



PASSION - JARDINS

Bulletin trimestriel des Parcs et Jardins de l'Oise

N° 107 - Automne 2022



Sommaire

2 Nouvelles

3 Édito, Sophie Mariani

4 Côté jardin

Mon jardin en fleurs en hiver

7 Échos du potager

Un chinois dans mon potager

8 La monarde bergamote

9 Recettes : potiron et noix

10 Vies et histoires de jardiniers

L'Automne - Anna de Noailles

Souscription au nouveau livre PJO :

"Les jardins privés de l'Oise - Chantilly & alentours"

Lu pour vous : "Manger ses mauvaises herbes"

11 Quelques souvenirs de voyages

12 Activités

Ils nous proposent

13 Nous vous proposons

16 Récapitulatif des rendez-vous d'automne

■ PRÉCIEUSES GRAINES

Profitons de cette fin d'été pour récolter les graines des annuelles. Souvent demandées par des amis ou recherchées dans les fêtes des plantes, elles permettent un échange très PJO.

Ancolies, nigelles, soucis, pieds d'alouette, juliennes des dames, euphorbes, camomilles, centaurées, œnothères roses, pavots, eschscholzas (le crème est plus rare mais se ressème plusieurs années).

Séchées sur un plateau si le temps est humide, stockées dans des enveloppes ou des pots en verre, elles égaieront les parcelles de jardin abandonnées, les pieds des haies et même les bords de chemins.

Un essai, fait dans un jardin partagé, a réjoui les habitants des étages voisins.

Bonne nouvelle, la grainothèque de Senlis s'est installée à la bibliothèque.

Marie-Binette

■ POULAILLER

Les grands chefs proposent des produits de proximité et après avoir créé leur propre potager, ils nous régaleront avec des variations sur l'œuf. Si vous voulez animer votre jardin et ramasser votre œuf coque du petit déjeuner, quelques poules feront le plaisir des petits-enfants et vous libéreront du compost-épluchureS.

M-B

■ VITE, DIVISEZ LES VIVACES...

Coupées en trois avec un grand couteau et replantées dans une terre enrichie elles retrouvent rapidement un volume splendide :

alchémilles, sedums, asters frikartii, chrysanthèmes. A compléter par des camomilles et quelques annuelles, cosmos blancs, orlayas...

M-B

■ LE POTAGER DES PRINCES

« 20 ans d'expérience et de partage »

A cette occasion, il est prévu d'agrandir le jardin japonais, unique exemplaire dans notre département.

17 rue de la Faisanderie - 60500 Chantilly

Ouvert tous les jours de 10h à 12h30 et de 14h à 17h30 - www.potagerdesprinces.com

(Source : Hortesia)

■ NOTRE COUVERTURE

L'**Hamamélis mollis** est un arbuste caduc dont l'originalité est de produire, en hiver, des fleurs jaune vif d'environ 2 cm, légèrement parfumées, à quatre pétales filamenteux poussant directement sur les bois de l'année. En automne ses feuilles prennent de belles teintes.

Les baguettes d'Hamamélis étaient utilisées par les sorciers d'où l'aspect un peu magique de cet arbuste. Dans le langage des fleurs, Hamamélis veut dire : " Vous m'envoûtez ". Arbuste à introduire dans son jardin si la terre n'est pas calcaire.

Couverture : Hamamélis mollis

Photographe : Geneviève Dewambrechies

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

Mise en page : Sabine Jurd de Girancourt

Impression : ADN Senlis

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

Longtemps, j'ai attendu ces visites.

Une première tentative avait été annulée par une tempête d'équinoxe. Puis, au printemps dernier, le jour venu. J'ai enfin découvert les deux légendes : La Princesse Sturdza, collectionneuse de talent venue de Norvège puis de Moldavie, et l'architecte génial qui sublima la nature avec son « geste » : Pascal Cribier, "l'inculte étudiant", pilote de karting qui décida de « sculpter les bois ». Car en fait, après la création du Vasterival, c'est également la création du Bois de Morville qui contribua à transformer ce bocage normand en « Hamptons » à la française.

C'est donc cette norvégienne à la silhouette élancée et au visage radieux qui façonna durant une cinquantaine d'années, une valleeuse battue par les vents de la Manche en un éden où les rhododendrons s'envolent à l'identique de ceux des contreforts de l'Himalaya. Son expérience d'autodidacte passionnée transmise à des générations de jardiniers, nous livre deux techniques remarquables : le *mulching*, ou comment planter et nourrir le sol des végétaux et *la taille en transparence*. Un de ses apprentis devenu homme de l'art : Dominique Cousin, éclaircissait un camélia lors de notre déambulation sous les frondaisons étagées des arbres du bosquet.

Du côté du Bois de Morville, j'avais compris à la lecture de son livre-testament, que Pascal Cribier avait arpenté la planète, des cœurs de capitales aux atolls du Pacifique, et relevé des défis incroyables pour magnifier reliefs et végétaux avec des contraintes inouïes.

Mais il m'a fallu l'éprouver, le ressentir à la vue de ce chêne posé en trompe-l'œil à l'horizontale de la prairie et à chaque regard dans les sous-bois, la sublime valleeuse avec vue sur la mer et les nuages, pour percevoir la profondeur de son regard et de son geste d'architecte du végétal. C'était un homme pressé, mais quelle créativité, quelle épure ! Il aura inspiré plusieurs générations de paysagistes.

Alors, je conserve précieusement, comme après chaque printemps, ma moisson de découvertes. Sachant que cette année fut un grand cru.

« Le véritable voyage, ce n'est pas de parcourir le désert ou de franchir de grandes distances sous-marines, c'est de parvenir en un point exceptionnel où la saveur de l'instant baigne tous les contours de la vie intérieure. »

Antoine de Saint - Exupéry

Sophie Mariani

MON JARDIN EN FLEURS EN HIVER

« Il n'y a aucune raison d'arrêter de jardiner entre la Toussaint et Pâques. Le jardin peut être magique à cette saison et déborder de couleurs, de fleurs et de parfums ».

