planté depuis 1837 en pleine terre, il se porte

comme un charme : « *Sa constitution est telle que je ne connais guère de terrain où il ne puisse prospérer* », écrit-il. Les chatons que l'arbuste a déjà produits sont évoqués mais sans plus ; Neumann déplore seulement qu'il s'agisse d'un pied mâle (ne donnant donc pas de graines) et qu'on ignore même en Angleterre (c'est dire !) où se procurer des pieds femelles. Mais enfin, « *il prend si facilement de couchages et de boutures herbacées* » ! Peut-être considère-t-il que le port buissonnant du garrya et sa « verdure perpétuelle » retiendront davantage l'attention de ces messieurs de la Société...

## AU JARDIN

L'arbuste, haut de 2 à 3 m, pousse en tous sols, de préférence riche et bien drainé, au soleil comme à mi-ombre. Rustique jusqu'à -12 °C, il apprécie d'être placé à l'abri du vent, éventuellement au pied d'un mur contre lequel on peut le palisser. Les chatons mâles, retombants, sont longs de 10 à 20 cm ; les chatons femelles ne mesurent que 5 à 9 cm et sont dressés.



# LA GRANDE CAPUCINE

ELLE EST ORIGINAIRE DES AMÉRIQUES, MAIS ON A LONGTEMPS CRU QUE LA GRANDE CAPUCINE VENAIT D'INDE... LA FAUTE À CHRISTOPHE COLOMB !

**L**ouis XIV aurait offert le premier bouquet de grandes capucines (*Tropaeolum majus*) à Madame de Maintenon quelque temps après l'avoir épousée. Il ignorait sans doute que ces fleurs étaient alors nommées... cresson d'Inde. Ou bien la nommait-on déjà fleur d'amour ? Qu'importe, l'essentiel était ailleurs : il s'agissait d'une nouveauté ! Bien que sans doute découverte par les Espagnols partis à la conquête des Indes (qui s'avérèrent être l'Amérique du Sud), la grande capucine est en effet introduite en Hollande en 1684. Ceux-là auront sans doute rapporté l'importance de la capucine, d'un point de vue culinaire et médicinal, chez les « Indiens ». En tous les cas, après avoir été nommée « capucine » par Pitton de Tournefort en 1694 (pour la ressemblance entre la forme de sa fleur et la capuche des moines capucins), les médecins se sont penchés sur ses tubercules, ses fleurs, ses feuilles et ses graines... pour en conclure qu'on tenait là une plante diurétique, pectorale, antiscorbutique (100 g de feuilles fraîches contiennent environ 285 mg de vitamine C, de quoi faire verdir le citron !), puis antiseptique, antibiotique, vermifuge, laxative et même purgative.

## UNE STAR À GIVERNY

Le très suivi 'Journal encyclopédique de la Société des gens de lettres', paru en décembre 1792 précise en effet que « *Arnold, dans ses Observations physico-médicales [...] assure que trois ou quatre baies de capucine, données à un soldat robuste, ont excité six selles copieuses... Voilà un bon purgatif indigène.* » Ne la dit-on pas aussi un brin aphrodisiaque ? Seulement, n'espérez pas la trouver dans un Médecin du pauvre ou autre ouvrage populaire de référence du début du XX<sup>e</sup> siècle... Elle n'y figure jamais !



Se serait-on méfié de cette « indigène » ? Car en réalité, c'est bien comme plante ornementale qu'elle fait son apparition dans les jardins au point de compter parmi les plus cultivées au début du XX<sup>e</sup> siècle. Claude Monet cédera à la mode en bordant de capucines rampantes (des hybrides de Lobb très vigoureux) la grande allée de Giverny !

## AU JARDIN

Semez les capucines à la volée dès avril ou mieux, semez 5 graines en pot sous châssis, pour les repiquer en pleine terre vers le 15 mai, quand il n'y a plus de risque de gelée. Éclaircissez-les et placez-les en bordure pour les laisser courir au sol ou au pied d'un support, en sol drainé et pauvre de préférence : elles y fleurissent mieux.





GUNNERA MANICATA LINDL.

## LA GUNNÈRE

APPARU IL Y A DES MILLIONS D'ANNÉES, LE **GUNNERA MANICATA** N'EST ARRIVÉ DU BRÉSIL EN EUROPE QU'EN... 1860.

**D**e la première expédition belge au Brésil menée par l'explorateur Jean Linden, en 1835-1837, 5000 plantes vivantes furent rapportées à l'Université de Gand et à celle de Liège. Il n'est pas question de gunnère parmi elles. Du moins, il n'en subsiste pas de trace et pas davantage lors du deuxième voyage de Linden au Brésil, entre 1841 et 1843. Fallait-il plus de moyens pour découvrir et surtout rapporter cette grande plante ? Peut-être ! Linden devenu le plus grand collectionneur d'orchidées de l'époque, directeur scientifique du zoo de Bruxelles et surtout horticulteur spécialisé dans les plantes exotiques devenu riche, financera et équipera lui-même et comme il convient, l'expédition par laquelle arrivera le *Gunnera manicata*. On doit sa découverte au botaniste belge Joseph Libon « Dans les régions froides et glacées du sud du Brésil

connues sous le nom de Campos de Lages... dans un sol marécageux au pied des montagnes de la Serra do Mar. », écrira Linden dans son catalogue de 1867, après la mort prématurée de son infortuné collecteur, dans les environs de Rio de Janeiro en août 1860.

### DE L'AMÉRIQUE DU SUD AU CONNEMARA

Seulement, la gunnère craint un peu le froid... Linden se serait-il trompé en évoquant les régions « glacées » ? En fait, l'origine de ce gunnera est

longtemps restée obscure ; on l'a souvent cru issu de Colombie. Une récente analyse moléculaire a cependant tranché : « cette plante colossale destinée à devenir l'un des plus beaux ornements de nos pelouses », selon Linden, cette plante nommée en hommage au naturaliste norvégien Johan Ernst Gunnerus, provient bien du Brésil... mais se trouve, aujourd'hui, dans moult endroits du globe. Après l'engouement qu'elle a suscité dès la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, on a en effet pu constater qu'elle se naturalisait dans certaines régions tempérées dès les années 1930. En Irlande notamment, en particulier dans le Connemara ou sur Achill Island, mais aussi au Sud de l'Angleterre ou sur la côte ouest de l'Écosse, ce gunnera est aujourd'hui considéré comme invasif. C'est dire s'il prend de la place !

### AU JARDIN

*G. manicata* et *G. tinctoria* sont souvent confondus l'un avec l'autre. La différence est pourtant de taille ! Le premier peut mesurer 4 m de haut et ses feuilles, au moins 2 m de diamètre, alors que le second s'élève seulement à 2 m de haut. Dans tous les cas, plantez-les à l'ombre légère (trop à l'ombre, ils se développent moins), à l'est par exemple, dans un sol humide ou restant bien frais. C'est là l'essentiel.



# L'HEPTACODION

COMMENT EXPLIQUER QUE L'**HEPTACODIUM MICONIODES**, DONT LES FLEURS SENTENT DIVINEMENT BON LE JASMIN, SOIT RESTÉ SI LONGTEMPS DANS L'OUBLI ?

**P**our commencer, il a été découvert tardivement, en 1907, par le botaniste britannique Ernest-H. Wilson, en Chine, vraisemblablement dans la province du Hubei. Les Chinois le nomment Fleur des sept fils du Zhejiang, ce que les Anglais traduisent par Seven-Son Flower au regard de l'inflorescence qui est ramifiée sept fois. Cette particularité est aussi ce qui incitera Alfred Rehder (le collègue de Wilson à l'Arnold Arboretum de Boston) à donner en 1916 à l'arbuste le nom latin d'**Heptacodium**. Le voilà classé, espèce unique en son genre. Avait-on seulement eu le bonheur de voir son feuillage s'empourprer à l'automne ? Il faut, pour que les feuilles aient le temps de rougir, que l'automne ne soit pas trop froid d'un coup. Et ses bractées ?

## UNE ARRIVÉE TARDIVE

Les avait-on vues passer au rouge cerise et donner l'effet d'une seconde floraison ? Quant à l'écorce, savait-on seulement que celle, un peu rousse, des sujets adultes se marbre et s'exfolie ? Sans doute non ! Il est impossible que l'on ait su tout cela et que l'heptacodion ait été pour autant si négligé... Il faudra attendre 1980 qu'une nouvelle expédition soit menée en Chine, désormais ouverte économiquement au reste du monde, pour que l'on puisse en collecter des graines fiables ainsi que des boutures, reçues cette fois encore à l'Arnold Arboretum, puis distribuées à plusieurs pépinières et jardins botaniques. Qu'on ne s'étonne donc pas de ne l'avoir découvert en France que dans les années 90, mais qu'on ne cherche pas d'excuse non plus si on ne l'a pas encore planté dans son jardin. Une dernière info ? D'après le Missouri Botanical Garden, l'heptacodion serait en voie de raréfaction dans son aire d'origine.

DESSIN FLORENCE D'ERSU



## AU JARDIN

Il se plaît en tous sols bien drainés, même s'il semble préférer un sol plutôt acide qu'alcalin, au soleil comme à mi-ombre. On l'a longtemps cru haut de 4 m ; il atteint finalement 8 m si on ne le taille pas. Et résistant à - 15 °C, il l'est finalement jusqu'à - 30 °C (voire pire encore) : c'est du rustique ! Et facile à vivre, jamais malade, supportant très bien la taille. Mais si vous le taillez, ce qu'il est possible de faire tous les ans, que ce soit durant l'hiver, avant la formation des boutons floraux.



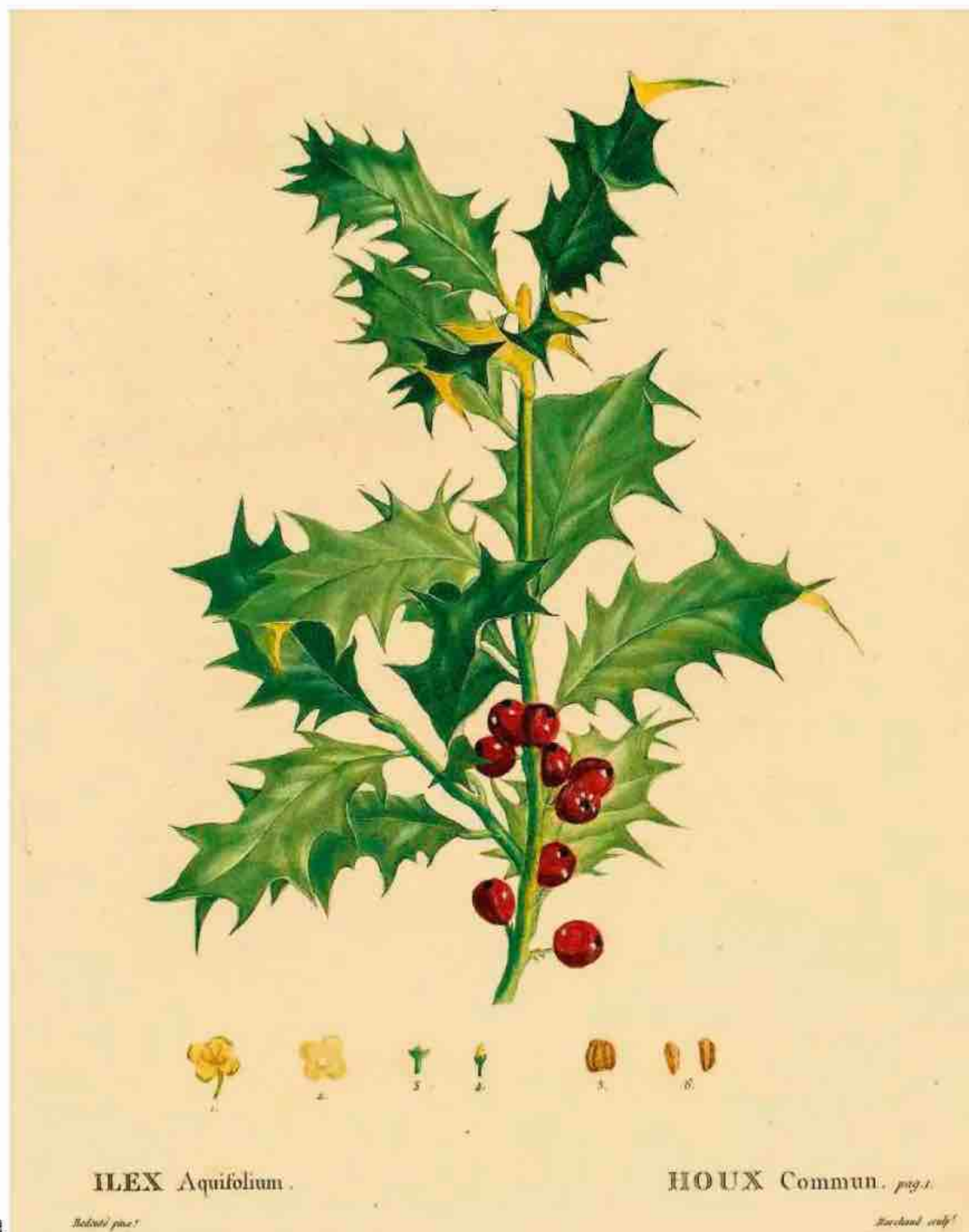
# LE HOUX COMMUN

**ILEX AQUIFOLIUM** EST LA SEULE ESPÈCE DE HOUX POUSSANT SPONTANÉMENT EN EUROPE. AUTANT DIRE QU'IL Y FAIT PARTIE DE LA VIE QUOTIDIENNE DEPUIS LA NUIT DES TEMPS.

**C**e que Pline, le naturaliste romain, nomme *Aquifolia arbor* au I<sup>er</sup> siècle après J.-C. serait pour certains – dont le Père Hardouin qui édita l'Histoire naturelle de Pline – notre bon houx ; mais ses rameaux qui, selon Plutarque, étaient suspendus aux portes des maisons pour les protéger du mal, seraient finalement pour Dioscoride... du *Rhamnus*. Allons, ne nous fâchons pas ! Ce qui est clair (ou presque), c'est qu'avec le temps, le houx a été nommé *Ilex* après avoir été confondu avec le chêne vert (*Quercus ilex*) et que l'adjectif *aquifolium* a été emprunté par Linné à Pline, en 1753, pour signifier la présence de feuilles épineuses.

## PIQUANT MAIS PROTECTEUR

Ce qui est certain, c'est que le houx a toujours été supposé protecteur. Dès l'Antiquité, on en décore les maisons, les autels... les Romains en offrent des bouquets aux jeunes mariés, les Grecs en plantent autour de leurs habitations, les druides en font des « bâtons de vie » et invitent à en décorer les maisons pour que les esprits de la forêt y trouvent refuge l'hiver... L'Église, dès le II<sup>e</sup> siècle, cherche à interdire ces pratiques païennes et les « réinterprète » pour célébrer, notamment, la fête de Noël : ses feuilles persistantes deviennent symbole de vie éternelle ; ses piquants, évoquent la couronne d'épines, les baies rouges, le sang du Christ. Toutefois, croyances et superstitions perdurent. Les charretiers continuent à incorporer du bois de « l'arbre de vie » (très dur) dans le bâti de leur charrette pour se préserver du mauvais œil, et les paysans, à suspendre des bouquets dans les étables pour protéger les bêtes. Les jeunes filles persistent à s'en servir comme d'oracle, en passant leur doigt sur chaque piquant d'une feuille et en récitant : fille femme... veuve... nonne...



Harry Potter lui-même possède une baguette magique faite de houx (*common holly* en anglais, qui a aussi donné son nom à Hollywood) ! Enfin, de nos jours, le houx commun est surtout sollicité pour Noël et cela devient un problème : dans certaines régions d'Europe, pour avoir été trop prélevé dans la nature, il est désormais inscrit comme plante protégée. En France, par exemple, il l'est dans les Alpes-de-Haute-Provence, le Jura, la Haute-Corse, l'Isère et les Alpes-Maritimes.

## AU JARDIN

Il existe aujourd'hui de nombreux cultivars d'*Ilex aquifolium*, avec ou sans épines, à feuilles panachées ou non, à drupes rouges, orange, jaunes, blanches ou noires, auto-fertiles ou non. Tous aiment les sols légèrement acides de préférence et un peu ombragés.



# LE HOUX DU PARAGUAY

SURNOMMÉ « THÉ DES JÉSUITES », IL EST CULTIVÉ DANS UNE GRANDE PARTIE DE L'AMÉRIQUE DU SUD... GRÂCE, NOTAMMENT, À UN SAVANT FRANÇAIS QUI EN A PERCÉ LES SECRETS.

**N**e comptez pas sur ce houx-là pour décorer votre maison à Noël ! Même si *Ilex paraguariensis* produit des drupes aussi rouges que le nôtre (*I. aquifolium*), il ne se plaît vraiment qu'en Amérique du Sud, dans les forêts humides du Brésil et du Paraguay. C'est-à-dire en territoire guarani. Ce peuple amazonien le consomme depuis des temps immémoriaux. Comment ? En faisant infuser ses feuilles – préalablement séchées au feu de bois – dans une eau bien chaude et en la servant dans une calebasse appelée maté, qui passe de main en main. La boisson est un peu amère, mais très tonique (normal, puisqu'on a découvert depuis qu'elle contient de la caféine...), ce qui en fait un breuvage aussi répandu que le thé en Chine.

## ARBRE OU HERBE ?

Lorsqu'au XVII<sup>e</sup> siècle, les Jésuites s'installent en territoire guarani pour protéger les habitants des violents aventuriers (*bandeirantes*) portugais, ils voient rapidement le potentiel que l'on peut tirer de la *yerba mate*. De mission en mission, ils répandent son usage et la font connaître en Espagne. Mais ils sont expulsés en 1767, et emportent avec eux le secret de sa culture. Il faut attendre le deuxième voyage d'Aimé Bonpland en Amérique pour retrouver le thé des jésuites. Médecin et botaniste, aventurier et jardinier de Joséphine de Beauharnais, ce savant au parcours inouï a été éclipsé par son compagnon de voyage, Alexander von Humboldt. Pourtant, c'est lui qui connaît les plantes et se passionne pour leurs vertus. Il a entendu parler de cette *yerba* et a pu consulter, dans les herbiers du Muséum, un échantillon desséché ramené par Bougainville en 1763. Son plus vif désir serait de l'admirer dans son habitat naturel, mais ses efforts sont vains... Jusqu'au jour où, en 1819, un Indien qui a bénéficié de sa médecine lui indique



un arbrisseau dans l'île de Martín García, située au large de la côte uruguayenne du Río de la Plata. C'est un arbre et non une herbe ! Reste à comprendre sa germination. Les graines sont si dures que rien ne peut les faire lever... sauf certains oiseaux qui s'en délectent et dont

l'estomac seul parvient à dissoudre leur épaisse enveloppe. Bonpland reproduit ce processus en les trempant quelques jours dans du lait de potasse. Il est possible alors de créer des plantations et de produire, en quantité, le maté, boisson nationale de l'Argentine, du Paraguay, de l'Uruguay... et de la Syrie !

## CÔTÉ CULTURE

Une forêt tropicale, à 600 ou 800 m d'altitude, un sol riche et humide, la mi-ombre, suffisent à son bonheur. Malheureusement, la déforestation et la sécheresse menacent les plants sauvages mais également les plants cultivés.



# L'IF

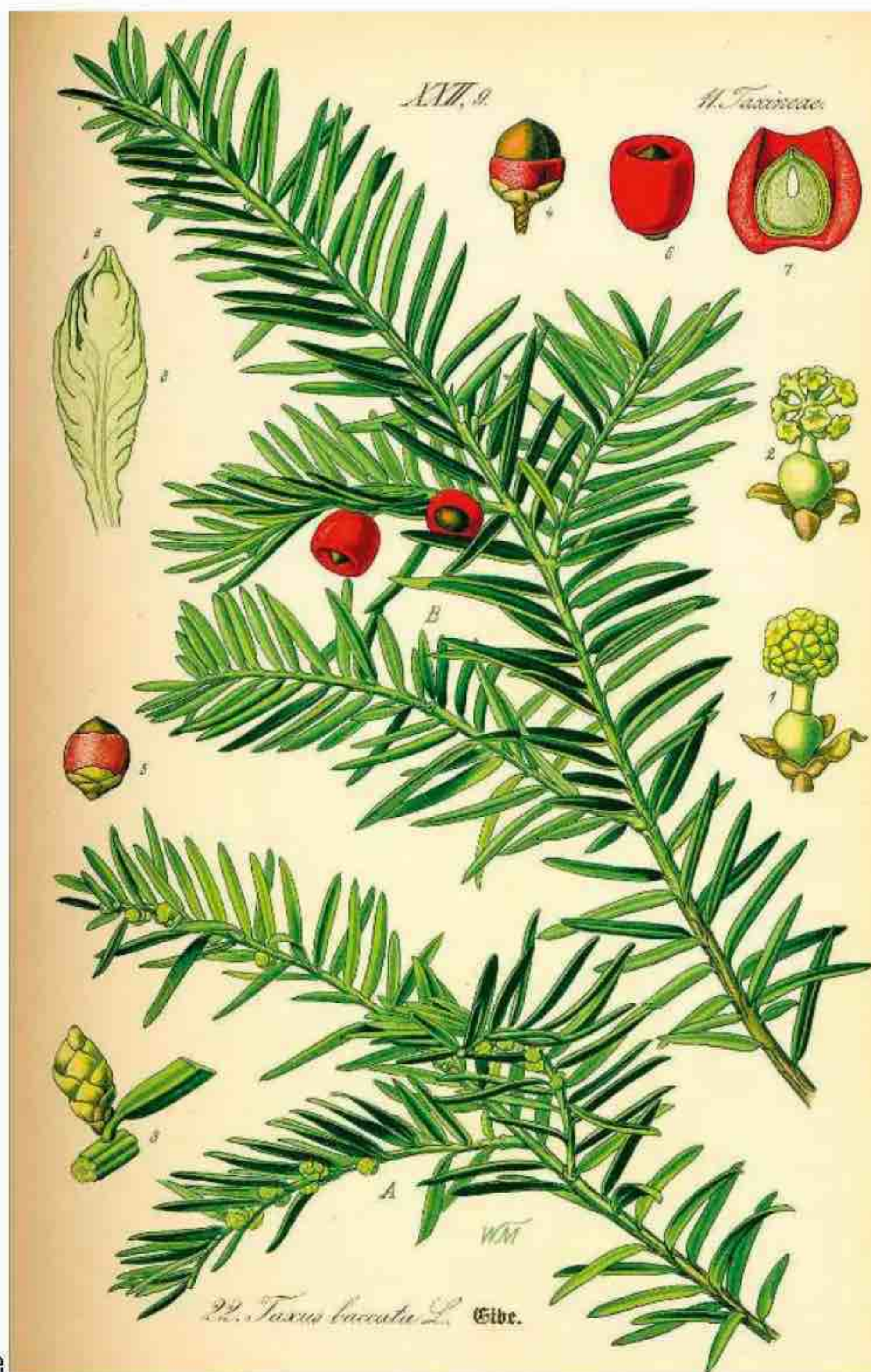
PARMI LES **TAXUS BACCATA** SE TROUVENT QUELQUES-UNS DES PLUS VIEUX ARBRES DU MONDE. CERTAINS, TOUJOURS VIVANTS, ONT PLUS DE MILLE ANS !

