



**JARDIN du CAFEGEM** (situé 35-37 rue Passe Demoiselles à REIMS)  
(CaféGEM – Café associatif sans alcool – 12, rue P. Demoiselles – tél : 03 26 47 96 31)

**Numéro 38Bis \*\*\* JUILLET-AOUT-SEPTEMBRE 2021**



*Après un mois de juillet très arrosé et peu ensoleillé, août a débuté avec des airs d'automne ! Et puis, septembre a vu revenir le soleil et de chaudes journées...  
Vraiment, du grand n'importe quoi !*

*Et il n'y a pas que les humains qui sont chamboulés ! Les espèces animales et potagères aussi !  
Il y a encore eu quelques slams sur le jardin, mais pratiquement pas de pique-niques cette année.  
En tout cas, j'espère bien revoir tous mes amis se réunir en novembre autour d'une bonne soupe !*  
**Potanou**

### La myxomatose au Potagem



Bonjour à tous les amoureux du Potagem.

Comme vous avez pu le remarquer, Dame Nature s'est bien amusée cette année. De l'eau, de l'eau, encore de l'eau... En clair, elle nous a bien enquinés. Le petit hic au potager, ce sont les... champipis, champipis, les champignons... Eh oui, contre ce fléau, il n'y a pas trente six solutions. C'est un traitement à base de bouillie bordelaise ; vous savez, la touche bleutée sur le jardin – attention, ce produit est reconnu par les « Bios », pas trop « nocif » pour les plantations (enfin, à petite dose quand même). Donc, votre serviteur a préparé le mélange magique et, en avant, « roule ma poule » ! Il en a rempli des pulvérisateurs le gars...

Bref, normalement, la mixture protège les cultures... mais, oui il y a un mais...il faut la pulvériser au bon moment en prévention des attaques de la chose ; il faut être vigilant, surveiller et prendre en compte les aléas de la météo, ce qui n'a pas été le cas cette année au Potagem.

Donc, c'est la vigne qui a morflé en premier. Dommage, il y avait de belles petites grappes...

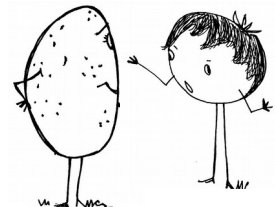
Cela a été le départ de la maladie. Pratiquement toutes les plantations ont eu droit à la « collation céleste », non pas en prévention (la « bête », la vilaine, s'étant installée) mais en soins intensifs, pour « sauver les meubles » ! Rude tâche pour les jardineuses et jardineux : épluchages systématiques des pieds contaminés... Il faut faire vite, la propagation est assez rapide.. et surtout, retraitements...

Le fin mot de l'affaire, c'est que l'on a récolté les pommes de terre (pas trop de perte), on a sauvé le reste des plantations mais, il faut être franc, on a quand même laissé pas mal de plumes.

Ce qui résulte de cette malheureuse expérience, cette mésaventure, c'est qu'il ne faut surtout pas prendre à la légère Dame Nature (pour moi, notre patronne), la respecter... Ce qu'elle nous gratifie (fleurs, fruits, légumes...) ne tombe pas du ciel par l'opération du Saint-Esprit !

Bon, sur ce, je vais aller arroser un chouia nos plantations et tondre la pelouse...

A bientôt... apluche !



**Jean-Pierre**

## Une plante qui pousse toute seule au jardin : LE POURPIER



Non, ce n'est pas une mauvaise herbe !  
C'est même l'une des plus anciennes plantes potagères. Importé d'Orient par les Romains, le pourpier a naturalisé nos jardins. Le jardinier de Louis XIV le considérait comme une « salade de santé »

Cette plante herbacée annuelle forme des touffes. Elle est dotée de longues tiges rampantes couvertes de petites feuilles rondes et grasses de couleur vert tendre. Elle apprécie la chaleur et pousse en plein soleil. Souvent le pourpier se ressème spontanément et repousse les années suivantes ; il pousse çà et là entre les légumes. On déguste les feuilles fraîches, de saveur un peu acidulée et épicée.

Le pourpier est riche en oméga-3, en vitamines C et E ainsi qu'en minéraux.

