

HIVER 2025

Bulletin N° 87



Au Bout du Jardin...

Dans ce numéro :

Éditorial

Éditorial	<u>P 1</u>
L'épine-vinette	<u>P 2</u> <u>à 4</u>
L'iris de Florence et le jardin Boboli	<u>P 5</u> <u>à 8</u>
Le mûrier platane	<u>P 9</u>
La chanterelle en tube	<u>P 10</u> <u>à 11</u>
Physostegia	<u>P 11</u> <u>à 12</u>
Quand le jardin mène à la ruine	<u>P 13</u> <u>à 14</u>
Un naturaliste en son jardin	<u>P 14</u> <u>à 16</u>
Saveurs du jardin et vie du sol	<u>P 17</u> <u>à 18</u>
Visites et Voyages	<u>P 19</u>
Troisième salon « livres aux Jardins »	P 20
Infos diverses	P 20
Hommage à Mme France Giacobi	<u>P 20</u>

Chères adhérentes, chers adhérents,

Deuxième succès cet automne : après la belle réussite des journées du patrimoine les 21 et 22 septembre, le salon « livres aux jardins » qui s'est déroulé le samedi 30 novembre dernier a connu lui aussi une augmentation de sa fréquentation ! Les auteurs invités ont su captiver leurs auditoires à l'occasion des conférences et des tables rondes. Les dédicaces et les ventes de livres ont été nombreuses.*

Ce succès n'aurait pas été possible sans le dévouement des équipes chargées non seulement de la conception du salon, mais aussi de la logistique qui le précède, l'accompagne et le suit. Leurs membres sont trop nombreux pour que je les remercie personnellement. Je le fais donc ici au nom de l'association dans son entier : MERCI !

Je n'oublie pas non plus nos partenaires financiers, à savoir la Caisse locale du Crédit Agricole, la Ville de Nice et le Département des Alpes-Maritimes, sans qui nous ne pourrions assumer le coût de ce salon.

Mais déjà le trimestre qui vient va lui aussi nous occuper grandement. Outre les cours, les sorties et les conférences habituelles, venez déguster la galette des rois au palais le jeudi 9 janvier à partir de 17 h 30, soyez nombreux à la prochaine assemblée générale le samedi 15 février à partir de 16 h 30 et ne manquez pas la fête de l'olivier le samedi 22 mars.

L'hiver, que l'on dit souvent déprimant, ne le sera pas pour les adhérentes et les adhérents de la SCATH. Ils ont la chance d'avoir tant de choses à voir, à apprendre et à faire !

Je vous souhaite bonne lecture de ce nouveau numéro de notre revue au contenu fort varié encore une fois.

*Le président,
Pierre VASSEUR*

**vous trouverez plus de précisions sur le déroulement et le contenu du salon plus bas dans les articles de Michèle GARNIER et Mireille BOURRAIN*

