



Le jardin clos du rempart

Plantes, recettes et astuces

Les Cahiers du Patrimoine

Mairie de Besse et Saint-Anastaise

Service Patrimoine

Le jardin clos du rempart

Plantes, recettes et astuces

Bâti dans le même roc que les volcans qui le dominent, le centre historique de Besse est au cœur du dialogue unissant le bâti et le naturel. Le Jardin des remparts s'inscrit dans cette continuité historique et environnementale. En cela, il a su trouver sa place, à sa façon, parmi les autres jardins clos caractéristiques du patrimoine bessard, entre urbanité et ruralité.



Venu remplacer un espace laissé en friche, le Jardin a été conçu pour valoriser le château du Bailli et le chemin de ronde qui le surplombent, mais aussi et surtout à des fins pédagogiques. En permettant de découvrir ou de redécouvrir la flore du Massif du Sancy, il est devenu un support original pour raconter l'histoire de nos villages, de notre territoire, mais aussi de nos aïeux. Il permet ainsi de sensibiliser petits et grands à la diversité de notre environnement (plantes protégées, mellifères, toxiques) et de faire revivre les gestes ancestraux (médecine, textiles, potager d'antan).

C'est enfin une aventure humaine qui n'aurait pu voir le jour sans l'implication quotidienne des bénévoles, auxquels j'adresse mes remerciements, et sans l'impulsion des services municipaux (Patrimoine et Espaces verts) et des élus référents.

Je vous invite donc à venir découvrir le jardin clos, accompagné de cet ouvrage qui enrichira votre visite.

Lionel GAY
Maire de Besse et Saint-Anastaise



Je suis originaire de Besse et amoureux de mon pays. J'aime partager les atouts de ce magnifique village aux portes de la nature. Dès mon enfance j'ai été passionné par les plantes, notamment grâce à ma grand-mère qui cultivait un potager à proximité du site actuel du jardin clos des remparts. Mes études m'ont permis d'acquérir des connaissances générales en botanique, et je me suis spécialisé dans les plantes médicinales. Depuis 1992, je suis Conservateur de la réserve naturelle de la vallée de Chaudefour. J'informe et accueille de nombreux visiteurs, j'encadre des visites guidées pour les scolaires, étudiants et familles venus à la découverte de ce patrimoine naturel extrêmement riche.

Cette passion pour les plantes m'a donné le goût de la transmission. Mon but est de partager mes connaissances grâce des anecdotes, comme la propagation des violettes ou des morilles par les fourmis. On peut aussi évoquer la reine de nos montagnes, la gentiane jaune, à ne pas confondre avec le vérâtre blanc, ressemblant mais extrêmement toxique. Par méconnaissance, un facteur, croyant boire de la liqueur de gentiane, a bu de la liqueur de vérâtre blanc. Le lendemain, le village n'avait plus de facteur.

Pour toutes ces raisons j'ai eu envie de m'investir dans la réalisation de ce beau projet qu'est le jardin clos. C'est une occasion unique de partager ma passion pour les plantes et toutes les histoires humaines qui s'y rattachent afin que les générations futures perpétuent cette mémoire.

Pour finir, je dirai que le jardin clos du rempart, comme la nature, sont des œuvres d'art, un patrimoine à respecter et un legs à transmettre à nos enfants.

Éric Vallé
Conservateur de la réserve naturelle de la vallée de Chaudefour



Sommaire

<i>Le jardin clos du rempart</i>	<i>9</i>
<i>Les plantes spécifiques à Besse.....</i>	<i>13</i>
<i>Des plantes magiques</i>	<i>23</i>
<i>Cuisiner avec les plantes du jardin.....</i>	<i>29</i>
<i>Astuces de jardiniers</i>	<i>39</i>
<i>Littérature au jardin</i>	<i>43</i>
<i>Les bénévoles</i>	<i>46</i>



Avril 2011



Mars 2012



Juin 2014

Le jardin clos du rempart

Pourquoi un jardin ?

Ce jardin d'inspiration médiévale, par son organisation en carrés, met en valeur à la fois le site du château mais aussi le chemin de ronde où sont situés les vestiges de l'ancien rempart de Besse édifié au XV^{ème} siècle.