Cette introduction d'un livre consacré à la beauté des jardins d'hiver pourrait paraître une gageure. Et pourtant !

Depuis très longtemps, je me suis évertuée à choisir des plantes dont les floraisons s'échelonnent tout au long de l'année, même au cœur de l'hiver.

Avant de parler de floraisons, je souhaiterais souligner **l'intérêt d'une structure forte** réalisée avec des conifères, des arbustes à feuillage persistant : fusains, lierres arbustifs taillés en boules, lauriers, buis..., arbustes à bois très coloré comme les cornouillers, différents arbres à tronc tortueux, contourné ou à écorce remarquable¹.

Les vivaces à feuillage persistant très coloré comme les heuchères², sedums, joubardes, yuccas panachés... contribuent à l'esthétique hivernale du jardin.

Venons-en maintenant aux plantes ayant choisi de fleurir au milieu des frimas. Si le gel n'est pas trop accentué, **de nombreux arbustes offrent leur floraison en hiver** : *viburnum tinus*, *mahonia x media 'Charity'*, *lonicera fragrantissima*, *chimonanthus*, *sarcococca*, *viburnum bodnantense*³,



Crédit Photo : Cédric Pollet

hamamelis, *cornus mas*, *ribes aurifolium*, *abeliophyllum distichum*, *jasminum nudiflorum*, liste non exhaustive.

Beaucoup de ces arbustes ont des floraisons très parfumées pour attirer les rares butineurs à cette époque et assurer la fécondation des fleurs.

En plus du plaisir des yeux qu'offrent ces fleurs précieuses, quelle satisfaction de humer au passage, des effluves capiteux. On en oublierait les roses de juin !

J'ajouterai un petit arbre à cette liste : *parrotia persica*⁴ dont les modestes fleurs rouges en pompon, à l'aisselle des branches, sont surprenantes au cœur de l'hiver.

Après les arbres et les arbustes bien choisis, le tableau hivernal s'enrichit **de vivaces et d'une multitude de bulbes** dont la floraison explose au mois de février.



Les hellébores sont les rois de cette période. A fleurs simples ou doubles, à collerettes ou fleurs d'anémone, les couleurs et les formes sont de plus en plus variées et sophistiquées, travaillées par les obtenteurs.



Les floraisons sont mises en valeur si l'on prend la peine de couper les vieilles feuilles et celles qui cachent les boutons, à condition que le froid ne soit pas trop vif car les feuilles offrent une protection.

Les bruyères d'hiver⁵ sont aussi intéressantes à cette époque si on choisit des variétés adaptées au sol de son jardin, acide, neutre ou calcaire.

La famille des plantes à bulbes ou à rhizomes à floraison de février et mars est bien plus grande que ce qu'on pourrait penser à priori.

Les perce-neige (*galanthus*)⁶ sont les plus connus. Leur forme simple est indigène dans certains bois et, si vous prenez la peine de les planter puis de les dédoubler régulièrement dans votre jardin, ils se multiplieront rapidement. Des tapis de perce-neige en fleurs dans un sous-bois, par un jour d'hiver ensoleillé, sont un ravissement pour les yeux, même sous une fine couche de neige.

Le tableau peut prendre des couleurs avec bien d'autres bulbes.

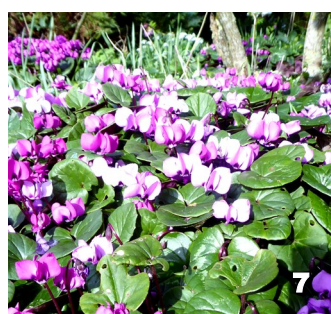
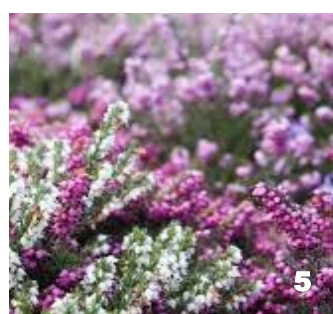
Le *cyclamen coum*⁷ a toutes les qualités : couleurs allant du blanc au violet en passant par de subtiles nuances de rose, feuilles mouchetées, panachées, argentées, aux variations infinies. Rien n'arrête leur floraison résistante au gel et d'une durée exceptionnelle.



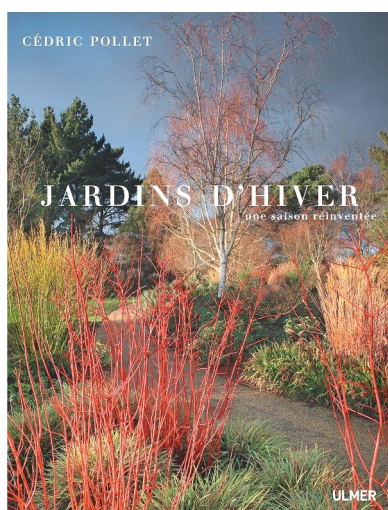
Les *iris reticulata* ont une floraison plutôt courte mais ils sont si charmants et offrent des couleurs variées. Les crocus botaniques fleurissent à la même époque. La gamme de floraison peut encore s'élargir avec *eranthis hiemalis*, de couleur jaune, les anémones *blanda*, les tulipes botaniques, l'hépatique, le *corydalis malkensis*⁸ très hâtif, certains narcisses et muscaris. *Leucojum vernum*, semblable à un perce-neige géant, est une valeur sûre mais il est encore difficile à trouver.

Après quelques efforts et de nouvelles plantations, vous allez aimer l'hiver au jardin car il s'y passera désormais plein de belles choses joyeuses.

Geneviève Dewambrechies



QUELQUES IDÉES DE LIVRES



JARDINS D'HIVER, une saison réinventée

Cédric Pollet - Ulmer

Des photos magiques, plutôt centrées sur les arbres et les arbustes.