**L'**if le plus vieux d'Europe est celui de Fortingall, en Écosse (Perthshire) : à défaut d'avoir 5000 ans comme on l'a longtemps avancé, il aurait selon de nouvelles méthodes de datation au moins 3000 ans. Et combien d'autres sont jugés vénérables ! En France, le doyen des ifs pourrait être celui du cimetière d'Estry (Calvados) qui aurait entre 1000 et 1600 ans, suivi de près par ceux du cimetière du Méné-Ciboult (Orne), de l'enclos paroissial de l'église de Saint-Maudez (Côtes-d'Armor) ou des deux sujets du cimetière de la Haye-de-Routot (Eure), l'un ayant été aménagé en oratoire et l'autre en chapelle dans la seconde partie du XIX<sup>e</sup> siècle...

## DES TÉMOINS SACRÉS

Si ces arbres, nombreux dans le nord-ouest de la France, poussent dans les cimetières ou auprès de chapelles, c'est qu'à l'origine, objets de rites païens, ils poussaient dans des lieux sacrés qui furent finalement christianisés. Les Celtes croyaient en effet en l'immortalité des ifs... comme les Vikings qui inhumaient leurs morts sous leur protection, et qui les épargnèrent donc lors des invasions du IX<sup>e</sup> siècle.

Les XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles, lors de la guerre de Cent Ans, furent plus désastreux pour ces arbres alors abattus en masse pour leur bois, à la fois l'un des plus durs et des plus souples d'Europe, le meilleur pour la confection d'arcs et d'arbalètes : la bataille d'Azincourt (1415) aurait ainsi été remportée par les Anglais, en partie grâce à leurs grands arcs à longue portée fabriqués en bois d'if ! À la suite, sur ordre de Charles VII, des ifs furent replantés dans les cimetières, où certains se trouvent toujours, loin du bétail et notamment des équidés pour lesquels ils sont même mortels. Car oui, toutes les



parties de l'if (sauf la chair qui entoure la graine) sont toxiques. Pour les humains également, à ceci

près : de l'if européen est issu le Taxotère qui a une action anti-tumorale reconnue.

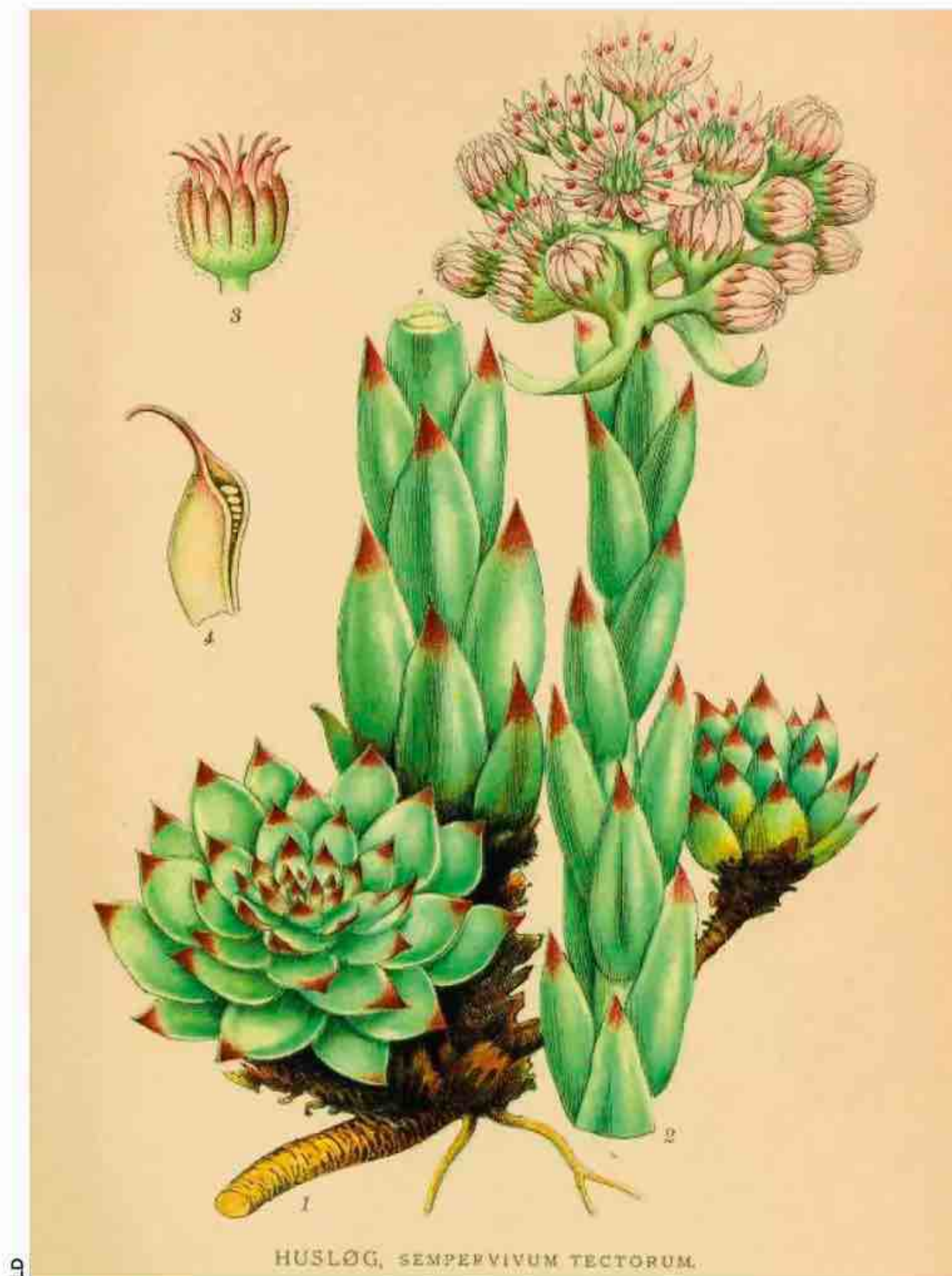
## AU JARDIN

Peu exigeant, notre if pousse partout, en sol même médiocre, au soleil comme à l'ombre, et supporte très bien la taille. En région sèche ou en cas de canicule, pensez à pailler le pied et le soir, douchez son feuillage : il aime !



# LA JOUBARDE DES TOITS

ON OUBLIE DE LA PLANTER, MAIS **SEMPERVIVUM TECTORUM**, UNE DES TROIS ESPÈCES  
POUSSANT SPONTANÉMENT EN FRANCE, MÉRITE UN PEU D'ATTENTION.



**L**a joubarbe des toits, que certains croient originaire du sud de l'Europe quand d'autres pensent qu'elle vient de l'Atlas marocain, en passant par les Balkans, le Caucase et l'Iran, est une plante connue sous nos latitudes depuis toujours. Alors, quand bien même Linné lui a donné son nom latin en 1753, cela n'a pas suffi à la faire descendre de ses toits où elle trône depuis le Moyen-Âge ! La faute à Charlemagne ? Dans son Capitulaire, il ordonna en effet de planter le faite des maisons de *Jovis barba* (barbe de Jupiter) pour

repousser la foudre (un des attributs du dieu). Ken Fern, dans son livre paru en 1997, *Plants for a Future*, étaye d'ailleurs cette croyance en suggérant que les feuilles de joubarbe, gorgées de suc pour ne pas dire d'eau, peuvent ralentir les flammes.

## PLANTE DIVINE... ET VIRILE !

L'idée, en réalité, venait déjà des Romains, qui considéraient par ailleurs cette plante comme aphrodisiaque, qualité qu'ils ont propagée au moins jusqu'en Angleterre. Ne cultivait-on

pas autrefois la joubarbe dans le Dorset, pour en "épicer" les plats de viande et stimuler la virilité masculine ? Cela expliquerait pourquoi là-bas, elle fut surnommée, entre autres, *Welcome home husband however drunk you may be* ("bienvenue à la maison, mari, quel que soit ton état d'ébriété"), même si d'autres, plus chastes, pensent qu'il est fait là allusion à la facilité de culture de la joubarbe. C'est vrai, ça pousse tout seul ! Il n'empêche, il a fallu du temps pour que les jardiniers s'y intéressent. Beaucoup d'espèces ont été récoltées en montagne dans la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle, alors qu'il était de bon goût d'y entreprendre des excursions, mais on n'y a guère porté d'intérêt avant les années 1950, époque à laquelle quelques passionnés ont commencé à produire et nommer de nouveaux cultivars. Les jardiniers, eux, préféraient encore les cactus et les succulentes, ou bien les plantes alpines aux fleurs vivement colorées.

La création, en Angleterre, de *The Sempervivum Society* en 1970 a plus nettement lancé la joubarbe, et à la fin du XX<sup>e</sup> siècle, il existait quelque 4000 cultivars... On ne les compte plus aujourd'hui car la passion pour les joubarbes, très vive en Angleterre, en Allemagne ou aux États-Unis, a gagné le monde entier : *Sempervivum tectorum* est enfin descendu de ses toits, pour atteindre le pinacle !

## AU JARDIN

Plantez les joubarbes en pleine terre, sur une butte idéalement ou sur un fond de graviers, pour assurer un bon drainage surtout en sol lourd. En pot, plantez-les dans un mélange à parts égales de terre de jardin, de terreau et de graviers. Placez-les au soleil mais si vous le pouvez, remisez-les à mi-ombre l'été.





## SARA PLUMMER, UNE AVENTURIÈRE AMÉRICAINE

Elle est l'une des rares femmes dont une montagne porte le nom. Sara s'est prise de passion pour

la botanique en s'installant en Californie. Avec son mari, John Lemmon, botaniste lui aussi, elle a vécu les plus belles années de sa vie à la recherche de plantes, à la confection d'un herbier, à la réalisation de dessins et à la co-écriture d'ouvrages.

Un chemin original pour une femme du XIX<sup>e</sup> siècle.

**S**ara naît le 3 septembre 1836, à New Gloucester, dans le Maine. Elle reçoit une bonne éducation et s'installe à New York où elle donne des cours d'art avant de servir comme infirmière pendant la guerre de Sécession. En 1868, elle attrape une vilaine pneumonie qu'elle ne parvient pas à soigner dans le climat new-yorkais. L'une de ses amies lui conseille de partir pour la côte Ouest dont le climat plus sec peut l'aider à guérir. Sara l'intellectuelle fait donc ses bagages et débarque à Santa Barbara.

### DES RANCHS, DES BARS ET UNE BIBLIOTHÈQUE

Pour cette intellectuelle, c'est un changement total de monde. Elle s'installe dans une ville où l'on joue du pistolet, on vole des chevaux... Dans cet univers encore très Far West, les livres, la culture relèvent de la denrée rare. L'une de ses connaissances lui envoie alors 200 livres et Sara Plummer crée un coin bibliothèque dans le magasin où elle vend aussi de la papeterie et des fournitures d'art. Sa boutique devient un lieu très à la mode. Contrairement à une idée répandue, les femmes vivant à l'époque victorienne étaient toutes coincées dans leur jupon, leur corset et tout le bazar et ne se privaient pas de sortir. C'est donc tout habillée à la victorienne que Sara part découvrir les alentours de sa maison, de son quartier, de sa ville. Et c'est lors de ces promenades qu'elle commence à se passionner pour la botanique, à herboriser, à passer plus souvent les yeux baissés vers le sol que levés vers l'horizon. Elle collecte des plantes, les dessine lors de ses balades ou de retour chez elle. La botanique fait partie des trop rares activités « autorisées » aux femmes à cette époque. Les laisser « faire joujou » avec les plantes, se promener non loin de leur foyer, c'est bien pratique pour détourner leur attention de sujets plus brûlants, non ?



Sara Plummer et son mari John Lemmon dans leur campement

### LA RENCONTRE DE SA VIE

À 40 ans, cette célibataire impénitente assiste, à Santa Barbara, à une conférence donnée par John Jill Lemmon, un éminent botaniste autodidacte invité par *Santa Barbara Natural History Society* (dont elle est co-fondatrice). Peut-on parler d'un coup de foudre ? Rien ne le dit. Mais quand John quitte la Californie, ils entament une correspondance très régulière et se marient quatre ans plus tard en 1880. Entre-temps, ils ont échangé des dizaines et des dizaines de lettres parlant d'eux... et de botanique quasi exclusivement. Sara envoie même des feuilles d'un arbuste qu'elle ne parvient pas à identifier. À raison ! Il s'agit d'un arbuste non encore dénommé que John baptise *Baccharis plummerae*...

### UN VOYAGE DE NOCES... ORIGINAL

Que fait-on traditionnellement après un mariage ? Un voyage de noces... Mais Sara s'en moque. John raconte dans un interview : « *Ma femme, étant aussi enthousiaste et dévouée à la botanique que moi, a été la première à proposer qu'au lieu d'un séjour stupide et coûteux au bord de la mer, de passer notre temps à des déambulations inutiles et à l'écoute de ragots idiots, nous consacrons les semaines suivantes à étudier puis de partir, au bon moment, faire un grand raid botanique en Arizona !* ».



## SARA AU SOMMET !

Le couple part donc en expédition dans les Monts Santa Catalina au nord de Tucson. À cette époque, c'est une région encore largement inexplorée et sauvage. Pour affronter cet environnement riche en cactus et en crotales, Sara jette ses robes aux oubliettes, porte des pantalons, des chaussures, des gants de cuir, un large chapeau et un masque en peau de daim pour se protéger des ardeurs du soleil. Et le couple se lance un défi : gravir le plus haut sommet de la chaîne des monts. Leur première tentative est un échec. Ils finissent par retourner à Tucson.

**« Je crois que Mme Lemmon  
a deux fois plus de force et  
de détermination que moi. »**

(John Lemmon)

On leur recommande alors de se rendre à Oracle, alors un micro-village au nord des monts. Ils y rencontrent un éleveur qui leur loue des chevaux et les accompagne. La seconde tentative est la bonne. Le trio parvient au point culminant de la chaîne à 2791 mètres d'altitude. Dans la langue de la tribu, le sommet est nommé *Babad Do'ag*. John décide de le nommer en l'honneur de son épouse : Mount Lemmon. Dans ses souvenirs, leur guide raconte : « Nous l'avons baptisé Mt Lemmon en l'honneur de Mme Lemmon qui fut la première femme blanche là-bas. J'ai coupé l'écorce d'un grand pin tout en haut et nous avons tous gravé nos noms. »

## UN HERBIER À DOMICILE

Entre deux expéditions sur le terrain californien, Sara et John donnent ensemble naissance à l'herbier Lemmon, dans leur maison d'Oakland. Quelques années plus tard, ils en font donc à l'Université de Californie à Berkeley où il est fusionné avec d'autres herbiers. Leur contribution apparaît donc désormais dans *The University and Jepson Herbaria*. Sara et John prennent de l'âge. Tous deux de santé fragile, ils ne s'arrêtent pourtant pas de crapahuter à la première occasion et de travailler encore et encore.

## LA VIE APRÈS JOHN

John Lemmon s'éteint le 24 novembre 1903. Ils ont partagé une même passion et 28 ans de vie. Sara, pourtant d'un naturel très joyeux et optimiste, poursuit ses travaux, mais ne se remettra jamais tout à fait de la disparition de son mari. Quelques années plus tard, elle commence à souffrir de troubles de mémoire puis de démence sénile. Elle est hospitalisée pendant 6 ans avant de mourir le 15 janvier 1923. Elle est enterrée au côté de son mari dans le cimetière de Mountain View, à Oakland, en Californie.



## DES VÉGÉTAUX NOMMÉS EN SON HONNEUR

*Plummera* a été redéfini comme une espèce du genre *Hymenoxys* en 1994. Sara a découvert *Plummera floribunda* en 1882. \* *Baccharis plummerae* : nommé en l'honneur de Sara qui l'a découvert dans le sud de la Californie. \* *Allium plummerae* : espèce d'ail qui pousse dans les zones arides du sud des États-Unis. \* *Ipomoea plummerae* : plante herbacée vivace présente dans le sud des États-Unis. \* *Calochortus plummerae* : plante bulbeuse, tubéreuse connue également sous le nom de Lis Mariposa de Plummer. \* *Physematum plummerae* : fougère du sud-ouest des États-Unis qui pousse dans des milieux rocheux. \* *Stevia plummerae* : Asteracée à la floraison blanche, rose ou rose. Présente dans les forêts de pins du sud des États-Unis.



# LE LAURIER-ROSE

ORIGINAIRE DU BORD DES OUEDS D'AFRIQUE DU NORD, LE LAURIER-ROSE A NATURELLEMENT GAGNÉ TOUT LE BASSIN MÉDITERRANÉEN ET... UNE CERTAINE RENOMMÉE.

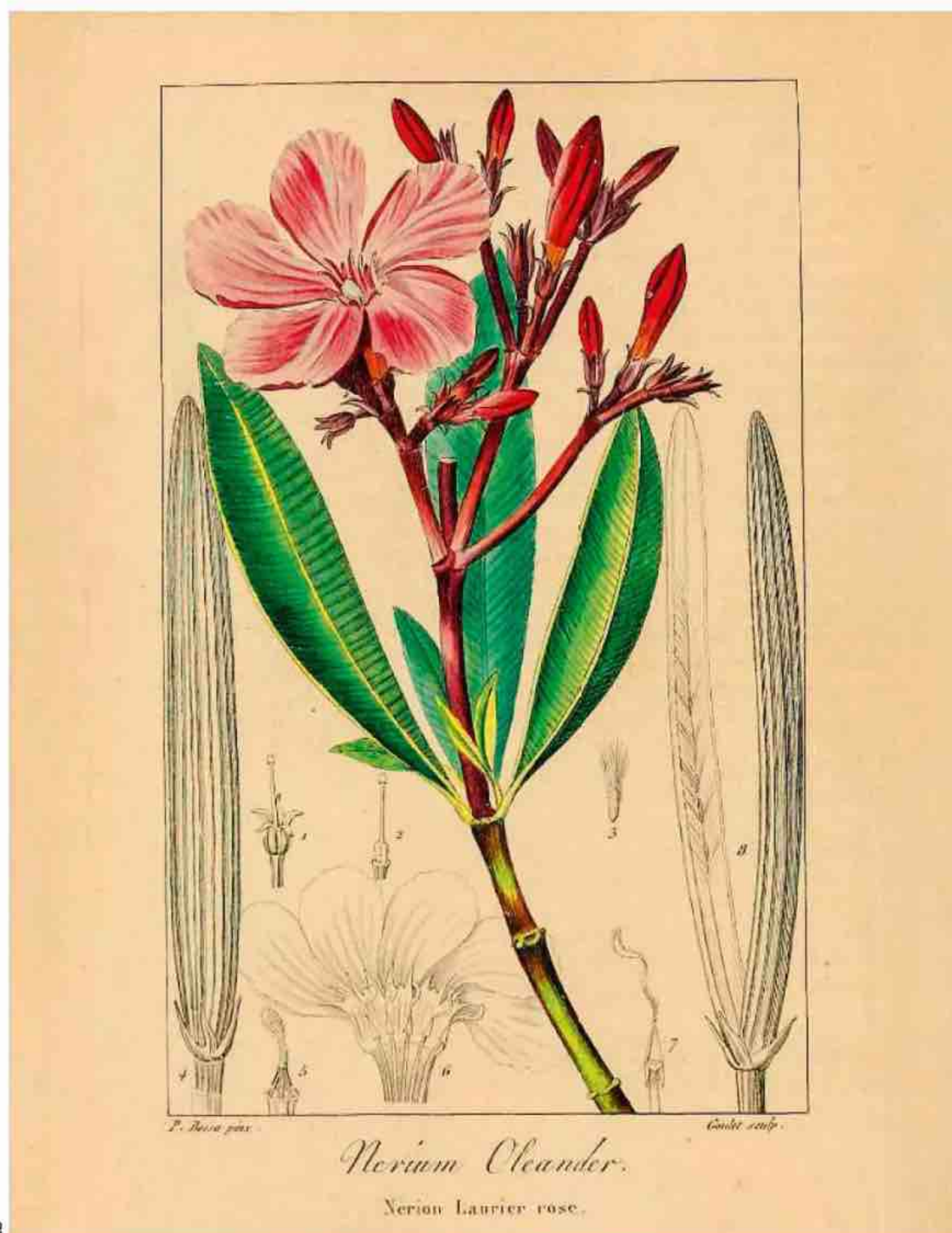
**L**e laurier-rose (*Nerium oleander*) est, dès l'Antiquité, consigné comme toxique. Il tue les chèvres, les brebis et autres herbivores qui en ingèrent les feuilles ou d'autres parties. Dioscoride le surnomme même « le piège aux ânes », qu'il tue aussi ! Ainsi l'arbuste passe-t-il d'abord pour être nuisible. Et pourquoi ? Toutes ses parties, des racines jusqu'à son bois, renferment des composants cardiotoxiques. Pour autant, et grâce à sa belle et longue floraison estivale, le laurier-rose finit par gagner les jardins de la noblesse du pourtour méditerranéen. Catherine de Médicis l'emporte-t-elle en France, dans ses bagages ? Qui sait ! L'arbuste est en tout cas assez connu en France, au XVI<sup>e</sup> siècle, pour qu'on le compare à la reine, réputée experte dans l'art des poisons. L'histoire ne dit pas en revanche si elle savait qu'on séchait et réduisait en poudre l'écorce du laurier-rose pour en faire de la mort-aux-rats... entre autres.

## BROCHETTES MORTELLES

Cependant, cette toxicité n'était pas connue d'une douzaine de soldats de Napoléon qui, en 1808, lors de la campagne d'Espagne, se servirent de tiges de laurier-rose comme de brochettes. On les perdit presque tous. Mais sa beauté finit par l'emporter sur sa réputation : le laurier-rose devint en France, dès le XVII<sup>e</sup> siècle, une plante d'orangerie recherchée par les plus fortunés, puis dès la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> et jusqu'au XIX<sup>e</sup>, l'un des arbustes les plus plantés de la Riviera. On serait presque tenté de dire qu'il a contribué à l'invention de la Côte d'Azur. Et ce n'est pas tout. Aujourd'hui, on le plante jusque dans le Nord de la France ! On a en effet observé, suite à l'hiver rigoureux de 1985-1986, que certaines variétés (des rejets sans doute d'espèces issues des montagnes de l'Atlas) résistaient mieux que d'autres au froid.