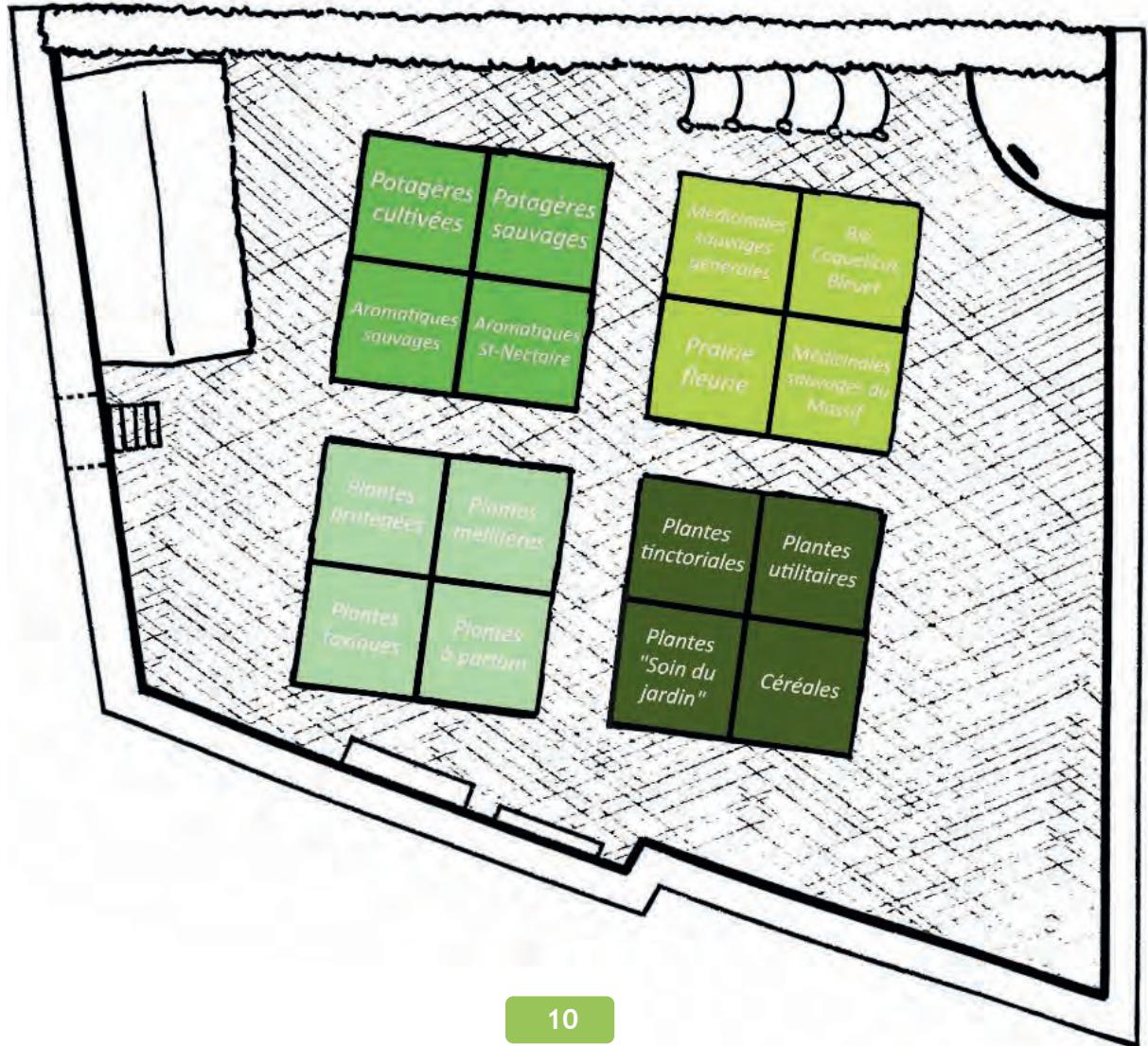
La ville de Besse est située sur le versant est du Massif du Sancy. Les habitants ont toujours vécu au contact de la nature. Les vestiges des aménagements humains ou les activités de cueillette font partie de l'histoire orale de Besse.

Les jardins « urbains », comme celui de Besse, sont situés à l'extérieur des murailles de la ville et servent à l'alimentation de base de la population. Chaque famille possédait son jardin clos par des murets, et pour les familles les plus riches, on trouvait une petite maison à l'intérieur du jardin.

Un des objectifs de la création du jardin est de restaurer cette histoire du XVIII^{ème} au début du XX^{ème} siècle en racontant l'histoire des hommes à travers leurs usages des plantes. Le jardin est aussi un espace de sensibilisation à la nature environnante (des plantes toxiques et protégées sont présentées afin que les randonneurs puissent les reconnaître).

Cet espace au pied des remparts était en friche, jusqu'en 2012, date à laquelle la municipalité de Besse et une poignée de volontaires ont décidé de lui redonner vie.

Qu'y-a-t-il dans ce jardin ?



Organisé en carrés thématiques, le jardin clos de Besse présente les plantes utilisées au quotidien par les habitants à travers les époques :

Le carré potager accueille les plantes aromatiques et comestibles.

Le carré des médicinales abrite les plantes utilisées comme médicaments naturels.

Le carré des utilitaires regroupe les plantes utilisées pour la fabrication du textile, ou les plantes céréalières.

Enfin, le carré des senteurs fait la part belle à l'odorat mais présente aussi les plantes toxiques du massif.

Mêlant découverte de l'histoire, sensibilisation à la nature et plaisir esthétique, le jardin vous réserve bien d'autres surprises.