TOUTES LES PLANTES BELLES EN HIVER

Didier Willery et James Garnett - Ulmer

(D. Willery est responsable du Vasterival et J. Garnett des arbres et arbustes du Parc-Cimetière Paysager de Nantes)



UN JARDIN EN HIVER

35 projets originaux fleuris et colorés expliqués pas à pas.

Emma Hardy - Larousse

Ce livre est centré sur les compositions de branchages, feuillages et fleurs à réaliser en hiver dans toutes sortes de récipients de récupération.

Des idées vraiment originales..

Où se procurer les plantes intéressantes en hiver ?

Dans les Journées des Plantes

L'automne est la saison idéale pour les plantations. Il est possible de réserver à l'avance une plante particulière avant ces Journées auprès des pépinières suivantes :

Thierry Delabroye - Hantay (59)

Portes ouvertes Hellébore en février

Et pour les arbres et les arbustes

Philippe Leclercq - Hantey (59)

Jean-Pierre Hennebelle

Boubers-sur-Canche (62)

Damien Devos - 85 70 Anzegem - Belgique

Présent aux Journées des plantes belges.

Bonnes plantations !

Un chinois dans mon potager

Depuis cinq ans déjà cet asiatique a élu domicile dans mon jardin. Il a quitté sa province très montagneuse, constamment nuageuse, aux hivers rigoureux, du centre - ouest de la Chine. Laissant derrière lui ses amis les grands pandas, abandonnant les berges du Yang-Tsé-Kiang, il a trouvé refuge sur les bords du « Ru des Taillandiers », petit ruisseau picard.

Cet étranger, si bien acclimaté sous nos cieux, est un **poivrier du Sichuan** connu pour ses baies au parfum de poivre légèrement citronné, apprécié des amateurs de cuisine.

De son vrai nom *zanthoxylum piperitum*, ce petit arbre de deux mètres de haut, au port étalé, au feuillage fin et luisant, à la floraison discrète, produit de belles grappes de baies rouges parfumées, avant de se parer de superbes couleurs automnales dès septembre.

Originaire des montagnes, il résiste au sec et au froid jusqu'à -20° C. Sous nos latitudes nous pouvons en trouver jusque dans le Jura.

Il se plaît au soleil, dans un sol fertile, drainé, mais pas trop sec. Lors des fortes chaleurs un arrosage est conseillé et un bon paillage limitera l'évaporation du sol. Au printemps un apport de compost favorisera la fructification. Une taille peut être nécessaire après la fructification ou en fin d'hiver afin :

- de lui conserver une forme basse,
- de dégager sa base pour faciliter l'entretien,
- d'éviter que les branches ne se croisent et risquent de se blesser,
- de laisser entrer l'air et la lumière en coupant les rameaux qui étouffent le cœur de l'arbre,
- de pouvoir glisser sa main à l'intérieur du houppier sans trop s'égratigner. (*Plus loin vous comprendrez pourquoi !*)



En juin, une taille en vert peut venir en complément de la taille d'hiver. Si elle permet un éclaircissage, attention de ne pas pratiquer une taille trop sévère qui perturberait la mise à fruit car les baies se forment sur le bois d'un an.

Les baies sont constituées d'une bogue qui s'ouvre à l'automne pour laisser apparaître une petite graine noire, dure et brillante. **Un grain de poivre ?**



Eh bien non !

C'est la bogue qui a ce parfum caractéristique de poivre. C'est elle que nous garderons. La séparation de la bogue et de la graine (*mondage*) est un vrai jeu de patience. Une fois triées nous laisserons les bogues sécher en couche fine. Avant il aura fallu les cueillir.

Et là ! Courage !

Les branches étant couvertes d'épines dures, acérées, assez féroces, il n'est pas bon d'y glisser les mains.

Mais cela en vaut la peine. Le *Zanthoxylum* au parfum de poivre appartient à la famille des Rutacées, tout comme les agrumes, ce qui explique le goût citronné qui arrive en bouche après la première sensation de picotement. On peut aussi récolter les baies rosissantes pour les laisser sécher et s'ouvrir avant de les émonder.

Leur conservation se fait dans des bocaux hermétiques en verre à l'abri de la lumière. Elle peut se faire aussi dans l'huile :

- 6 g de bogues dans 150 ml d'huile de tournesol.
- Chauffer à feu moyen jusqu'à la formation de bulles.
- Laisser refroidir et mettre en flacon.

Condiment de plus en plus tendance, on utilise non seulement ses baies mais aussi ses boutons floraux, ses fleurs, ses feuilles, ses jeunes pousses.

- ◆ Les baies vertes ont un goût subtil et boisé.
- ◆ Les jeunes pousses ont un parfum capiteux.
- ◆ Les feuilles séchées et broyées assaisonnent les plats de nouilles chinoises.

J'avais trouvé ce jeune plant chez un pépiniériste spécialisé, lors d'une Journée des plantes de Chantilly. Il semblerait qu'il peut être :

- a) bouturé en juillet-août. Méthode lente et difficile,
- b) semé au printemps après avoir hiverné au réfrigérateur. Les graines lèveraient en deux mois. Les jeunes plants seraient mis en terre au bout de trois ans. La fructification n'interviendrait que quatre ans plus tard.

Si vous ne souhaitez pas attendre tout ce temps avant de pouvoir épicer vos plats, à ces multiplications compliquées et lentes, préférez l'achat d'un jeune plant.

René Roques



La monarde bergamote

Monarda fistulosa et sa cousine *monarda didyma* sont des vivaces rhizomateuses qui ont toutes les qualités ! Très belles avec leurs fleurs ébouriffées dans des coloris qui vont du rouge flamboyant au blanc en passant par le lilas doux de l'espèce *fistulosa*, elles sont connues pour leur parfum puissant rappelant le citron bergamote, avec des notes de rose et de menthe. Plantes de terrains plutôt secs, elles fleurissent au soleil de juin à septembre sur des tiges hautes et fines.

