



PARCS ET JARDINS DE L' AISNE

Association Loi 1901 - Siège social - 41, Allée du Château 02600 Montgobert

tél. 03 23 96 36 91 fax 02 23 96 19 02

e.suchet@club-internet.fr

parcsjardinsaisne@orange.fr

www.parcsetjardins.fr

www.parcsetjardinsdepicardie.fr

Madame Élisabeth d'Albuféra présidente et l'équipe d'organisation sont très heureuses de vous avoir comptés aussi nombreux à l'Assemblée Générale. Votre présence nous encourage dans nos actions. Chaque membre, à sa façon, participe à la vie de notre association et nous vous en remercions. Nous sommes très attentifs à toutes vos idées, vos suggestions, vos adresses, vos articles, etc, etc.....

Nous voulons également adresser nos remerciements les plus chaleureux à Madame Roselyne Léon Dufour pour nous avoir ouvert les portes de sa maison de famille. Roselyne avec l'aide de Rose Marie a tourné son salon et sa salle à manger pour nous recevoir en réunion et à diner. Elle s'est activée en cuisine pour nous concocter ce délicieux diner aux chandelles. Mille fois merci à Roselyne pour cette merveilleuse soirée!
Avez vous remarqué les petites mascottes de Roselyne dans l'entrée?



Bellevue fut achetée par Roselyne et Pierre LEON-DUFOUR en 1974 à l'évêché de Soissons à qui elle avait été léguée en 1964. Bellevue porte ce nom car située en hauteur, la maison bénéficie d'un point de vue imprenable sur la vallée de l'Aisne.

D'anciens plans montrent qu'une maison, des communs et des terrasses se situaient déjà à l'emplacement de la maison actuelle depuis le début du 19ème. Après la démolition complète de la maison à l'automne 1917 suite aux bombardements lors des terribles affrontements dans la région, celle-ci fut reconstruite en 1925 dans un style 18ème. Elle fut à nouveau très abimée et mitraillée pendant la 2nde guerre mondiale. Des photos montrent qu'elle servit de quartier général pour la région ainsi que de camp de prisonniers Allemands à l'époque où les Américains se trouvaient sur place. Lorsque Pierre et Roselyne l'achetèrent, elle était peinte en marron pour être camouflée au milieu de la forêt dont les arbres étaient tous mitraillés. Les propriétaires de l'époque décidèrent à la fin de la guerre de reconstruire une petite maison à côté de la maison principale avec les dommages de guerre (en 1948) et les fenêtres, portes, cheminées, balcons, parquets de la grande maison furent utilisés à cet effet.

Pierre et Roselyne découvrirent donc une maison dépecée, très abimée, fissurée et passèrent beaucoup de temps à lui rendre son éclat en restaurant rapidement l'intérieur et l'extérieur afin d'en faire ce qu'elle est depuis plus de 30 ans : la maison de famille!

Pensez à vous rendre sur le site Parcs et Jardins de Picardie

www.parcsetjardinsdepicardie.fr

conseillez le à vos amis!



Procès Verbal de l'Assemblée Générale Ordinaire du 22 Mars 2012

tenue au Château de BELLEVUE

L'Assemblée Générale Ordinaire est ouverte par notre Présidente Madame Élisabeth d'Albuféra, qui rappelle l'ordre du jour à l'assistance venue nombreuse: 60 présents – 28 pouvoirs – 56 diners.

Madame d'Albuféra remercie chaleureusement Madame Roselyne LEON DUFOUR de nous accueillir dans sa maison familiale. Elle donne la parole à notre hôtesse qui nous conte avec beaucoup d'émotion l'histoire tumultueuse de son domaine et sa renaissance par la reconstruction de sa belle demeure.

Notre Présidente dans son rapport moral nous rappelle les buts de notre association:

- la sauvegarde du patrimoine « jardin » (petits et grands jardins, parcs)
- l'ouverture au public de parcs et jardins de qualité
- le développement du tourisme dans ces jardins
- la rencontre entre amateurs de jardins

Toutes les animations que nous pouvons entreprendre sont soutenues par l'Association Parcs et Jardins de Picardie, Parcs et Jardins de France, et le Ministère de la Culture notamment «Les Rendez vous aux jardins». Nous travaillons également avec le Comité Régional du Tourisme de Picardie (Jardins en scène).

