



**Saint Fiacre** : Depuis le règne d'Henry IV, il est le patron des jardiniers, premier moine phytothérapeute, on le fête le 30 août !



## SOMMAIRE

Les jardins souffrent ...	p.2
Les arbres réagissent ...	p.3
Le jardin face au changement climatique	p.4
Partenariat renforcé avec l'APJLR	
Nos adhérents ont du talent ...	
Côté spectacle au jardin	p.5
Côté ateliers	p.6, 7
Actu Jardins	p.8

## AGENDA

- **Le 2 septembre** :  
Sortie PJMP dans le Lot ouest
- **Les 17 et 18 septembre** :  
Journées Européennes du patrimoine
- **Du 30 septembre au 2 octobre** :  
16<sup>ème</sup> Festival international des orchidées à l'Abbaye de Fontfroide

Chers adhérents  
Le calendrier du 2<sup>ème</sup> semestre vous sera envoyé au fil de l'eau. N'oubliez pas de répondre par mail pour vous inscrire.



## Bulletin d'information de l'Association Parcs et Jardins de Midi-Pyrénées **OCCITANIE**

Nous suivre : [www.pjmp.eu](http://www.pjmp.eu) / Nous contacter : [pjmp.siege@gmail.com](mailto:pjmp.siege@gmail.com)

## Edito

*C'est avec un plaisir non dissimulé que nous vous adressons notre Newsletter N°1, en complément de « La Tonnelle », fil rouge de notre activité.*

*Nous espérons que vous avez passé un bel été, saison conviviale tant attendue pour profiter des pleines floraisons, des récoltes de fruits et de légumes.*

*Cependant, **cet été a été exceptionnel tant par la durée des records de chaleur que par l'intensité de la sécheresse, ce qui n'est pas et ne sera pas sans conséquences.***

*Même si depuis 2019, nombre de conséquences du « **jardin face au changement climatique** » étaient déjà constatées, cet été est une nouvelle prise de conscience de la nécessité de l'urgence à s'adapter encore et toujours.*

*Le calendrier des experts semble s'accélérer ; certains pensent qu'il faut se préparer à des étés pouvant atteindre des pics jusqu'à 50° en France ? Sommes-nous prêts ?*

*Tous les passionnés ou les concepteurs de jardins, qu'ils soient d'influence classique ou moderne, ont conscience du **défi à relever** et beaucoup font déjà preuve d'initiatives et de créativité par l'ouverture à de nouvelles cultures, à de nouvelles méthodes.*

***Mais ce défi est aussi une réelle opportunité de réinventer nos jardins, de réfléchir au « jardin idéal » qui pourrait être tout à la fois œuvre d'art, nourricier, thérapeutique, lieu de culture biologique, avec des choix et solutions économes en eau et en énergie.***

***Restons confiants**, nul doute qu'à l'avenir nous découvrirons encore des jardins aux mises en scène savantes ou étonnantes, qui nous ravissent à chacune de nos visites, lesquelles vont reprendre dès septembre.*

Béatrix de Gary (vice-présidente)



## Les jardins souffrent ...



**Adhérents PJMP :**  
votre jardin est ouvert au public mais  
il subit nombre de dégâts depuis cet été ?  
Vous souhaitez échanger avec nous ?  
N'hésitez pas à nous contacter par mail.  
Nous ferons notre possible pour vous soutenir  
dans le respect de nos statuts.

Dans cette Newsletter N°1, saluons le courage de l'un de nos adhérents, les propriétaires des **Jardins de la Poterie HILLEN** à Thermes Magnoac (65) dans les Hautes Pyrénées (Label jardin remarquable 2010), **Renata-Elisa et Lutz HILLEN**.

Ce couple qui aime créer, savourer et partager se livre à un travail sans fin depuis 1990, tel que commenté lors de la visite de PJMP le 25 mai dernier. Ils ont aménagé au fil du temps 6 hectares sur plusieurs niveaux autour des bâtiments en une vingtaine d'espaces jardinés selon des thèmes différents.

Depuis le 14 août, face aux dégâts de la sécheresse, ils se sont résignés à annoncer la fermeture temporaire de leurs jardins pour une durée indéterminée.