Des sujets adultes des variétés 'Italia' et 'Villa Romaine' ont ainsi montré qu'ils pouvaient supporter jusqu'à -15 °C,

quelques jours durant, en sol bien drainé. Quand la vaillance s'ajoute au charme...



## EN PRATIQUE

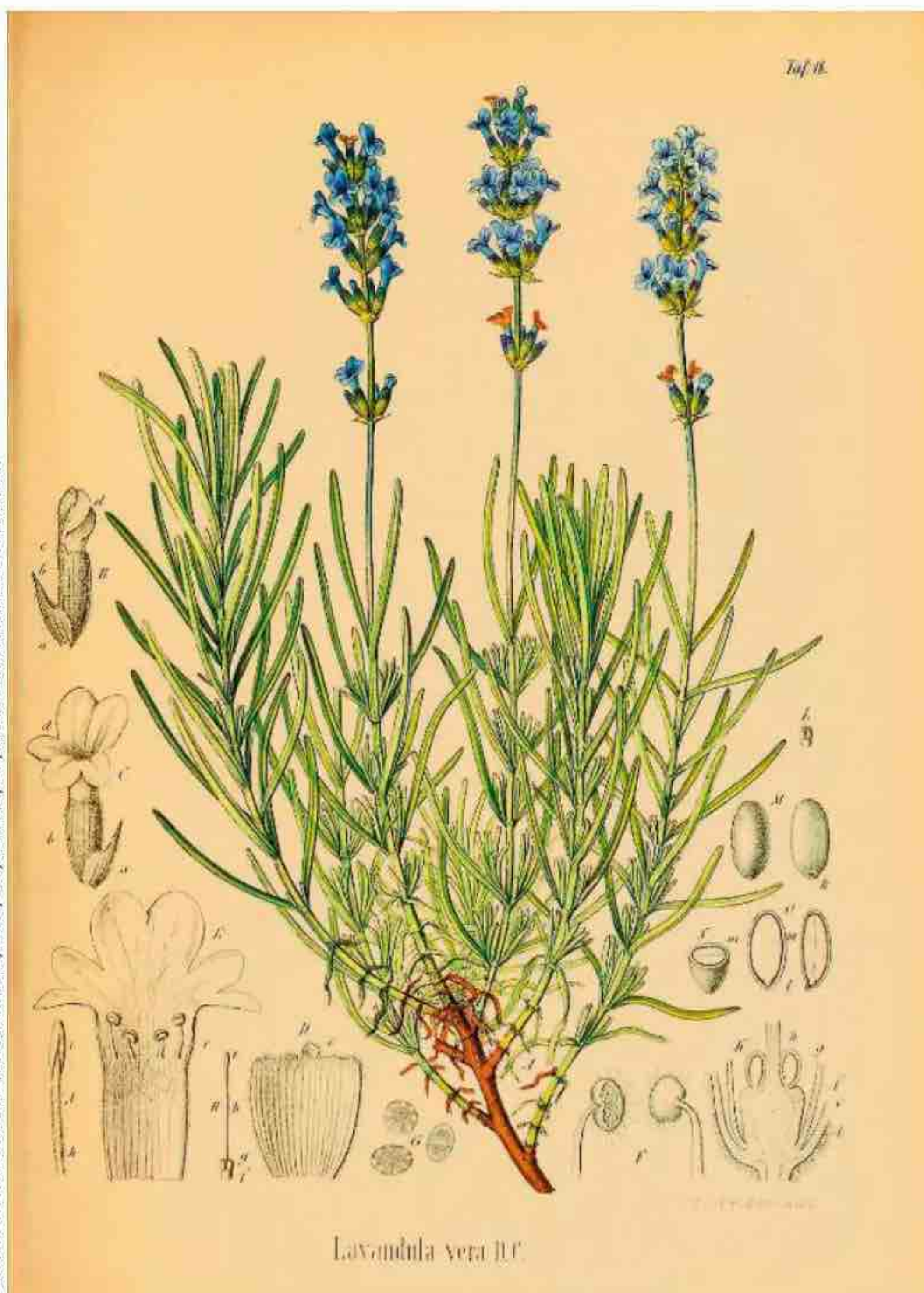
Le laurier-rose se plaît en tout sol drainé, au soleil. Dans le Sud, il est conseillé, 2 ans après la plantation, de trancher les racines à l'horizontale à l'aide d'une pelle aiguisée, à 30 cm autour du tronc, afin d'encourager l'arbuste à plonger ses racines en profondeur, où se niche la fraîcheur. Dans le Nord, il est plus généralement cultivé en bac et protégé du froid, l'hiver, sous une véranda.



# LA LAVANDE

GRÂCE À SA FRAGRANCE EXCEPTIONNELLE ET À SES PROPRIÉTÉS MÉDICINALES, ELLE A SU SORTIR DU CARRÉ DES PLANTES AROMATIQUES POUR CONQUÉRIR LE MONDE.

ILLUSTRATION : LAVANDULA ANGUSTIFOLIA/BERG, O.C., SCHMIDT, C.F., ATLAS DER OFFICINELLEN PFLANZEN



Durant l'Antiquité, il a déjà mené les Romains par le bout du nez. Même s'il s'agissait plus sûrement de *L. stoechas*, il semble qu'ils s'en servaient pour parfumer leurs ablutions. Depuis que les Phocéens l'ont importée à Marseille, la lavande s'est étendue dans l'arrière-pays où elle a gagné les jardins des monastères. Le Moyen-Âge en fait grand cas, pour ses senteurs qui en masquent de plus désagréables, mais aussi pour ses vertus thérapeutiques. Les moines herboristes la décrivent comme antiseptique, sudorifique, antispasmodique, cicatrisante et même antivenimeuse. Elle écarte les mites et donne une bonne odeur de frais au linge si on en place des sachets dans les armoires.

## LES ABEILLES L'ADORENT

C'est aussi à cette époque qu'on lui attribue son nom actuel, tiré du latin *lavare*, et sur lequel on a forgé celui des femmes qui lavent le linge, les lavandières. Si la distillation des fleurs date de cette époque, c'est au cours du XIX<sup>e</sup> siècle que l'on passe de la cueillette des plantes sauvages à la véritable culture, chargée d'approvisionner l'industrie du parfum de Grasse. Les Anglais en villégiature sur la Riviera s'en inspirent pour créer des eaux qui deviendront mythiques, tel «*Old English Lavender*», de Yardley, en 1913. Aujourd'hui, on revisite le joli brin dans la gastronomie (glace, pannacotta) et au jardin où elle fait partie des espèces préférées des abeilles et autres butineurs.

### AU JARDIN

Cet arbuste bas pousse bien au soleil, dans les rocailles et jardins secs à sol neutre ou légèrement calcaire, très drainé à caillouteux. On le taille après la floraison, en revenant sur le bois de l'année, jamais sur le vieux bois.

**D**es champs à perte de vue, moutonnements bleu violet s'accrochant aux collines ou lovés autour d'une paisible abbaye... C'est LA carte postale qu'on envoie de Provence au moment des vacances et de la récolte des précieux brins. La culture de la **lavande vraie** couvre, en France, plus de 5100 ha, principalement dans la Drôme, le Vaucluse, les Alpes-de-Haute-Provence et les Hautes-Alpes, suivis de l'Île-de-France et du Quercy. Il s'agit de

*Lavandula angustifolia*, la plus délicatement parfumée, qui fournit environ 15 kg d'huile essentielle par hectare, alors qu'on en récolte 100 kg d'un hectare de **lavandin** (une variété plus productive, mais moins qualitative). La France est donc l'un des leaders mondiaux de production de lavande, surtout concurrencée par la Bulgarie. Comment en est-on arrivé là ? Après tout, l'arbuste originaire du bassin méditerranéen n'est pas le seul à être aromatique...



# LE MILLEPERTUIS

***HYPERICUM PERFORATUM***, L'HERBE À MILLE TROUS, POSSÈDE D'INDÉNIABLES QUALITÉS MÉDICINALES... ET DES POUVOIRS MAGIQUES !

**O**n raconte dans les campagnes qu'à la veille ou à l'aube du solstice d'été (le 21 juin), les femmes s'en allaient cueillir les herbes de la Saint-Jean le long des chemins et à travers champs. N'était-ce pas le moment où elles étaient gorgées du soleil de l'été, parfumées, aromatiques, donc au summum de leur magie ? À côté du séneçon de Jacob, de l'achillée millefeuille et du fenouil, le millepertuis était particulièrement recherché. Pensez, un simple rameau accroché à la porte de la grange suffit à repousser la foudre, le tonnerre, les tempêtes, les démons et même Lucifer en personne : ce n'est pas pour rien que l'on le surnomme « chasse-diable » au Moyen-Âge ! D'autres préfèrent brûler ces herbes lors des grands feux de joie de la Saint-Jean, car cela pourrait bien éloigner les mauvais esprits dans l'année qui vient... Il est vrai qu'on ne prend jamais assez de précautions avec ces choses-là !

## ANTIDÉPRESSEUR NATUREL

Toujours est-il que l'herbe à mille trous possède une certaine notoriété à cette époque, bien que Hildegard von Bingen ne la mentionne pas dans son précieux traité *La Physica*, décrivant près de 400 végétaux et animaux.

La plante aux tiges dressées porte des feuilles qui, observées face au soleil, semblent percées de multiples petits trous (pertuis en vieux français). Ce sont, en fait, de minuscules vésicules translucides contenant des huiles essentielles terpéniques. Les fleurs jaune d'or en juin-juillet, une fois froissées, expriment, quant à elles, un suc rougeâtre, considéré comme un puissant vulnéraire. Recommandée par les médecins Matthiole, Paracelse ou Fallope au XVI<sup>e</sup> siècle, l'huile de macération des fleurs aurait même été utilisée dès le XIII<sup>e</sup> siècle par les chevaliers hospitaliers de l'Ordre de Saint-Jean de Jérusalem pour soigner

blessures et brûlures sur les champs de bataille. Malgré ses bons états de service (notamment dans les affections du foie, des poumons ou de l'utérus), le millepertuis tombe en disgrâce au cours du XIX<sup>e</sup> siècle, en même temps que bon nombre de savoirs populaires.

Il ne revient qu'avec le succès de la phytothérapie, dans les années 1980-1990. On lui reconnaît alors une action sur les « symptômes dépressifs légers à modérés », confirmée par une trentaine d'études cliniques. Quand on vous disait qu'il faisait fuir les démons...



HYPERICUM BOTANISCHE WANDPLATEN

## AU JARDIN

Cette vivace se rencontre dans les friches, les lisières de forêt, les prés et chemins de randonnée, mais aussi chez quelques pépiniéristes. À planter au soleil ou sous faible ombrage, dans une terre légère et pas trop riche.



# LA MONARDE

IL S'EN EST FALLU DE PEU QUE LA BELLE MONARDE, MÉDICAMENT RECONNU, NE SUPPLANTE LE THÉ, LE VRAI, ISSU DES FEUILLES DE CAMÉLIA...



## AU JARDIN

Les monardes ont besoin d'un sol frais, riche et très bien drainé. Les berges d'une pièce d'eau peuvent leur convenir s'il n'y a pas de concurrence. Les hybrides sont souvent plus florifères : 'Beauty of Cobham', rose lilacé, 'Cambridge Scarlet', rouge écarlate ou la blanche 'Schneewittchen'. N'hésitez pas à ajouter quelques fleurs dans une salade !

C'est au XVI<sup>e</sup> siècle que la monarde (*M. didyma*) fait son apparition en Espagne, dans le port de Séville, débarquée d'une des nombreuses caisses provenant du Nouveau Monde. Mais c'est surtout en 1565 que les érudits découvrent son existence dans la première partie d'un livre conséquent intitulé *Historia medicinal de las cosas que se traen de nuestras Indias Occidentales\** du sévillan Nicolas Monardes. Un explorateur ? Pas du tout ; il est médecin (on le considéra même comme l'un des plus importants de la Renaissance) et botaniste (initiateur de la pharmacologie moderne). Jamais il ne quittera la péninsule. C'est dans le port qu'il vient "herboriser", autrement dit acheter de ces plantes américaines, afin de les revendre (commerce qui, ajouté à celui des esclaves, finira par faire sa fortune) mais aussi afin de les cultiver dans son propre jardin. Il rédige alors des descriptifs tout à fait pertinents, notamment en ce qui concerne leurs propriétés médicinales.

## BELLE À VOIR... ET BONNE À BOIRE !

La monarde est en bonne place dans le jardin du médecin, comme dans son ouvrage, si bien que Linné lui-même, en 1753, gardera le nom de *Monarda* pour désigner le genre. Un de ses noms vernaculaires cependant, le thé d'Oswego, rappelle que les Indiens occupant les rives de la vallée de l'Oswego (dans l'actuel État de New York), connaissaient déjà les vertus de cette plante : l'infusion qu'ils préparaient avec ses feuilles et ses fleurs, riches en thymol, leur servait notamment d'antiseptique. À la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, les colons anglais d'Amérique en vinrent d'ailleurs à leur tour à le déguster. Révoltés par les taxations qui s'étaient abattues sur le thé de Chine venu de la Compagnie anglaise des Indes Orientales, ils se sont en effet entendus pour le boycotter et lui préférer le thé des Indiens. Quelle bonne publicité ! N'était-ce pas l'occasion de remarquer la beauté des fleurs de la monarde, d'apprécier le parfum de ses feuilles... et d'en fleurir le jardin et la maison ? On constate en tous les cas que cette belle vivace fit son apparition depuis lors dans les jardins européens pour ne plus jamais les quitter.

*\*Histoire medicinale des choses qui sont apportées de nos Antilles, publié en trois parties entre 1565 et 1574.*



# LE MUGUET

SES PETITS BRINS TAPISSENT NOS SOUS-BOIS. ET ILS CUMULENT LES GRANDS RÔLES DANS NOTRE QUOTIDIEN COMME EN POLITIQUE !

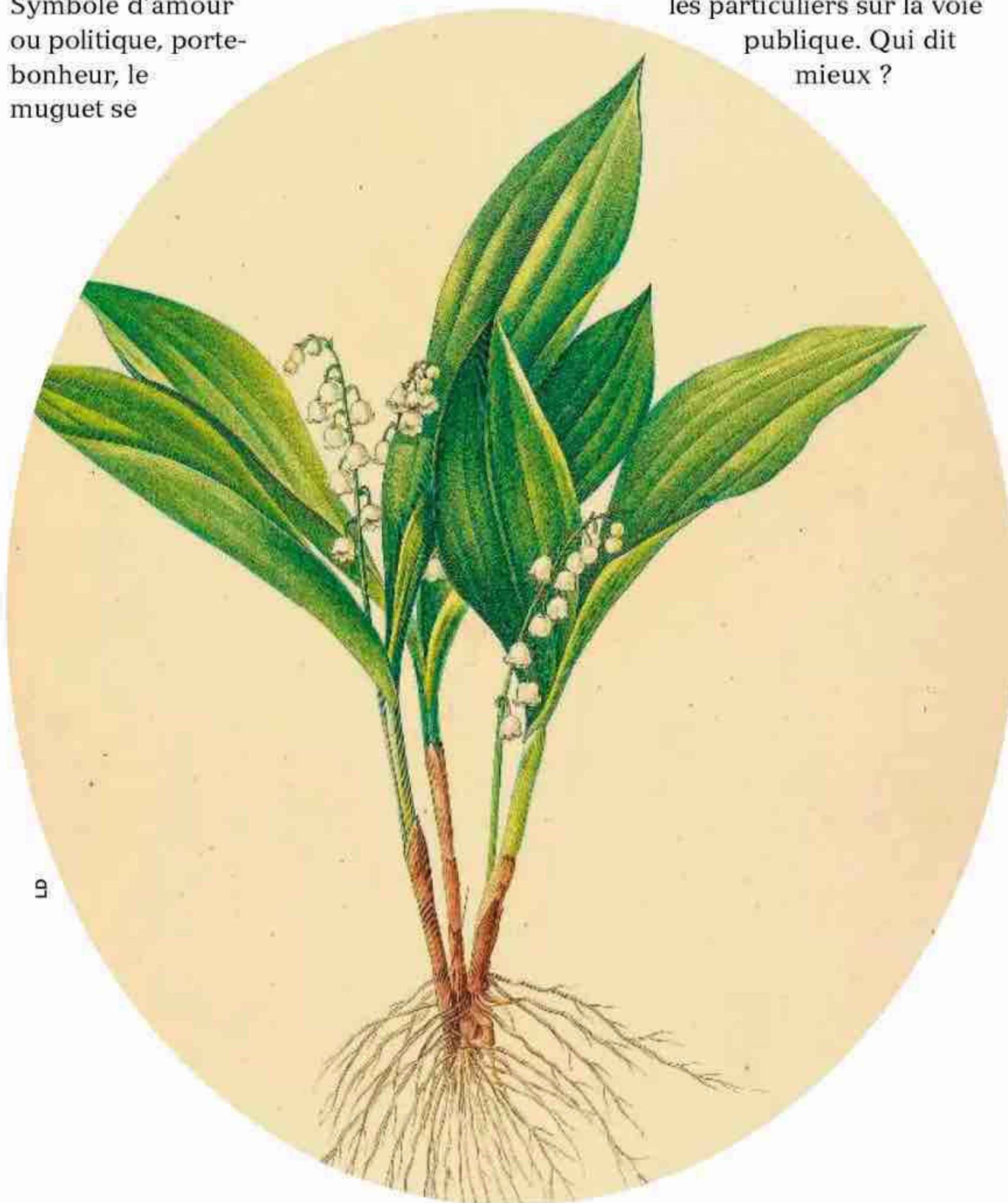
**L**e muguet (*Convallaria majalis*) s'illustre dès le Moyen-Âge, et chez les Celtes pour commencer. L'amoureux se doit alors d'en cueillir un bouquet, le plus gros possible, et de le suspendre à la porte de son aimée pour témoigner de son amour et en être comblé en retour. Le succès doit être garanti car ce rite va gentiment gagner du terrain en Europe. Le mois de mai, celui du muguet, est celui de l'amour et des "accordailles". Cependant, c'est à la Renaissance que la fleurette gagne du galon. On dit qu'en 1560, Charles IX (alors âgé de 10 ans mais déjà roi) se promenant avec sa mère Catherine de Médicis dans le parc du chevalier Louis de Girard de Maisonforte se vit offrir par ce dernier un brin de clochettes. Ému, il aurait demandé à ce qu'il en soit offert un, chaque année, aux dames de la Cour... Mais il s'agit là d'une version parmi tant d'autres, dont il est d'ailleurs permis de douter car la chance n'a guère souri à Charles IX. Ni même à Claude-François de Paillan, un ami de Robespierre, qui, sous la Révolution, a autorisé la vente libre du muguet sur la voie publique... mais qui fut guillotiné à 23 ans.

## UNE LILIACÉE TRÈS POPULAIRE

Le muguet porte-bonheur se fait plus sûrement connaître grâce au chansonnier Félix Mayol, auteur fameux de «Viens Poupoule» qui, faute de camélia, porte un brin à sa boutonnière lors d'un concert triomphal. À moins que ce ne soit grâce à la maison de couture Christian Dior qui, chaque 1<sup>er</sup> mai, en offre aux clientes comme aux ouvrières... Mais le muguet était déjà entré en politique à Paris en 1889. Voilà comment : la deuxième Internationale socialiste reprenait alors la revendication des syndicats américains qui, le 1<sup>er</sup> mai 1886

à Chicago, avaient réclamé la journée de travail de 8 heures ; des manifestations s'ensuivirent... et le muguet était aux boutonnières. Il le restera après que Pétain, en 1941, déclare officiellement le 1<sup>er</sup> mai « fête du Travail et de la Concorde Sociale ». Symbole d'amour ou politique, porte-bonheur, le muguet se

défend pas mal pour ne fleurir que 3 à 4 semaines par an ! Des chiffres ? Environ 70 millions de brins sont vendus chaque année en France, ce qui génère près de 20 millions d'euros qui pourraient se porter à 100 millions si on y ajoutait les ventes faites par les particuliers sur la voie publique. Qui dit mieux ?



## AU JARDIN

Cette vivace, qui ouvre ses clochettes blanches ou roses entre avril et juin selon la météo, aime les sols riches et frais, en situations ombragées. Lent à s'installer, il finit par former de larges tapis odorants, mais gare aux mains innocentes. Attention, il est très toxique. Et, en balade en forêt, il ne faut pas le confondre avec l'ail des ours !



# LE MUSCARI

IL NE FAIT PAS PARTIE DES FLEURS PRINTANIÈRES LES PLUS CONNUES EN FRANCE. DOMMAGE, CAR IL N'A PAS SON PAREIL POUR DÉROULER DE SOMPTUEUX TAPIS BLEUS. ET IL EST BIEN VIVACE !



MUSCARI LEOPOLDIA, COMOSUM ET BOTRYOIDES. BOTANISCHE WANDPLATEN

d'entre elles soient parvenues jusqu'à nous, car, à part *M. muscarimi*, *M. moschatum*, originaire des îles grecques, et *M. macrocarpum* (avec sa très originale variété 'Golden Fragrance' jaune et violacée), il semble qu'un puissant parfum ne soit plus la qualité majeure des muscaris.

## OIGNONS SAUVAGES

Il est possible aussi qu'il y ait eu confusion avec les jacinthes, car les deux faisaient partie du même genre jusqu'en 1754.

À cette époque, le botaniste écossais Philip Miller, chef-jardinier du *Chelsea Physic Garden*, remet en cause la classification des végétaux selon Linné. C'est lui qui distingue les deux plantes dans l'une des nombreuses éditions de son *Gardeners Dictionary* (Dictionnaire des jardiniers) et nomme, par exemple, le *Muscari comosum*. Celui-ci, qui se remarque par son inflorescence ébouriffée, est tour à tour dénommé : muscari plumeux ou à toupet, pénitent bleu, oignon de serpent, *Leopoldia comosa*, voire *Bellevalia comosa*.

Autant d'appellations qui prouvent la bonne connaissance que l'on en a. Et pour cause : ces bulbes, considérés comme des oignons sauvages, sont consommés bouillis, puis mis en conserve avec des aromates. Ils sont ainsi restés très populaire en Italie du Sud, dans la région des Pouilles, sous le surnom évocateur de « *Lampascione rosso* » (petite torche).

