



# PASSION - JARDINS

Bulletin trimestriel des Parcs et Jardins de l'Oise

N° 110 - Été 2023



# Sommaire

---

## 2 Nouvelles

## 3 Édito

### Côté jardin

- 4 Jardiner avec la sécheresse... ou pas
- 5 La biodiversité ou la résilience du jardinier  
Quelques plantes "sobres" par Thierry Denis

### Échos du potager

- 6 A vos rangs... fixe !
- 7 La menthe marocaine  
Recette : Omelette au brocciu
- 8 Récupérer l'eau de pluie
- 9 L'eau et son cadre légal

### Vies et histoires de jardiniers

- 10 Poésie  
En quête du mot  
Les chants de l'été
- 11 1726...  
Contre les frelons  
Coup de cœur pour les épimédiums

### Activités

- 12 Compte-rendu AG  
Ils nous proposent
  - 13 Nous vous proposons
- 
- 16 **Récapitulatif des rendez-vous de l'été**

Couverture : champ de lavande

Photo : Nathalie Vogt

Directrices de rédaction : Corinne Pinet, Louise Tillier,  
Sophie Mariani, Dorothée Braun

Mise en page : Sabine Jurd de Girancourt,  
Nathalie Vogt

Impression : ADN Senlis

Version électronique : <http://www.parcsetjardins.fr>

## ❑ SÉCHERESSE ET CANICULE EVENTUELLES...

Deux nouveaux livres pour nous aider à les affronter

- *Presque pas d'eau au potager* - Jean-Yves Meignen - Ed. Rustica
- *Jardiner sans arroser* - Nathalie Payens - Ed. Solar

## ❑ UNE IDEE DE CADEAU POUR LA FETE DES MERES... OU DES PERES

Paru en mai, *le livre de la Rose* d'Alain Baraton et de Laure de Chantal allie botanique, histoire et anecdotes pour nous offrir "la première histoire culturelle" de celle qui est nommée "reine des fleurs" depuis l'Antiquité.

Ed. Grasset - Source Hortesia

## ❑ LA GRAINOTHÈQUE DE SENLIS

### *Choisir, collecter, déposer*

Désormais hébergées à la médiathèque de Senlis, en accès libre, les petites boîtes de la grainothèque attendent la visite des petits et des grands pour voir circuler les graines de la contrée.

Des graines de légumes et de fleurs, issues des jardins locaux ou rapportées des lieux de villégiature, vous sont proposées gratuitement dans des petits sachets.

Apprenez ainsi, le cycle du vivant végétal à vos enfants ou petits-enfants, en leur proposant de choisir des graines, de les faire pousser puis d'en rapporter à l'automne, après les floraisons et les récoltes... une fois que les graines auront bien séché. Des sachets vides sont à votre disposition, mais vous pouvez déposer des enveloppes de graines qui seront reconditionnées lors des permanences mensuelles, le premier samedi matin de chaque mois pour la plus belle des magies.

On dit également que l'on protège mieux ce que l'on connaît.

Sophie Mariani (*bénévole à la grainothèque*)

## ❑ NOTRE COUVERTURE

Champ de lavande en Drôme Provençale, plus précisément de lavandin, car la vraie lavande ne pousse que dans des régions qui ont au minimum 800 m d'altitude.

## S'adapter

Rien de bien nouveau, finalement. Condition sine qua non de la survie de l'homme depuis ses origines...

Mais ce qui semble changer, c'est le rythme.

Notre département, en dehors de quelques accidents de parcours, jouissait, depuis plusieurs générations, d'un climat tempéré. Abondamment arrosé par l'Aronde, l'Automne, la Sainte-Marie, la Brèche, la Bresle, la Divette, l'Epte, le Matz, la Thève, l'Aunette, la Launette, la Nonette, l'Aisne, Le Thérain, l'Ourcq, l'Oise et bien d'autres encore, l'eau était rarement sujet d'inquiétude.

Notre climat attirait plus de moqueries que de jalousie. Il était plutôt frais et quand Brigitte a planté des cyprès de Provence devant sa maison, j'ai joué les Cassandra et promis une mort rapide, dès les premiers grands froids, à ces arbres méditerranéens. Vingt ans plus tard ils sont toujours là, superbes, et me narguent à chaque visite !

L'été dernier a été particulièrement chaud et sec. Et pour aggraver le tout il n'a pratiquement pas plu en janvier et février, période traditionnelle de recharge des nappes phréatiques. Celles-ci étant à un niveau anormalement bas, la Préfète de l'Oise a pris, le 22 mars dernier, un arrêté restreignant provisoirement l'usage de l'eau dans le département (cf. p. 9).

Quand nous avons commencé à préparer ce bulletin, il nous a semblé judicieux d'aborder ce sujet de la sécheresse, même s'il manquait furieusement d'originalité. C'était compter sans les mois suivants qui ont été très arrosés au soulagement de tous et pour le plus grand bien des nappes phréatiques.

J'ai dû m'adapter moi aussi et refaire un édito devenu obsolète...

Quand ce bulletin paraîtra quelle sera la tendance du moment ? sécheresse ? pluie ?

Quoi qu'il arrive, en jardiniers avisés nous saurons nous adapter...

# Jardiner avec la sécheresse... ou pas



Canicule et sécheresse sont devenus les marronniers de la presse horticole. Après les recettes pour un jardin sans effort, le jardin sec fait les gros titres dès le début du printemps. Tout ceci semble séduisant, qu'en est-il réellement ?

Dans le bulletin PJO n° 97 du printemps 2020, Louise présente en détail son projet pour un jardin résistant à la sécheresse. Le choix des plantes est varié.