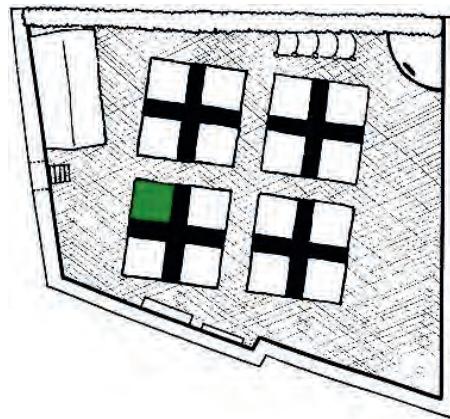


Les plantes spécifiques à Besse

Les plantes protégées

Le territoire de Besse subit différentes influences climatiques. Les plantes qu'on y trouve ont des origines diverses.

Toutes les plantes présentées ici ne poussent pas forcément dans le jardin, leurs besoins ne correspondent pas à la nature de la terre du carré. Certaines sont présentées en photo dans l'arbre des plantes protégées.



Anémone soufrée (*Pulsatilla alpina apiifolia*) :

Cette plante des prairies subalpines est protégée au niveau régional. Elle demande beaucoup de lumière, c'est pourquoi elle est souvent implantée sur les versants sud. Elle pousse principalement sur des terrains basiques.



Biscutelle d'Auvergne (*Biscutella arvernensis*) :

Endémique de la région, on n'en trouve que dans le Sancy et les Monts du Cantal. Elle pousse à proximité des rochers, c'est pourquoi elle s'enracine profondément et ses feuilles épaisses emmagasinent l'eau et constituent un réservoir.



Drosera à feuilles rondes (*Drosera rotundifolia*) :

Cette plante médicinale des tourbières était utilisée par les laboratoires pharmaceutiques, pour lutter contre la toux par exemple. Elle a longtemps été pilée. Aujourd'hui, elle est protégée au niveau national et sa culture est maîtrisée, in vitro.



Epervière orangée (*Hieracium aurantiacum*) :

Cette plante vivace est cultivée essentiellement pour l'ornement. Elle ne supporte pas la concurrence des autres plantes du jardin : ses racines émettent une substance toxique dans le sol, afin d'éliminer ou d'éloigner d'autres plantes. Pour se protéger du froid, ses feuilles sont munies de petits poils.



Jasione d'Auvergne (*Jasione crispa arvernensis*) :

Elle ne pousse que dans le Sancy et dans un périmètre restreint autour de la commune du Chambon sur Lac. On la rencontre dans les éboulis rocheux, sur un sol acide. Ses racines puissantes lui assurent un fort ancrage au sol, et les coussinets qu'elle développe constituent un réservoir d'eau. Comme toutes les plantes de montagne, sa tige

est courte. Plus on monte en altitude, plus les UV sont forts, ces UV diminuent la croissance en hauteur des plantes, ce qui explique leur nanisme.



Lis martagon (*Lilium martagon*) :

Cette espèce est surtout présente dans les bois et les prairies des régions de montagne. Le soir, elle émet un parfum afin d'attirer les insectes, notamment le moro sphinx, un papillon. Ses feuilles sont indispensables à la reconstitution des réserves dans les bulbes pour qu'elle refleurisse l'année suivante. Très belle, la plante a été trop souvent cueillie, c'est pourquoi elle est protégée dans toute la région Auvergne.



Pavot jaune (*Meconopsis cambrica*) :

Cette plante, d'origine atlantique montagnarde, pousse spécifiquement dans la hêtraie du Sancy. Elle aime l'humidité et la fraîcheur. On en trouve dans le Cantal, le Puy-de-Dôme ainsi que dans les Pyrénées.

Toutes les plantes présentes dans le carré des « protégées » ont été achetées sous forme de graines ou de plants dans le commerce. La cueillette de ces plantes est interdite.



Saxifrage de Lamotte (*Saxifraga exarata lamottei*) :

C'est une espèce endémique, qui porte le nom du botaniste qui l'a découverte. On la retrouve uniquement sur les versants froids autour du Puy Mary et dans les Monts Dore.



Soldanelle des Alpes (*Soldanella alpina*) :

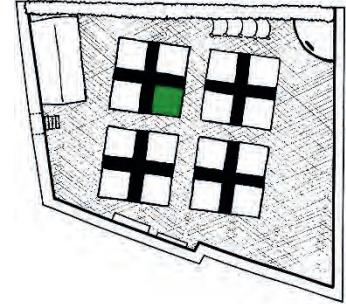
C'est la preuve que le Sancy est un petit morceau des Alpes. La soldanelle pousse dans les creux où la neige séjourne longtemps, au-dessus 1500 mètres d'altitude.

A hand-drawn sign in a garden. The sign is a dark, irregularly shaped piece of material, possibly slate or stone, with white text written on it. The text reads "PLANTES AROMATIQUES du ST. NECTAIRE". The sign is placed in a garden bed with mulch and small plants. In the background, there are two wooden stakes and a dense patch of green plants with yellow flowers.

