



Bonjour, Je viens de regagner mon logement d'hiver.
Fini le camping en plein air.... fait frrrroid ! Bientôt,
le jardin aura un manteau blanc et les arbres, du givre
dans leur chevelure... Potanou



LES PAGES « POTAGEM »

numéro 12 - Octobre-Novembre-Décembre 2013

JARDIN du CAFEGEM (situé 37 Rue Passe Demoiselles à REIMS)

(ouvert les Lundi, Jeudi, Vendredi - l'après-midi à partir de 14h30)

(CaféGEM - Café associatif sans alcool - 12, Rue Passe Demoiselles à REIMS - tél 03 26 47 96 31)

- Bonjour Madame, comment allez-vous par ce beau matin de Novembre ? Un peu frisquounet quand même !

- Bonjour Mademoiselle Rose-en-Slam, comme vous le dites si bien, un peu... frisquounet, mais enfin..... il ne pleut pas, c'est le principal. Dites-moi un peu, Rose, vous permettez que je vous appelle Rose... et vous, appelez-moi donc Georgette ou Mémère Georgette !



- Cela m'étonne que vous me le demandiez, on m'a dit que vous aviez une excellente mémoire... eh bien, rappelez-vous, c'était un Jeudi, le jour où les gens du Foyer de l'Amitié encadrés par Véronique, viennent nous rendre visite et bricolent en aidant notre valeureuse équipe de jardineuses et jardiniers. C'est amusant, ils arrivent, s'installent et proposent un café ou un thé à tous, apporté par leurs soins. Ils discutent, plaisantent, s'amusent ; Véronique fait son petit tour de jardin, bref, chacun prend du bon temps. Donc..... c'était un Jeudi que je suis arrivée, exactement le 18 Juillet, en petite délégation composée de 3 enfants, 2 mamans, encadrés par Brigitte du CRM (Centre de Rééducation Motrice).

Brigitte avait organisé une véritable petite fête ; les enfants avaient pu s'allonger sur une couverture pour écouter des comptines diffusées par un lecteur-cd apporté par ses soins. Les enfants avaient même fait un petit tour dans le hamac, vous vous en rappelez !

- Ah oui, Rose, vous avez raison... je m'en souviens maintenant. Il faisait un temps magnifique. Ce fut une journée magique, presque irréelle, un échange intergénérationnel extraordinaire entre les enfants, leurs mères, leur accompagnatrice, les gens du Foyer de l'Amitié, les gens du Cafégem, les jardineuses et jardiniers, et surtout... Dame Nature ! D'ailleurs, tout l'été, Rose, nous avons été des spectatrices privilégiées, avec tout ce qui s'est passé dans notre cher Potagem ! Entre ateliers d'écriture de slam, ouverts à tous, les scènes ouvertes de Slam, les chants du spectacle « le Potagem enchanté », les « Manimax » avec Didier, Benoît, et la Fanfare « en voiture Simone » et surtout tous les barbecues organisés ou improvisés. Que d'instantanés magiques, d'échanges, de rencontres..... bref, c'était génial, et, je pense que le groupe du jardin va s'évertuer à faire encore plus d'animations l'année prochaine, avec plein de choses nouvelles !

- Oh oui, Georgette, vous avez raison, quels moments magiques nous avons eu cet été.

Dites-moi Georgette, elles ont pas eu un problème les tomates cette année ?

- Eh oui, « ma pov' dam' » elles ont eu la myxomatose... c'est Jean-Pierre qui dit cela. J'ai surpris une conversation un matin, tenez, je vais vous la raconter :

- « Oh Mme Green Zebra, je ne sais pas si je puis me permettre, mais toujours est-il que vous avez... le cul noir ! »

- « Eh oui, je m'en suis rendu compte hier, mon humble jardinier aussi ; c'est pas trop grave... c'est une petite atout. Lorsque je serai prête à être dégustée, il faudra juste me retirer la partie esquinée. Mais vous, Mme Gold Nuggets, vous avez le pied noir ! »

- « Comment ? J'ai les pieds sales ? Avec tout ce que Dame Nature nous a envoyé hier au-dessus de nos têtes ! Cela m'étonnerait ! »

- « Non, non ! Vous semblez avoir la maladie du « pied noir »

- « Mais oui, vous avez raison. Eh bien, mon adorable jardinier n'a plus qu'à me cueillir et me faire mûrir bien au chaud dans son toukoul, avant que la maladie ne m'atteigne ainsi que mes petites sœurs ! »

- Ben, nom d'là Georgette ! C'est pas toujours... rose (ni hi hi) d'être au Potagem ! Enfin, « esta la vista » bon, je vous laisse... à la prochaine...