D'expérience, je peux en citer quelques autres : *tritoma*, *iris germanica*, œillet, *calamintha*, ballote hirsute, *crocsmia*, stachys, *hebe*, certains géraniums et toutes les plantes dont le feuillage disparaît en été comme la plupart des bulbes de printemps et le pavot d'Orient.

## Comment organiser un jardin sec ?

Pour faciliter l'entretien, éviter de mélanger des plantes aux besoins différents. Sinon, l'arrosage pour des plantes plus exigeantes devra se faire au cas par cas.

L'exposition plein sud est la plus indiquée pour installer les plantes sobres.

J'ai une plate-bande dans ce style. Je ne l'arrose jamais. Même les conifères nains n'ont besoin de rien une fois bien installés. Pour l'esthétique et pour faciliter l'entretien, j'ai recouvert la terre entre les plantes de pouzzolane.

Pas d'arrosage, aucun engrais, très peu de temps à consacrer à ce style de jardin.

Pour aller encore plus loin, la tendance actuelle est au jardin minéral :

du gravier, des galets et quelques plantes ici et là. 130 kg de matériaux par m<sup>2</sup> sont nécessaires pour une épaisseur d'au moins 5 cm.

Plus classique, la rocaille est conçue pour accueillir des plantes de sécheresse. Une pente plus ou moins prononcée est préférable pour l'esthétique et le drainage. La taille des rochers dépend de la surface octroyée à cette rocaille et des moyens mis en œuvre. Dans ma rocaille, les joubardes, sempervivums et sedums se plaisent à merveille. Couleurs et formes très variées, un plaisir des yeux, enrichi des floraisons de quelques plantes alpines comme les phlox et les œillets nains.

J'apprécie mes jardins secs mais je ne saurais me passer de nombreuses plantes devant être arrosées en cas de sécheresse. Que seraient mes étés sans dahlias, sans persicaires, sans hydrangeas, sans hostas ni fougères et tant d'autres ?

Je ne le conçois pas. Un jardin d'été sec, grisâtre, c'est bien dans les régions méditerranéennes mais pas ici. J'aime trop le vert, la couleur des fleurs et la vie qui va avec pour renoncer à cette beauté.

Se promener un soir de canicule dans un jardin qui vient d'être arrosé, humer le parfum des plantes et de la terre qui revit, un plaisir bientôt interdit ?

Geneviève Dewambrechies



## LA BIODIVERSITE OU LA RESILIENCE DU JARDINIER

« Apprendre à lâcher prise ». Ce n'est pas du yoga. Mais cela procède du même esprit. Prendre du recul et pour les jardiniers que nous sommes, s'adapter. Les paysagistes anglais avaient ouvert la voie, par esthétisme, avec des bosquets à plusieurs niveaux de protection du soleil et du vent, du plus haut vers le sol, composés d'essences variées, avec une taille en transparence, (pour cette dernière, à l'identique des jardiniers et paysans qui les avaient précédés dans tous les vergers du monde) puis les courbes, les graminées, les prairies hautes et sauvages. Des massifs de plantes de tailles variées également, avaient remplacé la géométrie parfaite des parcs et la parcimonie florale des massifs de nos illustres créateurs, tels Lenôtre et La Quintinie.

Cette fois-ci, nous allons devoir aller un cran plus loin : ne pas cultiver une copie de la nature mais œuvrer à restituer l'original. Nous effacer autant que faire se peut en fonction de la situation de chaque jardin devant la végétation la plus naturelle, celle qui s'accommode au mieux à son environnement. Si nous ne pouvons plus arroser les pelouses, certains sont épargnés grâce à des sources et des ruisseaux ombragés, alors il nous faudra accepter de les réduire et de laisser des prairies naturelles aux fleurs mellifères, remplacer, aux moins partiellement, nos tapis émeraude, avec seulement des allées de promenade au milieu d'arbres et d'arbustes, pour le bonheur et la survie des abeilles sauvages et d'autres insectes, précieux auxiliaires comme les oiseaux, écureuils et hérissons. Il nous faudra peut-être accepter, des coins de lierre et d'arbustes persistants, qui après deux à trois ans de surveillance ne requièrent plus grand soin, ils couvrent le sol et leurs ombrages rafraîchissent leurs voisins. Plusieurs clés sont à notre disposition pour cette évolution : les surfaces et leurs expositions, les choix de végétaux adaptés à l'évolution du climat et leur mode d'entretien. Deux mots sont essentiels à cette réflexion : **sobriété et discernement**.

Sophie Mariani

**Quelques plantes "sobres" conseillées par Thierry Denis - Le Jardin du Morvan -** *iphéion uniflorum*<sup>1</sup>, *artemisia absinthium* 'Lambrook silver'<sup>2</sup>, *arméria maritima* 'rubrifolia'<sup>3</sup> ou encore *croscomia* x *croscomiflora*<sup>4</sup>, *calamintha nepeta* ssp *glandulosa*<sup>5</sup> et bien d'autres. Nous vous recommandons vivement d'aller consulter le site de la pépinière [www.jardindumorvan.com](http://www.jardindumorvan.com). Les descriptifs des plantes et de leurs besoins y sont très détaillés.

Louise Tillier



### A VOS RANGS... FIXE !

Ce sont ces ordres que mon grand-père semblait donner, manu militari, à ses légumes. Tout était sous contrôle. Tout était organisé, ordonné, bichonné, aligné au cordeau. Pas une tête ne dépassait du rang.



J'ai souvenir de ce potager où, lors de vacances, j'aimais venir tenir compagnie à mon aïeul. Je jouais dans les rigoles qui venaient arroser ses légumes le soir à la fraîche. J'entends encore le bruit de la pompe et je me vois pataugeant dans l'eau rafraîchissante, jouant avec la boue et faisant naviguer tout un équipage de fourmis sur des rafiots de fortune. De retour à la maison alors que, boueux et crotté, je me faisais réprimander, mon grand-père venait à ma rescousse disant : « *La terre, ce n'est pas sale* ».

