



Bonjour,
Cet été j'ai vu beaucoup plus de personnes sur le jardin...
de nouvelles variétés de légumes... j'ai pu écouter des slameurs
et des concerts (jazz, accordéon et fanfare) quel régal !

Potanou

LES PAGES « POTAGEM »

Numéro 15 *Juillet-Août-Septembre 2014

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

(ouvert les lundi, jeudi et vendredi – l'après-midi à partir de 14h30)

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

L'Été au jardin : EXPO-SLAM-CONCERTS-JAZZ-ACCORDEON-FANFARE-BARBECUES...

Après la soirée-slam du 19 Juin dernier animée par Mirko (Slamtribu), un second atelier écriture-slam scène ouverte, le **Jeudi 10 Juillet**, avec Brice, précédé d'un atelier « création plastique » animé par Sophie (de Slamtribu) auquel ont participé : Véro, Véronique, Catherine, Marcelle, Geoffrey, Nicaise, David... utilisant des éléments naturels trouvés sur le jardin, pour des collages agrémentés de peintures et dessins.

Vernissage de l'Expo « Garden street art » de Tagatrach - Samedi 12 Juillet :

Jean-Paul a présenté les œuvres de Tagatrach, une trentaine de dessins affichés sur un mur du jardin. Un peu plus de 40 visiteurs sont restés pour écouter Dino qui nous a de nouveau enchantés avec ses superbes slams, accompagné à la guitare par Rima. Ceux qui le souhaitaient ont pu dire des textes pendant la soirée qui s'est prolongée autour d'un barbecue



SOIRÉE JAZZ MANOUCHE : « LATCHO DROM » le Samedi 19 Juillet

avec Christophe LARTILLEUX, Deborah LARTILLEUX (guitares) Guy CHOBEAU (saxo)

Parmi les compositions de Christophe, des standards de Django Reinhardt, le célèbre « Nuage » juste après quelques gouttes d'eau passagères. « Les yeux noirs », les gris, les verts, les bleus ont pu apprécier la « rose de picardie » offerte aussi à Anne-Marie pour son anniversaire...

mais laissons François vous en parler dans son article.



Slam-scène ouverte le Jeudi 21 Août :

Animée par Brice (Mister B) de Slamtribu - Avec une météo incertaine, il y a eu un peu moins de participants - Pique-nique et barbecue comme d'habitude - slams de Dino - guitares (Brice et Dino)

Dernière Soirée Slam de l'été - Jeudi 11 Septembre (animée par Brice)

Les plus fidèles se sont retrouvés encore une fois autour de Brice, malgré une soirée plutôt fraîche.

Pique-nique de Rentrée/Samedi 13 Septembre :

Au repas du Cafégem, pour une participation modique, les sympathisants, voisins et autres se sont joints aux adhérents pour profiter des animations :

50 pers. ont pu écouter **La fanfare « en voiture simone »** et Didier Philippoteaux, l'homme-« Dézopilant » interprétant tous les personnages de son conte « Dadatchat ».

Marie-Claude



ARBECUE



Le Potagem en musique

Heureux d'être au Potagem, fruits et légumes ont décidé de défiler en fanfare. Les tomates, suivant leurs tailles, s'équipaient de flûtes de grandeurs différentes, certaines s'époumonaient à en devenir toute rouge. D'autres restaient vertes d'inquiétude. Les prunes rouges avaient décidé de jouer des cymbales en se laissant tomber dessus les quetsches, copieuses, des cymbales aussi, mais de la taille au-dessus, et les pommes sur la grosse caisse. Les pommes de terre, avec leurs grandes tiges ont choisi des harpes à tout vent. Le sureau, le saxo, mais

avec un son le plus haut possible. C'est sur les hélianthus, les hélicons, notre oiseau « Tirouge » entonnait des airs de chorale, avec d'autres battements d'ailes, un peu plus loin. Le hérisson « Potanou » grattait sa planche à laver, des insectes préparaient leurs mouvements de danse. Une fois tout ce petit monde prêt, notre Auguste et notre Georgette ont donné le « la » du départ pour ce défilé à travers le Potagem.

François

Assaisonner les tomates et les courgettes
Rôtir les morceaux de poulet
Bichonner le feu
Envelopper les pommes de terre
Cuire les viandes des deux côtés
Utiliser son savoir
Et bon appétit !

SOIREE JAZZ MANOUCHE du Samedi 19 Juillet (suite)



La météo était incertaine. Allions-nous avoir de la pluie battante ou du soleil qui ferait reluire les touches du saxophone ? « LATCHODROM » venait au Potagem sans percussion et avec le soleil.