On peut aussi le déguster en velouté : 200 g de pourpier, 200 g de pommes de terre, un oignon, un bouillon cube. Garder les plus belles feuilles de la plante. Couper pommes de terre et oignon en petits morceaux. Faire revenir l'oignon avec un filet d'huile d'olive, ajouter pourpier et pommes de terre. Recouvrir d'eau et ajouter le bouillon cube. Couvrir et laisser mijoter 30 minutes, en mélangeant de temps en temps. Mixer le tout et déguster.

Appliqué directement sur la peau, son suc est hydratant, adoucissant, cicatrisant, anti-inflammatoire et antibactérien. Il calme les irritations cutanées, favorise la cicatrisation des petites blessures. Mâcher quelques feuilles calme l'inflammation des gencives et même les maux de gorge.

En tisane, les jeunes feuilles séchées sont diurétiques, dépuratives et calment les irritations digestives (1/2 cl à soupe/tasse)

Marie-Claude



### Août-Septembre, c'est la saison des bons légumes !

Autant en profiter !

Voici 2 exemples de bonne recette. Bon appétit ! François.



#### DOUCEUR D'AUBERGINES (pour 4 personnes)

4 aubergines, 4 tomates, 2 échalotes, 20 cl de crème liquide, huile d'olive et gruyère râpé

Préparation – temps total 1 h

- Eplucher les aubergines et les couper en petits cubes ; découper les tomates pareillement.
- Dans une sauteuse, faire dorer les échalotes dans l'huile d'olive, puis ajouter aubergines et tomates en dés. Faire rissoler le tout environ 5 minutes.
- Couvrir, puis laisser mijoter à feu doux pendant 30 à 45 minutes.
- Lorsque les légumes sont bien cuits, ajouter la crème et laisser cuire 5 min de plus.
- Mélanger une partie du gruyère dans la préparation et verser dans un plat allant au four.
- Parsemer avec le reste de gruyère et laisser gratiner.

On peut aussi simplement laisser mijoter à la sauteuse.



#### GRATIN COURGETTES-POIVRONS (pour 2 personnes)

1 courgette, 1 poivron, 1 oignon, 4 cl à spe de crème fraîche épaisse, 1 œuf, 75 g gruyère râpé, huile, poivre, sel.

Préparation – temps total 1 h

- Dans une poêle huilée, faire revenir l'oignon coupé en morceaux
- Lorsqu'il a bien doré (env 10 min), ajouter le poivron coupé en lanières ; faire revenir 10 min de plus
- Couper la courgette en dés, la faire revenir dans le mélange pendant 10 min.
- Préchauffer le four 10 min à 220° (thermostat 6-7)
- Battre l'œuf et y ajouter crème et fromage râpé. Battre jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- Ajouter la préparation de légumes et bien mélanger.
- Verser le tout dans un plat à gratin et disposer un peu de fromage râpé dessus.
- Enfourner et cuire 15 minutes.



## Le jardin des j'aime



**J'aime** les tournesols aux grands yeux avenants qui jalonnent la clôture. Ils promènent leur regard, le tournant de la rue au jardin, du jardin à la rue, tel un phare hospitalier et vigilant, souriant aux passants. Je suis ces hôtes à têtes blondes qui m'accompagnent d'un ondolement gracile jusqu'à la porte du jardin, lieu où l'on cultive des graines de « j'aime ».



**J'aime** le couple de vieux pieds de vignes adossés au vieux mur de pierre.

**J'aime** les jeunes houblons qui se tortillent, s'agitent et volent dans le vent à la recherche de nouveaux espaces à conquérir. A leurs pieds s'étend et s'étale une étendue tondue, retondue, bichonnée tout au long de l'année. **J'aime** les quelques parterres de fleurs qui se hérissent, se dressent comme des mèches rebelles, hirsutes et bariolées.

Et jaillissant de cette planitude contrôlée, des érections de tipis ébouriffés pointent leurs bambous effilés vers le ciel. Des mains talentueuses d'artistes en herbe tentent, avec un certain succès, de parer d'œuvres originales ces fragiles édifices.

**J'aime** la nature qui s'étale, se diversifie et libère une végétation exubérante, parsemée ça et là de bizarreries, œuvres conçues et édifiées par des créatures tout aussi bizarres.

**J'aime** les fraises débordant un rectangle de dalles qui essaie en vain de les contenir, les Tromba d'Albenga qui s'évadent du carré trop étroit pour elles en escaladant un tipi. **J'aime** le triangle conçu avec amour et ses fleurs bichonnées avec tendresse.