Que de découvertes dans ce lieu magique !

Le lézard qui se réchauffe sur le muret du châssis, l'orvet découvert lové sous une tuile, le lapin qui s'enfuit à notre approche, la cétoine qui, enivrée de nectar, s'est endormie au cœur d'un souci, l'épeire qui a tendu sa toile entre deux pieds de tomates et qu'elle retissera tous les matins, le grillon qui pointe ses antennes à l'orée de son gîte, les abeilles qui butinent et pollinisent à tire d'aile, la coccinelle se gavant de pucerons, la musaraigne qui extirpe un gros ver de terre de sa galerie, la guêpe découpant des quartiers de pulpe dans un fruit trop mûr, les oiseaux qui chantent dans tous les coins...

Que d'émerveillements !

Mais je ne me contentais pas seulement de jouer et d'observer, j'avais aussi mon petit coin de potager où je cultivais mes premiers légumes.

- **Des radis** qui poussent rapidement et peuvent se semer depuis mars jusqu'en octobre.
- **Des salades à couper** qui pointent assez vite leurs premières feuilles.
- **Des haricots** mis à tremper la veille avant de les semer au pied d'un tipi de roseaux.
- **Des tomates**, surtout **cerises**, préparées à l'avance, sur couche chaude, dans le châssis et dont j'ai appris à bouturer les gourmands dans un verre d'eau.
- **Des petits pois**, eux aussi semés en mon absence dans des godets pour être positionnés à la base de ramilles de noisetiers, auxquelles ils allaient s'accrocher pour grimper.
- **Des carottes**. Je n'oublie pas que Papé me recommandait, avec malice, de les semer dans le bon sens au risque de les voir pousser à l'horizontale.
- **Des pommes de terre** qu'il fallait butter pour découvrir, plus tard, ces petits tubercules cachés.
- **Des fleurs** dont des soucis, des tagètes, des bulbes pour joindre l'utile à l'agréable.

Et quel plaisir c'était d'apporter fièrement à ma grand-mère les fleurs cueillies ou les légumes fraîchement récoltés.

Comme un grand, j'avais des outils mais adaptés à ma taille : un petit arrosoir, une griffe, un râteau, une pelle.

Le soir, sur un coin de table, nous préparions des étiquettes. Je dessinais sur des lamelles de cageots les légumes que demain j'allais cultiver.

*Nostalgique de ce temps passé j'ai regardé mon petit potager d'un autre œil. Baigné jusque-là de permaculture me voilà aujourd'hui critique. Sous prétexte de mélanger les cultures afin de tromper les ravageurs et limiter les maladies, quel fouillis ! Il n'y a pas que les ravageurs qui s'y perdent ! Aussi vais-je revenir à cette très ancienne pratique que sont **les cultures associées**, compromis entre la rigidité et le désordre.*

*Des bandes alternées de légumes sont plantées en tenant compte des associations favorables ou défavorables, des vitesses de développement, du système racinaire, des étalements, des tailles, des hauteurs afin d'obtenir la meilleure utilisation du rayonnement solaire.*

Pour revenir à nos bambins, n'hésitons pas à les faire entrer dans nos potagers et connaître une activité ludique, enrichissante et gourmande. Nous pouvons leur faire cultiver des légumes même sans jardins. Des pots, des jardinières, des bouteilles plastiques découpées suffisent pour faire pousser des herbes condimentaires, des tomates cerises, et même des pommes de terre.

**Et si la place manque, faites-leur germer des graines dans des bocaux !**

René Roques

### La menthe marocaine



**Mentha spicata 'Nanah'** est une herbacée vivace, rustique et vigoureuse au feuillage fortement aromatique. Son parfum est plus doux que celui de la menthe poivrée mais plus épicé que celui de la menthe verte. Cultivée à la mi-ombre et paillée au pied la menthe marocaine supportera chaleur et sécheresse mais il faudra tout de même l'arroser si celles-ci se prolongent. Comme toutes les menthes, elle est très envahissante et à l'aide de ses rhizomes souterrains, elle tentera de transformer votre jardin en monoculture ! Il est donc fortement recommandé de la planter dans un grand pot que vous enterrerez.

La touffe de menthe fera rapidement de 40 à 60 cm d'envergure. Sa floraison estivale est blanche.

Depuis l'Antiquité l'infusion de menthe marocaine, à la fois tonique et calmante, est utilisée pour ses propriétés apéritives et digestives. Elle soigne les rhumes et calme la toux. Mâcher des feuilles de menthe est bon pour l'hygiène buccale et soulage les maux de tête. Le parfum d'une branche de menthe atténue le mal des transports chez les enfants.

Cette variété est évidemment idéale pour réaliser le thé à la menthe comme au Maroc, mais elle a beaucoup d'autres utilisations en cuisine. Les feuilles parfument les soupes froides d'été, les sauces, les desserts et les cocktails, tel le mojito.

Indispensables dans les salades et les hors-d'œuvre grecs, elles apportent une note de fraîcheur à l'agneau, au canard, aux petits pois ou aux carottes, concombres, courgettes etc. Les Anglais servent le gigot d'agneau avec une sauce à la menthe faite avec du vinaigre blanc, de l'eau, un peu de sucre et des feuilles de menthe hachées menu, menu.

Quand, à la fin de l'hiver, vous avez craqué malgré vous pour une barquette de fraises d'Espagne bien rouges mais totalement insipides, quelques feuilles de menthe et un filet de jus de citron les transformeront presque en vraies fraises. C'est la magie de la menthe !