**A**u Keukenhof (Pays-Bas), célèbre parc de présentation des plantes bulbeuses, la scène la plus photographiée est sûrement la rivière bleu-indigo serpentant entre deux rives plantées de tulipes. Cette teinte inimitable nous est offerte par les dizaines de milliers de *Muscari armeniacum* qui y fleurissent en avril. Son nom d'espèce est déjà un bon indice. La petite fleur viendrait donc d'Arménie, mais on rencontre également diverses variétés dans les régions

caucasiennes, depuis la Bulgarie jusqu'à la Turquie, du Maghreb à la péninsule ibérique, où le plus rare *M. botryoides* 'Album' prend le joli nom de perle d'Espagne. Leur présence est si ancienne qu'on aurait découvert du pollen de muscari dans une tombe mésopotamienne (actuellement en Irak), vieille de plus de 10000 ans ! En Arabe, les anciens appellent « *muskarimi* » les espèces dont les fleurs ont un parfum de musc et les Grecs retiennent donc le nom de « *moschos* ». Il semble que bien peu

## AU JARDIN

Les bulbes se plantent en septembre ou octobre, mais si vous avez la chance de trouver au printemps des potées fleuries, vous pouvez les installer telles quelles. Choisissez un coin lumineux, en sol frais et drainé. Après floraison, laissez-les en terre.



# LE NYSSA

C'EST LE TUPÉLO DES AMÉRINDIENS, AUTREMENT DIT "L'ARBRE DES MARAIS", QUI POUSSE NATURELLEMENT DANS LES MONTAGNES BOISÉES ET HUMIDES DE L'EST DE L'AMÉRIQUE DU NORD.

**T**upelo (Mississippi) n'est pas uniquement la ville de naissance d'Elvis Presley, c'est aussi le nom que donnaient les Amérindiens à l'arbre nommé *Nyssa sylvatica* par le botaniste néerlandais Jan Frederik Gronovius pour figurer crânement dans sa *Flora virginica*, parue en 1739. Il ne s'est pourtant jamais rendu en Amérique. Il n'a fait que travailler à partir des éléments que lui a adressés dès 1730 le botaniste britannique John Clayton, demeurant en Virginie depuis 1720. Toutefois, Clayton n'est pas non plus le "découvreur" européen du *Nyssa sylvatica*, même s'il n'a pas manqué d'en envoyer des graines à Linné, par l'intermédiaire de Gronovius. Installé en Virginie dès 1712, le naturaliste britannique Mark Catesby est vraisemblablement le premier à avoir vu, décrit puis introduit cet arbre à Londres. C'est en lisant son ouvrage, *The Natural History of Carolina, Florida and the Bahama Islands*, dont la première édition paraît en 1729, que les botanistes français en prennent connaissance, mais ce nyssa ne retiendra l'attention que plus tard. Il faudra attendre que le botaniste de Louis XVI, André Michaux, soit expédié, son fils de 15 ans sous le bras, dans la jeune république en 1785, qu'il vadrouille dans tout l'est de l'Amérique du Nord, puis, en 1806, que son fils soit chargé à son tour de trouver des espèces utiles, pouvant être acclimatées en France, pour que le *Nyssa sylvatica* sorte enfin de l'obscurité.

## DU MIEL NOIR DE LA FORÊT

Quelle bonne pioche ! Dans toute la Virginie, on emploie son bois à la confection de moyeux de roues de carrosses, cabriolets, chariots. À Richmond, la capitale, on en fait des formes (qui ne se fendent jamais) pour les chapeaux et, plus au sud encore, on s'en sert pour réaliser les cylindres des moulins à riz. C'est du solide, du fiable ! Alors pourquoi le nomme-t-on

couramment 'Black Gum' (gommier noir) ? De quelle "gomme" s'agit-il, de quelle résine noire ? D'aucune ! Le nom vernaculaire ferait-il référence à la qualité mellifère de l'arbre, au fait que les abeilles y font volontiers leur miel... qui paraît noir dans l'ombre

des sous-bois ? Qu'importe, en réalité, puisqu'on ne l'appelle plus, du moins en France, que *Nyssa*. Car ce ne sont plus ni son bois, ni ses discrètes fleurs blanc-vert, ni ses baies pourpres qui comptent, c'est avant tout son feuillage d'automne, orangé puis rouge écarlate.



## AU JARDIN

Ce *Nyssa* a besoin d'un sol toujours frais, voire humide, de préférence neutre ou acide. Prévoyez de la place : il pousse lentement, droit pour commencer, avant que ses branches s'étirent et retombent. Sous nos latitudes, il peut atteindre 15 m de haut... au bout de trente ans !



# LE CAPITULAIRE DE VILLIS

Rédigé sur ordre de Charlemagne, le *Capitulaire De Villis vel curtis imperii* (ou *imperialibus*) ou capitulaire De Villis est un acte royal dont les 120 chapitres répertorient les décisions prises par le souverain. Trois chapitres concernent une centaine de plantes dont la culture est ordonnée dans les jardins du domaine royal.

**O**n se doute bien que Charlemagne n'a pas écrit les 120 articles. Il a évidemment fait appel à un scribe !

Il pourrait s'agir de Alcuin, savant et théologien anglais, conseiller de Charlemagne et professeur de ses fils. Les deux hommes se rencontrent en 781 à Parme. Alcuin accepte alors de rejoindre les rangs des savants réunis par le roi à Aix-la-Chapelle. Alcuin a pu puiser dans une abondante littérature. Les ouvrages recopiés par les moines dans leurs scriptoriums regroupent les enseignements de médecins de l'Antiquité. Histoire naturelle de Pline l'Ancien, publiée vers 77 après J.-C., *De Materia Medica*, le traité de pharmacologie de Dioscoride, *De Re Rustica*, traité sur l'agriculture de Palladius etc., sont méticuleusement recopiés au fil des siècles et notamment au Monastère de Vivarium, en Calabre. À la mort de Cassiodore (aux environs de 585), fondateur du monastère, tous les ouvrages recopiés au monastère sont transférés au palais des Papes au Latran.

## UNE ŒUVRE COLLECTIVE

Au fur et à mesure des décennies, les manuscrits voyagent vers des abbayes et viennent grossir les bibliothèques. C'est dans ces ouvrages qu'Alcuin trouve la matière des chapitres 43, 62 et 70 du capitulaire *De villis*. Alcuin livre une belle compilation de végétaux à planter pour leurs vertus culinaires, condimentaires ou médicinales.

Les chapitres du capitulaire étant très divers, Alcuin ne peut être l'auteur des chapitres sur la boucherie, la chasse, les tissus. Il s'agit donc plutôt d'une œuvre collective, pilotée par Alcuin. Il n'existe plus qu'un seul exemplaire original du *Capitulaire*, conservé à la Bibliothèque de Wolfenbüttel, en Allemagne.

## LES PLANTES DU CAPITULAIRE

**Le jardin des simples (*Herbularius*) :** menthe, menthe-coq, cumin, rue, fenouil, sauge, rose, lis, iris, menthe pouliot, fenugrec, romarin, sarriette, livèche, mongette, barbarée, aurone, guimauve, amni élevé, anis vert, carvi, estragon, dictame de Crète, épurge, cataire...

**Le potager (*Hortus*) :** oignons, ail, poireaux, ciboule, échalotes, ache ou céleri, persil, coriandre, cerfeuil, aneth, laitue, pavot, radis noir ou raifort, panais, choux, blettes, nigelle, pois chiche, arroche, amarante, ciboulette, cardon, carotte, coloquinte, concombre, gourde, roquette, fève, chicorées, lin cultivé, cresson, macaron, melon...

**Le verger (*Viridarium*) et le cimetière :** pommier, poirier, prunier, cormier, gui, laurier, châtaigner, figuier, cognassier, pêcher, noisetier, amandier, mûrier, noyer, cerisier, pin, néflier...



Bibliographie : Le capitulaire *De villis* et le développement des jardins médicinaux sous Charlemagne, de Jean Barbaud.



# L'ŒILLET D'INDE

VOICI L'HISTOIRE D'UNE FLEUR QUI NE MÉRITE PAS VRAIMENT SON NOM, ET CELA EN DIT LONG SUR LES TRIBULATIONS DES PLANTES !

**O**n a beau dire, œillet d'Inde, ça en jette ! Ce nom-là aurait-il été choisi à des fins commerciales pour faire rêver son monde ? Non, la ressemblance de sa fleur avec celle de l'œillet (*Dianthus caryophyllus*) fut juste suffisamment évocatrice. Quant à sa provenance, il ne faut pas la prendre tout à fait au pied de la lettre : l'Inde dont il est question fait référence aux Indes Occidentales, tel qu'on qualifia le Nouveau Monde après les voyages de Christophe Colomb, par opposition aux Indes Orientales "authentiques". Curieusement, l'empereur Charles Quint l'a découvert lors de son expédition en Afrique en 1535, en "Barbarie" exactement, autrement dit dans les environs de Tunis, sur les terres du fameux et redoutable Barberousse.

## UNE BELLE AMÉRICAINE

Mais le corsaire ottoman n'écumait-il pas la Méditerranée, notamment les navires chrétiens dont faisaient sans doute partie ceux d'Isabelle la Catholique... ? N'aurait-il pas pu, lui ou ses frères, trouver ces *Tagetes patula* sur quelque bateau ou dans quelque port de l'Espagne ? Car en réalité, c'est bel et bien en Amérique Centrale, au Mexique ou au Guatemala principalement, que l'œillet d'Inde s'illustre depuis des siècles et c'est de là qu'il vient, même s'il est omniprésent depuis des lustres dans les fêtes religieuses de l'Inde, du Pakistan, du Sri Lanka et de toute l'Asie du sud-est. Il n'empêche ! C'est en France, dès son introduction au XVI<sup>e</sup> siècle, que les horticulteurs, séduits par la couleur des fleurs et la floribondité de cette annuelle aux propriétés médicinales reconnues, ont obtenu les premiers cultivars, appréciés par la suite des Anglais eux-mêmes qui surnomment la fleurette "*French marigold*" (souci français). L'Europe entière en fleurira ses jardins, des bordures



ŒILLET D'INDE RUBANNÉ  
*Tagetes patula*, var. *bicolor*.

de parterres jusqu'aux planches du potager. Car cerise sur le gâteau : *Tageta patula* est le plus efficace du genre sur le plan insecticide (grâce

au feuillage) et nématicide (grâce aux racines) : comptez deux pieds d'œillet d'Inde pour six plants de tomate et oubliez pucerons et nématodes !

## AU JARDIN

Pour en hâter la floraison (et profiter d'un large choix), semez-les sous abri en mars-avril, et repiquez-les en godet dès l'apparition de 4 feuilles. Mettez en place en mai, espacés de 30 à 40 cm. La germination se fait aisément, mais on trouve aussi des plants dès le mois d'avril. Ils fleurissent de juin aux gelées.





## L'OISEAU DE PARADIS

DÉCOUVERT EN AFRIQUE DU SUD AU XVIII<sup>E</sup> SIÈCLE, LE STRELITZIA A CONNU LA CHALEUR DES SERRES AVANT DE PARADER DANS LES JARDINS DU MIDI.

**A**vec son long bec pointu surmonté d'un feu d'artifice de bractées orange et de pétales bleus, *Strelitzia reginae* ressemble étrangement à une grue couronnée ou à un improbable oiseau exotique. S'il force l'admiration quand il est épanoui, il fournit jusque-là une touffe de feuilles assez ordinaires, qui

ne dépasse pas 2 m de haut. Un petit joueur si on le compare à *S. nicolai*, qui fait honneur au tsar Nicolas Ier, en atteignant pas moins de 10 m ! Dans son pays d'origine, on utilisait d'ailleurs ses feuilles pour fabriquer des cordes et des filets de pêche... alors que *S. reginae* ne sert pratiquement qu'à faire le beau. Mais d'où viennent ces deux spécimens ?

Direction l'Afrique du Sud ! C'est au bord des rivières et dans les clairières du bush, principalement dans les provinces du Cap et du Natal qu'on les rencontre à l'état sauvage. Et c'est là, justement, que l'Écossais Francis Masson les aperçoit pour la première fois. Embarqué sur le navire HMS Resolution, commandé par James Cook, qui vogue vers les terres australes, Masson fait escale au Cap, en 1772. L'Écossais est missionné par Joseph Banks, éminent naturaliste britannique, pour collecter de nouvelles plantes. Ce dernier, qui était du précédent voyage du HMS Resolution, a pu se rendre compte de la richesse végétale du pays.

### JARDINIER TÉMÉRAIRE

Il demande à William Aiton, superintendant des jardins royaux de Kew, qui pourrait partir en expédition à sa place : et il y a justement ce jardinier, Masson, qui a gravi les échelons et ne manque ni d'intelligence ni de témérité. L'affaire est conclue : les registres de Kew font état d'un émolument de 100 livres à son retour et de 200 livres pour ses dépenses d'une année. Dès son arrivée, Masson rencontre des botanistes suédois, élèves de Linné, avec lesquels il va mener des expéditions.

La récolte est impressionnante :

*Crassula*, *Euphorbia*, mais aussi *Encephalartos*, *Stapelia* et cette plante-oiseau qu'il envoie à Kew Gardens. Là, elle sera nommée *Strelitzia* en 1789, en l'honneur de la reine Charlotte, née duchesse de Mecklembourg-Strelitz, épouse de George III d'Angleterre.

Assimilée un temps aux bananiers et aux héliconias, elle a créé sa propre famille, celle des Strelitziacées, dont fait également partie l'arbre du voyageur (à découvrir en page 8 !)...

### AU JARDIN

Cette vivace, qui pousse en sol frais, mais bien drainé, apprécie un apport annuel de fumier décomposé ou de compost. Sa faible rusticité (5 °C) la destine aux serres et jardins méditerranéens (très beaux spécimens à Menton). Elle est cultivée aussi pour la fleur coupée.



# L'OSMANTHE DU YUNNAN

QU'IL AIT ÉTÉ DÉCOUVERT PAR UN FRANÇAIS AU XIX<sup>E</sup> SIÈCLE OU PAR UN ÉCOSAIS QUARANTE ANS PLUS TARD, CET ARBUSTE AU PARFUM MERVEILLEUX MÉRITE D'ÊTRE MIEUX CONNU.

**D**ès son entrée au Muséum de Paris, en 1881, le botaniste français Adrien Franchet étudie les collections rapportées de Chine par de prestigieux missionnaires, qui font alors moisson d'espèces nouvelles, dont cet osmanthe, qui aurait été découvert par le père Delavay dans les montagnes du nord-ouest du Yunnan. Ainsi la plante sera-t-elle nommée *Osmanthus yunnanensis*, par Franchet, en hommage à son lieu de collecte.

Cependant, dès le début du siècle suivant, ce nom de baptême est remis en cause par un célèbre taxinomiste américain, Alfred Rehder (1863-1949), membre de l'Arnold Arboretum de l'Université de Harvard, qui préfère attribuer la paternité de la découverte de l'osmanthe au botaniste écossais George Forrest (1873-1932) en le nommant *Osmanthus forrestii*. De tous les explorateurs, l'intrépide Forrest est celui qui a le mieux connu le Yunnan, ce « paradis » des collectionneurs de plantes, et celui qui y fera le plus de découvertes avec quelque 31 000 spécimens récoltés au cours des sept expéditions qu'il y mènera entre 1904 et 1932, l'année de son décès.

## ENFIN RECONNU !

Éclipsé par les rhodos, cet osmanthe est vraisemblablement introduit en Grande-Bretagne à la suite de sa cinquième (et plus productive) expédition, menée de janvier 1921 à mars 1923. Cependant, Forrest, comme nombre d'horticulteurs, s'intéresse alors particulièrement aux rhododendrons : ceux-là auront donc la vedette... comme tant d'autres plantes venant égayer les jardins anglais. L'osmanthe du Yunnan, malgré ses fleurs si parfumées et son beau feuillage persistant, mettra du temps à se faire valoir... quels que soient ses noms latins (aujourd'hui confondus). Il faudra attendre 1967 pour que la *Royal Horticultural Society*



FLORENCE D'ERSU

lui décerne le prestigieux *Award of Garden Merit*, une distinction remise depuis 1922 pour le faire enfin connaître outre-Manche, même s'il reste méconnu comparé à *Osmanthus x burkwoodii*, par exemple.

## AU JARDIN

Installé en sol assez riche (même calcaire) et bien drainé, il atteindra 4 m de haut en 10 ans. Plantez-le en situation abritée et à portée de nez pour, dès octobre, apprécier le merveilleux parfum printanier de ses fleurettes.



# LE PALMIER CHANVRE

LE PLUS ROBUSTE DE NOS PALMIERS, **TRACHYCARPUS FORTUNEI**, A PARCOURU DES MILLIERS DE KILOMÈTRES POUR APPORTER UN PEU D'EXOTISME DANS NOS JARDINS.

**O**n le reconnaît entre mille ! Ses feuilles raides forment un éventail ou – selon les Anglais – les ailes d'un moulin à vent, et son stipe tout poilu lui donne un air hirsute et peu soigné. C'est ce manteau de crin, gris taupe, qui lui vaut son surnom, puisqu'il servait, en Asie, à confectionner des cordes et des tissus rugueux, tout comme le chanvre dans nos contrées. Mais d'où vient-il exactement ? Engelbert Kaempfer, qui effectue un voyage en Perse, en Chine et au Japon en tant que médecin de la Compagnie néerlandaise des Indes orientales, le décrit brièvement dans son livre *Amoenitatum exoticarum* (1712). Il le nomme Sjurò et Sodio, une transcription japonaise reprise dans la *Flora japonica* (1784), de Carl Peter Thunberg. Le naturaliste suédois le dénomme alors *Chamaerops excelsa*, un nom erroné qui lui restera longtemps, même après que Hermann Wendland a pu prouver, en 1863, que les organes reproducteurs de cette nouvelle espèce ne correspondent pas au genre *Chamaerops*. Et si on l'appelait plutôt *Trachycarpus excelsa* ? Intéressant, puisque cela fait référence aux fruits âpres et à la hauteur de son « tronc ». Mais il faut attendre la fin du XIX<sup>e</sup> siècle pour que son nom définitif apparaisse, en l'honneur de Robert Fortune, botaniste anglais, célèbre pour avoir rapporté des plants de théier en Inde, brisant ainsi le monopole chinois du commerce de thé.

## EUROPÉEN DEPUIS 1830

Voilà pour le nom ! Mais s'il est passé par le Japon, le palmier de Chusan est principalement originaire d'une région du centre de la Chine et du nord de l'Inde, où il a été vu à plus de 2 300 m d'altitude. Cette étonnante résistance au froid est précieuse pour les jardins nord-européens. C'est ce que pense Philipp Franz von Siebold à qui revient l'honneur de son introduction en Europe en 1830.

De son long séjour au Japon et à Batavia\*, il rapporte 12 000 spécimens de toutes sortes qu'il lègue aux Pays-Bas. Parmi eux, notre palmier que l'on prend bien soin de cultiver en serre, à Leyde, comme à Kew, en Angleterre. Enfin, grâce aux graines envoyées de Chine par Fortune, la plupart des jardins botaniques s'en emparent comme le Jardin d'acclimatation, le Jardin des plantes de Paris, celui de Montpellier. Il devient ensuite la star des parcs privés.

\* Batavia était le nom de l'actuelle Jakarta, capitale de l'Indonésie à l'époque des Indes néerlandaises.

### AU JARDIN

Une fois adulte, ce palmier est résistant au froid, entre -15 et -18 °C. Également tolérant sur l'exposition et le sol, il aime être un peu plus arrosé en été et paillé au pied.

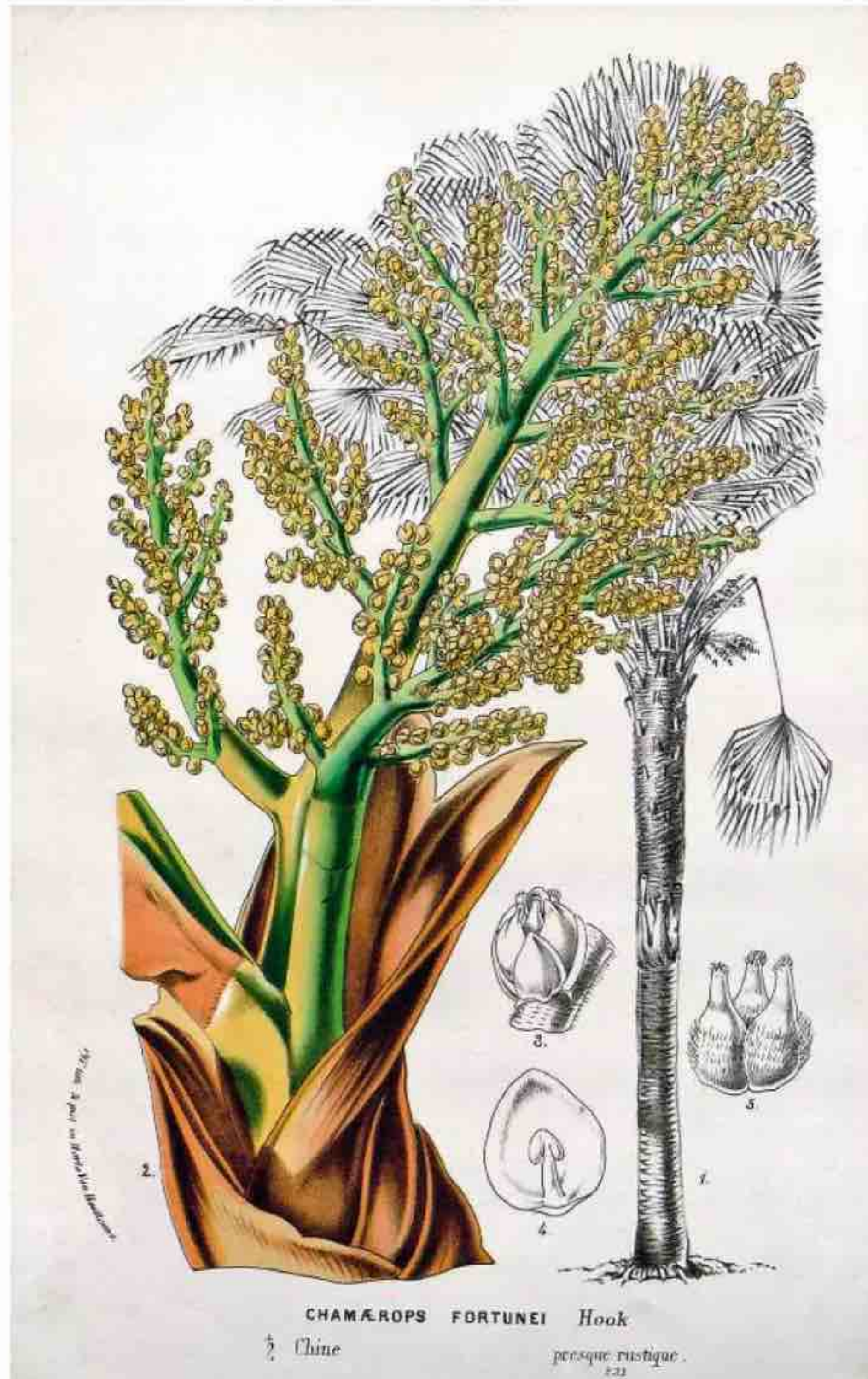


ILLUSTRATION : VAN HOUTTE, L. B., FLORE DES SERRES ET DES JARDINS DE L'EUROPE (1845)



# LE PANAIS

MAIS QUELLE EST CETTE GROSSE RACINE BLANCHE ET BOURSOUFLÉE ? UNE CAROTTE ANÉMIÉE ? UNE BETTERAVE ? BIEN MIEUX, C'EST UN LÉGUME DÉLICIEUX QUI A FAILLI DISPARAÎTRE !