PLANTES
AROMATIQUES
du
ST. NECTAIRE

Les aromatiques du Saint-Nectaire

Durant l'estive, les bêtes broutent des plantes d'alpage bien spécifiques. Elles parfument le lait qui servira à fabriquer le Saint-Nectaire.



Gaillet vrai (*Galium verum*)

Il contient une substance équivalente à la pré-sure, c'est une plante tinctoriale qui colore la pâte du Saint Nectaire en jaune (fleur jaune). Le gaillet vrai contient des flavonoïdes, aux propriétés antioxydantes.

Les propriétés des plantes se retrouvent dans le Saint-Nectaire. Il est donc possible de manger un produit local qui a du goût et qui est bon pour la santé.



Thym serpolet (*Thymus serpyllum*)

Son goût et son odeur légèrement citronnés participent au goût du fromage. C'est une plante qui est bonne pour la santé du bétail. Cette plante aromatique est très utilisée en cuisine, pour relever le goût d'une pizza, par exemple.



Fenouil des Alpes (*Meum athamanticum*)

Il est responsable du goût de noisette du St-Nectaire ; très parfumé, on peut en mettre dans le taboulé.

Photo : sauvagement-bon.blogspot.fr

Il faut en moyenne 13 litres de lait et entre 4 et plus de 8 semaines d'affinage pour fabriquer un Saint-Nectaire.

Le Saint-Nectaire fermier est fait à base de lait cru, tandis que le Saint-Nectaire laitier est fait à base de lait pasteurisé.



Trèfle des Alpes (*Trifolium alpinum*)

La racine a un goût de réglisse.



Bétoine officinale (*Betonica officinalis*)

Son odeur de camphre parfume le St-Nectaire.
C'est une plante qui est bonne pour la santé
du bétail.

*Une fois séchées, les feuilles de bétoine
servaient autrefois de tabac à priser ou
comme substitut au thé.*

*L'excès de consommation de bétoine,
surtout de sa racine provoque vomisse-
ments et diarrhées.*



Des plantes magiques

De nombreuses croyances et légendes entourent les plantes. Leurs vertus sont toujours prouvées aujourd'hui, et ces plantes nous soignent souvent.



Aconit tue-loup (*Aconitum lycoctonum*)

Selon les légendes d'Europe Centrale, un philtre magique, préparé avec l'aconit, rend son aspect humain au loup-garou. En milieu rural, elle était utilisée pour empoisonner les loups qui rodait autour des troupeaux. Sa substance antalgique, l'aconitine, possède les mêmes propriétés que la morphine. Elle est très toxique : l'ingestion de quatre graines suffit à entraîner la mort.



Ail des ours (*Allium ursinum*)

Utilisée par les Celtes et les Germains comme plante purifiante, la plante était considérée comme une plante magique associée à la magie blanche. En jeter dans une rivière permettait de purifier l'eau et, portée par les femmes enceintes, elle protégeait l'enfant à naître. L'ail des ours est utilisé pour faire baisser la pression artérielle et stimuler la circulation sanguine. Il facilite la digestion et dégage les voies respiratoires.



Bourrache (*Borago officinalis*)

En usage externe, l'huile de bourrache permet de résoudre de nombreux problèmes dermatologiques, vieillissement, sécheresse anormale, dermatites et acnés sont soulagés par des applications régulières. Portez-en sur vous en la renouvelant pour affronter en vainqueur les risques de la vie. "*Ego Bor ago, gaudia sempe ago*"(moi la bourrache, je donne le courage)



Chélidoine (*Chelidonium majus*)

Elle est surtout utilisée pour soigner les verrues, d'où l'appellation populaire d'herbe à verrues. Attention, elle est considérée comme toxique, il ne faut pas ingérer le suc, ni consommer la plante fraîche. On dit que placer une feuille de chélidoine sur la tête d'un malade le fait chanter s'il doit mourir et verser des larmes s'il doit guérir.



Digitale pourpre (*Digitalis purpurea*)

Dans la culture celte, elle empêchait les forces souterraines d'entrer dans les chaumières. On en badigeonnait les interstices du dallage. C'est une plante toxique, mais à dose homéopathique, elle est utilisée pour réguler les troubles cardiaques.

La digitale pourpre était utilisée par La Voisin, empoisonneuse au service des dignitaires de Louis XIV.



Gentiane jaune (*Gentiana lutea*)

Depuis le Moyen-Age, elle entre dans la composition de remèdes miracles. On lui reconnaissait des propriétés magiques contre la peste. Aujourd'hui, elle est très utilisée en phytothérapie pour lutter contre le manque d'appétit. Elle soulage les maux d'estomac et aide les digestions difficiles. Attention, la gentiane est souvent confondue avec le vérâtre blanc, qui est toxique. Pour les différencier : la gentiane a des feuilles opposées et des fleurs jaunes, tandis que le vérâtre a des feuilles alternes et des fleurs blanches.