Très
bonnes
fêtes
de fin
d'année

La botanique au verger

Un petit fruit désaltérant de l'arrière-pays l'Épine-Vinette

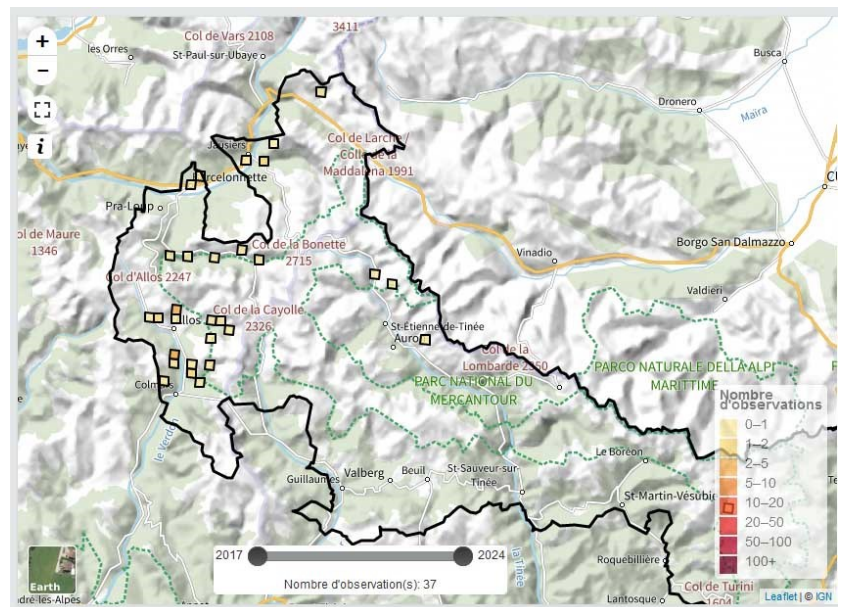
Le cadre : l'adret (côté exposé au sud) de Saint-Dalmas-le-Selvage (au-dessus de Saint-Etienne-sur-Tinée), début novembre par une belle après-midi ensoleillée.



Peu après le GR qui monte tranquillement vers Bousieyas. Et, en bordure de chemin, des aubépines chargées de cynorrhodons, ces beaux fruits rouge vif, pleins de pulpe très vitaminée (et aussi de graines poilues, les fameux « gratte-cul »). Montant sur le talus proche, ce sont des centaines de fruits rouges qui s'offrent au régal des yeux : ce ne sont plus des fruits de l'Aubépine mais de l'Épine-Vinette, *Berberis vulgaris*. J'avais déjà vu ces arbustes en fleurs, superbes masses jaune d'or, le long de la Sanguinaire, ce torrent vers le col de la Cayolle (qui aurait bien mérité de s'appeler Var tant il nait bien plus haut que les « sources du Var »). Ce buisson très épineux est



effectivement recensé dans toute cette zone du Mercantour sur le site Biodiv'Mercantour (voir carte ci-dessous).



Le Guide la flore des Alpes-Maritimes, indispensable à tout amoureux de la flore locale, le mentionne dans le département de 500 à 2500 m sur les coteaux, bois clairs, lieux rocaillieux généralement calcaires (c'est le cas pour ceux de St-Dalmas).

Plus largement, l'Épine-Vinette est étendue sur toute l'Europe (sauf les pays scandinaves) et au Moyen-Orient. D'autres *Berberis* proches se trouvent aussi en Asie et dans les continents américains.

Berberis (forme latinisée de l'arabe al-burbaris) fait partie de la famille des Berberidaceae, plantes dicotylédones. On y trouve beaucoup



d'arbustes dont le bois est coloré en jaune par un alcaloïde, la berbérine. Le Mahonia à feuille de houx (photo ci-contre), de la même famille, est sans doute plus connu tant il est présent dans les jardins et même sub-spontané.

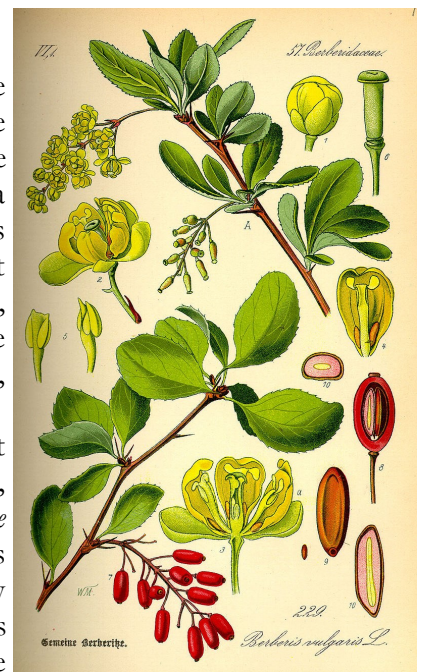
Et pourtant, l'Épine-Vinette a été largement présente en Europe... jusqu'à ce que l'on découvre que c'était un réservoir intermédiaire de la rouille du blé (*Puccinia graminis*), maladie cryptogamique



grave qui peut détruire de grandes plantations de céréales. Elle a alors été largement arrachée (parfois de manière obligatoire). De ce fait, cette espèce est, en France, quasi menacée.

