



Je souhaite à tous nos lecteurs et nos visiteurs de passer un bon hiver. Moi, je vais sans doute hiberner et vous, hiverner, bien au chaud..... En attendant de vous revoir, je vous présente mes meilleurs vœux pour 2018.

Potanou



LES PAGES « POTAGEM »

JARDIN du CAFEGEM (situé 35-37 rue Passe Demoiselles à REIMS)

(CaféGEM – Café associatif sans alcool – 12, rue Passe Demoiselles - REIMS – tél : 03 26 47 96 31)

Numéro 27 * OCTOBRE-NOVEMBRE-DECEMBRE 2017**

DIX ANS, CELA SE FETE !



Dzim, dzim, boum, boum ! Ça y est, ils arrivent !

Dzim, boum ! Le cortège arrive au Potagem, accompagné d'une fanfare, la célèbre « En voiture Simone » s'il vous plaît !

Le Potagem était fin prêt pour accueillir les fêtards des 10 ans !

L'herbe tondue, le jardin relativement propre, les coins fleuris « nickel ».

La veille, des techniciens du Grand Reims étaient venus installer six toiles de réception afin de présenter les différents ateliers du Cafégem.

Des mâts en bambou avec fanions avaient été installés sur le grillage pour signaler le jardin. Et surtout, la fameuse phrase résultant de l'atelier « plein air » orchestré par Sylvie Plateau. Comment ? Vous n'avez pas vu sur le mur de gauche ?... Les lettres, toutes différentes les unes des autres ont été fabriquées par les adhérents au Cafégem, mises en place par Sylvie avec la collaboration des jardineuses et jardineux. *

Déroulement des festivités :

Tout d'abord, aubade de la fanfare. Des personnes ont pu guincher et ensuite se restaurer grâce aux préparations des brigades culinaires.

Le clou de l'après-midi, c'était le show de l'incontournable Martine Blanchaye, toujours aussi pétillante et amusante, suivi des histoires fantastiques du conteur Pascal Thétard.

La chorale était aussi de la partie, entonnant quelques chansons à succès avec brio.

L'atelier d'écriture, orchestré par Delphine a très bien fonctionné, avec ses petits bocaux-surprises.

Le slam a également trouvé sa place avec un atelier d'écriture animé par Brice, notre illustrissime président de SlamTribu, suivi d'une restitution qui a remporté un vif succès.

Le groupe Peter's Pan a clôturé cette fête, groupe que nous devrions revoir au Cafégem.

Une tombola a eu lieu où trois gagnants se sont vus recevoir un panier garni de légumes du Potagem ; même le vice-président a gagné ! Non, non, il n'y a pas eu de magouille !

Bon, alors, on remet ça pour les onze ans ?

Jean-Pierre



* Cafégem, groupe d'entraide mutuelle où l'on cultive un jardin et l'art de vivre ensemble



Vendredi 10 Novembre – Soupe au jardin

Depuis la fête de l'An IV en Novembre 2014 (anniversaire des 4 ans du jardin), nous avons gardé l'habitude de nous réunir chaque année à la même période autour d'une bonne soupe chaude.

J'ai pris plaisir à vous mijoter une soupe au potiron avec des poireaux et des petits lardons, une autre à l'oignon

(avec les oignons revenus au préalable dans un peu d'huile d'olive, avec du thym

et un soupçon de muscadet) – trois assistantes, Cathy et deux Anne-Marie, se sont réchauffé les mains en frottant à l'ail une partie des petits croûtons grillés. Après avoir hissé les marmites sur les réchauds à gaz, il n'y avait plus qu'à servir les soupes chaudes dans les bols où chacun(e) pouvait ajouter des croûtons et du gruyère râpé selon son goût.



Jean-Luc

L'ORANGER DES OSAGES :

Un arbre original mais pas originaire de chez nous ! Et pourtant, il y en a un à deux pas du Potagem, dans l'arboretum du Val de Vesle, près de la Comédie.

Il est même cité dans le « guide des parcs et jardins » de la Ville de Reims.

Bourvil chantait « Un oranger sur le sol irlandais, On ne le verra jamais. »

Mais un oranger américain sur le sol rémois, il en existe au moins un !

Originaire d'Amérique du Nord, son nom commun vient de la tribu des Osages

(la rivière Osage étant un affluent du Missouri, lui-même affluent du Mississippi)

On le trouve aussi dans le sud de l'Oklahoma et de l'Arkansas ainsi que le nord-est du Texas. Les indiens se servaient du latex laiteux contenu dans les fruits pour se peindre le visage et teindre leurs étoffes (au contact de l'air ce latex jaunit). Ils utilisaient également le bois pour leurs arcs.

Appartenant à la famille des Moracées (à laquelle appartient le Mûrier), il fut rapporté en France en 1812 pour son feuillage proche de celui du mûrier, car on pensait alors pouvoir nourrir des vers à soie dans des régions trop froides pour la culture du mûrier. Ces essais furent vite abandonnés et on planta les orangers des Osages pour l'ornement, leur aspect décoratif dans de nombreux parcs.