**D**emi-long de Guernesey', 'Tender and True', 'Student', 'Albion'... À lire la (courte) liste des variétés actuelles, il semble bien qu'il faille se tourner vers la Grande-Bretagne pour trouver un peu de recherche agronomique sur le sujet. À peine peut-on s'enorgueillir, chez nous, d'un 'Rond hâtif', dit **panais de Metz**, très honorable en culture potagère ! Il faut dire que nos voisins cuisinent le *parsnip* depuis toujours, bouilli, rôti, cru ou frit, quand les Français ne le redécouvrent qu'aujourd'hui, avec d'autres légumes anciens oubliés, tels le topinambour, le navet 'Boule d'or' ou les courges, portés par le maraîchage biologique et quelques grands chefs étoilés. Sa saveur particulière, sucrée et très légèrement anisée, est dorénavant mise en valeur dans de délicats veloutés et dans le traditionnel pot-au-feu.

## CONFONDU AVEC UNE CAROTTE

Il n'en fut pas toujours ainsi. Avant d'être livrée en nourriture aux chevaux et aux vaches laitières, cette belle ombellifère à fleurs jaunes a connu un meilleur destin. Originaire d'une large zone allant de la Sibérie au bassin méditerranéen, le panais sauvage a été cultivé dès l'Antiquité et décrit par les Romains. Bien que l'on soupçonne Pline et Columelle d'entretenir une confusion avec la carotte (dont on trouve des spécimens blanchâtres, jaunes ou pourpres avant d'être sélectionnés pour sa couleur orange), on sait que *Pastinaca* est suffisamment important pour apparaître dans le *Capitulaire de Villis* (voir page 47) édité sous Charlemagne. Ce document qui recense la centaine de plantes devant figurer dans les jardins du domaine royal a participé à la diffusion de nombreuses « herbes ». Ainsi, dans les monastères, on apprécie ses propriétés nutritives et fortifiantes,



ILLUSTRATION : JACOB UND JOHANN GEORG STURM

mais aussi diurétiques, apéritives et analgésiques. Malheureusement, son aspect rustique joue contre lui... S'il est cultivé par Olivier de Serres, puis par La Quintinie, au Potager du Roi, à Versailles, il est supplanté par la carotte qui peut se vanter d'apparaître sur les tableaux flamands du XVI<sup>e</sup> siècle (c'est d'un chic !), puis par la

pomme de terre. Un temps fêté le 9 vendémiaire du calendrier républicain, il est ensuite dédaigné par la gastronomie. Dans les campagnes, on continue à le cuisiner pour sa richesse en amidon, transformé en sucre par le froid. Les analyses chimiques lui attribuent une exceptionnelle teneur en potassium, vitamines C et K.

## AU POTAGER

Le panais se sème de février à avril pour une récolte d'automne et de mai à juillet (pour l'hiver). Éclaircir en laissant un plant tous les 15-20 cm. La terre doit être souple et bien drainée, arrosée l'été en cas de sécheresse.



# LE PARROTIA DE PERSE

PEU CONNU, C'EST POURTANT L'UN DES PLUS BEAUX ARBRES DE NOS JARDINS. IL A ÉTÉ DÉCOUVERT MALGRÉ LES ÉVÉNEMENTS GÉOPOLITIQUES QUE LE XIX<sup>E</sup> SIÈCLE SAVAIT SI BIEN PROVOQUER.



ILLUSTRATION : PARROTIA PERSICA CURTIS, W., CURTIS'S BOTANICAL MAGAZINE

permettent, au passage, de comparer les niveaux de la mer Caspienne et de la mer Noire, puis de parcourir la Kakhétie, il réalise, avec ses compagnons de route, la première ascension du mont Ararat. Est-il à la recherche de l'arche de Noé qui s'y serait échouée ? Toujours est-il qu'il atteint le sommet... à 5165 m, le 27 septembre 1829.

## UN ARBRE DE FER

C'est au cours de ce voyage qu'il traverse des paysages magnifiques et des forêts flamboyantes, composées de charmes et de cette hamamélidacée qui n'a pas encore de nom. On sait juste qu'elle est surnommée arbre de fer, en raison de l'extrême dureté de son bois... Ce qui lui vaut d'être employée localement dans la construction des habitations. Ce n'est que plus tard, en 1831, que Carl Anton von Meyer, lui-même botaniste à l'Université impériale de Dorpat, le baptisera *Parrotia persica* en l'honneur de son prédécesseur. Introduit dès 1840 dans les parcs français, le hêtre de Perse est apprécié depuis lors pour son feuillage rappelant celui du hêtre. On le rencontre dans de nombreux arboretums : les Barres, Balaine, La Sédelle... Au domaine de Grignon, où siégeait l'École nationale agronomique, il est le symbole d'une association, « L'arbre de fer », qui défend le patrimoine végétal menacé aujourd'hui par la spéculation immobilière.

**I**l faut attendre l'automne pour que ce petit arbre donne le meilleur de lui-même. Dès septembre, le voilà qui change de registre.

De verte, sa ramure vire au jaune d'or, puis à l'orange et au rouge, toutes les couleurs subsistant parfois sur la même feuille. L'émerveillement est total lorsque Friedrich Parrot le découvre ainsi à l'automne 1829. Né en Allemagne en 1792, étudiant à l'université de Dorpat (Tartu), en Estonie, alors sous autorité russe, ce naturaliste et physicien

a servi comme chirurgien dans l'armée du Tsar Alexandre I<sup>er</sup>, durant les guerres napoléoniennes. Après une escapade dans les montagnes françaises, son désir le plus vif est d'escalader celles du Caucase. Problème : elles sont alors sous domination iranienne... Il est donc obligé d'attendre la fin de la guerre russo-persane de 1826 à 1828, puis de la guerre russo-turque de 1828 à 1829, pour rejoindre l'Arménie, finalement devenue russe par le traité de Turkmenchaï. Après de multiples péripéties qui lui

## AU JARDIN

Même s'il atteint 20 m dans son pays d'origine, ce petit arbre mesure entre 5 et 10 m dans nos jardins. Sa cime est arrondie et étalée. Rustique, il aime le soleil, mais tolère l'ombre, les sols drainés et frais. Il supporte le calcaire.



# LE PAVOT DU PAYS DE GALLES

**MECONOPSIS CAMBRICA** SERAIT LE SEUL DE CE GENRE EN EUROPE. ON SAIT AUJOURD'HUI QU'IL S'AGIT D'UN PAVOT ET DONC D'UN COUSIN DU COQUELICOT.

**P**eut-être avez-vous rencontré, par une belle journée de juin, des *Meconopsis cambrica* lors d'une randonnée dans les Pyrénées ? On sait que la flore pyrénéenne est merveilleusement riche mais, pour avoir cultivé au jardin – ou rêver d'y réussir – le pavot bleu de l'Himalaya (*Meconopsis betonicifolia*),

on est spontanément porté à imaginer la petite merveille à fleurs jaunes originaire des mêmes régions d'Asie. Eh bien non ! C'est une espèce endémique de la côte atlantique de l'Europe, une zone qui englobe le sud-ouest de la Grande-Bretagne et l'Irlande, mais aussi les Pyrénées et le Massif Central. Serait-elle originaire

de Cambrie qui porte aujourd'hui le nom de Pays de Galles ? Son qualificatif latin comme son nom vernaculaire le laissent entendre, même si les fleurettes jaunes se font désormais plus rares dans les forêts de Merioneth\* que dans les jardins anglais ou les flancs des Pyrénées centrales et orientales.

## UN BAPTÊME DIFFICILE

C'est la seule espèce de *Meconopsis* d'Europe. Du moins, s'il s'agit bien de cela ! Linné, en 1753, avait nommé cette petite vivace *Papaver cambricum*, mais le botaniste français Louis Viguiier (1790-1867), après études en 1814, a pensé qu'elle était en famille avec le pavot bleu de l'Himalaya et l'a renommée *Meconopsis cambrica*. Alors, pavot ou méconopsis ? Plus récemment, des études rigoureuses, ADN à l'appui, menées par des scientifiques européens laissent à penser que Viguiier avait tort (erreur de jeunesse) et que Linné avait raison : il s'agit d'un pavot, sans doute même sans lien avec les cousins d'Asie. Attendons-nous donc à ce que son nom change d'ici peu...

Il en sera de même, sans doute, pour les variétés horticoles à fleurs doubles que sont 'Aurantiaca Plena', 'Flore Pleno' ou la presque rouge 'Muriel Brown', toutes plus sages que l'espèce type.

\* Un comté du Pays de Galles



## AU JARDIN

Cette petite vivace à racine pivotante fleurit de mai jusqu'aux gelées si on supprime les fleurs fanées au fur et à mesure, mais ne vit pas très longtemps. Laissez monter à graines quelques fleurs, elles se ressemeront facilement, si les conditions leur conviennent : mi-ombre, sol léger et frais.



# LE PÊCHER

ON L'A LONGTEMPS CRU ORIGINARE DE PERSE, MAIS C'EST DE CHINE QUE NOUS VIENT CET ARBRE FRUITIER MYTHIQUE.



Mais le fruit n'est alors pas aussi goûteux qu'à la Renaissance. À partir du XVI<sup>e</sup> siècle en effet, il l'est tant que des murs se trouvent couverts de pêchers dans de nombreux vergers de Montreuil, à côté de Paris. Ainsi, le jardinier de Louis XIV, La Quintinie, aidé de quelques spécialistes recrutés à Montreuil, finira par rassembler une trentaine de variétés dans le potager du roi, à Versailles, dont la 'Grosse Mignonne' et la 'Téton de Vénus', la 'Belle de Vitry' ou la 'Belle de Chevreuse'...

## LES MURS À PÊCHES

Le roi est fou des pêches, après les fraises. À se demander s'il n'aurait pas eu vent des symboles de régénération et de longévité (entre autres) qui leur sont associés en Chine. Mais les murs à pêches de Montreuil ne seront pas éternels. Après avoir produit jusqu'à 15 millions de fruits sur 600 km de murs en 1825, ils ne réussiront pas, à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, à rivaliser avec le chemin de fer qui permet aux pêches du Midi d'arriver à Paris avant que celles de Montreuil ne parviennent à maturité. Aujourd'hui, c'est une autre histoire : le plus gros producteur de pêches est la Chine (qui assure 63 % de la production mondiale), devant l'Italie et l'Espagne.

**L**es Romains, qui le cultivent le pêcher à partir du I<sup>er</sup> siècle avant J.-C., l'appellent « pomme de Perse ». Linné, quant à lui, le renommera *Prunus* de Perse. Des découvertes archéologiques ont cependant démontré plus tard que le pêcher est en réalité originaire de Chine, où il est cultivé plusieurs siècles avant notre ère. Mais c'est bel et bien après être arrivé en Perse par la route de la soie qu'il se fera connaître en Europe, et notamment en Italie, avant de gagner le Midi de la France et d'être

consigné dans le capitulaire de *Villis* de Charlemagne dès la fin du VIII<sup>e</sup> siècle (voir page 47). Pendant longtemps, on n'utilise que ses feuilles, sa sève ou sa gomme, son écorce ou son amande, pour leurs propriétés thérapeutiques. Il n'est alors guère question de croquer dans le fruit. La moniale et naturaliste allemande Hildegarde von Bingen (1098-1179), plus tard encore, met en garde : « Le fruit de cet arbre n'est pas bon à manger, ni pour les malades ni pour les bien portants, car il fait disparaître les humeurs bonnes qui sont en l'homme. »

### AU VERGER

Du soleil, un sol bien aéré et non calcaire, ni trop sec ni trop humide : voilà ce qu'aiment les pêchers. Au nord de la Loire, palissez-les sur un mur exposé au sud et préférez les variétés tardives pour éviter les effets du gel.



# LE PÉLARGONIUM

DÉCOUVERTS EN AFRIQUE DU SUD POUR LA PLUPART, DÈS LE XVII<sup>E</sup> SIÈCLE, LES PÉLARGONIUMS ONT CONNU DE MULTIPLES AMÉLIORATIONS AVANT DE FLEURIR NOS BALCONS.

L'établissement de la Compagnie Hollandaise des Indes au cap de Bonne-Espérance, en 1652, permet aux navires de se ravitailler à mi-chemin entre l'Europe et l'Inde, mais donne aussi aux botanistes des occasions d'herboriser et d'y découvrir le premier pélargonium : le géranium triste (*G. noctu olens*). La nuit, il sent la cannelle mêlée de girofle (d'où son nom) mais on le croit rapporté d'Inde et on le juge triste pour donner des petites fleurs jaune soufre marqué de brun. Pour autant, après avoir été probablement rapporté d'abord aux Pays-Bas, il passe de main en main. René Morin, jardinier français spécialisé dans la culture des bulbes (dont les tulipes), est le premier connu à le cultiver en France, vers 1621. Mais d'autres espèces aux couleurs et aux feuillages variés débarquent et gagnent toute l'Europe dès la fin du XVII<sup>e</sup> siècle. Le botaniste anglais Johann Jacob Dillen, en 1732, les classe selon les préceptes de Tournefort, avant que Linné, une vingtaine d'années plus tard, ne revoie la donne avec sa propre classification, mais sans distinguer les géraniums des pélargoniums (leurs fruits sont pourtant différents).

## LA PELARGOMANIA

C'est un magistrat français féru de botanique, Charles Louis L'Héritier de Brutelle qui le fera et en rendra compte en 1792 dans son *Geraniologia*. Aussi, dès le début du XIX<sup>e</sup>, la folie des pélargoniums gagne-t-elle le beau monde. Les premières hybridations de Nicolas Lémon, horticulteur aux environs de Paris, font des émules : on cherche et on obtient de plus grandes fleurs, puis davantage de floribondité. Mais le coup de maître revient à Victor Lemoine, fameux horticulteur de Nancy, avec la création du premier pélargonium à fleurs vraiment doubles, rouges : 'Gloire de Nancy', mis au commerce dès 1865. S'ensuit le très florifère 'Madame Lemoine', premier

double qui ne soit pas rouge (mais rose vif). Reste à obtenir un double à fleurs blanc pur... Il naît chez M. Boucharlat, jardinier à Toulouse, quasiment en même temps qu'un 'Alice Sisley'

obtenu en Angleterre par M. Sisley... avant qu'on ne dénombre environ 800 pélargoniums à fleurs doubles en 1890. Combien sont-ils aujourd'hui parmi les quelque 16 000 variétés cultivées ?



*Pelargonium inquinans* Gloire de Nancy (Victor Lemoine.)

## AU JARDIN

Un pot de terre, un bon terreau pour plantes fleuries et une poignée de corne broyée, voilà qui suffit au démarrage des pélargoniums. Ajoutez-y des arrosages réguliers le soir, additionnés, en cours de saison, d'un engrais liquide spécifique. L'hiver venu, placez-les dans un local frais (10°C), après les avoir rabattus aux deux-tiers.



# LA PENSÉE DES JARDINS

ON EST SI HABITUÉ À VOIR CETTE VIVACE DANS LES PLATES-BANDES DE NOS PARCS PUBLICS, QUE L'ON EST SURPRIS PAR LA GÉNÉALOGIE DE **VIOLA X WITTROCKIANA**.

**C**'est *Viola tricolor*, une pensée sauvage, qui a été la première à orner les jardins, semble-t-il, notamment celui du botaniste allemand Joachim Camerarius le Jeune (1534-1598) à Nuremberg, voire celui du Prince Guillaume de Hesse, à Cassel. Dans ce dernier cependant, si l'on se réfère aux écrits du botaniste de L'Écluse (1526-1609), se trouvaient des pensées totalement jaunes (peut-être *V. lutea*), et totalement pourpres (peut-être *V. altaica*). Mais toute l'Europe ne connaissait pas ces pensées sauvages ; le botaniste hollandais Van Stapel (1602-1636) a déclaré n'avoir jamais vu de variétés uniformément jaunes. Et il ne s'agissait pas non plus de pensées de jardin. Celles-ci, issues du croisement de ces diverses petites sauvages, prirent en réalité leur essor non pas au XVIII<sup>e</sup>, mais au XIX<sup>e</sup> siècle, et pas en Allemagne, mais en Angleterre !

## UN FRANC SUCCÈS

Lady Mary Elizabeth Bennett, après avoir collecté dès 1813 des pensées sauvages de diverses couleurs, finit à force de croisements par réunir la première collection de *V. tricolor* dans le jardin de son père, à Walton-on-Thames, dans le Surrey. Le jardinier, M. Richardson, multipliant les semis et s'étonnant de la diversité des résultats, les montre au pépiniériste

voisin. Ce dernier voit aussitôt le profit qu'il peut tirer de ces fleurettes... et d'autres pépiniéristes, anglais, belges, allemands puis français ne tarderont pas à se mêler de l'affaire. De 1835 à 1838, celle-ci tourne même à la manie. Quelques collectionneurs se distinguent : Lady Ledelay rassemble alors une des plus riches collections de pensées à grandes fleurs dites "pensées anglaises". M. Boursault, notamment, dote la France des premières pensées

"véritablement parfaites", les "pensées françaises". Dès 1839, on ne parle plus que de pensées à grandes fleurs (grâce au croisement de *V. tricolor* avec *V. altaica*)... jusqu'à ce que celles à petites fleurs trouvent enfin grâce aux yeux des jardiniers, récemment, à la fin du XX<sup>e</sup> siècle. Il faut dire qu'elles sont particulièrement florifères et costaudes. Certaines sont rampantes et s'étalent sur 60 cm, idéales dans les paniers suspendus !



## AU JARDIN

Plantez-les à l'automne pour profiter de leurs fleurs tout au long de l'hiver, jusqu'au printemps, tous les 15-20 cm ou tous les 40 cm si elles sont rampantes. Elles aiment les terres riches et surtout bien drainées. N'oubliez pas d'en croquer quelques pétales crus et utilisez-les pour décorer les plats.



# LE PERSIL

CONNU DE TOUS, SI COMMUN... COMMENT CE PETIT BRIN VERT POURRAIT-IL NOUS APPRENDRE QUOI QUE CE SOIT ? À MOINS QU'IL NE CACHE BIEN SON JEU.

**D**ans la famille des Apiacées (ou des Ombellifères), qui comprend des géantes comme la grande berce, la ciguë ou le fenouil, le persil (*Petroselinum*) pourrait passer complètement inaperçu. Pourtant, c'est l'une de nos fines herbes préférées, ingrédient phare de la persillade, des sauces vertes et du taboulé libanais. D'où lui vient sa popularité ? D'abord de son histoire, qui commence durant l'Antiquité. Les Hébreux le connaissent, puisqu'il est un élément essentiel du repas de Pessah (la Pâque juive). En revanche, les Grecs anciens qui le nomment *Petroselinum*, (l'ache qui pousse dans les pierres), ne le cuisinent pas. Est-ce parce que la légende le lie à Opheltes\* ? Est-ce parce qu'on le confond avec l'empoisonnante ciguë ? Toujours est-il que le persil est alors présent dans les rites mortuaires et qu'on en tresse des couronnes pour les stèles des défunts. Il n'en faut guère plus pour que la croyance populaire l'associe à Perséphone, l'épouse d'Hadès, qui règne sur le monde d'outre-tombe. Il semble alors certain que si les graines ont une germination lente, voire capricieuse, c'est parce qu'elles doivent effectuer entre sept et neuf allers et retours en enfer avant de lever !

## POUR PARFUMER L'HALEINE

Les Romains goûtent semences et feuilles, notamment pour masquer les odeurs et parfumer leur haleine. La preuve de sa culture nous est apportée par l'ouvrage *De re rustica*, de l'agronome Columelle qui, au I<sup>er</sup> siècle, distingue déjà le persil frisé du plat. À la même époque, le médecin Dioscoride classe la plante dans les médicinales en la considérant comme diurétique et emménagogue (régulant le flux sanguin). C'est ainsi qu'elle devient incontournable au point de faire partie du plan des jardins de l'abbaye de Saint-Gall, en Suisse, datant du début

du IX<sup>e</sup> siècle. Autre trace écrite, le capitulaire de Villis mentionne le «petreselinum» en l'an 812 (voir page 47). partout en Europe, apportant ses bienfaits (il est riche en vitamine C) et son goût vert et frais qu'on adore !

\* Ophelte est le fils de Lycurgue, roi de Nélée. Il périt, encore bébé, à cause de sa nourrice qui le déposa sur une touffe d'ache où un serpent le piqua.