Madame d'Albuféra, notre présidente, remercie les membres pour leur implication dans la vie de notre association que ce soit pour le secrétariat, l'organisation des sorties ou voyages, l'ouverture de nos jardins.

Nos rencontres au cœur de merveilleux jardins sont toujours des moments privilégiés de découverte et d'amitié.

Nos deux projets de ce printemps – Vaux le Vicomte et la Belgique - rencontrent un vif succès.

Madame Claudine Maurice, notre trésorière, nous présente les comptes 2011 – un bilan positif.

Recettes: 14 587,00euros – Dépenses: 13 410,19euros + Report au 01/01/2011: 5 505,90euros

Les comptes sont approuvés et quitus est donné.

La cotisation 2013 reste fixée à 30 euros.

Réélection à l'unanimité de 3 administrateurs:

Claudine Maurice – Paul-Étienne Lehec - Véronique Leroux

Élection à l'unanimité d'un nouveau membre: Nicolas Vivant.

Notre Présidente donne la parole à M. Lehec et Mme Vivant, co-présidents de [L'Association des Parcs et Jardins de Picardie](#).

La Picardie et ses jardins: ce sont 75 parcs et jardins ouverts au public tous sélectionnés sur leur qualité (dont 59 de statut privé et 16 de statut public), 16 dans le département de l'**Aisne**, 26 dans le département de l'**Oise**, 29 dans le département de la **Somme**, (3 dans le département du **Pas de Calais** et 1 dans le département de la **Seine et Marne**). Parmi eux, 31 ont souscrit à la **Charte de Qualité**, 15 sont classés ou inscrits à l'**Inventaire des Monuments Historiques**, 8 sont sous **agrément fiscal Patrimoine National** et 16 ont le label national **Jardin Remarquable** du Ministère de la Culture. Le classement des jardins s'effectue sur proposition des commissions régionales formées sous l'égide des Directions régionales des affaires culturelles (D.R.A.C.) antennes régionales du Ministère de la Culture. Ces commissions attribuent également le label "Jardin Remarquable" dont le cahier des charges est strict. En Picardie 16 jardins ou parcs disposent de ce label (4 dans l'Aisne). Dans l'Oise, deux nouveaux jardins viennent d'ouvrir: Jardin de Maladrerie à Beauvais et Le Prieuré de Wariville 6, rue Notre Dame Wariwille, Litz.

Tous les ans la région organise un voyage à la découverte des jardins européens. Cette année deux groupes de 21 personnes s'envolent à destination des lacs italiens. Pour 2013 différentes pistes sont ouvertes: Écosse, Allemagne, Autriche.

M. Lehec et Mme Vivant évoquent également le 21ème festival des Jardins de Chaumont sur Loire. Le Thème 2012 "Jardins des délices, Jardins des délires" aura pour président du jury, Alain PASSARD, Chef cuisinier, Créateur du restaurant trois étoiles L'Arpège à Paris.

Puis, Madame d'Albuféra accueille M. Emmanuel Starcky, directeur des musées et domaines des musées de Compiègne et Blérancourt, accompagné de Mme Brigitte Hedel, conservateur du Musée de Compiègne. M. Emmanuel Starcky nous ouvre les portes du Domaine Impérial, château et jardins. Nous y pénétrons grâce au diaporama.....

Directeur très actif, M. Emmanuel Starcky, veille à ce que le musée soit ouvert sur la ville, sur la société, sur tous les publics. Il renforce les relations avec tous les partenaires : les collectivités territoriales (commune, agglomération, département, région), l'université technologique de Compiègne, les institutions scolaires avec lesquelles des conventions de partenariat sont déjà conclues, les entreprises locales et régionales pour développer les actions de mécénat. De grands événements, des expositions-dossiers sont organisés chaque année et de nombreuses manifestations sont proposées sur le site, comme les Automnales, série de concerts évoquant ceux programmés à Compiègne du temps de Napoléon III et l'impératrice Eugénie. Il est très attentif à la mise en valeur des collections, très nombreuses et surtout très riches. Le projet de rénovation du musée de la voiture et du tourisme est toujours d'actualité. Le parc redessiné par Berthault en 1811, élément indissociable de ce patrimoine est restauré. Un salon de thé ouvre dans l'Orangerie.