Saluons leur témoignage résolument positif : « C'est une année très difficile ... Il ne s'agit pas d'un événement temporaire. Nous devons encore une fois repenser notre jardin de 6 hectares. Malgré notre énorme engagement pour la nature, le respect de l'écologie avec une observation scrupuleuse, nous allons devoir revoir nos plans de manière intensive. Depuis 30 ans, nous avons planté 12.000 arbres et arbustes, sans compter les plantes vivaces, nous avons redonné vie à un champ vide ... mais la sécheresse prolongée est plus forte, alors nous nous y mettons... de nouvelles idées font naître un nouveau courage. Nous pensons à toutes les personnes qui souffrent, à toute la faune et flore qui sont au bout de leurs réserves... »

**Renata-Elise a une autre passion, celle de la cuisine, et le restaurant du jardin reste ouvert (sur réservation : [www.lespritedelisa.fr](http://www.lespritedelisa.fr)). Elle continue à régaler ses clients avec ses produits bio et ses recettes personnalisées sur la terrasse.**

En 2013,  
ce jardin a été sélectionné  
pour l'émission  
*Le jardin préféré des Français*,  
présenté par  
Stéphane Bern.



De tous temps, l'homme a observé les lois de la nature, pour mieux s'adapter avec passion et humilité. La littérature mythologique en témoignait déjà avec les histoires extraordinaires des divinités responsables des forces de la nature.





## Les arbres réagissent ...

On ne peut que constater qu'en cette période de sécheresse, les arbres n'ont jamais autant fructifié ! Les chênes, les hêtres, les érables, les conifères, etc. tous ont produit une multitude de fruits. Comme s'ils se savaient en danger de mort ... Pas si étonnant, ils se reproduisent le plus possible pour assurer leur descendance.

Dans cette Newsletter N°1, zoom sur un arbre et son parcours extraordinaire : l'Oranger des Osages (*Maclura pomifera*), vu à l'occasion de la visite PJMP en juin 2022 dans les jardins du Château de Surs à Lisle sur Tarn (81), visite que nous développerons dans La Tonnelle n°11.

*De style palladien le château a été édifié entre 1848 et 1852 par Eliézer Gineste de Surs, l'arrière grand-père de l'actuel propriétaire. Situé au cœur du vignoble gaillacois, le château est entouré de 40 hectares de vignes AOC et domine magnifiquement du haut de ses coteaux la rive droite du Tarn.*



*Exceptionnelle cave voûtée, une cathédrale amoureusement dédiée au vin Gaillacois.*



## Zoom sur l'Oranger des Osages

L'Oranger des Osages (*Maclura pomifera*) est d'origine nord-américaine et appartient à la même famille que les mûriers. Il fut découvert au XVII<sup>e</sup> siècle aux États-Unis, dans l'actuel Missouri, alors territoire des Indiens Osages.

Ces derniers utilisaient son bois pour fabriquer des arcs, et le latex de ses fruits et de ses racines, qui possède la particularité de jaunir au contact de l'air, pour se peindre le visage et teindre les vêtements.

Le bois de l'Oranger des Osages, très dense, résiste bien au pourrissement. Il est particulièrement apprécié pour la fabrication de manches d'outils, de poteaux ou de gournables (cheville en bois). Enfin, il brûle particulièrement bien, et longtemps.

Plus rustique que le mûrier, il fut introduit en France au début du XIX<sup>e</sup> siècle, en 1812, pour nourrir les vers à soie avec ses feuilles, mais cette expérience se solda par un échec.

Il devint alors un arbre d'ornement, principalement par l'originalité de ses fruits, ce qui implique de planter un pied femelle.



*Une magnifique allée de pins parasols bi-centenaire unique dans le Tarn, monte à l'assaut à la fois du ciel et des coteaux ... on se croirait en Toscane !*





# Le jardin face au changement climatique Les Rendez-vous aux jardins

**Thème 2022 pour cette 19<sup>ème</sup> édition des « Rendez-vous aux jardins » qui s'est déroulée du 3 au 5 juin 2022.**

Parce qu'aujourd'hui plus que jamais, chacun peut s'engager en faveur de la lutte contre le changement climatique et la préservation des ressources naturelles. Cet événement a été l'occasion de développer l'impact de la question environnementale sur la création, la conservation, la restauration et l'entretien des jardins. Porté par le ministère de la Culture, cet événement très attendu chaque année a été un succès malgré les intempéries.

Au niveau national, 2.200 jardins publics ou privés ont participé.