Jean-Pierre



Antoine PARMENTIER – Décédé il y a 200 ans (le 17 Décembre 1813)

Picard d'origine (né en 1737 à Montdidier), devenu pharmacien, il est fait prisonnier lors de la guerre de Sept ans où il découvre la pomme de terre qu'on lui sert en bouillie. Elle est alors donnée en Nourriture aux cochons. Il va la réhabiliter, la faire goûter à Louis XVI qui l'encourage à en semer. Et en 1795, la Commune ordonne d'en planter dans les jardins des Tuileries pour enrayer la famine qui s'abat alors sur Paris. MC

L'été s'en est allé, avec son concert d'oiseaux qui nous ont tant « en-chantés », avec ses piques-niques et barbecues (cette année, il est vrai, nous en avons bien profité). Notre culture de tomates fut très belle ; tous ces pieds bien alignés, ça en jetait ! et faisait l'admiration des visiteurs. La maladie, hélas, y a mis fin. Il a fallu tout arracher. L'arrachage des pommes de terre cette année fut un peu laborieux et la récolte moins bonne, même si il y eut quelques curiosités que je ne puis ici décrire... C'est cela aussi le jardin, n'oublions jamais que nous sommes tributaires du temps. A présent, il faut tout couper et nettoyer (plants de courgettes, rudbeckias et autres fleurs). Au revoir les patates de nos beaux dahlias, allez vous reposer pour l'hiver en compagnie des géraniums lierres, et à bientôt, au prochain été. Il reste les feuilles à ratisser et le dernier barnum à replier avant neige et gelées.

Anne-Marie

LE PARC DE LA POMME DE TERRE

(situé non au Potagem mais au Pérou)

Mon cœur n'a fait qu'un bond lors de cette lecture matinale. Depuis toujours, j'adore la pomme de terre, j'adore la manger sous diverses formes.

J'adore la voir pousser, j'adore l'arracher et voir ce que recèle son pied.

Au point que j'en priverais les autres jardiniers du Potagem.

Depuis quelques années, je m'intéresse de plus près à ce tubercule et j'ai essayé de retracer son histoire. Alors quelle bonne nouvelle !

La création d'un parc de la pomme de terre et cela en Amérique latine, son berceau.

Le Pérou possède maintenant un sanctuaire de la biodiversité, plus précisément de la « Pomme de terre ». Dans le « **Parque de la Papa** » (pomme de terre andine) qui se situe dans la **vallée sacrée des Incas** (la région de **Puzco – Pérou**), six communautés **quechuas** (les **Sacaca**, les **Chawaytiri**, les **Kuyo Grande**, les **Pampallaqta**, les **Paru Paru** et les **Amaru**), regroupant environ 6000 personnes, ont mis en commun leurs terres et ceci pour subvenir à leurs besoins et pour cultiver les variétés endémiques.

Par mon travail, je connaissais « **l'Institut de la Pomme de Terre** » à Lima (Conservatoire national), mais quelle joie d'apprendre que ce sanctuaire de la vallée cultive désormais la plupart des 1463 variétés de pomme de terre dont ils disposent. A terme, environ 4000 variétés (sur les 13000 + 3000 autres tubercules existant à travers le monde) seront rassemblées dans le parc. Les conditions de culture sont extrêmement dures sur des terrains pentus et rocailloux. Avec le changement de climat, les cultures ont gagné quelques 300 mètres en altitude et peuvent prospérer désormais jusque 4500 mètres. Il ne s'agit pas seulement de la conservation de cette plante mais encore de concilier savoir-faire traditionnel, méthodes modernes et tout ceci dans le respect du « **Sumaq Kausay** », le principe quechua du bien vivre reposant sur un équilibre entre les besoins humains, les éléments spirituels et de la nature (v. le Monde du 2-10-2013). C'est ainsi que les quechuas implorent la **Pachamama (la Mère-Terre)** avec des offrandes afin d'obtenir une bonne récolte. Il ne s'agit pas pour moi de transformer le Potagem avec ses variétés **Belle de Fontenay**, **Franceline (pomme de terre rouge)**, **Amandine**, **Charlotte**, **BF15**, **Roseval**, **Vitelotte (peau et chair violette)** en sanctuaire, quoique l'idée ne serait pas déplaisante. On pourrait organiser l'an prochain une fête de la pomme de terre avec exposition, dégustation et élection de la pomme de terre la plus insolite par un jury de nos plus éminents spécialistes (nous avons eu cette année quelques beaux spécimens... de pommes de terre... bien sûr). J'attends les propositions des jardiniers en herbe et leurs précieux conseils.