ILLUSTRATION : OTTO WILHELM THOMÉ - FLORA VON DEUTSCHLAND, ÖSTERREICH UND DER SCHWEIZ

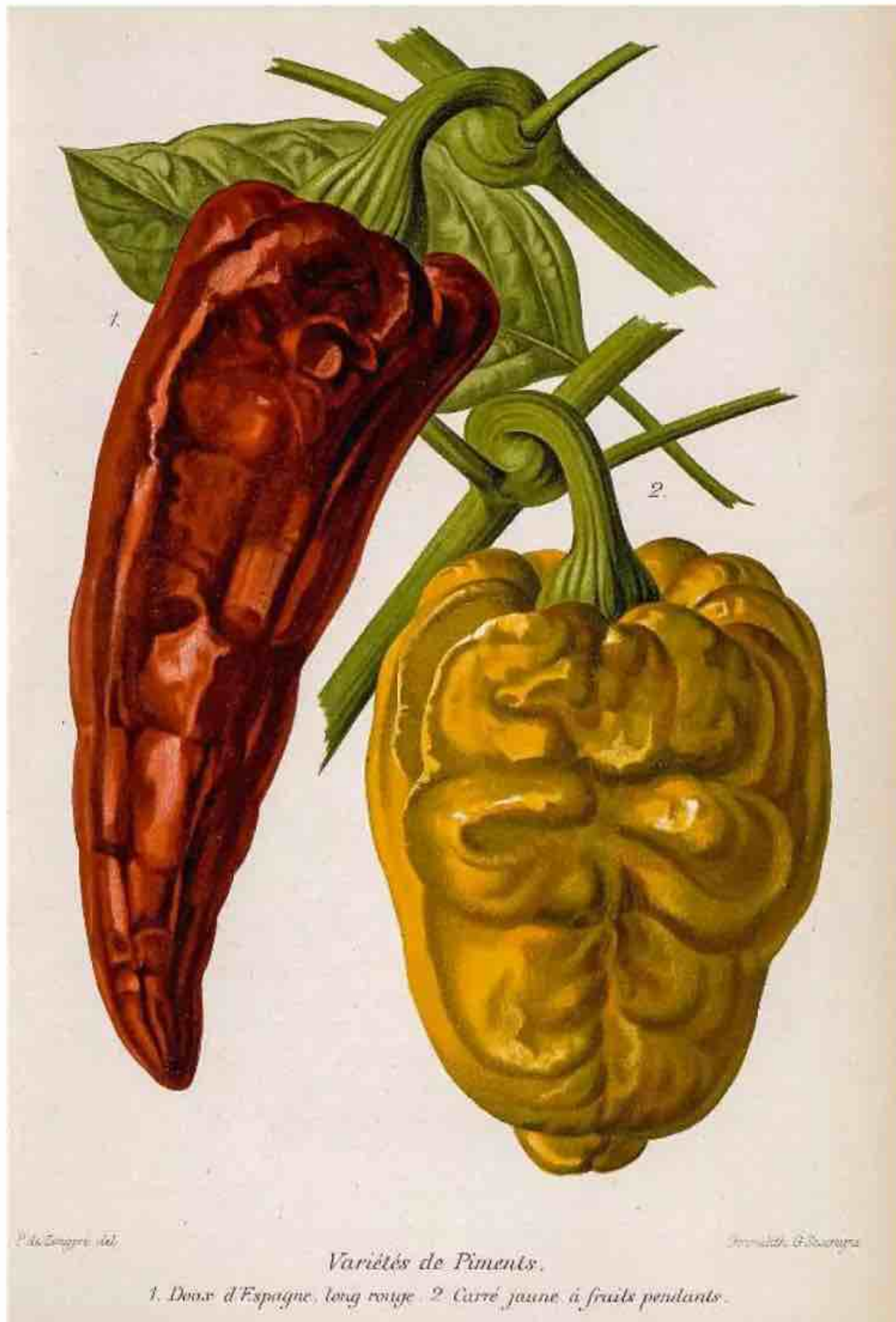
## AU POTAGER

En pot ou en pleine terre, semez de mars à septembre pour une récolte deux mois après. Si vous êtes pressés, vous pouvez l'acheter en godet au printemps et le repiquer. Exposition : soleil ou mi-ombre.



# LE PIMENT ET LE POIVRON

ROUGE, VERT, JAUNE OU CHOCOLAT, CUBIQUE OU CONIQUE, DE SAVEUR DOUCE OU ENRAGÉE, LE **CAPSICUM** REVÊT TOUTES LES FORMES POUR MIEUX PIMENTER NOTRE EXISTENCE !



REVUE HORTICOLE

**Q**u'on le nomme corne de taureau en Espagne, paprika en Hongrie, langue d'oiseau aux Antilles, poivre de Cayenne en France ou chile en Amérique du Sud, le piment a conquis le monde entier. La cuisine thaïe le décline à toutes les sauces, il est l'ingrédient principal de la harissa tunisienne, de la purée de piment du Cameroun et du chipotle mexicain... La plupart des pays pourrait revendiquer son origine. Et pourtant, il n'en a qu'une, dont on

en a retrouvé des traces aux confins du Pérou, datant de 8 500 av. J.-C., les mythes incas l'associant d'ailleurs à la création du monde. Plus au nord, un autre foyer au Mexique prouve que l'on y consommait déjà l'amarante et le piment vers 7 000 ans avant notre ère. Alors, bien sûr, Christophe Colomb qui cherchait la route des épices en pensant atteindre l'Inde par l'ouest ne pouvait le rater : « *Mejor que pimienta nuestra* », écrit-il de Cuba où il a jeté l'ancre. Autrement dit, meilleur que

notre piment, qui est alors... le poivre ! De retour en 1493, il fait découvrir à la cour d'Espagne cette étonnante chose. On le goûte, on s'extasie sur sa saveur fruitée et piquante qui s'accorde si bien avec cette autre nouveauté qu'est le cacao. Et le voilà parti dans le grand monde ; le piment est mentionné en 1526 en Italie, en 1548 en Angleterre.

## 'PEPPER X', L'ULTIME

Dans le même temps, les Portugais qui, par le Traité de Tordesillas, ont le privilège des routes vers l'Asie et l'Afrique, lui offrent le plus beau des voyages. Du Brésil à la Guinée, du Mozambique à l'Inde (la vraie cette fois !), puis vers la Chine et le Japon. Une fois adopté par tous, il ne reste plus qu'à diversifier le genre, dont on consomme surtout les espèces *P. annuum*, *P. frutescens* et *P. chinensis*. Des dizaines de variétés sont créées, avec des noms aussi évocateurs que piment banane, 'Tabasco Pepper', 'Souffle de dragon' ou 'Bonnet d'évêque'. Tant et si bien que Wilbur Scoville a l'idée de mesurer la capsaïcine présente dans le piment et responsable de la sensation de piquant. En 1912, il établit une échelle qui porte son nom. Elle part de 0 à 100 unités avec le poivron, passe par le piment d'Espelette (1 500 à 2 500 u) et culmine avec 'Pepper x' (3 180 000 u), presque aussi méchant qu'une bombe d'autodéfense ! Il a toutefois une qualité méconnue : il est très riche en vitamine C. C'est grâce à lui qu'Albert Szent-Györgyi, en 1928, a isolé cette molécule pour la première fois.

## AU POTAGER

Semée en avril, mise en place en mai, cette annuelle sous nos climats adore le soleil et la chaleur. Il lui faut aussi une terre enrichie de compost, du paillage et un arrosage régulier en été, pour profiter d'une belle récolte de la fin de l'été à l'automne.



# LE PIN DE DOUGLAS

NI PIN NI SAPIN, MALGRÉ TOUS LES NOMS QUI L'ONT FAIT CROIRE, CE **PSEUDOTSUGA** AMÉRICAIN OCCUPE AUJOURD'HUI PRÈS DE 4 % DE NOTRE FORÊT.

**L**e botaniste anglais Archibald Menzies le découvre sur la côte ouest de l'île de Vancouver alors qu'il participe à l'exceptionnelle expédition conduite par George Vancouver, de 1791 à 1795. Il ne le mentionne pas dans son journal, mais en rapporte un spécimen que le botaniste anglais Aylmer Bourke Lambert décrit et nomme *Pinus taxifolia* en 1803. C'est une erreur (pas la dernière), mais le premier nom scientifique que portera ce remarquable résineux américain, avant que le Portugais Antonio do Amaral Franco ne le nomme définitivement *Pseudotsuga menziesii* en 1954. Personne cependant ne l'appelle ainsi aujourd'hui, mais juste "douglas", comme le proposa la Société royale d'horticulture anglaise, en hommage au botaniste écossais David Douglas. C'est lui en effet qui a introduit le premier plant en Europe et plus précisément à Londres, en 1827, au retour de son deuxième voyage au nord-ouest du Pacifique. Aussi parle-t-on encore du "pin" ou du "sapin de Douglas", Douglas lui-même l'ayant classé au départ dans le genre *Abies*. Autre erreur : il ne s'agit ni d'un pin ni d'un sapin !

## MAL NOMMÉ, MAIS BIEN AIMÉ !

L'essentiel est presque que cet arbre aux noms changeants se plaise partout en Europe : en Angleterre pour commencer, puis en Allemagne dès 1829, puis en France (en 1842 en Bretagne, puis en 1844 au château de Cheverny, chez le Marquis de Vibraye), avant de gagner les Pays-Bas, puis la Belgique... Il remporte un certain succès en tant qu'essence ornementale. Mais quand le pin blanc (*Pinus strobus*), très utilisé en construction navale, vient à décliner à la fin du XIXe siècle, le douglas prend du galon en tant que bois utilitaire. Il a des atouts, il est vrai, pour séduire les sylviculteurs : en plus de germer facilement, il pousse vite, il est lourd



et durable, parfait pour la construction, la menuiserie et notamment pour le contreplaqué, mais aussi pour la papeterie. Aussi, à partir de 1960, sous l'impulsion du Fonds forestier national, devient-il l'essence de reboisement par excellence, ce qui lui vaut d'être

planté intensivement, notamment dans le Massif central et le Morvan. On ne s'étonnera pas que la France possède aujourd'hui la plus belle plantation de douglas d'Europe pour se maintenir au rang de deuxième producteur mondial.

## AU JARDIN

100 m aux États-Unis, 50 m sous nos latitudes : c'est un grand arbre pour lequel il faut prévoir l'espace, d'autant qu'il pousse très vite. Plantez-le en sol plutôt acide, profond et bien drainé mais restant frais l'été (700 mm d'eau par an minimum). Ayez l'œil quand il est petit : il craint alors les sécheresses et les gelées tardives, le grand vent et le grand gibier (l'écorçage par frottements).



# LE POIREAU

C'EST UN DES LÉGUMES LES PLUS ANCIENS ET LES PLUS POPULAIRES, AU POINT D'ÊTRE CONSOMMÉ, DE DIVERSES FAÇONS, DANS UNE TRÈS LARGE PARTIE DU MONDE.



pour se distinguer de leurs assaillants et, *in fine*, remporter la victoire... il y a quelques pas que nombre d'historiens ne sont pas prêts à franchir. Pour commencer, qui aurait l'idée, en temps de guerre, de gâcher la nourriture? Reste que le poireau, aux couleurs blanche et verte de la maison Tudor qui règne sur le Pays de Galles de 1485 à 1603, y est devenu un symbole et une plante potagère très appréciée.

## UN LÉGUME POUR TOUS

Dès le Moyen-Âge, après que les riches se sont lassés d'en manger, il se fait même "l'asperge du pauvre" : c'est dire son succès ! Fricassé, en soupe (ou en porée) dans toutes les mesures ou presque, il devient le légume de base de l'alimentation paysanne et le reste des siècles durant. Cela lui vaudra de voyager, et notamment de traverser l'Atlantique dans les malles des premiers colons pour rejoindre le Nouveau Monde... où il se distinguera au XX<sup>e</sup> siècle. Là, en 1917, fut inventée par le chef cuisiner français du Ritz-Carlton à Manhattan, Louis Diat, la "Vichyssoise", délicieuse soupe à base de pommes de terre et de poireaux, parcourue d'un nuage de lait et d'un autre de crème. Voilà qui a considérablement rehaussé le statut du 'Malabar', du 'Monstrueux d'Elbeuf', du 'Bleu de Solaise' ou 'de Liège' et autres bons gros et grands aux noms évocateurs.

## AU POTAGER

Semez les variétés anciennes ou peu courantes en mars-avril en pleine terre ou bien en caissette si le printemps est trop froid ou la terre, trop lourde. Repiquez les jeunes plants de mai à juillet, selon qu'il s'agit d'une variété d'automne ou d'hiver. Sinon, simplifiez-vous la vie en achetant directement du plant à repiquer en place, tous les 15 cm.

**P**lusieurs civilisations d'Asie centrale, puis mineure, mangèrent du poireau avant que ce dernier n'atteigne le Moyen-Orient puis le Proche-Orient, l'Afrique du Nord et enfin, par le pourtour de la Méditerranée, l'Europe... ou plus précisément, le panier des Romains qui en firent grand cas. L'empereur Néron (37-68), il est vrai, a donné l'exemple : il en raffolait tant qu'il le croquait cru car *Allium porrum*

passait pour adoucir les cordes vocales. Le chanteur qu'il était aussi pouvait y être sensible. Quoi qu'il en soit, le voilà débarqué au Pays de Galles grâce aux armées romaines qui devaient y établir là quelques places fortes. Le légume, que l'on servait notamment lors des festins, est sans aucun doute à cette époque un mets de choix. De là à dire que des combattants gallois, sous l'impulsion de saint David, au VI<sup>e</sup> siècle, en auraient "piqué" leurs casques



# PIERRE POIVRE

## LE BOTANISTE MALCHANCEUX



DR

**Ce grand botaniste français (1719-1786) fut aussi un malchanceux hors compétition. Toutes les étapes de sa vie de missionnaire, d'explorateur puis d'administrateur colonial français ont été marquées par des incidents, accidents, naufrages, échecs, etc. Jusqu'à sa vie sentimentale, digne d'un roman...**

**F**ils aîné d'un couple de commerçants lyonnais, Pierre fait ses études chez les frères missionnaires de Saint-Joseph, à la Croix-Rousse. Élève brillant, il est envoyé à Paris pour suivre des études en théologie et travaille au séminaire des Missions étrangères de Paris. En 1741, à 22 ans, il part pour l'Extrême-Orient, officie à Canton où il est envoyé brièvement en prison pour on ne sait trop quelle raison ! Le vice-roi du moment lui donne l'autorisation de se balader dans le pays. Pierre part alors pour Macao, puis pour la Cochinchine (Viêt Nam). Là, il préfère se consacrer

à l'agriculture et au commerce et "oublie" sa mission d'évangélisation. Il est renvoyé en France.

### UN BOULET FATAL

Opiniâtre, le jeune homme décide de repartir pour l'Extrême-Orient. Il embarque à bord d'un bateau de la Compagnie française des Indes orientales. À l'époque, les navires français et anglais se livrent une guerre impitoyable pour le contrôle des routes maritimes des épices. Lors d'un affrontement avec un navire anglais, Pierre est atteint par un boulet de canon. Sur le navire ennemi, il est amputé de la main droite avant d'être conduit à Batavia. L'actuelle Djakarta est alors le siège de la Compagnie néerlandaise des Indes orientales, veillant farouchement sur son monopole du commerce des clous de girofle et des noix de muscade. Pierre Poivre séjourne plusieurs mois à Batavia, se rend ensuite à Pondichéry où il fait la

connaissance de Bertrand-François Mahé, comte de la Bourdonnais, le gouverneur général des Mascareignes (archipel comprenant la Réunion, Maurice, l'île Rodrigues). Il décide de rentrer en France pour obtenir la possibilité de briser ce monopole. Sur le chemin du retour, en 1746, il fait escale à l'Isle de France (l'actuelle île Maurice) dont le climat lui paraît tout indiqué pour l'acclimatation de ces fameuses épices.

### TEMPÊTE, NAUFRAGE, ABORDAGE ET RETOUR À LA CASE PRISON !

Là, merci de lire attentivement, car le parcours de Pierre "Poisson" devient vraiment chaotique...

Il quitte l'Isle de France dans une flotte menée par Mahé de la Bourdonnais à destination de la Martinique. Vous suivez toujours ?

Les 6 bateaux affrontent une grosse tempête au large du cap de Bonne Espérance. Pierre a la chance (il lui en faut bien un peu quand même) de se trouver sur l'un des 3 navires qui parviennent à destination...

Il passe quelques mois en Martinique avant de regagner la France.

La Compagnie des Indes orientales se laisse convaincre par son projet de développement du commerce des épices. Pierre décide donc de reprendre la mer, mais... il embarque sur un navire qui fait naufrage. Puis, il rejoint un navire néerlandais qui est attaqué par un bateau de corsaires malouins.

Le bateau malouin est attaqué par un navire britannique. Pierre est fait prisonnier et enfermé à Guernesey...





## GALÈRES ET TRAHISON

De retour sur l'Isle de France, Pierre Poivre organise plusieurs expéditions pour dénicher et rapporter les précieuses épices. Entre 1750 et 1753, son périple le conduit à Macao, Canton, Manille où il obtient 32 plants vifs de muscadiers (*Myristica fragrans*). Il envoie deux bateaux dans les îles Moluques à la recherche de plants de girofliers (*Syzygium aromaticum*), mais la tentative échoue. Les plants vifs meurent peu à peu et quand Pierre accoste – enfin – en décembre 1753 en Isle de France, il n'en reste plus que 5 et aucune mesure n'a été prise sur place pour leur conservation !

Le botaniste réussit à monter une nouvelle expédition, mais la frégate qui lui est allouée est dans un piètre état, et les hommes d'équipage meurent en nombre, victimes notamment de la dysenterie. Le voyage à bord de La Colombe dure 18 mois et le mène aux Philippines, aux Moluques, aux Célèbes (où il ne peut poser l'ancre) et enfin, sur l'île de Timor. La Colombe est de retour en Isle de France le 8 juin 1755 avec un unique plant vif de muscadier et des graines impropres à la germination. À son retour, Poivre apprend que les 5 plants rapportés de la première expédition sont morts. Selon lui, le responsable n'est autre que Jean-Baptiste Fusée-Aublet, botaniste, pharmacien persuadé qu'il ne s'agissait pas de muscadiers, mais de noix d'arec (*Areca catechu*). Il aurait, selon Pierre Poivre, laissé crever les plantes... Abandonné par la Compagnie française, Pierre Poivre décide de rentrer en France. Il embarque sur Le Pondichéry en avril 1756 et passe quelques mois à Madagascar. Le 23 décembre 1756, le bateau... est capturé par les Anglais et notre botaniste poissard prend une nouvelle fois la direction des géôles, cette fois-ci à Cork, en Irlande.



Magasins de la Compagnie des Indes, à Pondichéry.

## PAUL ET VIRGINIE, UNE HISTOIRE À LA POIVRE

Pierre Poivre revient en France où, le 15 septembre 1766, il épouse Françoise Robin de Livet, *«une jeune femme bien née, pleine de vertus, de douceur et de grâces, digne, à tous les égards, d'être la compagne d'un philosophe sensible»* (Pierre-Samuel du Pont de Nemours, qui sera le second mari de Françoise...). Quelques jours après le mariage, l'explorateur est nommé Intendant des îles de France et de Bourbon et, dans la foulée, Louis XV, qui l'estimait, lui confère des lettres de noblesse.

En mars 1767, le couple arrive à Port-Louis, en Isle de France et s'installe dans la propriété de Mon Plaisir où Pierre crée le Jardin de Pamplemousses, l'un des plus beaux jardins botaniques du monde. Sur les conseils d'un autre explorateur, Louis-Antoine de Bougainville, il organise une dernière expédition vers les Moluques. Cette fois-ci, celle-ci réussit. Pierre peut enfin planter ses muscadiers, ses girofliers et il envoie des graines et des plants aux Seychelles, à la Réunion, mais également en Guyane française. C'est à cette période que débarque sur l'île Jacques-Henri Bernardin de

Saint-Pierre... L'écrivain tombe passionnément amoureux de Françoise. Aux dires des témoins de l'époque, elle serait demeurée totalement insensible à ses avances. De cet amour sans espoir serait née son œuvre *«Paul et Virginie»*... Les Poivre rentrent définitivement en France en 1772 et s'installent près de Lyon. L'explorateur disparaît le 6 janvier 1786. Il est inhumé à Lyon dans la basilique Saint-Martin d'Ainay.



Illustration de «Paul et Virginie» par Reinier Vinkeles (1751 - 1816).



# LE POIS CHICHE

CONNU DEPUIS DES MILLÉNAIRES, IL A ROULÉ SA BOSSE SUR LES TABLES DU MONDE ENTIER SANS VRAIMENT CONNAÎTRE LA GLOIRE... MAIS IL PEUT ENCORE REBONDIR !

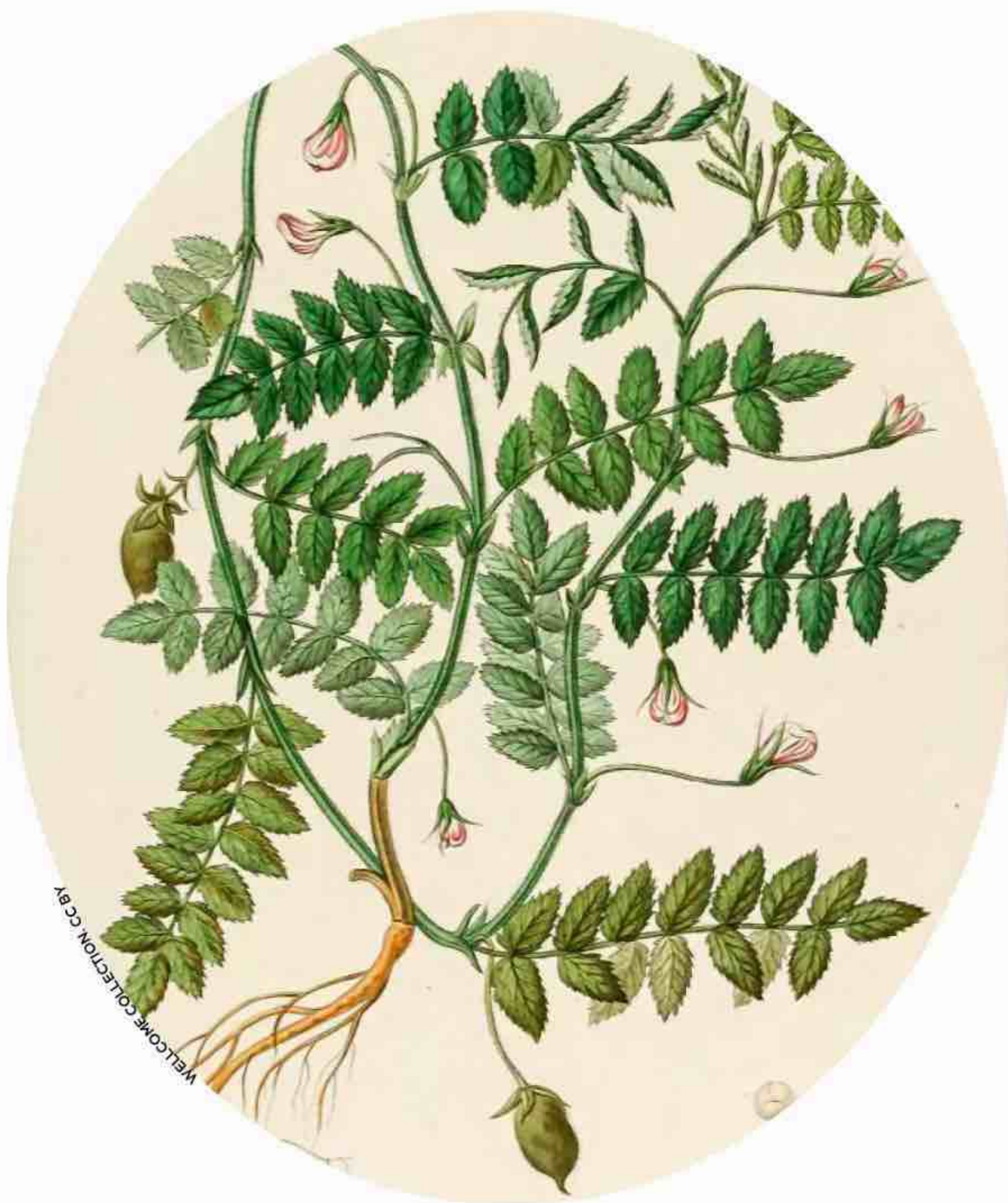
**S**i on ne rencontre plus aujourd'hui de plant sauvage de pois chiche, c'est qu'il a été domestiqué il y a bien longtemps. N'en a-t-on pas retrouvé trace dans des sites turcs datant de - 5 500 ans avant notre ère, voire - 6 250 à Jéricho ? Cette légumineuse peu exigeante tolère les sols pauvres et secs tout en les améliorant... d'où son succès dans les pays du Moyen-Orient et de Méditerranée. Il gagne la Grèce, puis l'Empire romain où Apicius conseille de le consommer bouilli. Au passage, il prend le nom de *Cicer arietinum* faisant référence à sa forme en tête de bœuf (*aries* en latin), même si on le trouve aussi sous le nom de *Cicer italicum* dans le capitulaire de Charlemagne. On le cultive donc dès le IX<sup>e</sup> siècle pour ses qualités alimentaires autant que pour ses vertus thérapeutiques. Réputé diurétique et vermifuge, ne serait-il pas également un bon remède contre les coliques néphrétiques et la jaunisse ?