En région Occitanie, pas moins de 223 parcs et jardins ont ouvert leurs portes au public à cette occasion, dont nos 43 jardins labellisés « Jardin remarquable ».

<http://rendezvousauxjardins.culturecommunication.gouv.fr>

## Partenariat renforcé avec l'Association Parcs et Jardins Languedoc Roussillon (APJLR)

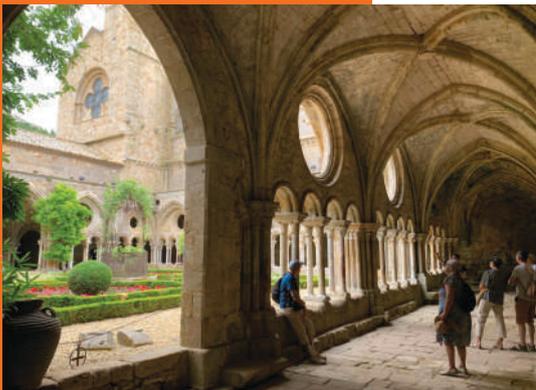


**L'Association des Parcs et Jardins de Languedoc Roussillon (APJLR) est notre partenaire du CPJF vis-à-vis de l'Etat (DRAC Occitanie)**

PJMP représentée par Michel de Rivoyre (président) et Béatrix de Gary (vice-présidente), ont été invités en juin dernier par Jean-Louis DOUILLET, président de l'APJLR pour assister à l'Assemblée Générale, dans le site exceptionnel de l'Abbaye de Fontfroide (11) près de Narbonne (Abbaye classée MH et jardins 2 ha, label JR). Cette réunion a été l'occasion d'échanges constructifs et chaleureux sur le contexte et le renforcement de notre partenariat, voir des escapades communes, si possible, et pour ceux qui le souhaiterait (A suivre).

Son témoignage (extrait) sur la situation en Languedoc Roussillon : « Mai a été sec, Juin aride, et Juillet carrément caniculaire. De quoi ne plus douter du dérèglement climatique ...

*Parmi les propriétaires de jardins, bénis sont ceux qui bénéficient d'une nappe phréatique ou de la proximité d'un canal d'irrigation ... Pour tous les autres, espérons que les mois d'août ou septembre apporteront quelques belles averses afin que les jardins se remettent de plusieurs mois de privation d'eau ... »*



L'Abbaye de Fontfroide est l'une des plus grandes abbayes cisterciennes de France et fut un haut lieu de la lutte contre les Cathares.



### **Noté pour vous :**

Le week-end du 30/09 au 02/10/2022, à l'Abbaye de Fontfroide, se déroulera le 16<sup>ème</sup> Festival International Orchidées, un voyage extraordinaire dans le monde fascinant des orchidées. L'occasion de découvrir des plantes d'exception, mais aussi les jardins de l'Abbaye, la roseraie au sud de l'église, les jardins thématiques dont le jardin médiéval, la promenade du bosquet, des espèces méditerranéennes et une belle vue d'ensemble sur l'Abbaye.



## Nos adhérents ont du talent



### Pour cette Newsletter N°1, coup de projecteur sur Isabelle MALATRAY, adhérente particulière.

Vive et généreuse, Isabelle partage depuis 4 ans sa passion des fleurs avec nos aînés, pour leur plus grand plaisir. Elle témoigne : « *Passionnée par les fleurs, les feuillages et plus largement le végétal, je fleuris régulièrement des églises, des mariages, etc. depuis 20 ans, et depuis 4 ans j'anime des ateliers floraux dans des EHPADS ou résidences seniors. Ma passion mise au service de personnes avides de retrouver la beauté, les odeurs, le toucher et parfois même le goût des fleurs me ravit. J'ai suivi de nombreux cours d'art floral et participé au concours d'art floral international à Revel qui a lieu tous les 2 ans et s'accompagne d'une exposition. Les visites de PJMP me permettent de découvrir des lieux inédits et d'étoffer mes connaissances sur les différentes variétés des espèces cultivées.* »

#### Chers adhérents

Vous avez une passion ou des infos relatives à votre jardin ?  
Vous pensez que cela peut intéresser l'ensemble des adhérents et être l'objet d'une communication au réseau PJMP ?  
Adressez-nous un mail et nous ferons de notre mieux pour relayer, dans le respect de nos statuts, par voie numérique ou autre.