Par méconnaissance, un facteur, croyant boire de la liqueur de gentiane a bu de la liqueur de vérâtre. Le lendemain, le village n'avait plus de facteur.



Hellébore fétide (*Helleborus foetidus*)

Autrefois, on plaçait un bouquet d'hellébore dans les granges, au-dessus du bétail. Les substances émises par la plante protégeaient les animaux de la brucellose, une maladie infectieuse très contagieuse (ses symptômes sont semblables à ceux de la grippe). Extrêmement toxique, son usage pharmacologique a été abandonné.



Photo : plantes-et-jardins.com

Joubarbe (*Sempervivum tectorum arvernense*)

Elle est très efficace contre les piqûres d'abeille et les brûlures, elle permet aussi d'éliminer cors et verrues. Toutefois, la joubarbe ne doit jamais être utilisée en usage interne. Ses feuilles contiennent des substances toxiques qui pourraient être nocives à l'organisme si elles sont ingérées.

Au Moyen-âge, on croit que la joubarbe protège de la foudre, c'est pourquoi on la plante souvent sur les toits de chaume.



Lierre grimpant (*Hedera helix*)

Dans le but de se protéger contre les empoisonnements, les Grecs anciens buvaient du vin dans lequel avaient macéré des feuilles de lierre. Bacchus, le dieu du vin, était représenté avec une couronne de lierre qui, croyait-on, protégeait le buveur contre les inconvénients de l'ébriété.



Cuisiner avec les plantes du jardin

Toutes les plantes ont leur utilité, que ce soit dans l'armoire à pharmacie ou dans la cuisine.

Découvrez ici différentes recettes à base de plantes quelque peu oubliées, et pourtant délicieuses.

Cahier de recettes

Tarte médiévale au Chénopode Bon-Henri

Soupe Velours à l'Ail des Ours et pousses d'Orties

Soupe à l'Ortie et aux amandes

Soupe du bienheureux

Bouilline

Crème glacée à la Reine des prés

Pesto de Silène enflé

Pétales de Coquelicot cristallisés

Tarte médiévale au Chénopode Bon-Henri

Ce qu'il faut : Comment procéder :

1 pâte brisée	Blanchir les feuilles de Chénopode dans l'eau bouillante.
400 gr de fromage frais	Egoutter. Dans un saladier, mélanger les herbes aromatiques ciselées et l'ail émincé. Ajouter le fromage frais et les œufs.
2 œufs	Saler et ajouter le gingembre.
500 gr de feuilles de chénopode	Remuer délicatement à la fourchette. Attention à ne pas trop travailler la préparation. Ajouter de la crème liquide si la préparation est trop épaisse.
Menthe fraîche	Etaler sur la pâte. Enfourner pour 35 minutes à 200°.
Persil	
Cerfeuil	
Ail	
Sel	
Gingembre en poudre	



Notes personnelles

Soupe Velours à l'Ail des Ours & pousses d'Orties

Ce qu'il faut : Comment procéder :

300 gr d'Ail des Ours
300 gr de pousses d'Orties
4 pommes de terre
Poivre Noir
Fleur de sel

Faire tremper l'Ail des Ours et les pousses d'Orties dans de l'eau froide vinaigrée. Eplucher, nettoyer les pommes de terre. Les découper grossièrement puis les faire bouillir. Une fois les pommes de terre presque cuites, ajouter l'Ail des Ours et les Orties et laisser cuire quelques minutes. Mixer jusqu'à l'obtention d'une belle texture. Pour une soupe veloutée, ajouter de la crème fraîche ou un fromage frais. Assaisonner avec de la fleur de sel et du poivre noir fraîchement moulu.



Notes personnelles

Soupe à l'Ortie et aux amandes

Ce qu'il faut : Comment procéder :

150 gr de jeunes feuilles
d'Ortie
2 blancs de poireaux
150 gr de poudre d'amande
120 gr de pain rassis

Cuire le poireau détaillé en morceaux dans l'eau bouillante salée, pendant 25 minutes. Pendant ce temps, broyer le pain au pilon ou au mixeur. Si besoin, mixer et tamiser la poudre d'amande (pour une texture plus fine). Quand les poireaux sont cuits, ajouter l'Ortie, le pain et la poudre d'amande. Laisser cuire 5 minutes supplémentaires à petit bouillon.