« LATCHODROM » est un groupe super de jazz manouche composé de Christophe LARTILLEUX et Deborah LARTILLEUX aux guitares acoustiques et de Guy CHOBEAU au saxo. C'est une centaine d'amateurs mélomanes qui ont répondu présents à l'invitation, plus le soleil. Nos 3 musiciens ont joué une bonne heure sous l'arbre, auprès d'Auguste.

Les « nuages » n'étaient que dans la reprise de ce grand air. Anne-Marie a même eu la surprise de se voir fêter son anniversaire en musique ! Concert bien sympathique de ces artistes talentueux et bonne participation de l'ensemble des mélomanes. Puis, l'équipe du barbecue, après cet échauffement, s'est activée autour du feu pour la cuisson. Une autre équipe installait les salades, desserts et autres amenés par chacun et le Cafégem pour le repas partagé (80 personnes sont restées pour partager ce moment convivial).

Ce fut une bonne et agréable soirée. Si vous avez l'occasion, retrouvez « Latchodrom » lors de leurs concerts. *François*

« Je m'présente, je m'appelle Henri »... euh non...
« Je suis une fleur de province » chantait Charlotte...



... Eh bien non, je ne suis qu'un simple pied de tomate ! Je suis un « cocktail Clémentine » ; vu mon nom, je suis facilement reconnaissable : Je suis de couleur jaune, légèrement orangée. Question taille, je suis plus près d'une bille que d'une clémentine ; peut-être qu'il existe une variété de clémentine naine ?

Cette année, j'ai eu la chance de rencontrer plein de copines, enfin plutôt des membres de ma famille. On serait plus de 12625 variétés selon un site sur « internette ». Le Potagem devrait s'agrandir si on voulait faire une réunion de famille... On était nombreux sur le terrain, près de 120 pieds avec 23 variétés, du beau monde « siou plaît ». Il en venait de partout : Noire de Crimée, Sicilienne, Roma, grosse ronde du Tarn, Marmande, Cocktail Barbanika (d'Afrique peut-être !), Royale des Guinaux, Green Doctor's Frosted (du Nouveau Monde pitêt!).



Pour les formes, là aussi c'était varié : ronde, ovale, carrée... euh non... pas carrée, quoique au Japon ça existe ! allongée, ananas, potiron, clémentine... Concernant les couleurs, cela s'apparente à une palette de peintre, et parfois elles sont même zébrées, marbrées et même tigrées (Tigrella). Il y en a aux noms bizarroïdes : absinthe (à consommer avec modération), green sausage (pas confondre avec les sauces style fast-food).

Quand vous viendrez au jardin, vous saurez les reconnaître !!

J'ai assisté, émerveillé, au montage d'un abri. C'était pas pour nous, les pieds de tomates ! Que nenni, c'est pour vous, les amis du Potagem !

Durant l'été, j'ai pu assister à de nombreuses manifestations, grâce aux horaires d'ouverture du jardin : barbecupicnic, slam, yoga, jazz manouche, atelier artdéco, atelier djambé, fanfare, spectacles, eh oui ! Même de l'accordéon... J'ai surpris une conversation entre les jardineuses et jardineux : les gens peuvent venir partager leurs talents gracieusement ; toute proposition est la bienvenue pour l'avenir !!

A bientôt j'espère, sur le lieu des festivités.

Jean-Pierre et Véronique

Visite des petits du CRM avec Brigitte, le Jeudi 17 Juillet (pour la 3ème année)

Ils sont arrivés en fin de matinée, avec le repas dans les glacières, les jouets, le lecteur CD pour les petites chansons... sans oublier les bouteilles d'eau et les brumisateurs d'eau thermique car il faisait très chaud. Kylian et Ilyda étaient déjà venus, mais Diego et Chloé découvraient le jardin.

L'année dernière, le petit groupe nous avait offert « Dame Ros' en slam ». Cette fois, c'est un bel oiseau en bois que nous avons suspendu à la branche d'un arbre.

Né d'un cep de vigne, il a hérité de vraies plumes, d'yeux en coquillages et billes de verre.



En échange, un petit coin de jardin leur a été attribué.

JP (oreilles de lapin en serre-tête) et la semeuse (Anne-Marie) ont semé devant eux des graines de radis et carottes, mis quelques plants de salades. Diego et Chloé ont pris bien du plaisir à les arroser avec des pistolets à eau et le petit arrosoir d'enfant.

Marie-Claude





LE HARICOT DE SOISSONS (GROS BLANC A RAMES) *art. de Jean-Marc Jouffroy*

Les haricots, vous l'aurez constaté, sont plein d'humour : il y a d'une part, les nains qui vous brisent les reins et d'autre part, ceux à rames qui sous prétexte de ne pas vous casser le dos à la récolte, exigent des installations du diable ; installations d'ailleurs, jamais à l'abri d'une bonne rafale de vent. Et pourtant, leur culture n'est pas nouvelle.