## Côté spectacle au jardin

Dans la grande tradition des théâtres de plein air, le 18 Juin 2022, à l'occasion du 400<sup>ème</sup> anniversaire de la naissance de Molière et le 350<sup>ème</sup> anniversaire de la création de sa pièce "LES FEMMES SAVANTES, la "Comédie d'Epidaure" s'est produite sur la terrasse de « Bolé » (Labège 31), chez Hubert Bellot des Minières, membre du bureau PJM.

Un succès, vu l'ambiance le nombre des participants (près d'une centaine).



## Côté ateliers



**Innovation 2022, cette activité est un réel succès, vu les deux premières éditions.**

Tel que vous avez pu le lire dans « La Tonnelle » N° 10 (consultable sur [www.pjmp.eu](http://www.pjmp.eu)) le 1<sup>er</sup> atelier s'est déroulé le 19 mars 2022, à Fourquevaux (31) sur le thème « **La taille des vergers** » avec la participation de l'une de nos associations adhérentes « Les Vergers Retrouvés du Comminges » basée à Labarthe-Isnard (31).

Le 2<sup>ème</sup> atelier, a eu lieu le 20 mai dernier, à Labège (31) sur le thème « **La découverte des fleurs et plantes sauvages, médicinales ou comestibles de nos jardins** », sous l'égide de Katéri JOUVEAUX, Naturopathe, diplômée Heilpraktiker (diplôme allemand agréé O.M.N.E.S), une formatrice aorm.



Hubert Bellot des Minières, membre du Bureau PJMP, a organisé cet atelier dans sa propriété de Bolé (31 Labège). Une initiation à l'herboristerie à travers les allées du parc, à la découverte des plantes sauvages, médicinales ou comestibles, très courantes dans nos jardins. Les participants ont échangé avec Katéri, tout le long d'un parcours dans une nature non complètement maîtrisée, doux souvenirs de notre enfance. Atelier passionnant et étonnant, tel fut l'avis unanime à la clôture de l'atelier en savourant les tisanes détox du printemps, préparées dans la cuisine de Bolé.

La liste des plantes sauvages observées est longue, mais citons : la laitue Vireuse (*laitue sauvage*), la cirse commune (*chardon commun*), la monnaie du pape, la mélisse officinale, le tamier commun (*herbe aux femmes battues*), l'alliaire officinale (*ail sauvage*), la petite oseille, rumex des Pyrénées, le trèfle violet (*trèfle rouge*), le thuya de chine, l'aubépine monogyne, le fragon petit, houx, la bourrache officinale, le chénopode blanc (*épinard sauvage*), le grand plantain, le coquelicot, le lotier corniculé (*sabot du petit Jésus*), le sureau hièble (*faux sureau*) et le sureau noir.





A partir des fleurs de sureau noir de citrons et de sucre, il est possible de préparer une limonade qui par processus de fermentation au soleil, devient naturellement pétillante et est surnommée « le champagne des Fées ». Un délice très parfumé, frais et floral dont nous vous livrons recette ci-après.

#### **Limonade de Sureau ou « le champagne des fées »**

Allez cueillir vos fleurs en vous assurant de leur identification et retirez les éventuels insectes. Placez-les avec du sucre ou miel et les citrons dans un gros bocal stérilisé, puis versez 1 litre d'eau de source.

- Fleurs : 5 à 10 corymbes de sureau noir ou, si vous préférez, 1 poignée de pétales de fleurs comestibles roses, églantines parfumées, coquelicots etc. (mais avec double quantité de fleurs + quelques épiluchures de pommes si pas de sureau)

- Citrons : 2

- Sucre ou miel : entre 120 et 200 g de sucre brun ou de miel. Recouvrez le bocal (tissu ou papier) et terminez par un élastique ou un couvercle non cédé (ne pas fermer complètement). Placez le bocal au soleil pour la fermentation entre 4 et 8 jours en fonction de l'ensoleillement. Remuez de temps en temps avec un instrument stérilisé. Le mélange va devenir légèrement pétillant et des petites bulles vont apparaître. Filtrez et versez dans une bouteille stérilisée qui peut être fermée hermétiquement. Veillez à ne pas remplir complètement les bouteilles pour éviter des explosions. Laissez encore fermenter à température ambiante au moins 7 jours et vous pouvez déguster. Plus vous attendrez plus ce sera pétillant et parfois même légèrement alcoolisé ! Dans tous les cas, c'est absolument délicieux !



