



Fiche technique n° 18

Les iris de Paulette

Le mot « iris » est un emprunt médiéval au latin *iridis*, lui-même emprunté au grec *Iridos* désignant la messagère des dieux, personnification de l'arc-en-ciel.

Nous sommes allés à leur rencontre ce printemps. En avril nous en avons déjà vu des champs entiers dans le Lot, à la pépinière « Senteurs du Quercy », mais sans fleur ! Nous nous sommes retrouvés le 8 mai dernier chez une passionnée d'iris à Vic-Fezensac et là c'était l'explosion, des formes, des couleurs...un vrai feu d'artifice.



Paulette qui en possède près de 1500 variétés est intarissable sur le sujet, en latin bien sur ! Elle nous a donné quelques conseils de culture. :

La plantation est une étape importante voici quelques règles à suivre.

Quand ? Pour planter vos Iris, la meilleure période est de juillet à octobre.

Comment ? Avant tout, il vous faut préparer le terrain : - éliminez les mauvaises herbes, - travaillez le sol sur 20 à 30 cm de profondeur (un fer de bêche) - incorporez un engrais faiblement azoté.

Il ne faut pas enterrer trop profondément les rhizomes, ils doivent être affleurants. Ils apprécient la cendre mais pas de paillis ! En règle générale, les Iris ont besoin de soleil pour bien fleurir. On les dédouble tous les 2 ou 3 ans

L'iris est une plante vivace à rhizomes ou à bulbes de la famille des Iridacées (dont fait également partie le crocus). Le genre *Iris* contient 210 espèces et d'innombrables variétés horticoles. Les iris ont chacun leurs caractéristiques. Ils sont plus ou moins frisés, doubles...



Une petite anecdote historique sympathique pour finir : L'emblème des rois de France ne serait pas le Lys mais plutôt l'Iris, plus précisément, l'Iris des marais. Il était déjà employé du temps de Clovis sur les enseignes des commerçants. Il devient l'emblème national de la France officiellement en 1147 sous le règne de Louis VII. En effet le véritable Lys ne fut introduit de Palestine en France qu'après.

Dominique

Bulletin gratuit N° 18 juil-août 2008



"Bulles à thym"

Le « Bulles à Thym » des vacances !

Chacun va partir vers d'autres cieux, plus ou moins lointains. Profitez-en :

* pour visiter des jardins, par ex. le festival de Chaumont sur Loire, Thème de cette année : jardins partagés.

* parcourir la campagne, pour découvrir les fleurs des champs

* recueillir des graines et des boutures des plantes nouvelles que vous voulez reproduire dans vos jardins. Discuter avec les jardiniers rencontrés

* et pourquoi pas : aller visiter l'expo de Saragosse sur l'eau.

Bref, faire un plein de nature. Bonnes vacances

Dominique

Chouette ! Je découvre !

Le Lyciet commun ou Lyciet de Barbarie



Le Lyciet est un arbuste qui appartient à la famille des solanacées. Considéré comme originaire de Lybie en Asie Mineure, cet arbrisseau est assez répandu dans nos contrées bien qu'assez discret.

Sa hauteur varie de 2 à 4 mètres.... Il fleurit de mai jusqu'en automne. On le trouve dans les haies au bord des chemins, appuyé à d'autres plantes qui lui servent de tuteur, ses rameaux grêles portent ça et là des épines et ses feuilles sont caduques. Les fleurs, très recherchées par les abeilles sont en forme de cloche. La partie étalée des pétales présente une forme étoilée de couleur pourpre violacée à brunâtre.

Les fruits, pour le Lyciet d'Europe sont sphériques et rouges. Plus connu en Asie, le Lyciet de Chine est largement cultivé pour ses baies rouges et leurs propriétés toniques et anti vieillissement, commercialisées sous le nom de Gojy.

Si vous le rencontrez au détour d'une haie (Ici à Tournefeuille) vous pourrez le multiplier par semis, bouturage ou par repiquage des drageons.