L'utilisation médicinale de *Berberis* est attestée depuis l'Égypte ancienne où elle permettait de faire baisser la fièvre. Mésué, médecin chrétien des califes de Bagdad, au IXe siècle, conseillait le fruit d'une *Berberis* dans les maux de l'estomac et du foie (Pierre Lieuthagi, Encyclopedia Universalis). Toute la plante, hormis les fruits mûrs, contient des alcaloïdes expliquant ces emplois médicaux. Mais les fruits, bien rouge vif lorsqu'ils sont mûrs, en sont dépourvus, ce qui permet de les utiliser dans l'alimentation : en sucré, salé, frais ou séché, en jus ou en confiture, ce fruit est acide comme la feuille de petite oseille. C'est pourquoi il est aussi appelé Oseille des bois ou Vinette, nom vulgaire de l'Oseille.

En Iran, 1er producteur mondial, c'est une véritable culture qui permet d'utiliser ce fruit dans l'alimentation. Mais, dans le Teutscher Gärtner de 1796, on peut lire que "l'épine-vinette est cultivée dans nos vergers (en Allemagne) en haie. Elle sert avec ses épines acérées à un bon objectif..." Effectivement cultivée depuis longtemps, ses épines tridentées sont redoutables (prendre des gants pour y travailler) et permettent de l'utiliser en haie défensive. Est-ce que nos sangliers seraient gênés par cette barrière ? À tester !



Les horticulteurs ont décelé depuis longtemps l'aspect décoratif de ces arbustes et proposent des cultivars et autres variétés fort agréables à l'œil, gardant pour certains la production de fruits. Les fleurs, très mellifères, regroupées en grappes jaunes vont donner des fruits rouge vif, au grand bonheur des oiseaux, quand les feuilles semi-persistantes vertes (parfois caduques) peuvent être colorées chez certains cultivars. L'aspect défensif est aussi une belle protection pour les oiseaux.

Il est encore temps de planter de l'Épine-Vinette dans votre jardin, l'enracinement sera meilleur que si vous la plantez au

printemps. Bien sûr, vous l'arrosez bien la première année, ensuite, son réseau racinaire qui s'étend largement devrait lui permettre de se satisfaire d'une pluviosité réduite. Elle n'a pas d'exigence forte pour le sol, sinon un sol drainant, plutôt calcaire. Plein soleil accepté, voire mi-ombre (mais avec moins de fruits). Elle peut être plantée isolée ou en haie (1 m entre les pieds).

Sa multiplication est facile par ses graines, après stratification. Le bouturage en fin d'été donne aussi de bons résultats. Mais, comme elle produit des rejets, ce sont ses drageons qui sont le plus utilisés (en Iran par exemple).

Pour la taille, avec des gants, supprimez les vieilles branches basses et les drageons, surtout si vous le faites en sujet isolé. À l'automne, réduisez-la au 1/4 de sa hauteur, cela favorisera la floraison du printemps.

L'épine-vinette a besoin d'eau la 1ère année suivant la plantation, puis elle s'adapte bien à la sécheresse. Elle appréciera cependant un paillage au pied et un désherbage au moins les 3 premières années.

Habituee des sols caillouteux, elle ne nécessite pas d'engrais. Rajoutez seulement une bonne épaisseur de BRP chaque année.



Berberis thunbergii

De nombreux cultivars sont disponibles ; un des plus courants est *Berberis thunbergii* (photo ci-contre), Épine-Vinette de Thunber, magnifique avec son feuillage rouge. *Berberis darwinii* est également magnifique tout jaune. Vous pouvez trouver des plants sur internet sans difficulté. Certains magasins jardiniers de Nice peuvent en proposer.