Louise Tillier

### Omelette au brocciu\*

**Ingrédients** : 6 œufs, 150 gr de brocciu, une dizaine de feuilles de menthe sauvage, 1cs de lait, 1cs d'huile, sel, poivre



Dans une assiette creuse, **travaillez** le fromage à la fourchette. **Hachez** les feuilles de menthe. Dans une jatte, **cassez** les œufs, **salez**, **poivrez**. **Ajoutez** la cuiller de lait, la menthe hachée, le brocciu, et **battez** rapidement en omelette.

**Faites chauffer** l'huile dans la poêle, puis **versez** le contenu de la jatte. Dès que la préparation commence à prendre, **pliez** l'omelette, **laissez cuire** encore deux minutes, puis **retournez-la**. **Laissez** encore une minute. **Servez** aussitôt.

\*Fromage de brebis frais de printemps. Vous pouvez également utiliser de la brousse. Fromage issu de petit lait.

Sophie Mariani

## Gérer l'eau

### Récupérer l'eau de pluie

#### Arroser efficacement et à moindre frais Quelques astuces...

##### LA RÉCUPÉRATION DE L'EAU DE PLUIE

Installer des récupérateurs d'eau branchés sur les gouttières de votre maison, de votre jardin ou votre serre dans le but de récolter un maximum d'eau de pluie pour l'arrosage. Il en existe une multitude de tailles et formes. Ou simplement des bidons, certes moins esthétiques, qui peuvent être cachés ou camouflés pour être moins visibles. Penser par contre à les recouvrir avec un couvercle ou une moustiquaire pour ne pas en faire un élevage de moustiques !

Nathalie Vogt



**La pompe** - Si vous avez opté pour un récupérateur d'eau de pluie vous devriez peut-être réfléchir à lui adjoindre une pompe d'arrosage pour épargner votre dos. Si vous ne pouvez pas immerger la pompe, il en existe qui fonctionnent en surface, et qui sont simples d'utilisation comme par exemple la Gardena 4100 Silent. Elle pèse 10 kg mais on peut la laisser dehors pendant toute la saison de jardinage, juste à côté du récupérateur.



Louise Tillier

##### LE PAILLAGE

Mais, bien sûr, commençons par pailler au maximum la terre pour préserver l'humidité et empêcher les mauvaises herbes de pousser.

### L'ARROSAGE

Investir dans des **OYAS** (ou OLLAS) en céramique microporeuse que l'on enterre près des plantes et que l'on remplit d'eau. Elles laissent échapper progressivement l'humidité nécessaire. Les plantes absorbent l'eau dont elles ont besoin.



Dans le potager les plantes (courges, tomates etc.) sont plantées en cercle autour de l'oya afin de profiter au maximum de la terre humide.



*Solutions moins onéreuses mais moins esthétiques :*

Découper le fond de **bouteilles en plastique** ayant un long goulot étroit (type Badoit, St-Amand etc.) et les enfoncer au pied des plantes pour que l'eau s'écoule tout doucement dans le but d'arroser en profondeur pour que la plante développe des racines profondes. Elle sera ainsi plus résistante en cas de sécheresse.

Installer des **tuyaux microporeux**, idéalement branchés sur les récupérateurs d'eau, pour arroser doucement et en profondeur. L'installation d'un programmeur avec un capteur d'humidité permet de gérer encore mieux l'arrosage.

Nathalie Vogt

### ASTUCE

« Quelqu'un m'a dit... » de prendre des pots en terre de 20 cm, un bouchon pour le trou et une soucoupe de même diamètre, retournée pour protéger des moustiques en surface. Portée de la diffusion : 1 m<sup>2</sup>

Marie-Binette



## L'EAU ET SON CADRE LÉGAL

### À QUI APPARTIENT L'EAU ?

La législation date des Romains. Elle a peu évolué depuis.  
Hormis celle des sources, l'eau qui coule ne nous appartient pas. C'est un bien commun.  
L'eau qui jaillit chez nous est à nous mais si elle coule elle est publique.  
(Source : CPJF - Comité des Parcs et Jardins de France)

### 4 NIVEAUX DE RESTRICTIONS : VIGILANCE - ALERTE - ALERTE RENFORCEE – CRISE

Pour chaque franchissement de seuil les usagers de l'eau (particuliers, entreprises, collectivités ou exploitants agricoles) doivent tenir compte du tableau des mesures fixées par le préfet.

**Pour les particuliers, par exemple, il s'agit de l'arrosage (ou non) des espaces verts, des pelouses, des massifs de fleurs, des potagers, du lavage des voitures ou du remplissage des piscines.**

Il est cependant possible d'arroser, dans le cadre horaire prescrit, dès lors qu'il y a utilisation d'eau de pluie récupérée.

**En vigilance** on demande à chacun d'utiliser, en ce qui concerne l'eau, le strict nécessaire et d'adopter des conduites responsables (paillage, récupération d'eau de pluie etc.).

**En alerte** on ne doit pas arroser les espaces verts, sauf arbres plantés en pleine terre depuis moins d'un an. Arrosage des pelouses, massifs de fleurs et potagers interdit entre 11h et 18h.

**En alerte renforcée** il est interdit d'arroser les pelouses et massifs de fleurs ainsi que les espaces verts, sauf arbres et arbustes plantés en pleine terre depuis moins d'un an. Interdiction d'arroser les potagers entre 9h et 20h.

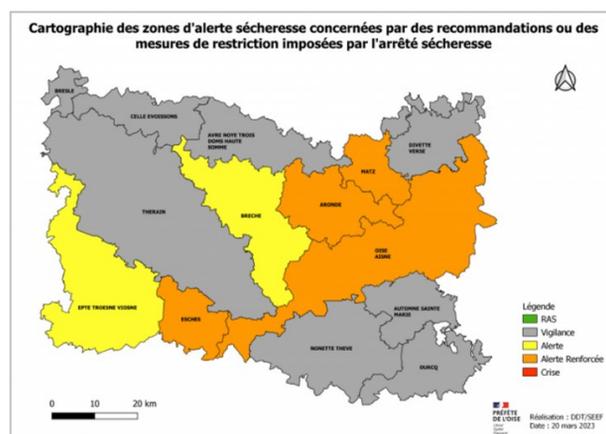
**En crise** arrosage des espaces verts, des pelouses et des massifs de fleurs interdit. Interdiction d'arroser les potagers entre 9h et 20h.

