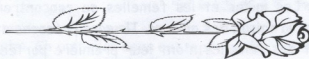




Bonjour,
Je suis heureux de vous apprendre que j'ai une co-locataire...
Elle s'appelle Shérisonne... et comme vous l'aurez compris,
c'est une hérissonne ! Ravi également de voir venir toujours
autant de visiteurs et mes copains jardineux bien sûr !

Potanoü ~

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 18 * AVRIL-MAI-JUIN 2015**

Une affaire « jardineusement » bien menée :

Ma chère et tendre nièce, professeure des écoles, ou tout simplement « instit' », m'avait fait part de son souhait d'organiser une sortie « potagem » avec ses élèves. J'en avais parlé au jardin et pour tout le monde : « pani pwblem ». On avait déjà cogité la chose entre nous, surtout sur ce que l'on pouvait faire pour les intéresser au jardin. Le travail d'Isabelle (ma nièce) était aussi de demander les autorisations nécessaires au bon déroulement de la sortie et aussi, prévoir une date, obligatoirement un Jeudi, le jour où les jardineuses et jardineux sont le plus disponibles, tout en espérant la clémence de Dame Nature (rapport à la météo). La date fut fixée la veille, en fonction de la météo, le Jeudi 16 Avril. J'ai téléphoné à notre président Marc André pour avoir son autorisation, donc tout était OK pour les festivités.

Les visiteurs sont arrivés vers 12h30 avec, non pas « armes et bagages », mais avec « sacs à dos et repas ». Affamés, assoiffés (il faisait un beau soleil), avant d'attaquer leurs repas, ils ont eu droit à une dégustation de radis cueillis par Michel, l'ouvrier maraîcher de Mme Schmitte. Ces radis fraîchement cueillis avaient encore leurs racines avec de la terre dessus ; une démonstration leur a été faite par votre humble serviteur... le succès était assuré et tous les enfants se sont précipités !! Après le repas, deux ateliers ont été organisés, l'un avec leur « maîtresse », l'autre par « l'équipe joyeuse du Potagem » : une visite guidée chez notre voisine (Mme Schmitte) les a tous enthousiasmés. Au retour sur le jardin, des outils avaient été préalablement étalés sur la terre, avec deux intrus ; vous devinez la suite... Enfin, ils ont pu constater le travail de la motobineuse sur la terre et, après l'utilisation des outils, l'équipe du jardin a pensé faire appel à eux pour préparer le terrain avant l'hiver !! Bref, une expérience positive pour tous, autant pour les enfants et leurs accompagnants que pour les jardineuses et jardineux présents ce jour-là. Pour faire court : une affaire rondement menée par tous.

Jean-Pierre

classe verte pour les enfants de l'école primaire Gerbault



L'équipe-jardin a pique-niqué avec les 23 enfants.
Ils ont fait des puzzles, répondu à des questionnaires
élaborés par Isabelle, leur maîtresse...
et ils ont découvert les outils du jardin, se faisant
un plaisir de les essayer sur le terrain..
Une chose est sûre : ils reviendront !
C'est ce qu'ils nous ont dit lorsqu'ils sont repartis. MC



SHERISSONNE, l'hérissonne

Potano est heureux de vous faire part de la venue d'une charmante compagne. « Shérisonne » est arrivée le 19 Mai dernier, par un bel après-midi ensoleillé. C'est le jardineux Raymond qui l'a voiturée jusqu'au Potagem. Comme il y avait déjà plusieurs familles de hérissons dans son jardin, il a pensé à notre célibataire, notre célèbre Potanou. Mais Shérisonne attendant déjà des petits, il lui fallait un endroit tranquille pour élever sa marmaille. Bien que les hérissons ne vivent pas en couple, Potanou pourra bientôt assurer sa descendance.