Stella P

SOMMAIRE

Juillet – août 2008

1 Chouette !! Je

découvre: Le Lyciet

2 Recette de saison :

Confitures maison

Fenêtre sur jardin :

Le parc ESTRELA à

Lisbonne

3 Billet de Christian

4 Fiche technique n°19 :

les Iris

Rédigé avec la participation de Annick, Dominique, Christian et Stella

Cuisine et santé

Confitures maison

Figues au basilic

Pour agrémenter une confiture de figues classique (dont vous possédez déjà une recette) ajouter en fin de cuisson 2 feuilles de basilic que vous retirerez avant de mettre en pot.

A tester. Moi, j'adore.

Stella P

Prunes-clou de girofle et cannelle

La veille, placer 2kg de prunes sans noyau dans 1,250 Kg de sucre. Le lendemain, ajouter 2 bâtons de cannelle et 4 clous de girofle (dans une mousseline). Amener à ébullition puis laisser mijoter ½ à 1 heure en remuant. Retirer la mousseline, verser, fermer et retourner le pot une nuit. Bonnes tartines !

Annick

Le parc ESTRELA A Lisbonne



Beaucoup plus discret que le grand et célèbre jardin botanique de Lisbonne, le parc public d'ESTRELA (Jardim Guerra Junqueiro) présente un nombre intéressant de plantes grasses dont cette magnifique cactée sur la photo (qui pourrait l'identifier ?). Le parc se situe face à la basilique d'Estrela et offre une pause rafraîchissante après la visite.

Annick

Parlons un peu....

Après le bistrot-philos...

Le Jardin-Philo

« Vous savez, il se contente de cultiver son jardin, il est un peu philosophe.. »

Réflexion formulée d'un air entendu et parfois, disons le, un peu méprisant, par des gens qui eux, n'est-ce pas, ont de grandes responsabilités, et qui souvent, dans la réalité, ne font pas grand-chose sinon pérorer, critiquer, et se donner l'importance qu'ils n'auront jamais.

Eh bien, OUI ! c'est justement assez amusant d'établir un parallèle entre Jardinage et Philosophie, en particulier l'Epicurisme.

Il est en effet communément admis que l'épicurien, c'est celui (celle) qui aime bien manger.

De là à considérer qu'il ne voit pas beaucoup plus loin qu'en deçà du périmètre de son assiette, il n'y a qu'un pas....allègrement franchi par les philosophes détracteurs d'Epicure, qui le traiteraient aujourd'hui de « gougnaffier » !

D'abord, le jardinier - le vrai, celui de l'AJT- est un bio-épicurien: il aime bien manger ses légumes mais, cultivés sainement et produits de manière naturelle, sans artifices divers ni Monsaltiens.

Ensuite, Epicure, philosophe Grec (4eme-3eme siècle avant J-C) n'avait rien d'un porcin : Il avait fondé une des plus fameuses écoles de l'Antiquité où il dispensait un enseignement de qualité, qui pour l'essentiel, visait à libérer l'homme de toutes ses craintes et peurs. Ses élèves étaient de toutes « classes » et de tous horizons.

Pourquoi espérer et redouter l'au-delà ? Profitons au mieux de notre vie, avec plaisirs, mais en contrôlant avec soin ceux qui pourraient être excessifs. En clair, vive l'hédonisme !

Et savez vous comment se nommait cette école fameuse ?..... **LE JARDIN**

Eh oui ! De fait, de même que l'épicurisme, le jardinage ne participe-t-il pas **de**, et ne contribue-t-il pas à l'ataraxie ? (Absence de trouble de l'âme).

Soyons donc humble, et avec objectivité, il nous plaira de considérer qu'au même titre que la philosophie, et l'épicurisme en particulier, le jardinage participe à l'élévation de l'âme.



(Billet de Christian Célié)

« Le jardinier Philosophe »
(Sur les jardins familiaux)