### L'ARRÊTÉ DU 22 MARS 2023

Cet arrêté de la préfète de l'Oise réglemente provisoirement l'usage de l'eau « en raison de la faiblesse de la recharge des nappes ».

#### Les mesures de restriction :

- 1) Passage en **alerte renforcée** de 4 secteurs : l'Aronde, l'Esches, le Matz et l'Oise-Aisne
- 2) Passage en **alerte** de 2 secteurs : la Brèche et l'Epte-Troesne-Viosne
- 3) Passage en **vigilance** du reste du département, soit 8 secteurs



#### Renseignements complémentaires sur le blog de PJO ([blogpjo60.blogspot.com](http://blogpjo60.blogspot.com)) :

Qui décide ? Les outils de mesure de l'eau (péziomètre et échelle limnométrique)  
La police de l'eau – Où se renseigner ?

Corinne Pinet

### La Pluie

Pierre Louÿs (1870-1925) extrait " Les chansons de Bilitis "



Pluie de printemps avec arbres - Aquarelle 2015

La pluie fine a mouillé toutes choses,  
très doucement, et en silence. Il pleut encore un peu.  
Je vais sortir sous les arbres.  
Pieds nus, pour ne pas tacher mes chaussures.

La pluie au printemps est délicieuse.  
Les branches chargées  
de fleurs mouillées ont un parfum qui m'étourdit.  
On voit briller au soleil la peau délicate des écorces.

Hélas ! que de fleurs sur la terre ! Ayez pitié des fleurs tombées.  
Il ne faut pas les balayer et les mêler dans la boue ; mais les conserver aux abeilles.  
Les scarabées et les limaces traversent le chemin entre les flaques d'eau ;  
je ne veux pas marcher sur eux, ni effrayer ce lézard doré qui s'étire et cligne des paupières.

## QUIZ

### "Pétrichor" : De quoi s'agit-il ?

*Vous aussi vous avez compris "Terpsichore" la Muse de la danse !  
En fait, c'est la pierre et le sang des dieux, cette substance huileuse qui imprègne les plantes,  
contribuant à donner cette odeur si caractéristique à la pluie dans un espace végétal sec.  
Remarquez, finalement ce n'est pas si mal : cela sent bon ! Un souvenir d'enfance. N'est-ce pas ce que  
vous avez pensé lorsque la première goutte de pluie est tombée, la dernière fois ?  
d'aérien, voire de divin... et puis ça, pierreux, huileux.  
Réponse : Oups, je pensais qu'il s'agissait de grâce, de volutes, de danse quoi ! Quelque chose*

Sophie Mariani

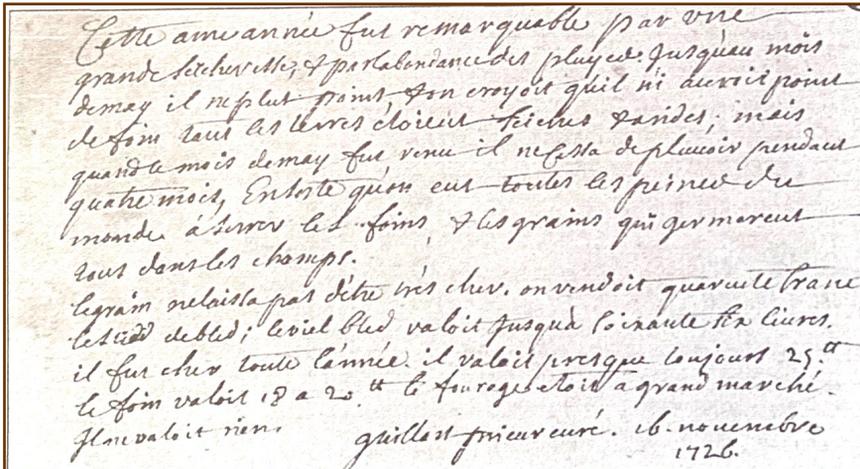
## Les chants de l'été

La belle saison est bien là et le soleil fait chanter les insectes. Dans l'Oise on peut entendre la sauterelle, le criquet et le grillon striduler. Pour l'instant pas de cigale chez nous, mais avec le réchauffement climatique elle remonte petit à petit vers le Nord. Un jour de grande chaleur, peut-être, lors de votre sieste dans le hamac, viendra-t-elle cymbaliser à côté de vous.



# 1726

« Cette année fut remarquable par une grande sécheresse, et par l'abondance des pluies. Jusqu'au mois de may il ne plut point, lon croyoit qu'il n'y auroit point



de foin tant les terres étoient seiches et arides ; mais quand le mois de may fut venu il ne cessa de plouvoir pendant quatre mois, ensorte qu'on eut toutes les peines du monde à semer les foins et les grains qui germèrent tous dans les champs. Legrain ne laissa pas d'être très cher. on vendoit quarante francs le setier de bled ; le viel bled valoit jusqu'à soixante six livres. il fut

cher toute l'année. Il valoit presque toujours 25(livres). Le foin valoit 18 a 20 (livres). le fourrage étoit a grand marché. il ne valoit rien ».