## ERZATZ DE CAFÉ ET HOUMOUS

En Provence, celui que l'on nomme céseron ou pisette sort des jardins de monastères pour gagner les restanques et devient la base indispensable de la socca à Nice ou de la panisse à Marseille. Mais c'est plus loin, en Orient, et notamment en Inde, qu'il va conquérir les foules. Sur environ neuf millions de tonnes produites chaque année dans le monde, plus des deux tiers le sont sur le continent indien. Ce sont principalement des variétés de type « desi », plus petites et plus foncées, alors que l'Afrique du Nord recherche le type « kabuli ».

C'est de là, d'ailleurs, que le pois chiche fait un retour remarqué en France, grâce au succès du couscous qu'il accompagne avec fierté.

Houmous et falafels suivront et feront heureusement oublier qu'il fut employé, torréfié, comme un abominable ersatz



de café durant la Seconde Guerre mondiale... Mais ce n'est pas tout ! Son sympathique aspect bosselé et sa texture pâteuse séduisent désormais une nouvelle génération. Ceux qui sont sen-

sibles au gluten ne tarissent pas d'éloges sur la farine de pois chiche qui remplace celle de froment ; et les végétariens utilisent volontiers l'eau de trempage pour leur mousse au chocolat sans œufs. Chiche !

## AU JARDIN

Annuel, le pois chiche se sème en novembre dans les régions de climat doux pour une récolte tôt au printemps. Ailleurs, on préfère semer entre février et avril pour lui éviter le froid. Ce qu'il lui faut : du soleil, de la chaleur, une terre légère, pas d'engrais. On le récolte durant l'été, quand les gousses sont sèches.



# Une offre d'abonnement exclusive !



1 AN - 12 n<sup>os</sup>

+ 6 hors-séries

+ la version numérique

incluse dans votre abonnement  
à consulter sur [Kiosquemag.com](http://Kiosquemag.com)

+ en cadeau  
un tablier  
à poche



= 69€<sup>90</sup>  
au lieu de 113€46\*

Bénéficiez de

38%  
de réduction

Flashez-moi  
pour voir l'offre !



**BULLETIN D'ABONNEMENT** à retourner sous enveloppe affranchie à l'Ami des jardins service abonnements, 59898 Lille Cedex 9

Je m'abonne au magazine l'Ami des jardins. **Quel que soit mon choix, je recevrai en cadeau un tablier à poche.**

☐ OFFRE MENSUELLE <sup>(a)</sup> 1 n°/mois + 6 HS

46%  
de réduction

OFFRES ANNUELLES <sup>(b)</sup>

# M010 # D1563022

**4 €99/mois pendant 6 mois** <sup>(1)</sup>  
À partir du 7<sup>e</sup> mois je serai prélevé de 6,50€/mois au lieu de 9,31€/mois Je remplis le mandat SEPA ci-dessous.

☐ 1 an - 12 n° ADJ + 6 HS au prix de 69,90€ au lieu de 113,46€ - 38% de réduction <sup>(2)</sup>  
☐ 1 an - 12 n° ADJ au prix de 49,90€ au lieu de 66,24€ - 25% de réduction <sup>(3)</sup>

Mon abonnement se renouvellera automatiquement à la date anniversaire sauf résiliation de ma part. Je remplis le mandat SEPA ci-dessous accompagné de mon RIB ou je préfère régler par chèque libellé à l'ordre de l'Ami des Jardins.

Mandat de prélèvement SEPA :

☒ Je complète l'IBAN ci-dessous à l'aide de mon Relevé d'identité Bancaire (R.I.B)

IBAN :

Vous autorisez Reworld Media Magazines à envoyer des instructions à votre banque pour débiter votre compte, et votre banque à débiter votre compte conformément aux instructions de Reworld Media Magazines. Créancier : Reworld Media Magazines, 40 Avenue Aristide Briand, 92220 Bagneux France. Identifiant du créancier : FR 05 777 489479.

Date :  /  /   
Signature obligatoire :

Abonnez-vous

Rapide, simple et 100% sécurisé



Disponible sur  
[kiosquemag.com](http://kiosquemag.com)

Lisez votre version numérique  
<https://www.kiosquemag.com>

J'indique mes coordonnées : \*\* À remplir obligatoirement

Nom\*\* :  Prénom\*\* :

Adresse\*\* :

CP\*\* :  Ville\*\* :

Tél. (portable de préférence) :  (Envoi d'un SMS en cas de problème de livraison)

Email :

(Utilité pour accéder à votre magazine en numérique et à votre espace client sur [Kiosquemag.com](http://Kiosquemag.com) et gérer votre abonnement)

Date de naissance :  /  /  (pour fêter votre anniversaire)

☐ Je ne souhaite pas recevoir les offres Privilège l'Ami des Jardins et Kiosquemag sur des produits et services similaires à ma commande par la Poste, e-mail et téléphone. Domage !  
☐ Je ne souhaite pas que mes coordonnées postales et mon téléphone soient communiqués à des partenaires pour recevoir leurs bons plans. Domage !

(a) Offre sans engagement : je peux résilier à tout moment sur simple appel ou par courrier au service client. Et à partir du 7<sup>e</sup> mois je serai prélevé de 6,50€ par mois.

(b) Offre avec engagement : abonnement annuel automatiquement reconduit à date d'anniversaire. Le règlement s'effectue en une seule fois. Vous serez informé par écrit dans un délai de 3 mois avant le renouvellement de votre abonnement. Vous aurez la possibilité de l'annuler 30 jours avant la date de reconduction auprès du service client. A défaut l'abonnement sera reconduit pour une durée identique à votre abonnement initial.

Offre valable 2 mois pour la France métropolitaine.  
\*Le prix de référence se compose du prix de vente en kiosque et des frais de livraison à domicile, ces tarifs sont disponibles sur [www.kiosquemag.com](http://www.kiosquemag.com).

Pour toute autre information, vous pouvez consulter nos CGV sur [kiosquemag.com](http://kiosquemag.com) et contacter le service client par mail sur [serviceabonmag@fr](mailto:serviceabonmag@fr) ou encore par courrier à Reworld Media Magazines - Service Client - 40 avenue Aristide Briand - 92227 Bagneux.

Offre réservée aux nouveaux abonnés en France métropolitaine valable 2 mois. DOM-TOM et autres pays nous consulter. Vous disposez conformément à l'article L.221-18 du code de la consommation, d'un droit de rétractation de 14 jours à compter de la réception du magazine en notifiant clairement votre décision à notre service abonnement. Responsable de traitement des données personnelles : Reworld Media Magazines SAS. Finalités du traitement : gestion de la relation client, opérations promotionnelles et de fidélisation. Données postales et téléphoniques susceptibles d'être transmises à nos partenaires.

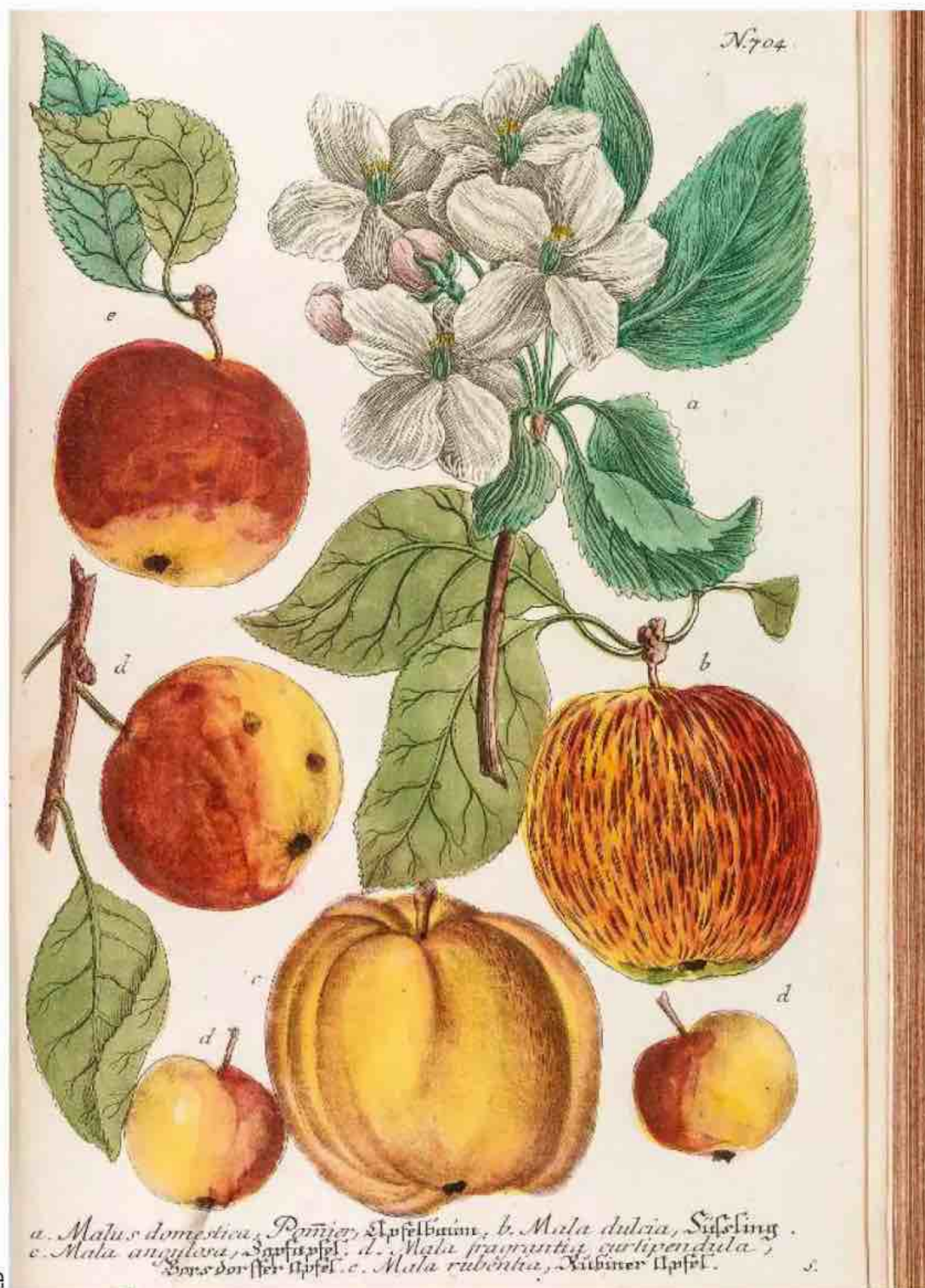
Les informations transmises à Reworld Media Magazines sont traitées pour les besoins de l'abonnement et conformément à la Loi Informatique et Libertés du 6-01-78 modifiée. Nous vous invitons à consulter notre politique de confidentialité sur [kiosquemag.com](http://kiosquemag.com) et/ou à exercer vos droits auprès de [gdpr@reworldmedia.com](mailto:gdpr@reworldmedia.com).





# LE POMMIER

L'origine du pommier (**MALUS DOMESTICA**) semble bien connue. POURTANT, IL n'est pas issu du croisement d'espèces européennes et asiatiques.



**O**n sait en Europe qu'il existe des forêts de pommiers sauvages au Kazakhstan depuis 1793, date à laquelle le botaniste allemand Johann Sievers les découvre. Seulement il faut attendre la chute du mur de Berlin en 1989 pour que deviennent accessibles certaines études menées par des chercheurs soviétiques à ce propos.

Le généticien américain Herb Aldwinckle prend alors connaissance des travaux de l'éminent biologiste soviétique Nikolai Vavilov, puis de ceux de son disciple, le Kazakh Aymak Djangaliev. Quelles révélations ! Vavilov découvre les forêts de *Malus sieversii* en 1929, de retour d'un voyage en Chine en passant par le Kazakhstan, dans les montagnes proches de la frontière chinoise.

Certains arbres ont plus de 300 ans : ils atteignent 30 m de haut, leurs troncs font jusqu'à 6 m de circonférence. Les données qu'il engrange le mènent à supposer que ces forêts primaires sont le berceau de tous les pommiers. Cela lui vaudra d'être accusé de promouvoir la "science bourgeoise" de la génétique et de filer en prison pour y mourir. Clandestinement, Djangaliev reprend ses thèses et répertorie tous les pommiers sauvages de la forêt.

## ARBRE GÉNÉALOGIQUE...

Tous en effet sont différents, même si tous donnent en abondance de gros fruits sucrés. Ah ! c'est autre chose que les petites pommes amères de *Malus sylvestris* ! C'est simple, on dirait ces pommes-là déjà "sélectionnées". Normal ! Elles le sont... par les ours ! Ces gueules sucrées, au fil du temps, ont en effet croqué les meilleures puis rejeté les pépins dans leurs excréments... Les populations nomades, depuis 10 000 ans avant notre ère, puis les caravanes de la route de la soie se sont finalement contentées de faire voyager les graines ou les jeunes plants. Ce n'est pourtant que fin 2009 que le séquençage du génome complet du *Malus domestica* apporte la preuve que ce dernier a été créé à partir de *M. sieversii*, autrement dit que tous les pommiers aujourd'hui cultivés en sont issus. Mais de quoi s'est-on mêlé ? Ces pommiers sauvages se caractérisent non seulement par la qualité de leurs fruits mais aussi par leur extraordinaire résistance aux maladies... alors que certaines variétés "modernes" (parmi les quelque 20 000 obtenues dans le monde) peuvent recevoir plusieurs dizaines de traitements phytosanitaires chaque année, avant d'être proposées aux consommateurs. Cherchez l'erreur ! L'association Alma\* fait son possible pour sauvegarder ce patrimoine végétal, quelques universités américaines se penchent dessus... mais les trois vergers conservatoires successifs de Djangaliev ont été détruits intentionnellement et bien que *M. sieversii* soit inscrit sur la liste rouge des espèces en danger, la forêt a drastiquement réduit depuis le début du XX<sup>e</sup> siècle. Quel sera le devenir de la pomme originelle ?

\*[originedelapomme.com](http://originedelapomme.com)



# LE RHODODENDRON YAKUSHIMANUM

CONNU TARDIVEMENT AU DÉBUT DU XX<sup>e</sup> SIÈCLE, CE RHODODENDRON (YAK POUR LES INTIMES) A VITE FAIT FUREUR EN ANGLETERRE, PUIS EN EUROPE.

**A**llez trouver un rhododendron dans ces montagnes brumeuses de l'île de Yakushima (au sud des principales îles japonaises), colonisée par une forêt primaire principalement constituée de *Cryptomeria japonica* ! C'est pourtant là qu'est découverte cette nouvelle espèce de *rhododendron* (désormais sous-espèce), tardivement si l'on se réfère à la description qu'en fit le botaniste japonais Takenoshin Nakai, pour la première fois en 1921. Sa beauté est sans doute aussitôt reconnue, mais il faut attendre plusieurs années pour qu'elle s'ébruite en Occident, lorsque le pépiniériste Koichiro Wada en informe son bon client anglais, Lionel de Rothschild, alors propriétaire d'un parc dans le Comté d'Hampshire. Celui-ci, bien sûr, ne manque pas de faire importer deux sujets qui sont plantés en 1934, pour la première fois en Europe donc dans son domaine : Exbury gardens dans le Hampshire, au bord de la mer.

## IL Y A YAK ET YAK,

L'un des deux, envoyé au jardin de la Royal Horticultural Society à Wisley, reçoit l'ultime consécration avec un 'First Class Certificate' (FCC) lors du Chelsea Flower Show de 1947. Son succès est considérable et tous les amateurs fortunés cherchent à en obtenir des plants. Seulement voilà, on en vient à considérer que l'espèce plantée à Exbury et la 'FCC' ne sont pas les mêmes, mais des génotypes différents. Une confusion s'ensuit bien évidemment. Des collectionneurs pensent avoir des plants issus de 'FCC', alors qu'ils ont la forme qui n'a même pas eu de prix ! On a donc un temps évoqué la variabilité de l'espèce, puis des savants japonais ont finalement tranché en reconnaissant deux formes de Yak : une de basse altitude et l'autre de haute altitude. Ainsi donc sont apparus, dès les années 60, de

remarquables hybrides de l'un et de l'autre qui ont en commun de fleurir abondamment en mai-juin, et de

rester généralement compacts, ce qui en fait des arbustes parfaits pour les petits jardins.



## AU JARDIN

Les Yak s'étalent souvent un peu plus qu'ils ne s'élèvent : laissez-leur assez de place même s'ils atteignent rarement plus de 1,20 m de large (pour 1 m de haut) en prenant leur temps. Placez-les à mi-ombre, dans un sol riche et bien drainé au pH compris entre 4,5 et 6,5, ou au soleil (ils fleuriront plus) si le sol y reste frais. Ils craignent plus la sécheresse que le froid, auquel ils sont très résistants.



# LE ROSIER 'CHAPEAU DE NAPOLEON'

DE TOUTES LES ROSES ANCIENNES QUI ONT TRAVERSÉ LES SIÈCLES POUR FLEURIR NOS JARDINS, CELLE-CI N'EST PAS LA MOINS ÉTRANGE ! PAR SON ASPECT D'ABORD, ET PAR SON NOM SI PEU BUCOLIQUE...

**J**oséphine de Beauharnais fut, sa vie durant, l'une des plus ferventes passionnées de roses. Elle les collectionnait par centaines dans son jardin de Malmaison, près de Paris. Rosiers botaniques rapportés de Chine, d'Amérique du Sud, des Indes... ou de Provins, et dernières obtentions de Jacques-Louis Descemet ou de Louis Noisette. Nombre d'entre elles furent représentées par Redouté, le « Raphaël des fleurs » entre 1817 et 1824. Notamment la rose chou (*Rosa centifolia*) si belle, si parfumée, si charnue, qu'elle est devenue le porte-étendard de toutes les roses anciennes. Mais on a beau chercher, notre curieuse variété ne se trouve pas dans son recueil de gravures. Et pour cause ! Elle n'a été découverte qu'en 1826 par J. Kirsch, parti herboriser dans les ruines d'un vieux château aux environs de Fribourg, en Suisse. Le botaniste est intrigué par la forme triangulaire des boutons floraux, par les sépales qui semblent frisés, et par son divin parfum. Cela vaut la peine qu'on en parle ! Un exemplaire est donc envoyé à Paris chez M. Roblin, jardinier-chef au Palais-Bourbon qui transmet à messieurs Vibert et Portemer père, tous deux rosiéristes de renom.

## DES BOUTONS EN FORME DE BICORNE

À première vue, on pense que le calice de cette rose cent-feuilles est recouvert d'une mousse verte (habituellement odorante) ce qui la classerait du côté des « moussus » (*muscosa*), mais celle-ci ne sent rien quand on la froisse. En fait, il s'agit plutôt de longues excroissances crispées qui lui valent d'être plus précisément nommée *Rosa x centifolia* 'Cristata'. Pour Jean-Pierre Vibert, les boutons ont indubitablement la forme d'un bicorné, autrement dit du couvre-chef préféré de Napoléon I<sup>er</sup>. Le pépiniériste, qui a servi huit ans dans l'armée impériale, l'a quittée comme sergent des voltigeurs, à la suite de ses blessures durant la campagne de Naples. Profondément bonapartiste, il rebaptise le rosier 'Chapeau de Napoléon' en 1827 ; ce sera son hommage à l'Empereur qui s'est éteint le 5 mai 1821 à l'île de Saint-Hélène, il y a plus de deux cents ans.



## AU JARDIN

C'est un bel arbuste de 1,50 m en tout sens, au port souple et arrondi, appréciant une exposition ensoleillée, sèche et dégagée. En mai-juin, ses fleurs rose pur émergent de la dentelle verte de ses sépales et forment des coupes joulues, au parfum puissant.



# LE SAVONNIER DE CHINE

ORIGINAIRE D'ASIE (CHINE, CORÉE, JAPON), **KOELREUTERIA PANICULATA**, DÉCOUVERT À PÉKIN VERS 1740, A RAPIDEMENT GAGNÉ L'EUROPE, PUIS LES ÉTATS-UNIS... GRÂCE À UNE BELLE AMITIÉ.

**S**on écorce et ses graines contenant de la saponine, et on le nomme couramment savonnier. De là à l'utiliser pour faire du savon comme on le fit avec d'autres espèces, il y a une marge ! Il semble avoir eu de plus honorables fonctions : en Chine, par exemple, dans les jardins de l'empereur Qianlong, c'est un arbre d'ornement placé aux abords des temples et des palais, quand il n'est pas planté sur la tombe d'un haut dignitaire. Les Anglais ne s'y sont pas trompés : ils l'ont surnommé « *golden rain tree* » (arbre pluie d'or), car avant d'être utilisé pour teindre les tissus en jaune, l'arbre s'illustre par ses innombrables fleurs jaune vif qui, en tombant, tapissent le sol d'or. C'est le père d'Incarville (1706-1757), arrivé à Pékin en 1740, qui le découvre. Devenu proche de l'empereur, dont il partage la passion pour la botanique, il envoie des graines à Bernard de Jussieu par la caravane des chameaux qui va de Pékin à Moscou. André Thouin, chef jardinier au Jardin du Roi à Paris, le teste alors ici... et là, comme chez Philippe-Victoire de Vilmorin avec lequel il correspond dès 1767, ou chez la comtesse de Tessé, férue de botanique, qui donne alors un style « à l'anglaise » à son parc de Chaville.

## JEFFERSON L'A INTRODUIT AUX USA

C'est là précisément que La Fayette s'entretient avec Thomas Jefferson (alors ministre plénipotentiaire de la nouvelle Fédération états-unienne auprès de la Cour de France), lui-même passionné de plantes et qui se lie d'une solide amitié avec madame de Tessé. Aussi, s'il quitte la France en 1789 pour ne jamais y revenir, et même après être devenu président des États-Unis, continuera-t-il de correspondre avec son hôte française et à échanger avec elle graines et plants. Dans une lettre du 11 mars 1811, il écrit : « *Je me dois d'accuser réception des graines de Koelreuteria\**, dont l'une a germé et pousse maintenant. Je la chéris d'attentions particulières car elle me rappelle, jour après jour, l'amitié dont vous m'honorez. » Ce plant bichonné s'est très bien porté et a eu beaucoup d'enfants, tant et si bien que le *K. paniculata* s'est depuis lors naturalisé au Texas, en Louisiane, en Alabama et en Floride, où il est même considéré aujourd'hui comme... plante invasive.