Les mâles et les femelles se rencontrent dès le printemps jusqu'au début de Septembre, pendant la saison des amours. Ils sont précoces et peuvent se reproduire dès l'âge de dix mois, mais la plupart des femelles n'ont leur première portée qu'après une seconde période d'hibernation. Après l'accouplement, les hérissons se séparent. La femelle s'occupe seule de l'élevage des petits qui naîtront entre juin et juillet. Deux jours avant la mise bas, elle s'installe dans le nid qu'elle a construit et ne le quitte plus, même pour se nourrir, jusqu'à la naissance des petits. A la naissance, ils mesurent entre 6 et 7 cm et pèsent de 10 à 25 g. Ils sont aveugles et leurs piquants pousseront quelques heures plus tard. La mère les allaite jusqu'à ce que leurs premières dents poussent. Ils quittent alors le nid pour faire leurs premiers vrais repas. Les hérissons s'accouplent souvent, mais les femelles n'ont pas plus de deux portées par été.

Marie-Claude



D'AUTRES NAISSANCES AU POTAGEM :

Nous avons eu le plaisir de voir les allées et venues de couples de mésanges qui ont occupé dernièrement les deux nichoirs à balcon que l'on peut voir à gauche sur la photo. C'est la femelle qui construit le nid et couve les œufs ; les deux parents se relaient pour nourrir les oisillons. Dommage que nous n'étions pas là pour assister à l'envol des petits.



MC

LE CHEVREFEUILLE, une plante aussi à tresser

Il existe de nombreuses espèces, du genre *Lonicera*. Sous la forme de lianes, elles sont communément appelées « Chèvrefeuilles ». Le chèvrefeuille est une des rares lianes indigènes françaises. Son nom n'a semble-t-il pas d'explication connue. Le chèvrefeuille est-il mangé par les chèvres ou bien grimpe-t-il comme un cabri ? Les espèces arborescentes sont nommées plus souvent « Camérisiers ».

Cet arbrisseau peut atteindre 4 à 10 mètres. On le trouve dans les villes, dans les jardins et dans les bois. Il ne se contente pas d'être lianescent ; il est aussi volubile, s'enroulant de gauche à droite autour de son support jusqu'à le contraindre dans ses spires, voire l'étouffer. Ses fleurs attirent les papillons crépusculaires comme le sphinx et sa trompe démesurée !

Pour la vannerie, ses ramifications sont si fines qu'elles sont recherchées et réservées pour des paniers fantaisie. Les racines peuvent être aussi utilisées après ébullition et dépouillées de leurs écorces, pour des paniers miniatures. On compare ces brins à du rotin. Après le lierre, la pervenche, j'ai donc adopté un petit chèvrefeuille pour l'observer et utiliser ses tiges peut-être dans quelques années (ph.ci-dessus).



Et en attendant les balades d'été dans la forêt pour récolter des lianes un peu plus longues, j'ai entouré des feuilles de bambou avec quelques tiges de chèvrefeuille en guise de cache pot. A chacun sa façon de tourner autour du pot !

Au Potagem, il y a bien sûr un chèvrefeuille qui s'est installé (avec l'aide d'Anne-Marie) dans le tronc du cerisier autour du cou de Mémé Georgette, la grenouille au pull vert ainsi délicatement parfumée ! Je vous invite à le (re)découvrir (photo ci-contre)



Claudie

LES COURGETTES arrivent dans les jardins - Recette du gâteau aux courgettes...

...pour celles et ceux qui l'ont perdue ! -



Ingédients : 1 grosse courgette, 100 g sucre, 1 sachet sucre vanille, 4 œufs, 100 g farine, 50 g beurre fondu

Cuire la courgette à la vapeur (sans enlever la peau si elle vient du jardin), l'écraser en purée et laisser refroidir. Mélanger beurre fondu et sucre, ajouter les œufs, la farine et la purée de courgette, mélanger. Verser dans un moule beurré, cuire au four env. 25/30 mn, th.6

Jean-Luc

Nous avons sur le terrain, une invitée prestigieuse, que dis-je

« royale », n'ayons pas peur des mots. En effet, la Reine des hâtives, « Pascaline » de son prénom, a fait halte chez nous pour se reposer un petit peu après son périple dans les pays lointains. Eh oui, elle a beaucoup voyagé la petite dame, avec sa copine « Ste Marthe » ; elles ont fait un voyage gastronomique, plutôt « fruitologique » !! Elles ont mangé des cerises du côté de Rome, puis en Sicile, un petit tour en Grèce à Pyros, en Russie aussi (ça rime, c'est pas mal). En Allemagne, elles ont dégusté des fruits verts en grappes s'il vous plaît ! Un peu de bateau, direction l'Afrique ; au menu, des ananas verts, des jambes de bananes, des « osu blu » et alors là, au diable l'avarice, l'avion direction le Chili, pour déguster des « chile verde ».