GUILLARD prieur curé - 16 novembre 1726 (Saint-Rémy-l'Honoré - Yvelines)  
(Source : Christian Haquin - Généalogie Briarde - n° 131)

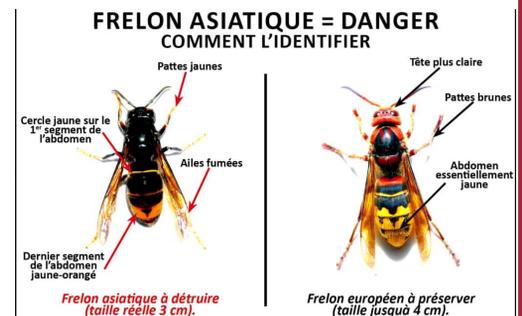
## RECETTE POUR PIEGER LES FRELONS ASIATIQUES

### Mélanger :

4 litres d'eau, 1 litre de jus de pomme  
20 morceaux de sucre, 1 verre de vinaigre de vin

**Prendre** des bouteilles d'un litre et demi. Les **percer**, en haut, de 2 trous de 15 mm de chaque côté.

**Verser** au fond de chacune 6 à 7 cm de sirop de cassis. Les remplir, au quart de leur hauteur maximum, du mélange ci-dessus.



Sophie Mariani

## COUP DE CŒUR POUR LES EPIMEDIUMS

À l'occasion de notre sortie en Seine-Maritime, le jeudi 4 mai dernier, j'ai pu découvrir plusieurs variétés d'Epimédiums\*, la fleur des elfes.

Je vous les conseille en couvre-sol: les miens ont magnifiquement résisté à la sécheresse des étés derniers.

- \*Epidémium x rubrum, à fleurs roses
- Epidémium Frohnleiten, à fleurs jaunes
- Epidémium Album, à fleurs blanches
- Epimedium Merlin, à fleurs violettes



Brigitte Lecœur

## Compte-rendu de l'Assemblée Générale du 30 mars 2023

Notre Assemblée Générale s'est tenue cette année au Domaine de Chaalis. Nous avons été accueillis par Monsieur l'Administrateur Alexis de Kermel, qui a gracieusement mis l'Orangerie à notre disposition. Nous l'avons chaleureusement remercié.

Nous étions 120 présents ou représentés. Rapport moral et rapport financier ont été approuvés. Nous avons évoqué les actions, et elles furent nombreuses, menées en 2022, et les projets pour 2023. Après des remerciements à tous ceux qui participent à notre dynamique fonctionnement, un appel a été fait pour étoffer l'équipe du bulletin.

Nous avons remercié Hedwige Taillandier pour son indéfectible travail depuis 17 ans ainsi que Didier Camus, notre ancien trésorier qui s'était retiré depuis décembre 2022.

Nous avons proposé l'arrivée de Pierre Chabauty, l'un des photographes de notre ouvrage sur Chantilly, dans le conseil d'administration.

Renouvellements et nouveau candidat ont été validés à la suite du dépouillement.

Après quelques questions diverses, nous avons convié l'assemblée à l'apéritif et au déjeuner. Nous avons eu la chance de bénéficier, ensuite, d'une visite guidée passionnante de la roseraie et du musée par Alexis de Kermel et Jean-Marc Vasseur.

A la fin de l'AG, le nouveau conseil s'est réuni pour valider le poste de secrétaire pour Agnès Colle, de trésorier pour Jean-Luc Robiquet, et de trésorier-adjoint pour Pierre Chabauty.

Brigitte Lecoeur

### Activités

## Ils nous proposent

Du vendredi 9 au dimanche 11 juin - 22<sup>ème</sup> Journées de la Rose au Domaine de Chaalis



Retrouvez-nous à Chaalis lors des

## JOURNÉES DE LA ROSE

du 9 au 11 juin 2023

Horaires : de 10h à 19h

Près de 150 exposants : rosiéristes, pépiniéristes, horticulteurs, artistes, professionnels de l'outillage, de la décoration et des accessoires de jardin.

Les Journées de la Rose sont aussi l'occasion de découvrir le Domaine de Chaalis en famille ou entre amis : son abbaye, son musée, ses ateliers des parfums, son jardin aromatique et bien sûr sa magnifique roseraie, à son apogée au mois de juin avec sa centaine de variétés sur 3 500 m<sup>2</sup> !

Ne manquez pas cette belle manifestation et **n'oubliez pas de passer nous visiter au stand de PJO**. Les membres de PJO munis de leur carte de cotisant à jour bénéficieront d'un tarif préférentiel. Un grand merci à Chaalis !

**Du 21 juin au 15 juillet – 31<sup>ème</sup> édition du Festival des Forêts**

Thème : l'éco-citoyenneté et les mobilités douces

Programme tenu à jour par Régine Picard – reginepicard@orange.fr

## Nous vous proposons

### Samedi 10 juin - Ouverture de 3 jardins dans les env. de Chaalis au profit d'OG/JO

Sur le chemin des Journées de la Rose de Chaalis, à l'aller ou au retour, vous pourrez admirer les roses dans leur écrin naturel, en visitant ces 4 jardins au profit d'Open Gardens / Jardins Ouverts.

**Droit d'entrée** : 5 € la carte journalière - 10 € la carte annuelle OG/JO

#### Le Jardin d'Édith, à Baron

Mixed-borders, potager et potées. Nombreux arbustes, rosiers et vivaces chez cette jardinière émérite

**Ouverture de 14h à 16h**

Edith Toulemonde

**Adresse** : 21, rue Porte d'Echelette

(En arrivant de Senlis, après le panneau Baron et la rue de la Croix d'Albâtre, grand portail blanc et ajouré sur la droite. Se garer à l'intérieur de la cour de ferme).

#### Les Petits Ponts, à Fontaine-Chaâlis

Belle propriété ancienne de 4 hectares, traversée par la Nonette. Étangs, arbres vénérables, roseraie.