Notes personnelles

Soupe du bienheureux

Recette secrète de famille

Ce qu'il faut : Comment procéder :

250 gr de feuilles de Bourrache

3 pommes de terre

1 oignon

Huile d'olive

Bouillon de légumes

Choisir les pousses les plus jeunes et les plus tendres, les laver en les frottant énergiquement entre elles. Emincer l'oignon et couper les pommes de terre en petits morceaux. Faire revenir le tout. Mouiller avec du bouillon de légumes. Assaisonner et laisser cuire 30 minutes avant de déguster. Servir la soupe décorée d'une fleur de bourrache



Notes personnelles

Bouilline

Recette soufflée par un bénévole du jardin

Ce qu'il faut : Comment procéder :

4 poignées de jeunes pousses

de *Renouée bistorte*

600 gr de pommes de terre

Crème fraîche

Noix de muscade

Faire cuire les feuilles de *Renouée bistorte* à l'eau ou à la vapeur. Faire de même avec les pommes de terre. Ecraser le tout en bouillie. Ajouter de la crème jusqu'à obtenir la consistance voulue. Assaisonner avec de la noix de muscade râpée.



Notes personnelles

Crème glacée à la Reine des prés

Ce qu'il faut : Comment procéder :

25 gr de fleurs de Reine des prés
75 cl de lait
150 gr de sucre
1 œuf
2 c à soupe de crème fraîche

Tremper les fleurs dans le lait froid. Porter à ébullition puis couper le feu. Laisser infuser 20 minutes. Filtrer. Dans le lait infusé, ajouter le sucre. Dans un bol, casser un œuf, lier en ajoutant un peu de lait infusé tiédi. Mélanger soigneusement avec le reste du lait parfumé à la Reine des prés. Laisser refroidir puis ajouter la crème fraîche. Brasser puis mettre au congélateur en remuant de temps en temps pour éviter les paillettes. Servir en boule avec des fraises des bois.



Notes personnelles

Pesto de Silène enflé

Recette murmurée par une bénévole du jardin

Ce qu'il faut : Comment procéder :

1 bouquet de jeunes
feuilles de Silène
3 c. à soupe de noix
épluchées
1/2 gousse d'ail
4 c. à soupe de
parmesan râpé
Sel, poivre
Huile d'olive

Attention ! Prendre les très
jeunes pousses de Silène.
Piler ou mixer tous les in-
grédients jusqu'à obtention
d'une pâte homogène. Arro-
ser d'huile d'olive et mélan-
ger. Conserver en pots,
dans un endroit frais et
sec.

Les noix peuvent être rem-
placées par d'autres fruits
secs : amandes émondées,
cacahouètes non salées...



Notes personnelles

Pétales de Coquelicots cristallisés

Recette transmise de génération en génération

Ce qu'il faut : Comment procéder :

Pétales de coquelicot
1 blanc d'œuf
Sucre cristal

Nettoyer les pétales. Attention, ils sont très fragiles.

Monter légèrement le blanc d'œuf en neige. La consistance ne doit pas être trop ferme. Badigeonner délicatement les pétales, de chaque côté. Saupoudrer de sucre cristal et placer le tout sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Retirer l'excédent de sucre. Enfourner 10 min à très basse température (thermostat 1), pour sécher les pétales.

La recette est la même pour d'autres pétales (rose, violette...).



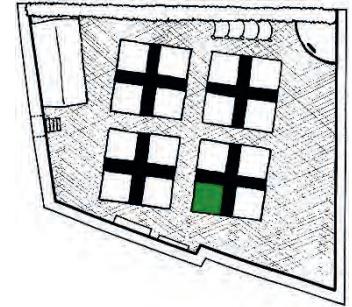
Notes personnelles



Astuces de jardiniers



La Capucine attire les pucerons noirs, qui laissent donc les autres plants tranquilles. Son association avec les arbres fruitiers, la tomate (contre le mildiou), les pommes de terre ou les courges est très bénéfique. Ses feuilles, boutons floraux et fleurs sont comestibles, en salade ou comme des câpres.



Les fruits de l'Euphorbe épurge sont toxiques et son latex est urticant. Cependant, elle est efficace pour lutter contre les taupes. Il faut couper les tiges en fins morceaux, faire macérer le tout dans de l'eau tiède et laisser fermenter pendant trois semaines. C'est cette eau de macération qui éloigne les taupes.

Photo : floredefrance.com



En plus d'être un antiparasitaire reconnu depuis des siècles, la Fougère Grand Aigle est un répulsif naturel et un insecticide. Les feuilles coupées grossièrement font un bon paillage aux tomates, qui ne seront plus visitées par les limaces.



Les racines d'Œillet d'Inde et de Souci émettent une substance qui repousse les vers. En alternance avec une rangée de légumes, ces fleurs protègent et apportent de la couleur au potager.



La Saponaire, en plus d'être moussante et lavante, est un insecticide très utile au jardin car elle lutte contre les pucerons.



L'Ortie est un puissant fortifiant, et elle favorise la décomposition des matières organiques, pour le compostage. Plantée à côté des plantes médicinales et aromatiques, elle augmente leur teneur en principes actifs. Elle est très utilisée en poudre ou en purin. Pour favoriser la croissance des plants, il faut déposer quelques poignées de feuilles d'ortie hachées au fond des trous de plantation. Attention, il faut bien la canaliser, elle a tendance à envahir les espaces.