Quant au château de Blérancourt l'extension du musée est en bonne voie. Quatre campagnes de sondages archéologiques menées par L'institut national d'Archéologie Préventive ont eu lieu de 2003 à 2005. L'extension doit intégrer certains éléments découverts et relier l'aile nord à l'aile sud. Les architectes doivent veiller à ménager un rapport permanent du bâtiment avec l'environnement et le paysage. L'ouverture est prévue en 2014.

Madame d'Albuféra remercie M. Starcky pour cette belle conférence et lui remet le livre «les plus beaux jardins des hauts de France» .

Elle remercie de nouveau Mme Roselyne Léon Dufour en lui offrant trois rosiers "Palais Impérial de Compiègne". Merci à Rose Mary (aux cuisines) et Nicolas de SCHONEN qui reçoivent aussi des rosiers.

Notre Présidente clôt l'Assemblée Générale.

Tout savoir sur.....

Les Saints de glace.

Les 3 saints au nom de St Mamert, St Pancrace, St Servais sont traditionnellement les derniers jours où des gelées nocturnes peuvent se produire. Un 4ème saint, plus tardif, St Urbain (25 mai) est aussi connu dans les régions froides de la France.

Les saints de glace sont fêtés chaque année les 11, 12 et 13 mai. La Saint Urbain est fêtée le 25 mai.

Tous ces Saints ont vécu entre le IIIème et le Vème siècle ap. JC :

- Le 11 mai, Saint Mamert, mort en 474, archevêque de Vienne.
- Le 12 mai, Saint Pancrace, mort à Rome à 14 ans, en martyr.
- Le 13 mai, Saint Servais, évêque martyr mort en 384.
- Le 25 mai, Saint Urbain, pape mort en 230.

Leur rôle était de protéger les cultures ces jours là précisément. En effet, lors de ces dates se produit depuis toujours un gel nocturne qui risque de détruire toutes les cultures. C'est pour cela que les jardiniers attendent toujours que les Saints de Glace soient derrière eux pour redémarrer les cultures. Devant l'inefficacité de la protection apportée par ces quatre Saints, on leur donna finalement le nom de "Saints de Glace".

Le dernier concile de l'Église en 1960 a remplacé les Saints de Glace par d'autres Saints : Sainte Estelle, Saint Achille et Sainte Rolande (le dernier Saint n'est plus à l'ordre du jour), les rituels instaurés par les anciens Saints de Glace étant considérés comme inspirés de pensées païennes.

En Mai, dans nos régions, même si les journées sont ensoleillées et les températures clémentes, des fronts froids, amenant de l'air du nord, peuvent se produire encore de temps en temps. Et quand le ciel se dégage sous un anticyclone, la perte de chaleur est importante, surtout la nuit, car la couverture nuageuse ne remplit plus son rôle de conservation de la chaleur accumulée dans la journée.

Patience! Patience!

Nourrissez les agapanthes,

Cette plante exige un sol riche pour bien fleurir en pot. Lorsque la touffe entre en végétation, apportez-lui un engrais. Incorporez des granulés riches en potasse, à libération lente, à raison d'une demi-cuillère à soupe par sujet. Un engrais pour fraisiers est adapté si sa forme permet une libération progressive. Sinon, vous risquez de brûler les racines de la plante, charnues mais fragiles. (Mon Jardin Ma Maison)

Insecticide biologique et végétal NATUREN

A base d'extrait de fleurs de pyrèthre et d'un micro-organisme, le bacillus thuringiensis, cet insecticide d'origine biologique et végétale élimine efficacement les pucerons et chenilles (bombyx, piérides du chou, cheimatobies, hyponomeutes, noctuelles défoliatrices).

Polyvalent, il s'utilise sur cultures légumières, fruitières et ornementales (rosiers, arbres et arbustes).

Cet insecticide peut être utilisé dans les jardins jusqu'au moment de la récolte pourvu que les légumes soit bien lavés avant d'être consommés.