**Ouverture de 15h à 18h**

Marc & Mireille Doucède

**Adresse** : Grande rue - Se garer dans le petit parking, à proximité de l'église. L'entrée de la propriété se situe à gauche de l'entrée du parking (portail vert)

#### Le Jardin de Théo, à Borest

Sur une surface d'environ 2 800 m<sup>2</sup>, au cœur d'un pittoresque village, trois jardins se succèdent :

Le "Jardin Est", intime et parfumé, accueille les visiteurs.

Le "Grand Jardin" est le lieu où prospèrent arbres, arbustes, rosiers et vivaces, dans des massifs à l'anglaise.

Le "Jardin d'en haut" abrite, en secret, un petit bassin, deux pergolas garnies de rosiers et trois bancs pour rêver.

**Ouverture de 16h à 19h**

Richard & Corinne Pinet

**Adresse** : 14, rue aux Pierres



### Dimanche 18 juin - Portes-ouvertes au Jardin des Bergeronnettes à St Nicolas d'Acy (OG/JO)

Vaste et superbe jardin à l'anglaise traversé par la Nonette. Quatre ha paysagés d'arbustes, de rosiers et de vivaces autour d'une maison très britannique. Et, au-delà de la Nonette, marais, prairies, moutons... et lama !

**Ouverture de 10h à 18h**

Eric & Joëlle Maillard, 8 rue de la Vallée

(A la sortie de Senlis, sur la route de Chantilly, tourner à gauche en haut de la côte, en direction de St Nicolas d'Acy. Vous arrivez par la rue de la Vallée ; n° 8, à gauche).

Ouverture au profit d'Open Gardens / Jardins Ouverts

**Droit d'entrée** : 4 € la visite (2 € pour les enfants de moins de 12 ans) ou 10 € la carte annuelle OG/JO

### Jeudi 22 juin - Visite du jardin du Moulin St Paterne à Pontpoint (S)

Manoir St Symphorien, appelé aussi St Paterne. Corps de bâtiment principal datant des 13<sup>ème</sup> - 14<sup>ème</sup> siècles, vraisemblablement commanderie templière. Confisqué par Philippe le Bel pour en faire sa chancellerie, à proximité du Moncel.

Classé Monument Historique en 1921.

Le jardin intérieur, datant des années 70, a été créé par René Péchère, célèbre paysagiste belge.

#### **RDV à 15h**

Alain et Béatrice Vrillon, 226 rue St Gervais

(C'est la rue principale qui traverse Pontpoint. Le numéro 226 est sur la droite de la rue, en arrivant de Pont St Maxence, à mi-chemin entre l'Abbaye du Moncel et L'église St Gervais de Pontpoint).

**Inscription :** Catherine L'Helgoualc'h - 06 31 50 81 10 - lh.catherine@orange.fr

### Jeudi 29 juin - Promenade et visite d'un petit jardin à Senlis (S)

Promenade d'environ 1 h sur la voie verte de Senlis, plantée de nombreux arbustes.

Nous terminerons par un goûter dans le jardin de Marie-Binette que nous découvrirons à cette occasion.

Âgé de moins de 2 ans il est déjà très fleuri.

**RDV à 15h** devant la gare routière

Parking souterrain sur place

Adresse M.B (jardin & goûter) - 5 bis, rue Daniel Boulanger

Inscription préférable auprès d'elle - 06 83 38 02 54

### Courant juillet - Visite d'une collection de cactées à Montepilloy (S)

C'est assez rare pour que nous soyons intéressés et curieux d'écouter Thierry Thomassin, collectionneur féru et passionné, nous en parler avec beaucoup de connaissances botaniques.

Il sera possible, à cette occasion, d'acheter quelques spécimens obtenus à partir de ses plantes.

Précisions dans un flash-Infos à venir pour RDV dans la première quinzaine de juillet



### Samedi 15 juillet - Portes-Ouvertes du Jardin du Prieuré d'Yvillers (OG/JO)

Voici un bel exemple d'harmonie entre maison de jardin : rigueur et liberté sont conjuguées avec talent au Prieuré d'Yvillers. Exposés plein soleil et envahis d'érigerons, les escaliers conduisent vers le parc, merveilleusement ombré.

#### **Portes-ouvertes de 14h30 à 18h**

Odile & Alexandre Indjic - 6, rue de la Forêt

(Sur la D 932 entre Senlis et Compiègne, après Villers St Frambourg et avant Villeneuve/Verberie)

**Entrée :** 4 € la visite ou 10 € la carte annuelle Open Gardens / Jardins Ouverts.

### Jeudi 7 septembre - Visite de deux jardins à Varengeville-sur-Mer (B)

**RDV à 10h15 au Jardin de Shamrock**, route de la Cayenne - 76119 Varengeville-sur-Mer

Dans un site dominant la plaine d'Ango, ce jardin présente la collection nationale d'hortensias et d'hydrangeas. Le jardin est organisé en trois zones. La première, densément boisée, regroupe les espèces asiatiques redoutant le soleil direct. La seconde zone, plus exposée au soleil, reçoit les hydrangeas les plus photophiles. La troisième zone dessine un labyrinthe où chaque plate-bande est consacrée à un obtenteur, un pays ou une région du monde.

Déjeuner dans un restaurant proche où chacun règlera directement sa quote-part.

L'adresse vous sera communiquée ultérieurement.

.../

**RDV à 14h30 au Jardin de l'étang de Launay** chez Monsieur Jean-Louis Dantec,  
rue Hamel Aubin - 76119 Varengueville-sur-Mer

Un jardin unique... comme son propriétaire ! Lors de votre arrivée des chambres de verdure structurent le lieu et encadrent une maison de style contemporain perchée sur un vallon où foisonnent des plantes taillées et des topiaires. Soyez patients, le lever du rideau est un peu plus loin avec une vue époustouflante sur les couleurs, les formes, la lumière et la mise en scène. Que la fête commence !