Au cours de leurs voyages, elles ont emporté des souvenirs. Eh oui, elles nous ont rapporté des spécimens de leurs séjours pantagruéliques dans les contrées lointaines. Le groupe des jardiniers bénévoles est en train de les faire pousser dans le Potagem !! Comme vous voyez, ça balance pas mal, non pas à Paris, mais au Potagem !!

Alors, pour tout cela, les « petites mains » sont appréciées au jardin !!

A bientôt.

PS : Renseignez-vous auprès du Cafégem, il s'en passe des choses au Potagem cet été !!!

Jean-Pierre



ATELIER-REMPOTAGE des plants de tomates

C'était le **Jeudi 21 Mai** avec le groupe du Foyer de l'Amitié accompagné par Véronique et quelques adhérents du Cafégem.



JEUDI 11 JUIN : premier atelier-slam au jardin avec pique-nique-barbecue en fin de soirée

Dino et Rima, toujours présents pour venir scander leurs supers textes sur un léger fond musical.



SAMEDI 20 JUIN : pour fêter l'arrivée de l'été, journée méchoui, dans la joie et la bonne humeur.

les cuisott arrivés très tôt, des tables décorées... Près de 70 personnes étaient là pour déguster le fameux mouton accompagné de semoule, de ratatouille et aussi de poulets, brochettes... des chants à la guitare avec Lucie et Eddy.



Vous avez dit « Sauce verte »

Née à Francfort-sur-le-Main, j'ai grandi avec la « **sauce verte** ». Par patriotisme, mais peut-être encore plus par ignorance, j'ai, avec beaucoup d'autres francfortois, répandu le mythe qu'Aja, la mère de Johann Wolfgang von Goethe avait inventé ce mets. Ce qui est sûr, c'est que Goethe et sa famille s'en délectaient.



Un récent séjour dans ma ville natale, où bien entendu, j'en ai profité pour retrouver « ma madeleine de Proust » à moi, m'a incitée à approfondir mes recherches à ce sujet afin d'en avoir le cœur net. Ainsi, la « **sauce verte** » serait connue en Europe depuis 2000 ans. La recette (pas celle de Francfort) viendrait de l'Orient et aurait été reprise par le Romains. Puis, elle a cheminé jusqu'à l'Allemagne : peut-être avec les **Huguenots** ayant trouvé une terre d'accueil au 17ème siècle dans le land de Hesse, en particulier dans un petit village près de Francfort, nommé Neu-Isenburg. Il y a également des ramifications jusqu'à Kassel. D'autres sources parlent d'une famille de commerçants italiens, les **Bolognaro**, dont les traces à Francfort remonteraient à 1733. Toujours est-il, qu'il y a de nombreuses variantes dans beaucoup de pays du monde (**France** : sauce verte, **Inde** : Hari Chutney, **Italie**, **Espagne** et **Mexique** : salsa verde, **Pays-Basque** : salsa verde basquaise, **Canaries** : majo verde, **Trinidad et Tobago** : green seasoning). Il ne m'appartient donc pas d'attribuer cette merveille à quiconque mais de parler ici de la vraie « **sauce verte** » (en argot : gri soss / gri = grün), celle qui compte pour moi.

Traditionnellement, sept herbes la composent : bourrache, cerfeuil, petit cresson, persil, ciboulette, oseille et pimprenelle. Afin de la préparer, ces fines herbes sont hachées ; on y ajoute du « Schmand », sorte de crème fraîche épaisse mais allégée, du yaourt, de la mayonnaise, de l'huile, du vinaigre, du citron, sel, poivre, un peu de moutarde, des œufs finement hachés, une pointe de sucre et une épice pour relever le goût. Le tout est servi avec des pommes de terre cuites à l'eau, poisson ou poitrine de bœuf ou encore de la viande provenant d'un pot-au-feu, des œufs durs coupés en deux, des radis en rondelles, placés sur la sauce.