**Attention : ne pas confondre le sureau noir (*Sambucus nigra*) et le sureau hièble (*Sambucus bulus*), qui lui n'est pas comestible. Comment reconnaître le sureau noir ? Ce dernier est un arbre, avec un tronc, alors que le sureau hièble est une plante herbacée sans tronc. Par ailleurs, les grappes de fruits du sureau noir sont tournées vers le sol, alors que celles du sureau hièble regardent vers le ciel.**

# Le CPJF Comité des Parcs et Jardins de France

**Le CPJF, association reconnue d'utilité publique en 2017, fédère toutes les associations régionales et départementales de parcs et jardins,** ainsi qu'un certain nombre d'organisations spécialisées.

Notre association PJMP y adhère depuis le début, ce qui lui a permis de faire partie d'un réseau très étendu et de qualité. Notre reconnaissance par les pouvoirs publics lui doit sans doute beaucoup.

**Michel de Rivoyre,** est second vice-président du CPJF depuis près de 10 ans.



## Côté Revues :

**La revue l'Art des Jardins - Parcs & Jardins de France :** avec le soutien du CPJF, à chaque parution, une région de France est mise à l'honneur avec ses plus beaux jardins et ceux qui y contribuent (paysagistes, pépiniéristes, artisans et métiers d'art). Le N° 5 mai 2022 a été consacré à la Nouvelle Aquitaine-Limousin-Poitou-Charente. Le N° 6, prévu en septembre, sera consacré à la Bretagne. <https://parcsetjardins.fr/revue-parcs-jardins-france>

*(en tant qu'adhérent PJMP vous bénéficiez d'une remise : 9,90 € au lieu de 14,90 €)*

**Côté Jardins N°17, le magazine de la Demeure Historique,** est paru et consacré au thème « **Jardins fruitiers et potagers historiques** » <https://www.demeure-historique.org/boutique/cote-jardins/n17/>

## Prix de l'Art du Jardin 2022

Pour sa 3<sup>ème</sup> édition, le « Prix de l'Art du Jardin » de la Fondation Signature – Institut de France, en partenariat avec le ministère de la Culture, a été attribué aux jardins du Château de Losse à Thonac en Dordogne. Une récompense annuelle de 5.000 € est ainsi attribuée à un parc ou jardin labellisé « Jardin remarquable ».



## Le Jardin idéal - 30<sup>ème</sup> Festival International des Jardins



**Thème du 30<sup>ème</sup> Festival International des Jardins, qui ouvre ses portes jusqu'au 6 novembre 2022, au domaine de Chaumont sur Loire. Ce festival présente chaque année 25 jardins éphémères qui ré-inventent l'art paysager.**

*« Le temps n'est-il pas venu de réfléchir à ce que serait ou devrait être le "jardin idéal", en un temps où notre relation avec la nature et le végétal a considérablement évolué, en raison de l'urbanisation intensive, du réchauffement climatique, du désir accru de nature et des inquiétudes alimentaires ? Une œuvre d'art ? Un potager nourricier ? Un espace thérapeutique ? Un lieu de culture biologique ? ... Être à la fois beau, bon, bio, réparateur, réconfortant, novateur, économe en eau et en énergie, mais surtout exalter l'harmonie et le goût, générer le bien-être et le bonheur ? Rassembler toutes ces propriétés, est-ce possible ou illusoire ? ... Tel a été le défi lancé aux concepteurs des jardins de l'édition 2022 ... Dans ce jardin idéal à inventer, toutes les vertus, toutes les qualités du jardin et toutes les contraintes de notre temps devaient être envisagées et proposées par les concepteurs, qui ne devaient renoncer à aucune innovation, à aucune proposition, pour faire de leur parcelle un concentré de beauté, d'émotion, de bienfaits, mais aussi de savoir et de savoir-faire.*

*Nouvelles matières, nouvelles plantes, nouvelles mises en scène, nouvelles techniques étaient les bienvenues pour surprendre le visiteur et l'émerveiller. Les concepteurs de l'édition 2022 ... ont su être à l'aune, par leur inventivité, d'un événement reconnu pour sa vision résolument positive, libre et novatrice de cet art à part entière »*

(Extrait) Madame Chantal COLLEU-DUMOND,  
Directrice du Festival International des Jardins



Responsable de la publication, Béatrix de Gary vice-présidente PJMP  
Tous droits de reproduction réservés, clichés ©PJMP