**Participation** : 37 € pour la visite des deux jardins, limitée à 25 personnes. Attention, un minimum de 12 participants est requis, sinon nous serons contraints d'annuler la visite.

**Inscriptions**, avant le 10 août, auprès de Françoise Robiquet – [frobiquet@orange.fr](mailto:frobiquet@orange.fr) –  
06 20 01 36 62 accompagnée d'un chèque à l'ordre de : « Parcs et Jardins de l'Oise »  
à envoyer à l'adresse suivante : Françoise Robiquet – 7 Rue des Pâtures – 60650 Saint-Paul

### Mardi 12 septembre - Visite de 4 propriétés d'exception (S)

Thylla Biebuyck a prévu d'organiser une grande journée de sortie : Le Plessis aux Bois - Beauregard -  
Le Château des Fossés a Haramont - Le Prieuré de Longpré à Haramont.  
Précisions complémentaires dans le bulletin d'automne

### Jeudi 21 septembre - Visite du Moulin de Machedont à Mélicocq (C)

La petite rivière du Matz coule dans ce jardin d'un hectare et elle active la roue à aube de l'ancien Moulin l'Huillier, récemment restaurée par le maître des lieux.

Didier a réaménagé ce jardin en créant un petit étang et en replantant de nombreuses essences.

**RDV à 12h30** chez Guylaine et Didier Bry

Prévoir un pique-nique pour un moment de convivialité avant la visite du jardin

**Réservation**, avant le 15 septembre, auprès de Dominique Garcia  
- 06 30 57 32 72 ou [do.garciarimaud@gmail.com](mailto:do.garciarimaud@gmail.com)



### Mardi 3 octobre - Visite de deux jardins en Seine et Marne (C)

**RDV à 10h** Jardin de la Parmélie

**14h** Jardin-pépinière " Point du Jour" à Verdolot

Précisions complémentaires dans le bulletin d'automne

### Mardi 7 novembre - Visite du Château de Villers-Cotterêts (C)

Précisions complémentaires dans le bulletin d'automne

#### Propositions supplémentaires par flashes-Infos



#### RENOUVELLEMENT DE COTISATION ou NOUVELLE INSCRIPTION 2023

Monsieur ou Madame ..... Prénom .....  (cocher la case choisie)  
ou Mr. et Mme ..... Prénom .....   
Adresse ..... Code postal ..... Ville .....  
Tél ..... **Courriel** .....

**Règle(nt) la somme de :**  Une personne : 38 €  Un couple : 40 €

Ci-joint chèque ou CCP à l'ordre de : "Parcs et Jardins de l'Oise" Administration - 5 rue Pidoré - 60300 Borest

# Récapitulatif des rendez-vous d'été 2023

## JUIN

Samedi 10	Ouverture de 3 jardins privés dans les env. de Chaalis (OG/JO)	p. 13
Dimanche 18	Portes-ouvertes aux Bergeronnettes à St Nicolas d'Acy (OG/JO)	p. 13
Jeudi 22	Visite du jardin du Moulin St Paterne à Pontpoint (S)	p. 14
Jeudi 29	Promenade et visite d'un petit jardin à Senlis (S)	p. 14

## JUILLET

Cour. Juillet	Visite d'une collection de cactées à Montepillooy (S)	p. 14
Samedi 15	Portes-Ouvertes du jardin du Prieuré d'Yvillers (OG/JO)	p. 14

**Du 15 juillet au 15 août : vacances PJO**

## SEPT.

Jeudi 7 sept.	Visite de deux jardins à Varengeville-sur-Mer (B)	p. 14
---------------	---	-------

## OCT.

Mardi 12 sept.	Visite de 4 propriétés d'exception (S)	p.15
----------------	--	------

## NOV.

Jeudi 21 sept.	Visite du Moulin de Machedmont à Mélicocq (C)	p. 15
----------------	---	-------

Mardi 3 oct.	Visite de deux jardins en Seine et Marne (C)	p. 15
--------------	--	-------

Mardi 7 nov.	Visite du Château de Villers-Cotterêts (C)	p. 15
--------------	--	-------

## Propositions supplémentaires par flashes-infos

### Équipe Animatrice

#### Coordinatrices sections

**Nicole Poullain**  
Tél. 06 86 37 54 55  
[npoullain@wanadoo.fr](mailto:npoullain@wanadoo.fr)  
(Beauvais)

**Françoise Morin**  
Tél. 06 74 17 44 83  
[frapiat@aol.com](mailto:frapiat@aol.com)  
(Compiègne)

**Corinne Pinet**  
Tél. 03 44 54 23 23  
[copinet@wanadoo.fr](mailto:copinet@wanadoo.fr)  
(Senlis)

#### Présidente

**Brigitte Lecoœur**  
Tél. 06 20 54 44 33  
[brigittelecoeur@gmail.com](mailto:brigittelecoeur@gmail.com)

#### Blog

<http://blogpjo60.blogspot.com>  
[reginepicard@orange.fr](mailto:reginepicard@orange.fr)

**Louise Tillier**  
Tél. 06 16 67 65 06  
[louise.tillier@wanadoo.fr](mailto:louise.tillier@wanadoo.fr)

#### Administration & inscriptions

**Agnès Colle**  
5 rue Pidoré  
60300 - Borest  
Tél. 06 08 53 20 45  
[parcsetjardinsdeloise@gmail.com](mailto:parcsetjardinsdeloise@gmail.com)

Assistée d'**Hedwige Taillandier**  
Tél. 06 08 97 62 79  
[hedwige.taillandier@wanadoo.fr](mailto:hedwige.taillandier@wanadoo.fr)

#### Correspondantes bulletin

**Dorothee Braun**  
Tél. 03 44 22 43 49  
[dorothee.braun@wanadoo.fr](mailto:dorothee.braun@wanadoo.fr)