Contrairement à la plupart des insecticides pour le potager, celui-ci est un produit très sélectif. Il agit seulement sur certaines chenilles et ne doit être appliqué que sur les cultures dont elles se nourrissent.

Il est également utilisé pour les chenilles des pins et autres conifères.

Utilisable en Agriculture Biologique*. (Merci à La Feuille de Charme)

* Utilisable en agriculture biologique en respectant les conditions d'emploi du règlement (CE) n° 834/2007.



Ce bulletin sera également transmis sur votre boîte mail.

N'oubliez pas de nous communiquer tout changement sur parcsjardinsaisne@orange.fr.

Le Carnet de Recettes.....

Les fleurs du joli mois de mai!

- Lilas glacés.

Les fleurs de lilas se prêtent parfaitement au jeu de la prise de glace. Mariez les couleurs, disposez les sans les tasser dans le bac à glaçons. Elles décoreront vos rafraichissements d'une note florale insolite. (Mon Jardin Ma Maison)



- Cristallisation d'une grappe de lilas.

Battre un blanc d'œuf à la fourchette dans un grand bol. Disposer une couche de sucre en poudre sur une grande assiette plate. Tremper la grappe de lilas dans le blanc d'œuf. Couvrir la grappe de sucre en poudre. Veiller à ce que toutes les parties soient bien couvertes. Laisser sécher à l'air libre si les fleurs sont utilisées le lendemain. Si on est pressé, on la séchera au four (80° porte ouverte pendant 30 ou 40 minutes environ)

Lorsque les fleurs sont bien sèches, les détacher de la branche si on désire les utiliser de façon isolée.

Variante: chaque petite fleur d'une grappe peut être cristallisée.

- Coco, choco chaud.

préparation 25mn, cuisson 10mn

1 litre de lait, 1 pincée de cannelle, 1 cuillerée à café de pâte de noix de coco, 100 g de sucre en poudre, 6 cuillerées à soupe de cacao, 1 grappe de lilas violet fraîche, les fleurs cristallisées d'une deuxième grappe. Préparation: chauffer le lait, l'amener à ébullition. Le mettre ensuite hors du feu, en y trempant la grappe de lilas.

Laisser macérer les fleurs pendant une heure environ. Filtrer le lait. Délayer le cacao dans un peu d'eau froide.

L'ajouter au lait ainsi que le sucre, la noix de coco et la cannelle. Le remettre à chauffer douze minutes avant de le servir. Cuire le chocolat pendant 10mn pour libérer l'arôme du cacao.

Servir dans des tasses individuelles accompagnées des fleurs de lilas comme confiserie.

(Pour ces 2 recettes, merci à nos amies de la Feuille de Charme - Association des Parcs et Jardins d'Anjou (ASPEJA))

Saveurs d'Italie!

- Osso Buco

4 tranches de jarret de veau, sel, poivre, 2c à soupe de farine, 3c à soupe d'huile d'olive, 2 carottes, 2 oignons, 1 branche de cèleri, 1 gousse d'ail, 50 g de beurre, 1 verre de vin blanc sec, 500g de tomates fraîches (si non une boîte de tomates pelées), thym, laurier, persil, basilic haché.

Pour servir: 1 cuillerée à soupe de zeste de citron râpé, 1 cuillerée à soupe de zeste d'orange, (non traités), 1c à soupe de persil haché, 1 gousse d'ail.

Assaisonnez les morceaux de viande et passez les dans la farine.

Faites les dorer à l'huile dans la poêle.

D'autre part émincer carottes oignons et cèleri. Dans une cocotte, les faire fondre doucement dans le beurre avec l'ail écrasé.

Quand la viande est bien dorée retirez-la et disposez-la sur les légumes, jetez l'excès de graisse, déglacez la poêle avec le vin blanc en grattant bien les sucs de cuisson.

Versez la sauce sur la viande et les légumes. Ajoutez alors les tomates pelées et concassées, le bouquet garni, le basilic, rectifiez l'assaisonnement. Couvrez et laissez cuire 1 heure à feu doux.