Rustiques jusqu'à -25 °C, ces lamiacées sont originaires d'Amérique du Nord où elles ont été utilisées par les Amérindiens pour soigner les plaies ainsi qu'une grande variété de troubles allant de l'indigestion au mal de dents. Le thymol contenu dans les feuilles les fleurs est un antiseptique et un antibiotique. C'est en infusion que la monarde est utilisée pour aider les digestions difficiles et atténuer les nausées. En inhalation et huile essentielle, elle soulage les bronchites et rhumes. Elle serait aussi antioxydante, antimicrobienne et anti-séborrhée.

Les fleurs et les feuilles sont comestibles : fraîches ou séchées, elles parfument ou remplacent le thé. Elles sont également employées en cuisine, ciselées dans le taboulé, les crudités, les farces à la viande, les sauces diverses. On les utilise pour la réalisation de sirops et liqueurs, ou encore pour parfumer des crèmes.

Louise Tillier



Du **PLUS GROS** au plus petit : **POTIRON** et *Noix*

Quand l'automne est bien installé à Balagny, depuis la fenêtre de ma cuisine je vois les oiseaux entreprenants surveiller les noix tombées dans la rue, et attendre qu'une voiture les écrase... Au même moment dans le potager, le potiron, dernier fruit de la saison, ne se cache plus derrière ses grosses feuilles, mais s'exhibe sans pudeur dans toute sa splendeur orange.

Un potiron entier que vous avez fait pousser - ou qu'on vous offre - pose problème : que faire avec tout ça ? Des idées nouvelles seront les bienvenues me semble-t-il !

En France le grand classique, c'est la soupe :

 Vous faites cuire 1 kg 800 de **potiron** épluché coupé, en gros dés, dans 1 l de **lait** et de **bouillon de légumes** en proportions égales pendant 20 min jusqu'à ce que le potiron soit tendre. Mixez ensuite en ajoutant **sel** et **poivre** à votre goût, une pincée de **muscade**, puis le **jus** et le **zeste d'une belle orange**.

Autre soupe :

 Faites suer 1 **oignon** et quelques gousses d'**ail** émincées dans un peu de beurre. Ajouter 1 kg 500 de **potiron** épluché et coupé en dés, 50 g de **gingembre frais** râpé, ainsi que 60 cl de **bouillon de légumes** (cube), couvrez et faites cuire pendant 20 min. Vérifiez la cuisson du potiron qui doit être facilement transpercé par un couteau. Mixez et ajoutez 40 cl (1 boîte) de **lait de coco** et 2 c. à café de **curry**, du **sel**, du **poivre** et éventuellement un peu de **piment**. Portez à ébullition et coupez le feu. Parsemez de feuilles de **coriandre** hachées.

 On peut sans problème ajouter du potiron à sa purée de pommes de terre, avec, dans ce cas, un soupçon de **muscade**, ou le râper et le faire gratiner pendant 20 min dans un moule **beurré** arrosé de **crème**, puis parsemé d'un mélange de **chapelure**, de **fromage râpé**, et **remuscade**. Il peut aussi entrer dans la composition d'un curry de légumes. Pourquoi pas le débiter crû en tranches très fines qu'on fait frire dans de l'huile, pour obtenir des chips délicieuses !

Aux USA, le potiron est inextricablement lié à Halloween et transformé, soit en lanterne grimaçante pour chasser les mauvais esprits, soit en Pumpkin Pie, dont voici une recette :

 Faites cuire 600 g de potiron débarrassé de pépins et de fils, peau sur le dessus, à 120° C, dans un petit fond d'eau pendant une bonne heure. Grattez la chair, passez au mixer et faites refroidir pendant que vous préparez le fond de tarte. Faites une **pâte sablée**, que vous cuirez à blanc. Sortez le moule, puis réglez la température du four à 170° C.

- Pour confectionner la garniture vous battez 2 **oeufs** avec 150 g de **vergeoise blonde ou brune**, vous rajoutez ensuite la purée de potiron, 10 cl de **crème fraîche**, une cuillère à soupe de **whisky ou bourbon**, et 2 c. à café rases de **4 épices** (ou 1 c. à café de **cannelle**, ½ de **muscade** et ½ de **gingembre**, et un soupçon de **girofle**). Versez sur le fond refroidi, lissez, puis enfournez pendant 40 min. Protéger les bords avec de l'alu, s'ils brunissent trop vite. On sert le « pie » accompagné de crème fouettée.



Le potiron ayant pris toute la place, il n'en reste plus beaucoup pour **les noix** ! Et pourtant... elles sont délicieuses **en salade**, avec des endives ou des pousses d'épinards, **à la sauce au bleu** (fromage et yaourt mixés), surprenantes hachées menues dans **une sauce aux tomates cerise** entières cuites à l'huile d'olive, avec du vin blanc et de l'ail, sur **des tagliatelles**, divines en **fin de repas**, accompagnées de roquefort, de raisin et d'un verre de Barsac frais. Dans tous **les desserts** à base d'amandes, on peut substituer une partie de cet ingrédient par des noix. Ajoutez-en, enfin, une poignée à votre recette de **brownies**, ou à votre **tarte aux pommes**, et régalez-vous !

L'automne

Anna de Noailles, *Le cœur innombrable* (1901)

Voici venu le froid radieux de septembre :
Le vent voudrait entrer et jouer dans les chambres ;
Mais la maison a l'air sévère, ce matin,
Et le laisse dehors qui sanglote au jardin.



Comme toutes les voix de l'été se sont tues !
Pourquoi ne met-on pas de mantes aux statues ?
Tout est transi, tout tremble et tout a peur ; je crois
Que la bise grelotte et que l'eau même a froid.

Le silence est léger et calme ; par minute
Le vent passe au travers comme un joueur de flûte,
Et puis tout redevient encor silencieux,
Et l'Amour qui jouait sous la bonté des cieux.