Ses feuilles vertes oblongues et caduques sont épaisses et fermes ; elles virent au jaune en automne. Les aisselles des feuilles contiennent de longues épines redoutables. Malgré son nom ce n'est pas un agrume.



Et pourtant, le fruit ressemble à un agrume avec sa peau vert clair devenant jaune orangé en mûrissant, épaisse, grumeleuse, au parfum citronné. Sa forme sphérique et massive atteint 8 à 12 cm de diamètre. Les fruits ne sont pas des fruits simples

mais des infrutescences : ensemble de fruits résultant de la transformation d'une

inflorescence (un fruit par fleur, ce qui est également le cas des figues, des ananas...). Toutefois ils ne sont pas comestibles à cause de leur amertume. Ils contiennent des fibres compactes et blanches qui renferment environ 200 pépins, difficiles à extraire. Peu d'animaux s'intéressent à ces fruits, mis à part les écureuils.

Les fruits verts sont vendus sur le marché de Saint-Louis pour éloigner les mouches et les araignées mais l'efficacité demeure sujet à controverse ! L'Europe de l'Est s'est approprié leur essence pour soigner les rhumatismes, cicatriser les blessures, stimuler le cœur, jouer le rôle d'antibiotique.

Au Potagem, nous avons un immense et superbe arbre centenaire : un frêne.

Mais je pense que nous devons.... réfréner notre envie de posséder un oranger des Osages ! Il ne semble pas évident de le faire pousser.

L'extraction des graines renfermées dans un suc collant est fastidieuse.

Généralement des plantules apparaissent au printemps. Il suffit de les séparer et de les élever en pleine terre ou en pot. On peut opérer aussi par bouturage en récupérant des rejets à la base du tronc.



Marie-Claude

CONFITURE DE RADIS NOIR



Recette d'Eric

L'hiver approche, il est temps de préparer une petite recette bonne pour la santé et nos papilles.

Peler et couper en lanières des radis noirs. Les cuire à l'eau jusqu'à évaporation totale de cette eau. Fondre un verre de miel. Lorsqu'il commence à bouillir, y jeter les tranches de radis et cuire jusqu'à coloration roussâtre. Mettre en pots. Poudrer de gingembre ou de cumin avant de les fermer.

LES LEGUMES OUBLIES

Dans la cuisine, c'est souvent du côté des légumes anciens que l'on va chercher de nouvelles saveurs.

Les légumes racines d'antan :

Beaucoup d'entre eux traînent une image de légumes de disette ! Pourtant, l'hiver, ils apportent un peu d'originalité dans l'assiette, à une période où le potager classique n'apporte plus grand chose !

On trouve : - le salsifis, à la chair sucrée et très nutritive

- le scorsonère (la plupart des salsifis qu'on trouve dans le commerce sont en fait des scorsonères)

- le topinambour, pour son goût d'artichaut (1)

- l'hélianti, cousin du topinambour, à la saveur plus subtile (2)

- le rutabaga qui, derrière son goût de noisette, cache une teneur en vitamines extraordinaire...

Des héliantis et topinambours poussent au Potagem.

D'autres saveurs oubliées :

Le chou kale (variété ancienne très rustique, avec de jolies feuilles frisées multivitaminées)

Le cardon (une belle et haute plante dont on déguste les pétioles charnus et blanchis)

Les légumes classiques... pas si classiques :

ils peuvent créer la surprise par leurs couleurs : - les aubergines blanches ou blanches striées de violet



- les carottes violettes (les plus communes et les plus consommées dans le passé, dans la population d'Asie)

- les carottes jaunes (qui font partie des variétés consommées pendant des siècles, jusqu'à l'introduction de la variété de couleur orange vers la fin du XVIIIème siècle)

- les carottes blanches (dont la finesse et le fondant méritent bien une découverte)

Ces trois variétés de carottes sont cultivées au Potagem.

Carotte blanche

(1)



(2)



Jean-Marc

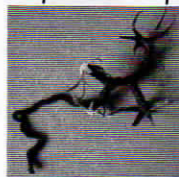
Quand les pédoncules de tomates grappe s'entrelacent !

Au Potagem, la tomate grappe est cultivée, tant ses fruits sont appréciés pour leur saveur, leur beauté, qu'elles soient cocktail clémentine, cerise rouge, cerise poire-jaune...



Les pédoncules qui les regroupent attirent, quant à eux, peu d'attention et atterrissent à la poubelle ou sur le compost.

Moi, je les conserve précieusement dans un panier et ces pédoncules aux formes tortueuses m'inspirent de petites réalisations.



Même s'ils se ressemblent, ils sont tous différents à 4, 5 ou 6 tiges ou plus selon les variétés et se terminent en forme d'étoiles.

Pour lui redonner un peu de sa verdure et aussi pour Noël et ses frimas, je l'ai habillé de laine vert sapin (photo à gauche).