La Tanaisie est le meilleur infirmier du jardin. Plantée à côté des pommes de terre, elle fait fuir les doryphores. Ses principes actifs odorants éloignent aussi les fourmis et les vers.

Littérature au jardin

« Le petit prince traversa le désert et ne rencontra qu'une fleur.

Une fleur à trois pétales, une fleur de rien du tout...

« Bonjour, dit la fleur.

- Où sont les hommes ? demanda poliment le petit prince.

La fleur, un jour, avait vu passer une caravane :

Les hommes ? Il en existe, je crois, six ou sept.

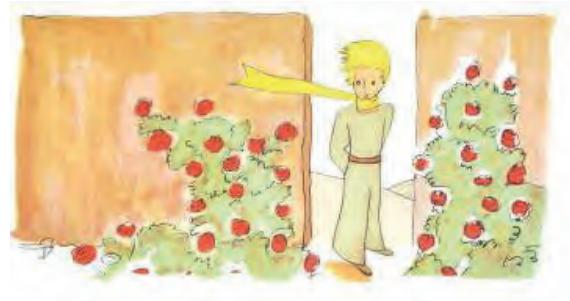
Je les ai aperçus il y a des années. Mais on ne sait jamais où les trouver.

Le vent les promène. Ils manquent de racines, ça les gêne beaucoup.

- Adieu, dit le petit prince.

- Adieu », dit la fleur. »

Le Petit Prince
Antoine de Saint-Exupéry



« On croyait deviner qu'il avait dû vivre jadis de la vie des champs, car il avait toutes sortes de secrets utiles qu'il enseignait aux paysans. [...]

Un jour il voyait des gens du pays très occupés à arracher des orties. Il regarda ce tas de plantes déracinées, et déjà desséchées, et dit :

- C'est mort. Cela serait pourtant bon si l'on savait s'en servir. Quand l'ortie est jeune, la feuille est un légume excellent ; quand elle vieillit, elle a des filaments et des fibres comme le chanvre et le lin. La toile d'ortie vaut la toile de chanvre. Hachée, l'ortie est bonne pour la volaille ; broyée, elle est bonne pour les bêtes à cornes. La graine de l'ortie mêlée au fourrage donne du luisant au poil des animaux ; la racine mêlée au sel produit une belle couleur jaune. C'est du reste un excellent foin qu'on peut faucher deux fois l'an.



Et que faut-il à l'ortie ? Peu de terre, nul soin, nulle culture. Seulement comme la graine tombe à mesure qu'elle mûrit, elle est difficile à récolter. Voilà tout.

Avec quelque peine qu'on prendrait, l'ortie serait utile ; on la néglige, elle devient nuisible. Alors on la tue. Que d'hommes ressemblent à l'ortie !

Il ajouta, après un silence :

Mes amis, retenez ceci, il n'y a ni mauvaises herbes ni mauvais hommes. Il n'y a que de mauvais cultivateurs. »

Les Misérables
Victor Hugo



Bleu

« À part le grand aconit, une scille, un lupin, une nigelle, la véronique petit-chêne, le lobelia, et le convolvulus qui triomphe de tous les bleus, le Créateur de toutes choses s'est montré un peu regardant quand il a distribué chez nous les fleurs bleues. On sait que je ne triche pas avec le bleu, mais je ne veux pas qu'il m'abuse. Le muscari n'est pas plus bleu que n'est bleue la prune de Monsieur... Le myosotis ? Il ne se gêne pas pour incliner, à mesure qu'il fleurit, vers le rose. L'iris ? Peuh... Son bleu ne se hausse guère qu'à un très joli mauve, et je ne parle pas de celui qu'on nomme « flamme », dont le violet liturgique et le profane parfum envahissent au printemps les montagnettes, autour de La Garde-Freinet. L'iris des jardins s'habitue docilement à tous les sols,

se baigne les pieds dans les petits canaux de Bagatelle, se mêle à ses cousins les tigridias, embrasés et éphémères. Il a six pétales, trois langues nettes, étroites, et trois larges un peu chargées de jaune – le foie, sans doute – et il passe pour bleu, grâce à l'unanimité d'une foule de personnes qui n'entendent rien à la couleur bleue.

Il y a des connaisseurs de bleu comme il y a des amateurs de crus. »

Pour un herbier
Colette

Les bénévoles

Les bénévoles prennent soin du jardin et le font vivre. Merci à eux.



Et à tous ceux qui rejoindront cette équipe à l'avenir.