En effet, le haricot tel que nous le connaissons maintenant est lui aussi arrivé en Europe dans les coffres des caravelles des grands explorateurs de la fin du XV^{ème} siècle. Il lui fallut un peu de temps pour s'imposer ; d'autant qu'étaient déjà cultivées d'autres légumineuses sur le vieux continent : fèves, lentilles et autres. Ce furent encore une fois les italiens qui l'adoptèrent le plus rapidement. Il fallut patienter jusqu'à ce que Catherine de Médicis nous l'amène dans ses bagages. Ce n'est qu'au XVIII^{ème} que sa culture s'est généralisée, pour la consommation en grains, même si quelques esprits chagrins, dont le grand Brillat Savarin, lui reprochent haut et fort « qu'ils sont venteux, qu'ils chargent l'estomac et qu'ils sont difficiles à digérer ». Certes, mais ajoutons que verts, secs ou demi-secs, ils sont riches en protéines.

LE HARICOT DE SOISSONS est cultivé dans l'Aisne depuis le milieu du XVIII^{ème} siècle. Depuis 1824, sa zone de culture s'étend du village de Billy jusqu'à Braine. Il est connu qu'à cette époque, la « cultura promiscua » est pratiquée : « les vigneron associent la culture du haricot à celle de la vigne en plaçant des touffes partout où le moindre vide se fait sentir dans le vignoble ». Ainsi, au cours du XX^{ème} siècle, la zone de production se déplace d'abord au nord, où la vigne recule face à la concurrence des vins du midi, avant de se développer dans le canton de Craonne, plus précisément dans la vallée de l'Ailette. En 2003, sous l'influence des quelques producteurs cultivant encore le Haricot de Soissons, de la chambre d'agriculture de l'Aisne, de la confrérie du Haricot de Soissons, de la ville de Soissons et avec le soutien du conseil régional de Picardie, des fonds européens et du conseil général de l'Aisne, 38 nouveaux producteurs se relancent dans la culture. Une grande aventure commence

Description :

variété rustique, donnant 4 à 6 gros grains blancs et plats par gousse, cultivée pour ses grains. Variété adaptée à la congélation.

Conseils de culture : Apprécie tous les sols frais et légers.

La température du sol doit être supérieure à 10-12°C au moment du semis.

Semer : d'avril à juillet – **semis en lignes** : ouvrir des sillons de 3 à 5 cm de profondeur, distants de 70 cm (1 graine tous les 5 cm) – **semis en poquets** : mettre 5-8 graines dans les trous (poquets), espacés de 50 cm en tous sens.

Biner : une première fois quelques jours après la levée, un second binage 3 semaines plus tard. Recouvrir le pied de terre (butter). Dans le 1^{er} mois du semis, si le froid a provoqué le jaunissement des feuilles, pulvériser avec du purin d'ortie, riche en azote. **Arroser :** régulièrement pendant la floraison et la formation des gousses.

Récolte : juillet à Octobre (env. 3 mois après le semis). Elle se fait quand la gousse est bien pleine pour la consommation en grains frais. Pour les grains secs, la récolte sera faite quand la gousse aura séché.

Conseils d'utilisation : Les haricots en grains frais ou secs se consomment en ragoût, au jus ou en salade.

Pour la congélation : Avant de mettre en sacs congélation, les ébouillanter 1 mn et attendre quelques heures

Conservation : Souvent parasités par « la bruche du haricot » (coléoptère de 2-5 mm) qui pond ses œufs sur les gousses. Les larves pénètrent dans les graines, creusent des galeries. Pour limiter les dégâts, après la récolte, mettre les haricots au congélateur pendant 4 ou 5 jours (les bruches seront détruites et les graines conserveront plusieurs années leur faculté germinative).

Des haricots partout... Non content de se retrouver dans nos assiettes, notre légume est solidement ancré dans le langage courant, ce qui encore une fois prouve l'énorme attachement populaire qu'il suscite :

« la fin des haricots » : la fin de tout – « courir sur le haricot » : exaspérer – « pour des haricots » : pour rien.

« haricoter » : se montrer tatillon, etc...



« AU PIED DE MON ARBRE »



Au pied du prunier mort (peut-être revivra-t-il un jour?), nous avons installé l'infirmier des plantes du Potagem. Mais oui, nous stockons ici nos plants fragilisés, parfois presque morts et nous les voyons, oh ! Merveille ! peu à peu se revigorer. C'est ainsi que nos figuiers que l'ont croyait morts sont repartis ainsi que le « dipladénia » tout déplumé qui est à nouveau tout feuillu, comme la passiflore qui commence à faire une à deux feuilles.

Au pied du frêne aussi, hibiscus et fuchsias nous offrent à présent des fleurs magnifiques. Mais oui, au Potagem nous soignons aussi les plantes aux pieds de nos arbres.