**J'aime** les bonsaïs disséminés en rangs disciplinés. **J'aime** la butte aux épaules voûtées, structure affaissée avec le temps, jusqu'à se confondre avec ce qui l'entoure ; elle semble retrouver une nouvelle vie et vouloir se redresser pour faire honneur aux herbes aromatiques qu'elle accueille sur ses terres.

**J'aime** ce coin grouillant de vie diverse, variée, bariolée, bourdonnante, gazouillante, odorante jusqu'à l'ivresse. **J'aime** ces herbes, sauvages assurément ! Mauvaises, non !

**J'aime** l'allée bordée de pieds de tomates au garde-à-vous, droits dans leurs pots.

**J'aime**, en la cheminant, m'imaginer une haie d'honneur me présentant des tomates cerises qui ont peine à rougir. A mesure qu'elle s'enfonce doucement dans le jardin, l'allée s'estompe et s'efface pour finir au pied de l'Immense, l'imposant, le majestueux frêne.

Dans une rectitude altière, il plonge ses vigoureuses et puissantes racines jusqu'aux tréfonds de la terre. Domine de ses hauteurs, le cœur du jardin.

Couve de son ombre les deux mamelles nourricières d'où jaillit l'eau qui donne la vie.



Puis vient le côté cour du jardin. Eh oui, même un jardin peut avoir un côté cour !



Là, sont entreposés tous les arsenaux. **J'aime** cette espèce de remise qui abrite les utiles et les indispensables à la bonne tenue des cultures.

**J'aime** la caverne d'Ali Baba, cette fourrière où l'on fourre tout : objets hétéroclites, parfois curieux, utiles ou franchement bizarres au point où l'on entend souvent ces exclamations dubitatives : « Mais... c'est quoi ça ? Qui a bien pu apporter ça ici ? Hé ! quelqu'un sait à quoi sert ce truc ? »

Et puis, et puis, il y a... l'État-major ! L'État-major dans toute sa splendeur ! Le centre névralgique.

Malgré le confort spartiate sous la tente, dont la blancheur fait tache au milieu de toute cette verdure, c'est là que l'on décide ! que l'on décide de tout, pour tout et pour tous !

C'est là que se tirent les plans sur les tables et se tiennent les conciliabules.

C'est là que se partagent les butins, les bons mots et les vanes.

C'est là qu'éclatent les petites querelles sans grande méchanceté, les charmantes prises de bec et les mises en boîtes parfois subtiles d'autres fois lourdes.

C'est là que l'on prend nos repas en famille, où l'on invite les amis.

C'est là où l'on se confie, là où la parole s'épanche. C'est là un autre côté du jardin. Le côté humain !

Eh oui, même le plus beau des jardins, **le Jardin des j'aime**, peut avoir un côté humain.

Mais c'est là une autre histoire...



**Rabah Y**



### HORTENSIA

*Il boit le granite. Il mange l'ardoise. Au banquet des bruyères l'hortensia s'enivre. Têtes dolentes, de rose, de bleu, il rêve d'eau. Parfois, vierge, comme béni d'écume, il croque le sel sur l'aile du vent. Pris du soir comme d'ivresse, l'hortensia cuve ses liqueurs, s'habille de mer.*

**Béatrice**

## La Brouette de Père Biquet... Une chinoiserie !

Indispensable pour transporter : terre, matériaux, compost, légumes, plantes et fruits... la brouette est un formidable outil des quatre saisons du jardin, s'adaptant à toutes les tâches. Connue en Chine, il y a plus de 2500 ans, c'est dans les manuscrits enluminés du XIIIe siècle qu'apparaît la première mention de la brouette.

Appelée durant tout le Moyen-Age « civière rouleresque », cette brouette, munie d'une roue cerclée de fer et construite en bois par le brouettier, possédait des côtés ou ridelles parfois amovibles.

Utilisée dans les mines au XVIe siècle, elle figure à cette époque sur de nombreuses toiles de maîtres hollandais. De la peinture\* au sacre de Versailles, il n'y a qu'un pas côté jardin. Le Nôtre en commanda dit-on plus de 20 000 pour creuser le grand canal...