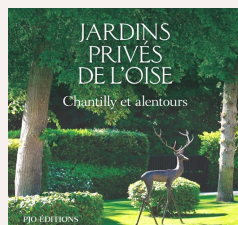
Les feuilles dans le vent courent comme des folles ;
Elles voudraient aller où les oiseaux s'envolent,
Mais le vent les reprend et barre leur chemin
Elles iront mourir sur les étangs demain.

S'en revient pour chauffer devant le feu qui flambe
Ses mains pleines de froid et ses frileuses jambes,
Et la vieille maison qu'il va transfigurer
Tressaille et s'attendrit de le sentir entrer.

Notre livre sur les Jardins de Chantilly et alentours est presque terminé !

Il sera aussi beau que le premier, édité en 2017, mais très différent aussi, Chantilly et sa région présentant des caractéristiques bien particulières : petits jardins de ville le long de l'hippodrome, jardins des amateurs et professionnels du monde du cheval, jardins de l'Institut de France, jardins familiaux sous le viaduc, jardins de villes et de villages autour de Chantilly, grands jardins et parcs paysagers...

Nous vous proposons de réserver votre livre dès maintenant à un tarif préférentiel de 30 € (prix public : 35 €), grâce au bon de souscription joint à ce bulletin. Son QR code vous en donnera un bel aperçu.



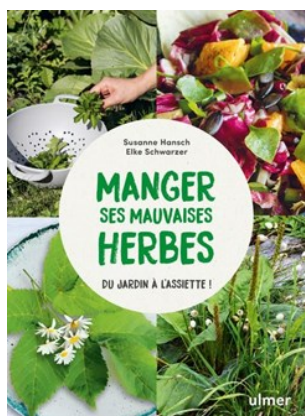
Notre premier livre « Jardins privés de l'Oise » étant épuisé, nous le rééditons à cette occasion. Vous pouvez aussi le commander en souscription au tarif préférentiel de 30 €.

Notez bien la date du vendredi 25 novembre prochain :
nous fêterons à l'Espace Bouteiller de Chantilly, les 30 ans de PJO et la sortie de ce second ouvrage.

Lu pour vous

Un guide rigolo et inattendu

*Les 28 mauvaises herbes les plus communes et les plus agaçantes,
avec les meilleures façons de s'en débarrasser... ou de les manger.*



Présences indésirables, les mauvaises herbes font le désespoir des jardiniers... Si on portait un regard différent sur ces plantes, certes envahissantes, mais aux vertus insoupçonnées ? Nombre d'entre elles sont comestibles et possèdent des qualités nutritives souvent supérieures à celles des légumes ; alors plutôt que de s'acharner à les arracher pour les composter pourquoi ne pas les cuisiner ? Chacune des 28 "mauvaises herbes" est ici décrite et illustrée avec les meilleures façons de s'en débarrasser... ou de les manger. Pour chacune d'entre elles, 2 recettes sont proposées : au final, ce sont plus de 50 recettes de soupes, beignets, salades, plats de légumes, de viandes et de poissons accompagnées de photos appétissantes.

Louise Tillier

"MANGER SES MAUVAISES HERBES du jardin à l'assiette"
par SUZANNE HANSCH et ELKE SCHWARZER

Editions Ulmer. C'est un livre de cuisine insolite à offrir ou à garder pour soi. 128 pages, 16 € 90.

QUELQUES SOUVENIRS DE VOYAGES :

♦ EN PAYS NANTAIS du 30 mai au 2 juin, organisé par Beauvais

Que nous aimons ces voyages de quelques jours dans les régions !

Cela commence par un covoiturage-papotage avec rappel des plus belles visites partagées.

Ensuite, abandon du GPS inventif, du stress horaire, des bagages inutiles pour le car avec son chauffeur souriant, indulgent au remplissage des soutes et aux conseils donnés pour ses achats, mais impassible devant les demi-tours et les éraflures des ronces dans les jardins cachés...

Mais que la vue de la campagne et des hameaux au-dessus des haies est différente.

Ce ne sont pas des visites, ce sont des accueils : des passionnés, rayonnants, qui nous attendent et nous font partager leur vie. Très vite on va chercher les photos : avant, les plantations, les désastres, les abandons et toujours l'émerveillement et l'envie de nous prouver que leur travail est récompensé par notre enthousiasme. Impossible de tout décrire, mais les notes prises et les essais nous rappelleront notre passage.

Le Manoir de la Groye (voir les photos sur internet). Un petit étourdissement dû au pique-nique bucolique mais trop ensoleillé, m'a laissée au frais devant les très beaux bâtiments.

Aux **Jardins du Château du Pin**, alors qu'une des propriétaires nous précise ses interventions devant les topiaires taillées avec "mon échafaudage", "ma collection d'agrumes" et "mes rosiers" qui entourent l'immense potager notre admiration frise le découragement.

Plus classiques, à **Nantes, la roseraie du Parc de la Beaujoire et le Cimetière-Parc Paysager** avec ses arbres japonais et son guide passionnant. (Je change mon testament fait devant les cyprès du cimetière de Florence... et veux désormais reposer en paix sous les ombrages du cimetière-parc de Nantes).

Et, le plus beau, toujours de l'avis du chauffeur, **le Parc Oriental de Maulévrier**. Une visite privée avec un guide spécial : l'ancien médecin du pays qui, après avoir vu naître et soigné tous les enfants du pays, a suivi les transformations du parc et nous a fait profiter de ses connaissances sur les jardins du Japon. On soulignera que la renaissance du parc, initiée depuis une trentaine d'années, a été entreprise par des bénévoles locaux soutenus par la municipalité. Une magnifique réussite.

Merci, merci à Françoise et Jean-Luc

Marie-Binette

♦ EN PAYS D'AUGE (Calvados) les 19, 20 & 21 juin 2022, organisé par PJO au profit de Jardins & Santé

Nous étions vingt de PJO partis découvrir plusieurs des plus beaux jardins du Pays d'Auge, passant du bocage normand au bord de mer sur les hauteurs de Trouville.