\*Nommé par le botaniste russe Erich Laxmann en l'honneur de J.G. Koelreuter, directeur du jardin botanique de Karlsruhe (Allemagne) et qui fut le premier à démontrer le rôle du vent et des insectes dans la pollinisation des fleurs.

## AU JARDIN

Rustique et très résistant à la pollution, il pousse vite et dépasse souvent 5 m, en tous sols. De belles panicules de fleurs jaunes au début de l'été, très mellifères, sont suivies de fruits en forme de lanterne et d'un feuillage d'automne tout doré. Souvent planté en alignement en ville, il mérite une belle place dans tous les jardins.



# LE SERINGAT

LE "SYRINGA ORDINAIRE", COMME DÉSIGNÉ AU DÉBUT DU XIX<sup>E</sup> SIÈCLE, AURAIT ÉTÉ CONNU EN EUROPE AVANT LE LILAS. IL NOUS VIENDRAIT DE TURQUIE...

**L**e botaniste suisse Caspar Bauhin, dans son *Pinax* (1623), parle déjà du *Syringa alba* aux fleurs blanches (comme celles des seringats des régions tempérées de l'hémisphère Nord) et aux tiges creuses, qui, une fois débarrassées de leur moelle, font office de flûte ou de seringue (d'où le nom de l'arbuste), et étaient destinées à quelque

lavement de rectum ou d'urètre... Allez savoir pourquoi, c'est au jardin, après avoir enfin remarqué le parfum de ses fleurs, que l'arbuste – renommé *Philadelphus coronarius* par Linné, en 1753 – a fini par s'illustrer. C'est Henri-Antoine Jacques, chef-jardinier du parc de Neuilly (propriété du roi Louis-Philippe) et obtenteur du rosier 'Félicité et Perpétue', qui, en 1835,

crée le premier hybride *P. x nivalis*, issu du croisement entre un *P. coronarius* et un *P. pubescens*, l'un des premiers seringats « exotiques » (américain en l'occurrence), qui furent introduits en Europe au début du XIX<sup>e</sup> siècle. Mais c'est au pépiniériste de Nancy Victor Lemoine, puis à son fils, que l'on doit les hybrides les plus nombreux et les plus remarquables.

Une première série de croisements démarre en 1884 avec l'obtention de *P. x lemoinei*. S'ensuivent de multiples descendants vigoureux et très parfumés : 'Avalanche' (1896), 'Mont Blanc' (1896) ou encore 'Belle étoile' (1925). Viennent ensuite des hybrides à grandes fleurs simples odorantes, les

*P. x cymosus* tels 'Perle Blanche' (1900), 'Conquête' (1903) ou 'Bannière' (1907). Puis, les

croisements sont consacrés à l'obtention de fleurs doubles.

Sous le nom de *P. x virginalis*, seront ainsi regroupés

'Bouquet Blanc' (1903), 'Virginal' (1907), 'Argentine' (1914) ou encore 'Girandole' (1916)... On peut bien en conclure que les Lemoine ont régné en maîtres sur le monde des seringats de 1894 à 1927... et encore aujourd'hui ! Les hybrides américains obtenus après la Seconde Guerre mondiale donnent en effet de très belles fleurs, mais leur parfum est un brin timide.



*Philadelphus coronarius*  
Wetzelkande Philadelphus.

## AU JARDIN

Même s'il atteint 20 m dans son pays d'origine, ce petit arbre mesure entre 5 et 10 m dans nos jardins. Sa cime est arrondie et étalée. Rustique, il aime le soleil, mais tolère l'ombre, les sols drainés et frais. Il supporte bien le calcaire.





Tous ensemble nous avons  
le pouvoir de changer des vies !

Le Petit Prince® © Succession Antoine de Saint-Exupéry - 2024



Le Sac à Sapin finance à hauteur de 2€  
les missions humanitaires de Handicap International.

Le Petit  
Prince®

- > APPAREILLAGE
- > PROTHÈSE
- > INCLUSION
- > DÉMINAGE
- > RÉÉDUCATION
- > INTERVENTION D'URGENCE



Retrouvez nos produits  
et de nombreuses idées cadeaux sur :  
[boutique.handicap-international.fr](https://boutique.handicap-international.fr)



# LE SORBIER DES OISEAUX

DE LA FAMILLE DU ROSIER, CE PETIT ARBRE GRACILE RESTE DISCRET JUSQU'À L'AUTOMNE, SAISON QUI COLORE SES FRUITS EN ROUGE ÉCARLATE...

**A**vec le retour en grâce des petits fruits oubliés et la vogue des haies gourmandes, l'alisier (*Sorbus torminalis*) et le cormier (*S. domestica*) ont marqué des points. Les voilà appréciés et plantés un peu plus largement pour leur bon caractère et leurs fruits consommés presque blets. En revanche, leur cousin direct, le sorbier des oiseaux (*S. aucuparia*), peine à sortir du purgatoire. Sa silhouette est pourtant élégante, son feuillage léger et délica-

tement composé, ses fleurs blanches sont odorantes en mai et ses fruits... sans doute les plus jolis de tous les sorbiers connus ! C'est d'ailleurs ce qui lui a valu son heure de gloire. Connue dès l'Antiquité, car cultivé par les Romains, il a longtemps servi d'appât pour les oiseaux, en particulier les grives qui raffolent de ses grappes rouge orangé. Les oiseleurs, jamais en manque d'une ruse traîtresse, se servaient de cette faiblesse pour les attirer et les attraper ; d'où le nom

que Jean Bauhin lui a donné en 1650 : *aucuparia* venant d'*avis* (oiseau) et *capere* (prendre). C'est aussi grâce à cette particularité que les graines transportées par les oiseaux ont pu essaimer dans toute l'Europe du Nord, jusqu'en Islande et en Sibérie.

## MENACES SUR L'ESPÈCE

Touchés par la beauté de ce petit arbre robuste, qui ne craint ni le froid ni l'humidité, les Scandinaves en ont fait l'un de leurs arbres sacrés, et les Écossais un protecteur de leurs troupeaux de moutons. Son bois brun rougeâtre a bien été utilisé pour la sculpture, l'ébénisterie et la lutherie, mais d'autres essences au tronc plus large ou à l'aubier plus dur n'ont pas manqué de le reléguer au rang des espèces peu exploitables.

Qu'à cela ne tienne ! Pourquoi ne pas le planter dans les parcs ou en alignement le long des rues ? Ce fut fait à une certaine époque, avant que l'on trouve des plantes plus résistantes à la sécheresse...

Las, l'arbre aux grives est délaissé : en 2019, une étude de l'Union internationale pour la conservation de la nature (UICN) alerte sur le fait que les trois quarts des 170 espèces européennes de sorbiers sont considérés comme menacés. Vous n'auriez pas une petite place pour lui ?

## AU JARDIN

Cet arbre qui peut atteindre 8 à 10 m de haut est peu exigeant sur la nature du sol, mais réclame de la lumière, donc des espaces dégagés. On le retrouve en montagne jusqu'à 2 000 m, mais rarement en région méditerranéenne. Notez qu'il existe une variété à fruits jaunes, 'Golden Wonder', et une à fruits comestibles 'Edulis', dit sorbier de Moravie.



SORBUS AUCUPARIA, FLORA BATAVA PAR J. KOPS

*Sorbus aucuparia.* 292



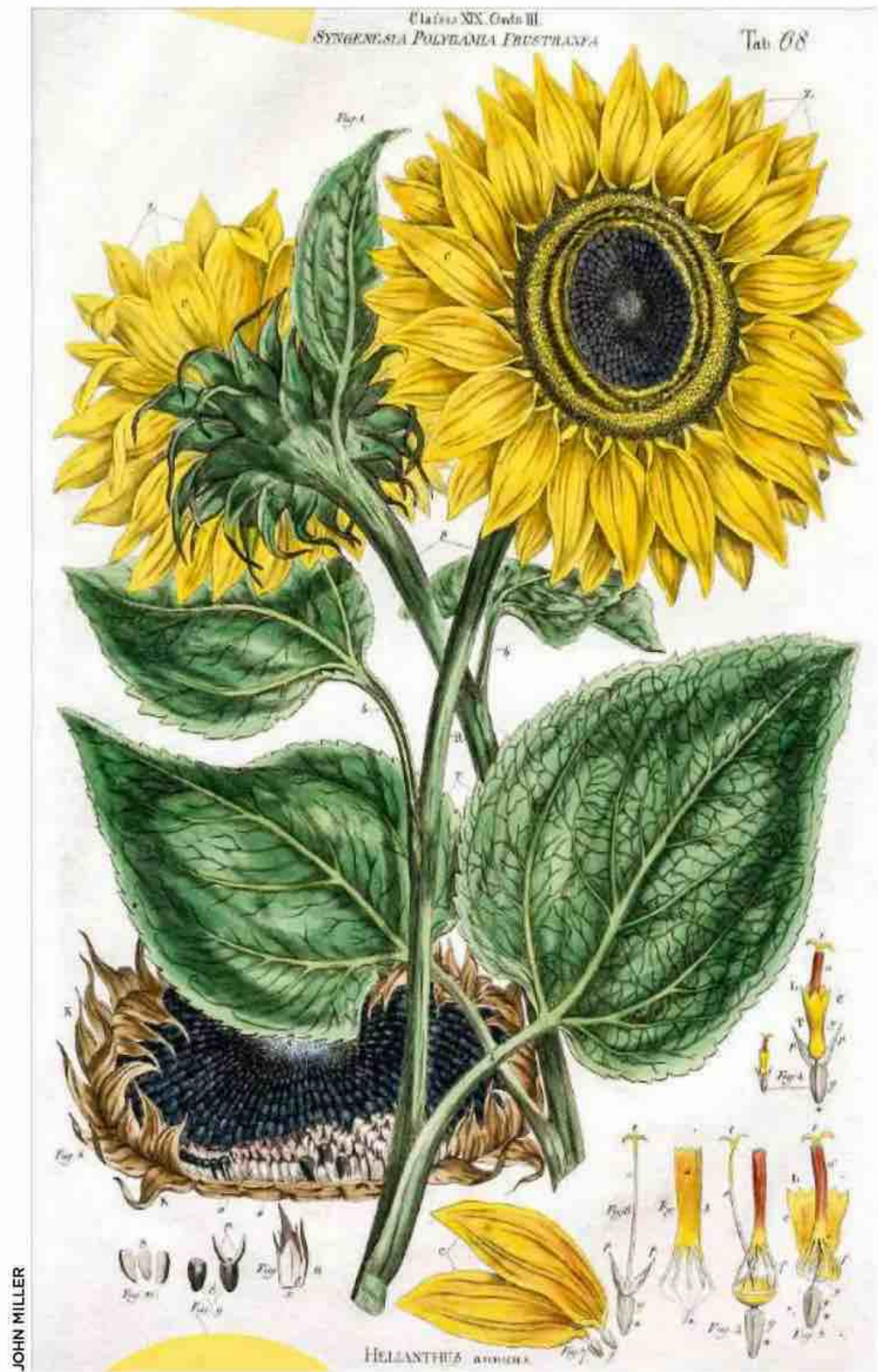
# LE TOURNESOL

À VOIR SON AIR BON ENFANT,  
JOUFFLU ET ÉBOURIFFÉ, QUI AURAIT  
PU PRÉVOIR QUE CETTE ANNUELLE  
TRAVERSERAIT LES ÉPOQUES  
ET LES OCÉANS ? ET DEVENIR  
L'UNE DES PLANTES  
LES PLUS CULTIVÉES AU MONDE !

**R**ond et doré comme un soleil, *Helianthus annuus* tourne de 180° sur son axe en quelques heures pour suivre la course de son astre adoré. C'est un exemple parfait de phototropisme, dû à un allongement de la tige côté ombre, ce qui permet à la lourde fleur d'être constamment face à la lumière pour faire mûrir ses graines. Même si la science l'a expliqué au XIX<sup>e</sup> siècle, ce phénomène n'avait pas échappé aux Aztèques qui offraient la fleur au dieu du Soleil et de la Guerre, Huitzilopochtli. Ces cérémonies décrites dans le Codex de Florence, au XVI<sup>e</sup> siècle, ont été confirmées depuis par des recherches archéologiques qui attestent de la domestication du tournesol plus de 3 000 ans avant notre ère. Mais on ne sait pas qui furent les premiers à le cultiver, des Mexicains, des Andins ou des Amérindiens... Car la plante fait aussi partie du mythe de la Création chez les Onondagas, une tribu apparentée aux Iroquois, et entre dans la pharmacopée traditionnelle de nombreuses autres, des Dakotas aux Zunis. Employée pour ses propriétés alimentaires, médicinales et tinctoriales (les graines donnent du bleu, les pétales du jaune), cette panacée tombe dans le panier des conquistadors espagnols qui l'introduisent en Europe vers 1510. Dans le Jardin botanique de Madrid, on l'admire, on se mesure à lui qui est de si haute taille et de si belle figure. Certains spécimens atteignent plus de 5 m ! C'est une plante ornementale au fort pouvoir symbolique : en 1662, le duc de Bouillon se plaît à l'évoquer au passage de Louis XIV, comme un courtisan devant le Roi-Soleil !

## APPROUVÉ PAR L'ÉGLISE

Ce n'est qu'en 1716 que le Britannique Bunyan obtient l'autorisation d'extraire l'huile des graines. On tient là une plante oléagineuse de premier plan, d'autant qu'elle ne figure pas sur la liste des corps gras interdits par l'Église orthodoxe durant le carême ! Les Russes s'en emparent et Bukarov entame un programme de sélection et de culture intensive. En 1969, l'INRAE découvre le caractère génétique qui permet de doubler la production



mondiale. Mais toute médaille a son revers et, quand en 1992, les cultures américaines sont décimées par la rouille, devinez qui les sauve ? Des graines indigènes collectées par Native Seeds auprès de fermiers indiens Havasupai !

## AU JARDIN

Le tournesol est une annuelle qui se sème en avril dans une bonne terre ensoleillée (H : 1 à 4 m selon les variétés). En été, laissez les graines tomber au sol ou récoltez-les pour les offrir aux mésanges !



# LA VIOLETTE ODORANTE

COMMUNE EN EUROPE, LA VIOLETTE DE NOS TALUS SÉDUIT PAR SON PARFUM DEPUIS LA HAUTE ANTIQUITÉ. QUOIQUE MODESTE, ELLE CONNAÎT UN FABULEUX DESTIN.

**L**es Grecs utilisaient ses fleurs en pommade ou en tisanes pour apaiser les problèmes respiratoires ou la toux et pour soigner les maux de tête. Les Romains, les lendemains de fête, après avoir peut-être abusé de leur vin de violette, s'en tressaient des couronnes de fleurs apaisantes. Ses multiples vertus médicinales valent à cette petite vivace une place de choix dans tous les jardins de simples jusqu'au Moyen-Âge. Son parfum ? Il fallut qu'un roi s'en mêle pour le porter aux nues et sur tout le corps : ce sera Henri IV, puis Louis XIII et leur cour respective, qui s'en poudreront pour masquer des odeurs moins flatteuses. Après l'herboristerie, la violette gagne donc le monde de la parfumerie, puis celui de la fleuristerie ; à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, les bouquetières vendant des violettes au coin des rues sont même taxées et leur commerce, réglementé.

## DÉCLARATION D'AMOUR SECRET

C'est qu'alors, la fleurette commence à remporter un certain succès en figurant notamment en bonne place dans le langage amoureux des plantes. Joséphine de Beauharnais qui fit aimer les violettes à Bonaparte, pourrait bien en être l'instigatrice et cette passion-là, entre autres, a clairement encouragé les producteurs à inventer de nouveaux cultivars. À la suite de la découverte, vers 1825, de la 'De Bruneau', double à fleurs roses, furent ainsi créées 'Czar Blue' renommée 'Reine Victoria' (1878), 'Princesse de Galles' (1889), 'Admiral Avellan' (1896), 'Reine Charlotte' (1900)... La violette est la reine des fleurs de la fin du XIX<sup>e</sup> au début du XX<sup>e</sup> siècle. Quelque 200 hectares sont alors dédiés à sa culture dans le sud de Paris, plus de 1000 dans les environs d'Hyères, dans le sud de la France. Et c'est à une violette, 'Cœur d'Alsace' (1916), que reviendra l'honneur de saluer le retour à la France de

l'Alsace, à la fin de la guerre 14-18. C'était hier ! Aujourd'hui, seule 'Victoria' reste cultivée intensivement à Tourrettes-sur-Loup pour la parfumerie de luxe et la confiserie. Quant aux autres, anciennes ou

récentes, françaises et étrangères, on peut les découvrir dans le trop discret Conservatoire national de la violette qui se trouve dans les serres municipales de Toulouse. La violette a fait son entrée au musée...

## AU JARDIN

Les *Viola odorata*, en fleurs de février à mai-juin, poussent en tout sol (même calcaire), mais de préférence frais et léger, au pied d'arbustes ou de grandes vivaces, ainsi qu'en pot. Plantez un pied tous les 20 cm pour constituer une bordure. Pour ce faire, n'hésitez pas à prélever des stolons pour les repiquer.





# INDEX

Agapanthe.....	12
Agapanthus.....	12
Allium porrum.....	69
Amour-en-cage.....	13
Angelica archangelica.....	14
Angélique.....	14
Araucaria araucana.....	15
Arbre de fer.....	61
Arbre du voyageur.....	16
Armoise de Louisiane.....	17
Artemisia ludoviciana.....	17
Asparagus officinalis.....	18
Asperge.....	18
Aubépine.....	19
Aubergine.....	20



Barbe-bleue.....	21
Bellevia comosa.....	53
Brassica oleacea ver. capitata.....	29
Buis.....	22
Buxus sempervirens.....	22
Caladium bicolor.....	24
Camassia esculenta.....	25
Camassia leichtlinii.....	25
Caoutchouc.....	26
Capsicum annuum.....	67
Capsicum chinensis.....	67
Capsicum frutescens.....	67
Caryopteris.....	21
Cassissier.....	27
Chêne des marais.....	28
Chou rouge.....	29
Cicer arietinum.....	72
Clivia miniata.....	30
Clivia nobilis.....	30
Cognassier.....	31
Convallaria majalis.....	52
Crataegus laevigata.....	19
Crosne du Japon.....	32
Cydonia oblonga.....	31
Echinacea purpurea.....	34
Échinacée.....	34

Ficus benjamina.....	26
Ficus elastica.....	26
Forsythia x intermedia.....	35
Forsythia japonica.....	35
Forsythia suspensa.....	35
Forsythia viridissima.....	35
Framboisier.....	36
Fritillaire pintade.....	37
Fritillaria meleagris.....	37
Garrya elliptica.....	38
Grande capucine.....	39
Gunnera manicata.....	40
Gunnera tinctoria.....	40
Gunnère.....	40
Helianthus annuus.....	81
Heptacodium.....	41
Heptacodium miconioides.....	41
Houx.....	42
Houx du Paraguay.....	43
Hypericum perforatum.....	48
If.....	44



Ilex aquifolium.....	42
Ilex paraguariensis.....	43
Joubarbe des toits.....	45
Koeleruteria paniculata.....	77
Laurier-rose.....	48
Lavande.....	49
Lavandula angustifolia.....	49
Lavandula stoechas.....	49
Leopoldia comosa.....	53
Malus domestica.....	74
Malus sieversii.....	74
Meconopsis cambrica.....	62
Millepertuis.....	50
Monarda didyma.....	51
Monarde.....	51
Muguet.....	52
Muscari armeniacum.....	53
Muscari botryoides.....	53
Muscari comosum.....	53
Muscari macrocarpum.....	53

Muscari moschatum.....	53
Muscari muscarimi.....	53
Nerium oleander.....	48
Nyssa sylvatica.....	54
Œillet d'Inde.....	55
Oiseau de paradis.....	57



Osmanthe du Yunnan.....	58
Osmanthus x burkwoodii.....	58
Osmanthus yunnanensis.....	58
Palmier chanvre.....	59
Panais.....	60
Parrotia de Perse.....	61
Parrotia persica.....	61
Pastinaca.....	60
Pavot du pays de Galles.....	62
Pêcher.....	63
Pelargonium.....	64
Pensée des jardins.....	65



Persil.....	66
Petroselinum.....	66
Philadelphus coronarius.....	78
Philadelphus x cymosus.....	78
Philadelphus x lemoinei.....	78
Philadelphus nivalis.....	78
Philadelphus pubescens.....	78

Philadelphus x virginalis.....	78
Piment, poivron.....	67
Pin de Douglas.....	68
Physalis alkekengi.....	13
Physalis peruviana.....	13
Poireau.....	69
Pois chiche.....	72
Pommier.....	74
Prunus persica.....	63
Pseudotsuga menziesii.....	68
Quercus coccinea.....	28
Quercus palustris.....	28
Ravenala madagascariensis.....	16
Rhododendron yakushmanum.....	75
Rosa x centifolia 'Cristata'.....	76
Ribes nigrum.....	27
Rosier 'Chapeau de Napoléon'.....	76
Rubus idaeus.....	26
Savonnier de Chine.....	77
Seringat.....	78
Sempervivum tectorum.....	45
Solanum melongena.....	20
Sorbier des oiseaux.....	80
Sorbus aucuparia.....	80
Sorbus domestica.....	80
Sorbus terminalis.....	80
Stachys affinis.....	32
Strelitzia nicolai.....	56
Strelitzia reginae.....	56
Tagetes patula.....	56
Taxus baccata.....	44
Tournesol.....	81



Trachycarpus fortunei.....	59
Tropaeolum majus.....	39
Tupelo.....	54
Viola altaica.....	65
Violette odorante.....	82
Viola odorata.....	82
Viola tricolor.....	65



# FAITES POUR LES TÂCHES LES PLUS DURES

ARC  
LITHIUM  
56V

La CS2000E est la tronçonneuse EGO la plus sophistiquée pour un usage domestique. Sa vitesse de chaîne, 25 m/s, et sa nouvelle conception, favorisant l'équilibre et la maniabilité, sont idéales pour couper des grosses branches et des bûches jusqu'à 50 cm de diamètre.

Dotée d'un nouvel écran innovant indiquant le niveau de charge de la batterie et le réglage de la vitesse. Ecran innovant pour le contrôle du niveau de charge et l'adaptation de la vitesse de coupe.

À PARTIR DE 499 €\*



**ZERO**  
EMISSION

Plus d'informations auprès du revendeur  
le plus proche ou sur [egopowerplus.fr](http://egopowerplus.fr)

\* Sans chargeur ni batterie. Modèle présenté CS2000E.

**EGO**  
POWER BEYOND BELIEF™