Servez avec le zeste de citron, le zeste d'orange, le persil et l'ail pilé mélangés.

Chaque convive en saupoudre son assiette.

Accompagnez de tagliatelles.

Le conseil de Marie Claude: il vaut mieux mettre une boîte de tomates pelées que des tomates fraîches sans saveur.



Nos Rendez Vous.....

- Voyage en Belgique
23 et 24 Mai 2012 - voir programme en annexe
- Journée à Vaux le Vicomte
Mercredi 9 Mai 2012 - voir programme en annexe
- Pique-nique dans les Jardins de la Muette
Vendredi 15 Juin 2012

Monsieur et Madame Nicolas et Laurence Vivant vous convient à

11h30 pour visiter le parc et le jardin, descendre à la champignonnière.

13H pique-nique dans le jardin au soleil sinon dans la champignonnière prévoir une "petite laine"

Nicolas et Laurence se réjouissent de vous accueillir à La Muette.

Petit message de Laurence: "Je m'occupe de l'eau, du vin, des tables, chaises, serviettes et proposerai des fruits (et j'espère des glaces s'il fait beau) pour le dessert!"

Nous vous remercions de confirmer votre présence avant le 1er Juin:

Port. 06 10 74 08 23 ou laurencevivant@wanadoo.fr – www.jardinsdelamuette.com

Pour se rendre à La Muette 2, rue du Château à Lagny/Automne:

Par la Nationale 2, en venant de Soissons: ne pas sortir à Villers-Cotterets.

Dépasser Villers-Cotterets vers Paris et tourner à droite au moulin à vent, après la station d'essence.

Par la Nationale 2, en venant de Paris : sortir à Villers-Cotterets et tourner à gauche au stop pour repasser sous la route et aller vers Lagny sur Automne.

Entrer dans Lagny sur Automne et prendre la deuxième rue à droite, c'est-à-dire la première à droite après l'Église, au pied du monument aux morts.

Par la petite route de la Vallée de l'Automne, entrer dans Lagny et prendre la première à gauche.

Suivre la rue du Château (goudronnée) et garer les voitures dans la pâture qui se trouve sur la droite du chemin, après les deux petites maisons qui se trouvent à l'entrée du chemin (marqué «P» comme parking).

Si vous avez du mal à marcher vous allez jusqu'à la grille en voiture, de même pour déposer les paniers.

Courez y.....

POTAGER DES PRINCES, CHANTILLY: du 31/03/2012 au 30/04/2012

Pâques au Jardin

CHATEAU DE LA BOURDAISIÈRE-MONTLOUIS (37): Samedi 7, Dimanche 8, Lundi 9 Avril 2012.

Fête des Plantes et des Poules

DOMAINE DE CHAUMONT-SUR-LOIRE, (41150) du 25/04/2012 au 21/10/2012

Thème de la 21^{ème} édition, Jardins des délices, jardins des délires

COURSON: Vendredi 18, Samedi 19 et Dimanche 20 Mai.

Le climat fait des siennes? Les plantes répondent !

VIELS-MAISONS: Samedi 2 Juin et Dimanche 3 Juin.

Fête des Antiquités & Ornaments des jardins.

BRECY: Dimanche 3 Juin.

Rendez vous au Clos Joli

"RENDEZ-VOUS AUX JARDINS": Vendredi 1, Samedi 2 et Dimanche 3 Juin.

Thème de cette 11^{ème} édition « Le jardin et ses images ».

<http://www.rendezvousauxjardins.culture.fr/> ouverture du site le 18 Avril 2012

GERBEROY: Dimanche 24 Juin 2012.

Fête des Roses.

ABBAYE DE CHAALIS: Vendredi 8, Samedi 9, Dimanche 10 Juin 2012.

Thème de ces trois journées: "Jean-Jacques au jardin"

STORE GAMBS, 60 bd Beaumarchais, Paris 11^{ème} du 21/03/2012 au 21/04/2012.

Exposition de "**jardins-escarpins**" réalisés par le photographe de jardin Yann Monel, avec des plantes vivaces des pépinières Lepage.

ANGERS, PARC TERRA BOTANICA: Jeudi 5 et Vendredi 6 juillet 2012.