Annie Babut
Brigitte Beernaert
Christelle Bernard
Danièle Boudeau
Emilie Estival
Gilles Gallas
Annick Hermouet
Raymond Jaclard
Anne-Lise Salles
Éric Vallé
Dominique Wallard





FLÂNER

OUBLIER

PRENDRE LE TEMPS

LE JARDIN CLOS DE BESSE

en sortant, pensez à refermer
la porte, les plantes sont sensibles
aux courants d'air... merci

ENTRÉE LIBRE

RÊVER

SE LAISSER PORTER

Remerciements pour leur contribution à l'édition de ce livre, leurs recettes, textes littéraires, relecture et correction et surtout leur intarissable connaissance des plantes :

Nicole Barbat, Brigitte Beernaert, Christelle Bernard, Danièle Boudeau, Jean-Louis Delquaire, Emilie Estival, Gilles Gallas, Annick Hermouet, Raymond Jaclard, Sylvie Roche, Anne-Lise Salles, Catherine Tartière, Éric Vallé,

Ainsi que toutes les personnes qui ont été associées à la réalisation de ce livre.

Mentions légales

Sauf mention contraire, les photographies sont issues de :

Paul Gomichon et Mathieu Mendes, service Communication, Mairie de Besse

Marion Constancias et Marie Léger, service Patrimoine, Mairie de Besse

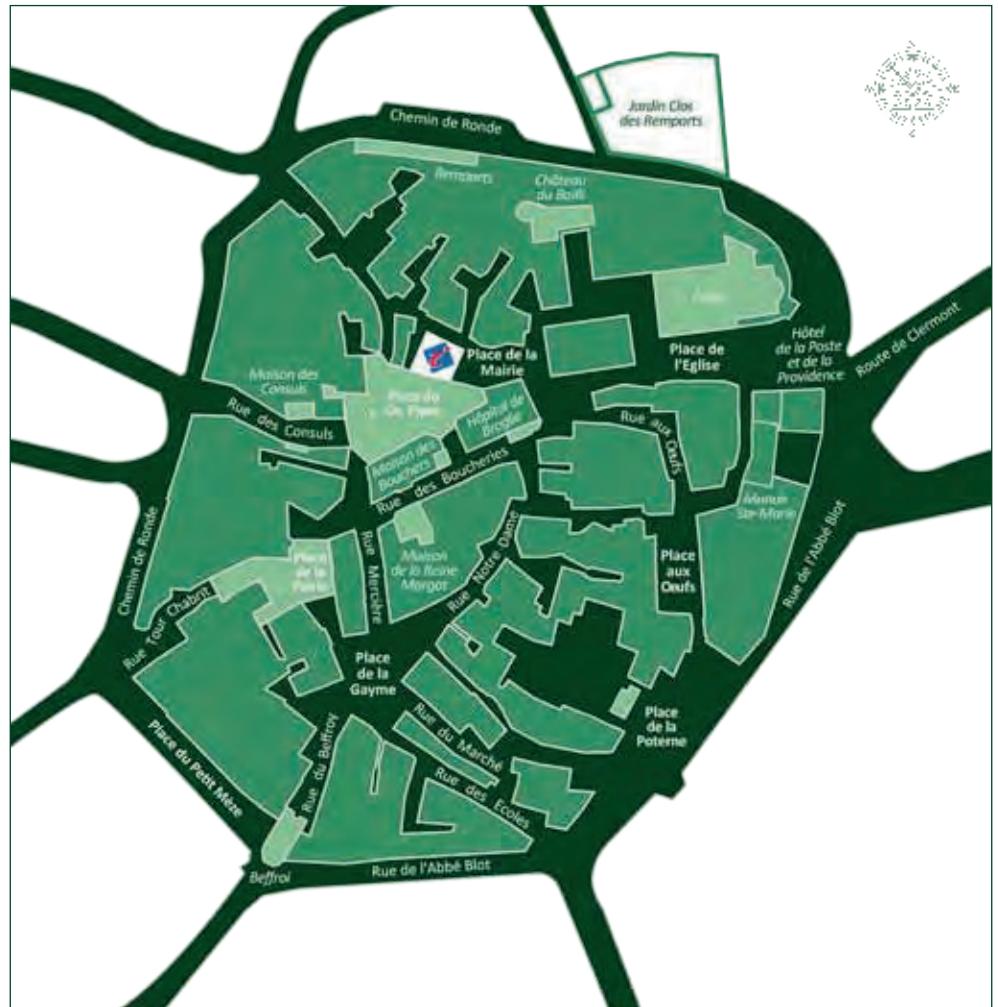
Éric Vallé, conservateur de la réserve naturelle de la Vallée de Chaudefour

ISBN 978-2-9548700-1-4

Dépôt légal n° 1735 - 3^e trimestre 2015

GRUPE DROUIN IMPRIMEURS

Plan de situation



www.besse-superbesse.fr



7€



LA SAPHENIAC
ELLE ÉTAIT UTILISÉE
DANS L'ANTIQUITÉ
SURTOUT AINSI DE
LA VASE ET AUTREMENT
POUR DÉMONTRE LA VASE
LE SAVIES-VOUS ?
ELLE CONTIENT DE LA
UNE SAPHENIAC
AU COU