Des maraîchers de la région de Francfort se sont tout de même constitués en association et ont demandé une certification d'origine contrôlée auprès des organismes agréés. Cet ensemble d'herbes cultivées dans un rayon limité du quartier **Francfort-Oberrad** par 15 maraîchers spécialisés est vendu emballé et roulé dans un papier adapté avec une recette intégrée. Chaque herbe ne peut représenter au maximum que 30 % du volume global et au moins 70 % des fines herbes doivent provenir de cette région. Une entreprise berlinoise produisant un produit congelé au nom de « Frankfurter Grüne Sosse » a été déboutée en 2011, mais l'attribution du label auprès de la commission de Bruxelles se fait attendre. Hommage à la fameuse sauce verte : sept petites serres, conçues par une artiste de Ludwigsbourg, Olga Schulz, ont été illuminées lors de la « **Luminale** », spectacle de lumière, œuvre faisant partie des 221 projets illuminés en 2012. Mon souhait le plus cher pour le Potagem serait, l'année prochaine, de faire un petit carré ou rectangle, fabriqué à partir de branches de noisetiers et uniquement destiné à vous faire découvrir ce délice qu'est la « **sauce verte** ». Si cela prend forme, je m'engage à vous élaborer ce plat typique, ses garnitures et accompagnements.

Ulla Girard

LE MECHOU :

Un mechoui n'est pas toujours une partie de plaisir, surtout pour ceux qui le préparent. Il ne s'improvise pas. Il faut être connaisseur ou être avec des connaisseurs. Car au final, une cinquantaine de personnes ou plus, attendent le moment fatidique de déguster « la bête ». Pour le mechoui du 20 Juin au Potagem, plusieurs semaines avant la date, il m'a fallu rechercher un moyen de cuisson pour le mouton : broche électrique ou manuelle, rôtissoire ou pas. Acheter ou non des stères de bois ? Pour en avoir discuté avec un ami éleveur de moutons, celui-ci m'a conseillé la rôtissoire électrique (à louer). L'agneau n'a pas été difficile à acheter Je suis allé chez un boucher-charcutier réputé sur Reims. N'étant pas été payé pour lui faire sa pub, je tairai son nom ! La veille, nous sommes allés chercher la rôtissoire, Yoann, Daniel et moi avec l'estafette prêtée par le Foyer de l'Amitié, avec leurs tables et chaises pliantes. Au Potagem, rangement, préparation des barnums, nettoyage des tables, chaises ont été orchestrés par une joyeuse équipe les jours précédents. Merci à tous ceux ayant prêté main forte. Le 20 au matin, Yoann, Eric, J-P et moi-même, avons installé et mis en route la rôtissoire (à 6h45). A 7h15, nous sommes allés chercher la bête de 20 kg. Le temps de la préparer : assaisonner la panse avec des herbes de toutes sortes, oignons, échalotes, poivre, sel, huile..., la cuire avec un gros fil de fer (heureusement que ma mère m'a appris la couture!), mettre l'agneau sur la rôtissoire à 8h30. Plus de 4h de cuisson ont été nécessaires, avec badigeonnage permanent avec un roulement de volontaires (Eric, Yoann, Antoine, Nicolas, J-Yves,...) Près de 250 l de charbon de bois ont été brûlés. Après découpe minutieuse par mes soins, l'agneau a été distribué à tous les gourmands. La brigade culinaire avait préparé les mises en bouche, l'apéro et plein de bonnes choses pour accompagner ce repas inhabituel. Enfin, ce fut un réel plaisir pour toutes et tous de passer à table... celles-ci décorées de lierre, fleurs par A-Marie, J-Paul, Daniel... Le repas et la fête ont battu leur plein jusqu'à 20 h pour certains. La musique était présente, fête de la musique oblige ! Lucie et Eddy ont interprété leurs compositions à la guitare. Les percussions étaient assurées par Nicaise, à l'aide des couvercles des marmites. Les harmonicas de bibi ont un peu chauffé. Cette journée fut une réussite. Un grand merci à tous. Il paraît qu'on demande déjà au Cafégem de recommencer l'année prochaine !

Jean-Luc