Ulla

RECETTES SIMPLES DE NOTRE REGION



d'après « la cuisine rustique de la Champagne » de Lise Bésème Pia

Les Nonnettes de Reims

Les enfants sages les trouvaient dans leurs sabots, le matin de la St-Nicolas ou de Noël... Elles sont toujours fabriquées par les biscuitiers de la région.

Il faut savoir attendre un mois pour les réaliser.

Faire chauffer 250 g de miel au bain-marie – y incorporer 250 g de farine de froment. Bien travailler avec une spatule en bois de façon à obtenir une pâte lisse et onctueuse. Laisser reposer au frais cette préparation pendant un mois. Au bout de ce temps, délayer 1 sachet de levure alsacienne dans ½ verre d'eau tiède et y ajouter 3 jaunes d'œufs battus. Mélanger le tout à la pâte miel-farine. Cuire à four doux 30 mn dans un moule à gâteau rectangulaire. Découper ensuite en portions. Glacer les nonnettes avec la préparation suivante :

3 blancs d'œufs travaillés longuement avec 80 g de sucre glace. Répandre au pinceau ce glaçage sur les nonnettes et repasser quelques minutes au four.

Jean-Luc

LE JARDINIER AU CHAPEAU

L'année 2013 ne restera pas une bonne année pour la récolte des fruits et des légumes, avec un printemps trop pluvieux et froid. Conséquence : des semis à refaire, des arbres en retard sur la végétation, des maladies dues au froid. Cependant, dans la perspective d'un temps meilleur pour 2014 nous avons fait de nouvelles rencontres avec de nouvelles associations de jardins partagés ; ceci, dans la convivialité et l'amitié. Nous avons pu échanger nos idées et notre savoir-faire et même donner du matériel de jardinage qui permettra à ces nouveaux jardins de prendre leur essor.

Raymond



POUR FAIRE LE PORTRAIT D'UN OISEAU



Pas besoin de peindre une cage,
et placer la toile contre un arbre,
de se cacher derrière l'arbre, attendre l'oiseau.....
comme dans le célèbre poème de Jacques Prévert.



Mais, suspendre une mangeoire à la branche d'un arbre,
y mettre des graines, attendre un peu à l'écart, sans se cacher,
mais, sans bouger....

... attendre l'arrivée de l'oiseau et... prendre la photo !

Ainsi, nous pouvons admirer : une mésange, un rouge-gorge,
un rouge-queue, un moineau.....

Marie-Claude

Il est déjà venu hier, si, je l'ai vu sur le jardin.

Il avait du faire le mur mais il n'a rien volé
et ne s'est pas envolé car ce n'est pas un oiseau !

Il est revenu ce matin, je l'ai vu sur le grillage au-dessus du muret.

Il court, il court

mais ce n'est pas un furet !

Même s'il est déjà passé ici
et qu'il repasse encore par là.

Cette fois il saute dans l'herbe.

non, ce n'est pas un crapaud !

Il est au pied de l'arbre et le voilà qui grimpe
et tourne en colimaçon.

mais non, ce n'est pas un escargot !

Il va si vite, je ne le vois plus.

Sur les branches, il n'y a que...
des pies, des merles, des rouges queues...

Ah, le voici derrière les feuilles...

... L'ÉCUREUIL



Marie-claude

LA PUCE A L'OSEILLE



J'ai une puce qui me gratte
croyez pas que c'est une tique
banale que j'aurais attrapée
en regardant Jean-Pierre s'échiner
à faire la chasse aux blattes
qui pourraient gâcher not' pique-nique



J'ai une puce qui me gratte
elle me gratouille, me chatouille
ce n'est pas un banal puceron
allant se faire traire à la hâte
par une fourmi amie
et me laiss'finir en quenouille

J'ai une puce qui me gratte
elle me monte au plafond
telle une araignée ail ail ail
voilà qu'elle m'assaille
me promet monts et merveilles
et me met la puce à l'oseille



J'ai une puce qui me gratte
elle colonise mes circuits
elle se prend pour une puce
« rejoins la tribu » dit-elle
« viens slamer, rejoins la fourmilière,
lance tes mots, vol d'éphémères »



J'ai une puce qui me gratte
ça y est j'peux plus m'en défaire
le ver est dans le fruit
chrysalide devenue papillon,
sauterelle, bourdon, coccinelle
dansez, sautez, la vie est belle

Jean-Paul (scène slam du 19 Septembre)

TRESSER LES AIGUILLES DE PIN

ou mini conte de Noël

« Ce matin, en allant acheter du pain, j'ai croisé un pin, ça tombait bien. Il pleuvait un peu, c'était mieux. J'ai ramassé les aiguilles mortes qui reposaient sur les branches basses de l'arbre avec l'intention de leur redonner vie.