Nous avons été accueillis par Pierre de Crépy de Jardins & Santé et par Jean-Antoine Thimon, président des Parcs et Jardins de Normandie pour un programme très fourni :

Visite privée du « château et des jardins de Boutemont », avec une superbe collection de topiaires, sur un plan d'origine d'Achille Duchêne.

Visite de deux parcs et jardins à Hennequeville, le premier entourant l'ancienne maison de l'actrice Réjane et le second avec une vue époustouflante sur la mer.

Visite du « Jardin des Costils », autour d'une villa balnéaire de style anglo-normand, magnifique : topiaires, chambres de verdure, bassin aux nymphéas et allées engazonnées bordées de graminées, d'hydrangeas et de vivaces.

Visites du « Parc et jardins du château d'Aguesseau », du « Parc et des chartreuses du château de Canon », du « Jardin des Bruyères » dessiné par Russel Page, ouvert exceptionnellement par sa nouvelle propriétaire, « du Manoir de Catillon » et du « Manoir de Bais », pour un déjeuner de clôture.

Ce court séjour a mis l'accent sur la générosité de nos hôtes, la convivialité et le caractère exceptionnel des jardins visités dont la plupart, privés, ont été ouverts spécialement. Nous avons été accueillis et logés puis reçus pour des déjeuners et dîners par des propriétaires, dans une ambiance très chaleureuse. Le côté unique de cette organisation nous a comblés et nous sommes revenus enchantés de notre escapade.

L'essentiel des participations demandées pour l'organisation de ce voyage sera affecté à la bourse attribuée au *Groupe Hospitalier Diaconesses Croix Saint-Simon* à Paris, lauréat de l'appel à projet 2021 de Jardins & Santé, pour la création du "Jardin de vies" réalisé par la paysagiste Servane Hibon. Il a pour objectif de réhabiliter, au cœur de la ville, le jardin existant en un lieu de soin et de lien social pour les patients (pôle mère-enfant et service de soins palliatifs), les familles et les soignants. Une visite de ce jardin parisien sera programmée prochainement par PJO.

En savoir plus : www.jardins-sante.org

Virginie Le Tarnec, membre de PJO et de J&S

Ils nous proposent

Jusqu'au dimanche 25 septembre 2022 - Festival « La Scène au Jardin » au Potager des Princes

Représentations théâtrales tous les samedis & dimanches

www.lasceneaujardin.com - 03 44 57 39 66

Potager des Princes - 17 Rue de la Faisanderie - 60500 Chantilly

Du vend. 9 après-midi au dim. 11 sept. - 9^{ème} édition des Journées des plantes à La Maladrerie Saint-Lazare,

Entrée : 203 rue de Beauvais - Beauvais

Tarif : 3 € - Petite restauration possible sur place

Renseignements : 03 44 15 67 62 ou maladrerie@beauvaisis.fr

Samedi 17 & dimanche 18 septembre - 17^{ème} édition « Fleurs en scène »

Thème : « Graminées en liberté » - Les Mureaux (78) - Parc de l'Oseraie

Contact : Sylviane Durupt - 06 16 74 68 08 / fleurs-en-scene.fr

Samedi 17 & dimanche 18 septembre - 39^{ème} Journées du Patrimoine

Thème : « Patrimoine durable » - www.journeesdupatrimoine.culture.fr

Profitez-en pour faire un tour à « Brocante & Jardins / Échange de plantes » à Fontaine-Chaalis organisée par PJO (cf. p.13 et flyer joint)

Samedi 17 & dimanche 18 septembre - Fête des Plantes rares et de collections, à Celles, Belgique

Thème : « Beautés automnales » - www.lafeuillerie.be

Du vend. 23 au dim. 25 septembre - Fête des Plantes d'Automne à St-Jean de Beauregard

Thème : « Les plantes spectaculaires » www.domainesaintjeanbeauregard.com

Du vendredi 7 au dimanche 9 octobre - Journées des Plantes de Beervelde, en Belgique

240 exposants - www.parcdebeervelde.be - en Flandre orientale

Du vendredi 7 au dimanche 9 octobre - Journées des Plantes de Chantilly

« **Patrimoine d'avenir** », tel est le thème des Journées des Plantes à Chantilly qui cet automne réunira quelques **200 exposants**. Les pépiniéristes présents auront à cœur de présenter leurs plus beaux spécimens aux jardiniers, néophytes ou confirmés, auxquels ils donneront tous les **conseils utiles** pour qu'ils réussissent leurs plantations d'automne.

BIENVENUE AU STAND PJO !

Horaires : de 10 h à 18 h (Fermeture des billetteries à 17 h)



Tarifs*:

- 14 € tarif unique jusqu'au 22 septembre
- 16 € tarif plein et 14 € tarif réduit à partir du 23 septembre
- 18 € tarif plein et 16 € tarif réduit sur place et en ligne

*** les membres de PJO bénéficient d'un tarif réduit avec un code promotionnel communiqué par flashs-info.**
www.domainedechantilly.com

Programme tenu à jour par Régine Picard – reginepicard@orange.fr
N'hésitez pas à lui signaler les événements notables

Nous vous proposons

Mercredi 7 septembre - Visite du potager de Carlos & Marie (S)

R.V. à 14 h, Impasse du Pré Florent – Longueil-Sainte-Marie

Passionnés et passionnants, Carlos et Marie vous feront découvrir leur potager surprenant, sauvage, naturel et productif. Intarissables, ils seront capables de vous captiver toute une après-midi. Vous pouvez avoir un aperçu de ce potager en allant sur le site « jardin de Carlos et Marie ».

Jeudi 8 septembre - Visite du Moulin de Machemont à Melicocq (C)

R.V à 12 h. chez Guylaine et Didier Bry

Nous serons accueillis par un apéritif de bienvenue suivi d'un pique-nique (sorti de nos sacs).