Dernière minute ! Nous avons célébré les 100 ans de la guerre de 14-18 en ouvrant nos tranchées. A visiter prochainement.....

Anne-Marie

Vendredi 15 Août :

J'avais eu l'accord du Cafégem pour réunir au Potagem des connaissances qui ne profitaient pas de vacances. Encore que la météo toujours incertaine en a empêché certains de venir profiter du moment. Mais une trentaine de personnes sont quand même venues ! Tout le monde n'était pas arrivé, qu'**Alain** nous entraînait déjà sur des airs d'accordéon. Il avait délaissé pour l'occasion sa rue de Vesle pour se joindre à nous. Repas partagé, barbecue, produits du jardin, visite du soleil et Alain qui nous emmène dans son répertoire impressionnant, qui nous fait un quizz musical et même, laisse un temps son accordéon aux auditeurs ! Bref un beau menu ! Merci à l'équipe du Potagem du coup de main pour réaliser cette bonne et belle journée. Et si vous passez par la rue de Vesle, que vous entendez un air d'accordéon... Allez dire bonjour à Alain, cela lui fera plaisir



Alain Telergan joue depuis plus de quinze ans dans la rue (musette, chansons populaires et des airs qu'il compose) Pour lui, c'est tous les jours « la fête de la musique » MC

François



« **L'homme à l'harmonica** » au Potagem ne s'appelle pas Charles... comme Bronson, mais **Jean-Luc** et il nous régale aussi de ses gâteaux, parfois originaux comme : son « gâteau colo » délicieusement sucré, dont il a déjà distribué la recette à toutes celles et ceux qui se sont déjà régalez, y compris notre charmante voisine, Madame Schmitte, le jour de son anniversaire.

Proportions : 375 g riz soufflé (nature ou chocolaté), 10 carambars,

100 g de beurre, 1 paquet de 300 g de chamallows -

Dans un grand saladier, mettre le riz soufflé, les carambars, les chamallows et le beurre.

Le placer dans un bain-marie en remuant sans cesse et très rapidement.

Puis mettre le tout dans un plat ou moule (préférer un carré ou rectangle), aplatir à la main pour bien tasser.

Mettre un moment au réfrigérateur. Lorsque le gâteau a bien durci, le découper en portions.



YOGA SUR LE JARDIN

Pendant les mois d'été et... par beau temps ensoleillé, Christine et le groupe des habitués du Yoga ont pu profiter du jardin. Quel plaisir de pouvoir se relaxer, faire le vide en soi dans un silence complet, au cœur de la ville, loin des bruits des travaux qui fleurissent dans tous les quartiers en saison estivale. MC



LA PLANTE à deviner et à tresser

A vous de deviner

En 1900, elle est l'héroïne d'un conte du poète Maurice Bouchor (une jeune paysanne)

« On l'appelait à cause de ses yeux candides dont le bleu tendre avait la fraîcheur et la pureté de la fleur ainsi nommée. »

En 1957, Georges Brassens l'évoque dans « Je me suis fait tout petit ».

A cause de sa beauté et de la jalousie qu'elle fait naître, son destin est tragique :

Elle meurt à coups d'ombrelle. Enfin, dernier indice si votre cas est désespéré :

En 1978, elle remplace l'aubergine pour devenir de nos jours, un sigle barbare et

étranger des potagers : ASVP. Mais elle distribue toujours des prunes ou plus élégamment des amandes, euh non, plutôt des amendes. A moi de tresser puisque vous avez trouvé !



Son nom latin est « Vinca major L ». Vinca serait une réduction de Pervinca (plante pour lier).

C'est une plante herbacée pérenne qui se multiplie par stolons comme les fraisiers.

Après avoir ôté les feuilles, j'ai entrelacé ses « fils » et voici deux photos en exclusivité pour les pages du Potagem. Pour la couleur, imaginez des teintes rosées et vertes.

Il est possible de cueillir ses tiges à partir de Juillet jusqu'aux premières gelées mais il faut les travailler suite à la récolte.



Au fait, un petit tour au Potagem s'impose puisque la plante y est bien sûr, présente et abondante.

Claudie



NOS CONFITURES D'ETE

(Anne-Marie, Marie-Claude, François, Eric)

Fraise, prune bleue, quetsche, mirabelle, baie de sureau et gelée de fleur de sureau

Nos Duos : Framboise-fraise, framboise-groseille, rhubarbe-framboise, rhubarbe-mirabelle, rhubarbe-baies de sureau, rhubarbe-courgette blanche, mirabelle-courgette.....

Les originales de François : quetsche-amande-noisette, mirabelle-spéculons, rhubarbe-biscuit rose...

et les compotes : pomme-vanille, pomme-jus d'orange, pomme-mirabelle, pomme-rhubarbe, pomme-poire, rhubarbe-pomme, rhubarbe-banane...