

## LA FEUILLE DE CHOU N° 206 - Octobre 2020

### Edito

Je ne sais si c'était l'été indien, mais septembre a « *chauffé* » comme rarement ! Encore une année exceptionnelle au niveau chaleur persistante. Par contre, l'automne est là et bien là : les températures ont fortement chuté et la pluie, tant attendue, est finalement arrivée. Les dernières récoltes au potager, les premières plantations, et les tâches quotidiennes d'entretien : le jardin donne encore beaucoup d'activité au jardinier ce mois-ci. Au jardin, c'est bas les masques, mais ailleurs, plus que jamais, l'on doit respecter les gestes barrière. En fin de mois, les enfants auront une bonne raison de porter le masque : fêter Halloween, mais pourront-ils comme les années précédentes frapper aux portes le 31 au soir pour recevoir des friandises ? Telle est la question !

### Quelques vieux dictons :

« Feuilles qui tombent à la Saint-Léger annoncent souvent belle année ! (Le 2)

« Souvent Saint-Firmin attrape les mouches avec la main ! » (Le 11)

« A la Saint-Vallier, le bois est au bûcher ! » (Le 22)

### En fleurs actuellement :

Ageratum, aconit, amaryllis belladone de jardin, (déjà fleur à Paris en juillet), anémone du Japon, arbousier, aster, chrysanthèmes, cyclamen de Naples, dahlias, érigéron, gaillarde, ipomée, impatiens, lobelia, œillet et rose d'Inde, nérine, tabac décoratif, osmanthe, rosier remontant, rudbeckia, scabieuse, skimmia, solidago, solanum, etc.

### Les hôtes du jardin : l'altise

Ce minuscule coléoptère noir sauteur (**Altica oleacea**) paraissant insignifiant peut causer de gros dégâts dans les cultures, attaquant surtout les plantes de la famille des crucifères : colza, choux, cresson, radis, navets. Il vit de façon grégaire, formant alors d'importantes populations et en une journée, peut détruire les plantes, ne laissant rien du feuillage, qui dans un premier temps, peut être criblé de minuscules trous. Le parasite affectionne particulièrement les temps chauds et secs. Le climat de cette année a joué en leur faveur, hélas, puisqu'il a ravagé des champs entiers de colza.

### Le mot du jardinier : la fabrique

Le terme « **fabrique** » trouve son origine chez le peintre Claude Gellée, dit le Lorrain, qui à la fin du XVII<sup>ème</sup> siècle a écrit que tout paysage doit montrer un élément « **fabriqué** » par l'homme.

### Histoire Du piment d'ESPELETTE

Ce piment (**Capsicum annum 'Gorria'**) venu du Mexique débarque avec les explorateurs en France au XVI<sup>ème</sup> siècle, et plus précisément dans le pays Basque. En 1650, retrouvant le climat de ses origines, le piment prend racine autour du village d'Espelette dans le pays basque Français. Il est utilisé rapidement comme condiment et pour la préservation des viandes. Les graines des plus beaux piments sont sélectionnées pour les semis l'année suivante. Traditionnellement séché sur les façades des maisons du village d'Espelette et des autres villages alentours, le « **Gorria** » est reconnu comme l'**un des emblèmes** du Pays Basque.

Dix communes, dont Espelette sont concernées par la production du piment et de l'appellation AOC. En effet, au creux d'un théâtre de collines et de crêtes, proches de l'océan, la zone de l'appellation bénéficie d'un climat caractérisé par une pluviométrie généreuse, des températures douces et le fameux vent du sud, « **Haize Hegoa** », conditions idéales pour la culture du piment.

**L'échelle de Scoville** mesure l'intensité du piquant des piments. Le Gorria d'Espelette est à 4 sur une échelle de 10. Ce qui lui donne son piquant si subtil et non brûlant.

Le piment d'Espelette est mangé à toutes les sauces, si je puis dire, et entre dans de nombreuses préparations diverses : séché et assemblé en corde, épice en poudre, gelée, vin blanc, bière, confiture, sel fin, caviar de piment, huile d'olive, vinaigre de vin, chocolat et même glace.