Nous nous promènerons ensuite dans le jardin de plus d'un hectare traversé par la rivière du Matz qui fait à nouveau fonctionner la roue à aube de l'ancien moulin Lhuillier (roue restaurée et remise en fonctionnement récemment).

Réservation auprès de Françoise Morin au 06 74 17 44 83 ou frapiat@aol.com avant le 1^{er} septembre

Du vendredi 16 au dimanche 18 septembre - 4^{ème} "Brocante & Créateurs au Jardin" Échange de plantes (S)

Cette année sera organisée, à l'occasion des Journées du Patrimoine, la 4^{ème} saison de "Brocante et Créateurs au jardin".

Nous avons déjà été reçus à Montlognon, chez Valérie Boulanger, pour la région de Senlis, à Réz Fosse Martin, chez Dominique Gibert pour celle de Nanteuil et à Berneuil sur Aisne, chez Marie Françoise Roy pour le secteur de Compiègne.

Cette nouvelle brocante se déroulera à Fontaine Chaalis chez Albane et Vincent Desbois - de Warren.

Notre concept évolue car nous avons créé un comité de sélection en vue d'accueillir davantage de créateurs de qualité.

Par ailleurs, les personnes souhaitant vendre des objets de brocante peuvent contacter l'équipe afin d'obtenir une lettre de l'alphabet à ajouter sur chaque étiquette de prix. Sachez qu'il n'est pas nécessaire aux vendeurs d'être présents lors de l'événement car le produit des ventes sera récolté en caisse centrale et leur sera rétrocédé en totalité.

N'oublions pas l'ADN de notre association : les plantes.

Un stand d'échanges de plantes sera proposé auquel vous êtes tous invités à participer. À vos boutures !

Les fleurs coupées seront encore une fois à l'honneur avec la présence d'une talentueuse fleuriste.

Une nouveauté : une restauration rapide sera possible sur place, c'est une surprise mais vous devriez tous vous régaler.

Thé et gâteaux "maison" seront proposés gracieusement tout au long de cette manifestation.

Deux journées et demie de convivialité, de fleurs, de surprises et de bonne humeur !

Pour tout cela nous avons besoin de bénévoles pour aider au bon déroulement de la brocante.

Nous avons décidé qu'une nouvelle fois cet événement aurait lieu lors des Journées du Patrimoine car il semble que ce jour-là les gens sont plus enclins à sortir de chez eux, soit profitent d'une visite pour passer par la brocante, soit profitent de la brocante pour aller faire une visite.

Rendez-vous donc pour de nouvelles aventures devant nos nombreux stands en espérant que le soleil sera parmi nous comme l'an dernier.

Contacts :

Valérie Boulanger : 06 07 53 14 30 - Dominique Gibert : 06 83 03 44 34

Droit d'entrée : 2 € entièrement reversés à PJO

Renseignements complémentaires : cf. flyer joint



Samedi 24 septembre - Visite du Jardin de Geneviève & Michel Dewambrechies (S)

R.V à 14 h 30, 5 rue Le Metz - 60 130 Avrechy

Plusieurs jardins très différents dans un espace de 2,5 ha.

Geneviève s'occupe d'une grande variété de vivaces, graminées, arbustes et rosiers.

L'arboretum est le domaine de Michel.

Le potager, le verger et les récoltes abondantes réunissent les jardiniers.

Les poules et les moutons animent la pâture

Inscription souhaitée au 03 60 37 54 54 ou par courriel gendew@hotmail.fr

Dimanche 25 septembre - Promenade dans la Vallée de Saint-Pierre-lès-Bitry avec l'association de Picardie for Ever (C)

R.V. vers 11 h. Départ de l'Usine des jardins

Jardins en scène - Déambulation dans le village de Saint-Pierre-lès-Bitry. Circulation douce, à pied, en toute sécurité, sur 1650 m avec animations (rencontres au détour des chemins avec des œuvres et des artistes) jusqu'au vaste parc paysagé et son étang situés dans une résidence privée. Pas de réservation. Balade individuelle ou entre amis.

Mardi 27 septembre - Visite d'un jardin et promenade sur les hauteurs de Pierrefonds (C)

R.V à 14 h chez **Georges et Andréa Redregoo**, 12 rue du Mont Verny - 60 350 Pierrefonds

Très beau jardin fleuri de 2700 m², sur plusieurs niveaux, avec une vue splendide sur le Château de Pierrefonds.

Réservation auprès de Françoise Morin au 06 74 17 44 83 ou frapiat@aol.com avant le 10 septembre

Jeu 29 septembre - Grande sortie dans le Pas de Calais et la Somme

Nous vous proposerons, début septembre, de vous inscrire à cette grande sortie en car.

Notez la date dans vos agendas !

Nous découvrirons tout d'abord, à Chériennes, le **Jardin des Lianes**. Jardin de charme d'une grande richesse de plantations, entretenu par un couple de passionnés.

Nous irons, en début d'après-midi, découvrir ou redécouvrir les célèbres **Jardins de Maizicourt**, parc d'agrément de 8 ha.

Nous finirons par la visite des **Pépinières Hennebelle**, très renommées, où vous pourrez faire des achats ou des commandes à récupérer pendant les Journées des Plantes à Chantilly.

Visite guidée du parc écologique de Senlis (S)

Une visite guidée par le jardinier en chef du parc écologique de Senlis, Bertrand Gest, également passionné d'apiculture, vous sera proposée courant octobre. Précisions communiquées par flash- infos.

Mardi 18 octobre - Visite chez Marie-Christine Lafontaine et Gérard Gallo, artiste- sculpteur (B)

R.V à 10 h 30 à Mouy, 36 rue des Caves pour une visite des très nombreuses collections de Gérard (bouddhas en bronze, fers à repasser du monde entier, cristaux, tableaux, etc. sans oublier ses œuvres). Pique-nique, tiré du sac, au 34 rue des Caves où se situent jardin, bassins et ateliers.