Hydrangea International Symposium www.hydrangea2012.com

SEPTMONTS : du samedi 5 mai 2012 au Vendredi 13 Juillet 2012

4^{ème} Édition du Festival "**Fêtons les Arts**" Expositions, Concerts

Dites nous tout de votre passion du jardin.....

Une nouvelle rubrique et c'est Madame Claudine Maurice (notre trésorière) qui ouvre le bal!

"Quitter son jardin, après de nombreuses années de soins, de désherbages fastidieux, de quêtes de nouveautés à dénicher dans les fêtes des plantes, d'essais de toutes sortes, a été plus facile que je ne l'aurais imaginé! Plus besoin d'aide pour l'entretenir car peut être était il devenu un peu grand...

J'ai eu tout l'hiver 2010-2011 pour peaufiner le plan de mon futur jardin.

Il a fallu attendre septembre 2011 pour commencer à planter. Nous avons dû retirer quatre camions de gravats et remis autant de terre à la place. Puis est venu un jeune homme qui a délimité les massifs et les allées avec les nombreux pavés trouvés dans le jardin (toujours ça à ne pas devoir évacuer!). Il a semé un petit bout de gazon dans la partie la plus basse du jardin, sous la balançoire des petits-enfants...

J'ai commencé par déménager les 3 pivoines achetées en 2002 et 2004: *krinkled white*, *kojiki* et *seashell*, puis une *paeonia officinalis rubra*, une *rosea plena* et *tenuifolia* (les 3 dernières étant dans le jardin depuis deux ou trois générations au moins). En ce mois de mars toutes sortent le bout du nez...

Après les pivoines, j'ai transplanté toute une partie des hémérocailles, 4 rosiers anglais, 7 rosiers anciens non remontants, 4 berbérises de moyenne et petite taille, 6 spirées, un petit wégélia panaché (*florida variegata*) tous âgés d'au moins 5 ans; de nombreuses vivaces et graminées ont suivi...

Quel travail! déterrer, charger la voiture, décharger à Villers et replanter dans la foulée avant la nuit (nous étions en automne)!

Fin mars, j'attends avec impatience de voir ce qui pousse, ce qui a gelé, sans regret pour le jardin de Violaine devenu terrain de jeux des 2 chiens de mon fils.....

Dans un autre bulletin de PJA, je vous parlerai des nouveaux arbres, rosiers et arbustes... que j'ai plantés dans mon nouveau jardin de Villers-Cotterets!"

Claudine

A qui le tour ??.....

Cultivons nos lectures et nos loisirs.....

- **Des Femmes et des Roses**

Auteur: Ann Chapman, Photographe: Paul Starosta – Editeur La Martinière
(Très beau livre à offrir ou se faire offrir)

- **Tout pour ma poule: la choyer, la soigner, l'élever.**

Auteur: Élise Rousseau – Éditeur: Delachaux et Niestlé

Nos bonnes adresses....pour occuper les enfants!

- **Château de la Bourdaisière -Montlouis** (37) Le château possède désormais un poulailler, qui sera inauguré fort à propos pendant le week-end de Pâques !
<http://www.labourdaisiere.com/>
- **Potager des Princes, Chantilly** Une fois encore, pour le plus grand plaisir des enfants, le Potager des Princes commencera la saison dès le 31 mars prochain avec "Pâques au Jardin" et sa traditionnelle chasse à l'œuf qui se déroulera jusqu'au 30 avril.
De belles animations en perspective...
Tous les jours pendant les vacances scolaires, mardi compris, les visiteurs pourront parcourir le jardin dès 14h en attendant les animations qui débiteront à 15h30.
Cette année, une nouveauté, la démonstration du travail d'un chien de berger, animation à la fois pédagogique et ludique que les enfants vont adorer. Ils découvriront toute l'intelligence que le border-collie du Potager des Princes utilise pour mener son troupeau d'oies.
Ils retrouveront le spectacle de poules et bien entendu la célèbre course de lapins dans le lapinodrome, unique en son genre.
C'est à l'issue de ce beau programme que les petits gourmands partiront à la chasse à l'œuf, au top départ de Serge Saje le talentueux chef jardinier.