Enfin, c'est avec l'amélioration du travail des tôles et la fabrication de tubes métalliques qu'apparaissent en Angleterre, au milieu du XIXe siècle, et en 1885 en France, les premières brouettes de fer comportant 1 ou 2 roues. Valeur sûre du jardin, la Beroué, Berouette, Barouette, Barot, Barotte et Vinaigrette, sont autant de noms pour la célébrer. N'oublions pas le brouetteur, le manœuvre utilisant l'engin, si non avec dextérité, du moins le plus droit qu'il peut cela va sans dire car tout le monde ne peut pas être brouetteur de 1ère classe, tel Mr Biquet (svp ne pas oublier le e central de brouetteur, même et si surtout le monsieur s'appelle Biquet, cela prêterait à ruminantion).

\* **L'art brouette, un art bucolique** : toile du peintre flamand du XVIIe David Teniers « Paysan avec sa femme et son enfant en face de la ferme » - toile du XVIIIe de Willem Koekkoek « Pousser une brouette dans la neige » - toiles de J.François Millet (entre 1857-1859) « L'angélus » et « Paysan avec une brouette » - Etude de Pierre Bonnard en 1867 « L'enfant à la brouette » - Pissaro (vers 1881) « La brouette, verger » - Van Gogh « Bruyère avec brouette ».....

**Béatrice**



## LES VIOLONISTES DE L'HERBE

Les orthoptères, aussi connus sous le nom de « violonistes de l'herbe », sont un ordre d'insectes chanteurs.



**LE CRIQUET** : avec ses antennes courtes, il mesure entre 2 et 8 cm et sa couleur varie du vert au brun, selon les espèces. Il vit le jour et se déplace en marchant, en sautant ou en volant.

Il chante en frottant ses pattes (ses fémurs) contre ses ailes. Le chant du criquet évoque des cliquetis, grésillements ou crécelles. Il sert aux mâles à éloigner les rivaux mais aussi à séduire les femelles de passage.



**LE GRILLON CHAMPÊTRE** : Vous connaissez sûrement sa douce stridulation printanière « Trii trii tririri » D'avril à juillet, posté à l'entrée de son terrier, il chante jour et nuit. A la fin de l'été, c'est le tour de son cousin d'Italie qui frotte bruyamment ses ailes jusqu'à une centaine de fois par seconde. Le grillon a de longues antennes et un corps brun ou noir.



**LA GRANDE SAUTERELLE VERTE** : C'est un insecte au gabarit impressionnant.

On reconnaît la sauterelle du criquet à ses très longues antennes. Ses trilles puissants s'entendent à plus de 50 mètres. La stridulation est propre au mâle qui frotte ses ailes l'une contre l'autre.

**Jean-Marc**



*Un après-midi de novembre 2010, clé de cadenas en main, accompagné de quelques personnes, il a ouvert la porte de clôture d'un grand terrain de plus de 2200 m<sup>2</sup>. Ce projet d'avoir un bel espace, à deux pas du Cafégem et du centre ville, pour en faire un jardin, venait d'aboutir ; le Potagem était né.*

*Après avoir donné quelques coups de bêche avec les tout premiers « jardineux », il a orchestré la fête d'inauguration du Potagem en juin 2011, organisant la mise en scène, avec la complicité de Mélanie, la comédienne, de Marinette, la chorégraphe, des « jardineux et jardineuses » formant la première équipe-jardin.*

*A l'automne 2014, après avoir cru perdre ce magnifique endroit, après nous être tous manifestés pour le conserver, nous avons pu garder notre beau jardin. Alors, il a voulu que l'on fête l'an IV au Potagem. C'était le 15 novembre, avec tous les adhérents du Cafégem, la complicité de Mélanie (comme en 2011), de Marif, à l'orgue de Barbarie, de Dino, le rappeur-slameur, des amis d'autres jardins partagés.....*

*C'est d'ailleurs depuis ce temps-là que nous faisons toujours, à la même époque, une soirée « soupe au jardin ».*

*Mais, à cause des restrictions sanitaires, à l'automne 2020, il n'y a pas eu de soupe au jardin. Pour les mêmes raisons, il n'a pas pu fêter, comme nous tous, l'anniversaire des 10 ans du Potagem.*

*Et puis.... Il nous a quittés, au mois d'août de cette année 2021. Nous avons tous une pensée pour Bernard.*

**L'Equipe-jardin**