[contact@pimentdespelette.com](mailto:contact@pimentdespelette.com)

### ***Découvrez....le Loropetalum chinense ' Ever red'***

Plus prosaïquement appelé **Loropétale de Chine**, ce petit arbuste original et décoratif toute l'année gagne à être connu. Le feuillage est persistant et rouge pourpre, il fleurit en fin d'hiver, de février à avril et atteint 1.5 à 2m de hauteur. Les fleurs ébouriffées, roses, rouges ou blanches, ressemblent à des rubans. L'exposition peut être ensoleillée à mi-ombre, une ombre l'après-midi est idéale. Le sol de préférence riche. Il convient très bien à la culture en pot. De plus sa rusticité le rend presque insensible aux maladies et aux parasites.

### ***La photo du mois : le Crinole de Powell, l'étoile blanche estivale.***

Ce bouquet de grandes fleurs blanches a été visible plusieurs semaines à l'ombre d'un magnolia, dans le petit jardin de l'Hôtel du Baron Hirsch, au 2 rue de l'Elysée. Il provient de l'un des bulbes plantés depuis de nombreuses années, qui ont fleuri sans relâche en raison du climat exceptionnellement chaud cette année. Cette espèce (**Crinum x powellii**) appartient à la famille des **amaryllidacées** comme le clivia, perce-neige et jonquille entre autres et est un croisement issu de 2 espèces venant d'Afrique du Sud.

Le bulbe, très gros, mesure parfois plus de 10 cm de diamètre et peut peser jusqu'à 1,5kg. Son feuillage ressemble à de grands rubans mesurant jusqu'à un mètre de hauteur. Et pousse en touffes denses. Les feuilles sont semi-persistantes à persistantes selon le climat hivernal, et résistent au gel jusqu'à moins 10. La plante peut être cultivée en pot et rentrée l'hiver. Blanche ou rose, la floraison dégage un parfum suave. Elle dure de juillet à septembre et produit de très bonnes fleurs à couper.

La plantation s'effectue de mars à avril à l'abri du gel. Le bulbe étant fragile à la pourriture, on doit laisser impérativement le collet à l'air libre. Les crinums apprécient la pleine lumière mais le soleil direct n'est pas indispensable. Ils poussent bien dans un sol riche et légèrement acide.

### **Il existe 2 modes de propagation :**

- Récolte des graines en fin d'été, semis direct ou mise au sec et au frais durant l'hiver, et semis au printemps dans un terreau léger maintenu humide. Les plantules fleuriront au bout de 3 à 4 ans.
- Sinon la méthode la plus commune est la division des bulbes à l'automne lors de l'arrachage en pleine terre, bien que les bulbes puissent se pérenniser sous un climat propice.

### ***En bref : ballade bucolique dans le parc de Jeurre***

D'une superficie de 60 hectares, la principale caractéristique de ce parc paysager est d'abriter un certain nombre de **fabriques** sauvées de la destruction, dont 4 provenant du parc de Méréville (Temple de la Piété Filiale, colonne rostrale, cénotaphe de Cook, façade de la Laiterie). On y trouve aussi des pièces d'architecture récupérées lors des grands travaux de Paris ou le fronton de l'aile gauche du château royal de Saint-Cloud. De belles allées bordées de buis taillés permettent au visiteur de se rendre d'une fabrique à l'autre en lui ménageant des vues ravissantes sur les monuments et les pièces d'eau. Le visiteur découvre l'histoire du château à travers ses salons aujourd'hui ouverts à tous. Le propriétaire, Louis Dufresne, comte de Saint-Léon, disparu depuis peu, se voua à la préservation du parc et du château qui se trouvaient dans un état de ruine, ayant subi des dégradations durant la seconde guerre mondiale. Son action permet aujourd'hui l'ouverture au public. Les visites se font sur rendez-vous, et bien entendu, les gestes barrière sont de rigueur.

**Pour tout renseignement :** [www.parcdejeurre.fr](http://www.parcdejeurre.fr)

Tél : 01 64 94 57 43

Yannick Cadet, jardinier