A l'abri, armée d'une aiguille à coudre, j'ai entortillé mon brin de fil coloré autour de mes aiguilles de pin en faisceaux et tournicoté pour obtenir un escargot.

La magie de Noël l'a transformé en boule de Noël pour décorer le sapin (hélas artificiel) et a diffusé sur lui une fraîche odeur de forêt. »



Comme moi, vous croisez probablement des pins sur votre chemin, au Potager également. (Voici d'ailleurs une photo du pin noir du Japon, que Jean-Luc K m'a confié et que je bichonne pour les fêtes !). En effet, le genre *Pinus* intègre une très grande quantité d'espèces qui peuvent atteindre des hauteurs de 50 m et une longévité de 600 ans : pin noir, sylvestre, maritime, ponderosa...

Selon les espèces, les aiguilles ont des longueurs différentes et réunies par 2, 3, 5...

Les plus longues sont les plus recherchées en vannerie.

La vannerie en aiguilles de pin est une technique très ancienne qui a subsisté chez quelques peuples dont les Amérindiens. Avant de tresser les aiguilles de pin, il faut les mettre à tremper une nuit ou bien les ramasser par temps humide. C'est une vannerie parfumée, car n'oublions pas, que les aiguilles de pin sont utilisées en parfumerie. L'essence d'aiguilles de pin est extraite par distillation à la vapeur d'eau dont l'odeur est typique, résineuse.

Un petit rappel (et en même temps un clin d'œil à Marie-Claude qui me l'a suggéré) :

Il faut être TRES..SAGE dans cette période de Noël !

Et un petit jeu : sur quelle plante sont installées les boules tressées ? (1)

me répondre à : claudie.mougner@laposte.net



(1)

Claudie



INAUGURATION D'UN NOUVEAU JARDIN PARTAGE, le 26 Novembre 2013 au centre de trois quartiers : Clémenceau, Europe et Pommery, d'où son nom : « Clem-O-Vert » (O pour Europe et vert pour chemin vert) au milieu des immeubles situés à l'emplacement de l'ancienne caserne Jeanne d'Arc.

Ce projet, né au cours d'une réunion de quartier, a été mené jusqu'à sa réalisation par Patricia Grain avec l'aide d'Amélie Piquet.

Après avoir coupé le ruban symbolique, Patricia et Amélie ont planté une lavande. Le jardin prendra vie réellement au début du printemps avec les premiers semis. L'équipe du Potager était présente ainsi que des représentants de l'îlot St-Gilles et de l'Ecole des jardiniers par ce petit matin froid.

Marie-Claude

LE SAVIEZ-VOUS ?

Quelle est la valeur thérapeutique des légumes ?

(d'après « le potager simplifié » d'Isabelle de JOUFFROY D'ABBANS)

1ère PARTIE :

L'AIL est recommandée dans les troubles circulatoires, respiratoires et infectieux. C'est un désinfectant intestinal et un puissant vermifuge.

L'ARTICHAUT est un légume très simple qui purifie le sang en abaissant le taux de l'urée et de la cholestérol. Il donne une grande force aux travailleurs et il est permis aux diabétiques.

L'ASPERGE est diurétique et apéritive. Elle est riche en vitamines A et B et en nombreux minéraux. Elle est conseillée aux anémiques, aux convalescents, aux intellectuels.

LA BETTERAVE ROUGE est très riche en sels minéraux, mais ces sels étant en grande dissouts par la cuisson à l'eau, on recommande de la manger crue, râpée comme les carottes, ou alors la cuire au four et la manger coupée en rondelles. Elle est riche en vitamines A, B et C. Elle est très nourrissante parce qu'elle est riche en sucre naturel, mais interdite aux diabétiques. On recommande aux chanteurs de mâcher une betterave crue avant une séance vocale.

LE CHAMPIGNON est un aliment précieux. C'est un véritable steak végétal. Il est riche en acide phosphorique, en magnésium, en oxyde de fer, en potassium, en chlore, en silice. Il contient les vitamines A et B. Il faut choisir les champignons fermes. On ne épluche pas, on les brosse et les rince soigneusement.

A SUIVRE...

Jean-Luc