L'après-midi, explications sur les diverses méthodes de travail pour la création de sculptures, moulages de bronze et différentes matières.

Pour clore cette journée, chacun participera à un moulage et repartira avec son « œuvre ».

Réservation auprès de Françoise Robiquet au 06 20 01 36 62 ou par mail frobiquet@orange.fr avant le lundi 10 octobre.

Inscription limitée à 20 personnes.

Vendredi 31 octobre - Deux visites entre les départements de l'Aisne & de l'Oise (C)

R.V à 10 h chez **Nicolas et Laurence Vivant aux Jardins de La Muette**, 2 rue du Château – 02 600 Largny-sur-Automne.

Pigeonnier du XVI^{ème} siècle, labyrinthe de pommiers, chemin d'eau entouré d'une centaine d'arbres et arbustes, jardin de buis, allée de tilleuls surplombant la Vallée de l'Automne, et, au pied de la terrasse, un petit jardin fleuri.

Prévoir son pique-nique pour déjeuner sur place.

A 14 h nous partirons ensuite chez **Diane et Paul-Etienne Lehec au Manoir du Plessis au Bois**, 4 rue du Château – 60 117 Vauciennes.

Manoir édifié entre la fin de l'époque médiévale et le début de la Renaissance, jardins avec une succession de 7 chambres de verdure, entourées de hêtres et d'arbustes à baies, buis, potager fleuri et verger, bassin, canal d'eau et bowling.

Prévoir pour cette visite : 4 euros par personne.

Réservation auprès de Dominique Garcia do.garcia@rimaud.com

Mardi 15 novembre - Promenade en Forêt de Compiègne (C)

R.V à 10 h 30 à Saint Jean aux Bois, au bout de la rue des Plaideurs,

Promenade jusqu'à Pierrefonds par la tête de Saint Jean - Environ 8 km et 2 heures

Déjeuner à Pierrefonds à L'hôtel Beaudon - 10 rue du Beaudon (menu : environ 14 euros)

Retour à Saint Jean aux Bois - 1 h de marche - 6 km. Arrivée vers 16 h.

Inscription auprès d'Isabelle Renhas Van-Overbeek, avant le 8 novembre isabelle.renhas@live.fr

Vendredi 25 novembre - Lancement du livre "Jardins Privés de l'Oise - Chantilly & alentours" à l'occasion des 30 ans de PJO

Espace Bouteiller de Chantilly (fin d'après-midi...). Précisions à venir par Flash-infos

Mardi 13 décembre - Atelier sachets de senteur antimites avec les plantes du jardin (C)

R.V à 14 h 30, chez Chantal de Belleval - La Borne Trouée - 60 153 Rethondes

Santoline et tissu ancien japonais permettront de réaliser des sachets aussi efficaces que jolis.

Maximum : 10 personnes

Tarif : 5 euros

Inscription avant le 1^{er} décembre auprès de Chantal. SMS 06 95 60 00 11 ou chbelleval@laposte.fr

Propositions supplémentaires par flashes-infos

RENOUVELLEMENT DE COTISATION ou NOUVELLE INSCRIPTION 2022

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 : 37 € ☐ Un couple : 39 €

Récapitulatif des rendez-vous d'automne 2022

Septembre

Mercredi 7	Visite du potager de Carlos et Marie - Longueil Ste Marie	p. 13
Jeudi 8	Visite du Moulin de Machemont - Mélicocq	p. 13
les 16/17/18	Brocante & Créateurs au jardin - Fontaine-Chaalis	p. 13
Samedi 24	Visite du jardin de Geneviève Dewambrechies - Avrechy	p. 14
Dim. 25	Promenade dans la Vallée de Saint-Pierre-lès-Bitry	p. 14
Mardi 27	Visite d'un jardin et promenade à Pierrefonds	p. 14
Jeudi 29	Grande sortie dans le Pas de Calais et la Somme	p. 14

Octobre

Mardi 18	Visite chez Marie Christine Lafontaine et Gérard Gallo - Mouy	p. 14
Courant octobre :	Visite guidée du parc écologique de Senlis	p. 14
Vendredi 31	Visite des Jardins de la Muette et du Manoir du Plessis au Bois	p. 15

Du sam. 22 oct. au lundi 7 nov. : vacances de la Toussaint

Novembre

Mardi 15	Promenade en forêt de Compiègne	p. 15
Vendredi 25	Lancement du livre "Jardins Privés de l'Oise"	p. 15
	à l'occasion des 30 ans de PJO - Chantilly	

Décembre

Mardi 13	Atelier sachets de senteurs antimites avec les plantes	p. 15
	du jardin chez Chantal de Belleval - Rethondes	

Propositions supplémentaires par flashes-infos

Équipe Animatrice

Coordinatrices sections

Nicole Poullain
Tél. 06 86 37 54 55
npoullain@wanadoo.fr
(Beauvais)

Françoise Morin
Tél. 06 74 17 44 83
frapiat@aol.com
(Compiègne)

Corinne Pinet
Tél. 03 44 54 23 23
copinet@wanadoo.fr
(Senlis)

Présidente

Brigitte Lecoœur
Tél. 06 20 54 44 33
brigittelecoeur@gmail.com
(Senlis)

Blog

<http://blogpjo60.blogspot.com>
reginepicard@orange.fr

Administration & inscriptions

Hedwige Taillandier
7 rue Afforty
60300 Senlis
Tél. 06 08 97 62 79
hedwige.taillandier@wanadoo.fr

Assistée d'**Agnès Colle**
Tél. 06 08 53 20 45
agnes.colle@outlook.fr

Correspondantes bulletin

Louise Tillier
Tél. 06 16 67 65 06
louise.tillier@wanadoo.fr

Dorothée Braun
Tél. 03 44 22 43 49
dorothee.braun@wanadoo.fr