Les fleurs d'orchidées fanées, destinées au même sort que les pédoncules se sont associées à ces derniers (photo de droite)



Enfin, les aiguilles de pin se sont entrelacées avec un petit rappel des fruits rouges en pompons miniatures (photo ci-contre)



Claudie

Toc, toc, toc, qui est là ? Qui frappe à ma porte ?

Pourquoi avoir choisi pour thème, les corbeaux ?

Tout a commencé par une sacrée frayeur, lorsque j'ai été réveillée brusquement à l'aube, dans la campagne ardennaise, par quelqu'un qui frappait à la porte.

De telles situations sont ambiguës, font peur, laissent planer un mauvais présage. Qui peut bien se manifester à cette heure peu convenable, si ce n'est pour un appel au secours ou l'annonce d'un accident ? Je sursautai – moi qui habituellement prends mon temps pour émerger du sommeil – là, je fus de suite en état d'alerte maximum.



Dévalant l'escalier, je scrutai précautionneusement les deux fenêtres d'entrée – rien ! Encore un peu en état de choc, je me recouchai. Deuxième réveil, mais cette-fois-ci, cela venait nettement d'une fenêtre au premier étage et à ma grande surprise, je vis l'ombre d'un corbeau. Prenait-il la vitre pour un miroir ?

Était-il à la recherche d'une compagne ?

Je n'ai jamais pu percer le mystère. Mais il revint pendant une année entière.

De ce fait, je commençai à m'intéresser un peu plus au genre des corvidés : Mal aimé, oiseau de mauvaise augure, charognard et carnivore ; beaucoup de choses se disent à son propos.

Une autre fois, un vacarme pas possible troubla à nouveau mon calme, cette fois en pleine journée et ça se passait dans le ciel. Une nuée de corbeaux noirs poursuivait un rapace jusqu'à ce que celui-ci plie bagage. Avait-il la même cible en matière de nourriture ? Là aussi, je restai coite.



On dit que les corbeaux comptent parmi les animaux les plus intelligents, connaissant des techniques pour se nourrir (faire tomber des noix de très haut sur le macadam ; si cela ne marche pas, les pneus font le reste), ils savent utiliser les outils – les voitures ne leur font pas peur – ils se retirent au dernier moment.



Quant à sa vie sociale, elle est développée ; ils communiquent à tour de bras, à tel point qu'un jour, un voisin de notre quartier – je ne le dénoncerai pas – voulut obliger la municipalité à déloger les corbeaux d'un parc. Il n'a pas eu gain de cause. S'agissait-il de corneilles ou de corbeaux freux ? Je n'en sais rien. On a quand même réussi à éliminer le grand corbeau (envergure

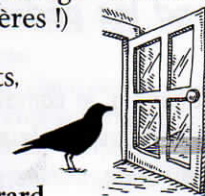
d'environ 1 mètre), alors que celui-ci, pour certaines peuplades, émanait de Dieu ou était considéré comme symbole spirituel. Laissons donc les corvidés vivre leur vie, les corbeaux ados trainer en groupes, les corbeaux adultes développer des stratégies pour s'alimenter et se protéger contre les concurrents. (Dans un champ retourné, ils respectent la distance avec leurs compères !)

Les hommes, c'est différent.

Quand j'observe les exercices d'approche, puis la bataille autour de certains buffets, je me dis qu'au moins les corbeaux savent bien se tenir et sont solidaires !

Les charognards ne sont pas toujours ceux que l'on croit ! (croaa !)

PS : après enquête approfondie, le corbeau adorerait le mastic autour des vitres.



Ursula Girard



« Colchiques dans les prés fleurissent, fleurissent »

« **colchiques dans les prés : C'est la fin de l'été** »

« La feuille d'automne emportée par le vent, en ronde monotone tombe en tourbillonnant »...

Mais oui ! C'est l'automne et très bientôt l'hiver !

Les feuilles, nous les avons ramassées avec l'aide des copains de l'Arche, qui viennent en petit groupe dans leur mini bus, accompagnés de Sébastien, un des responsables. Ils sont présents pratiquement tous les jeudis depuis début septembre, venant s'aérer dans notre beau jardin, prenant plaisir à effectuer de petits travaux aux côtés des jardineuses et des jardineux.

Des colchiques ? Nous n'en avons point car elles aiment les terrains humides, ce qui n'est pas le cas du Potagem. D'ailleurs, il vaut mieux ne pas avoir cette plante toxique « Tue-chien » dans le jardin, car adieu à ces petits visiteurs ! Par contre, nous avons un pied de safran qui est le colchique cultivé et « noble » que nous a donné Jean-Marc. Il a été repiqué et semble bien se porter ; à voir l'année prochaine pour la floraison.

Et les feuilles alors ? Elles sont dispersées sur la terre afin d'en faire un engrais naturel et d'empêcher les mauvaises herbes d'envahir les parcelles nettoyées.

« Nuages dans le ciel s'étirent, s'étirent – nuages dans le ciel s'étirent comme une aile »...

Peut-être apporteront-ils de la neige bienfaitrice comme les feuilles pour la terre.



Anne-Marie