Bonne plantation... avec des gants !

Joël BESNARD

Sources :

- [Épine-vinette - Berberis vulgaris | Biodiv'Mercantour - Parc national du Mercantour](#)
- *Guide de la flore des Alpes-Maritimes, du Mercantour à la Méditerranée*, Edition Gilleta Nice-Matin
- Plusieurs sites sur Wikipedia
- *Encyclopédie des fruitiers sauvages ou méconnus*, Helmut Pirc, chez Ulmer
- Pierre Lieuthagi, Encyclopedica Universalis



Berberis vulgaris

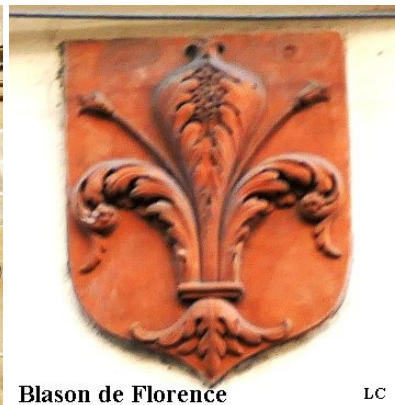


Berberis vulgaris atropurpurea

L'iris de Florence et le jardin Boboli

Lors du voyage en Toscane organisé par la SCAH de Nice en septembre 2023, une visite de la ville de Florence a été programmée. Florence, la ville des Médicis, berceau de la Renaissance, possède un patrimoine artistique et historique d'une richesse exceptionnelle (littérature, peintures, sciences). C'est la ville non seulement de Pétrarque, Dante Alighieri, Michel-Ange, Botticelli, Galilée et bien d'autres, mais aussi de monuments prestigieux. Le Duomo (Filippo Brunelleschi) bien sûr mais également de nombreuses églises, des musées riches d'œuvres remarquables (peintures, sculptures, etc.) et des palais somptueux. Elle fut même la capitale éphémère de l'Italie de 1865 à 1871.

Il existe de nombreux jardins, reflets d'un passé fastueux, dont le jardin Boboli prévu pour la visite. Parmi ces jardins, il y en a un, consacré aux iris depuis 1954, où sont conservées un grand nombre de variétés de cette tubéreuse. Tous les deux ans, un concours international permet de récompenser les plus belles nouveautés qui sont par la suite intégrées dans le jardin. En effet, cela a un rapport très profond avec le symbole de la ville de Florence qui est la fleur stylisée d'un iris. Celui-ci est omniprésent sur les drapeaux, les bannières, les bâtiments et même sur les plaques de distribution d'eau. Le florin or ou argent, la monnaie créée en 1252 où figure aussi cette fleur au recto ou au verso, était la principale monnaie en Europe. C'est un iris particulier (*Iris pallida* Lam.) qui est cultivé à des fins non seulement ornementales mais aussi pour la parfumerie.



En ce qui concerne Boboli, au départ il y avait là des jardins potagers dès le XVe siècle. Le jardin actuel a été élaboré en 1550 pour Eléonore de Tolède, épouse de Cosme 1^{er} de Médicis. Situé à l'arrière du palais Pitti, demeure des Médicis, le jardin occupe sur 45000 m² le flanc de la colline jusqu'à son sommet où ont été plantés des massifs fleuris de formes géométriques. De là, on a une vue panoramique splendide sur la ville de Florence et, à l'opposé, une vue magnifique sur la campagne toscane avec ses oliviers et ses cyprès. Sur un des côtés, un pavillon, le « Casino del Cavaliere », héberge maintenant un musée de la porcelaine.



De l'arrière du palais, une allée centrale et principale divise le jardin en deux parties. Au milieu se trouve un amphithéâtre aménagé à partir de la carrière qui a fourni les pierres pour la construction du palais. En son

centre, un obélisque égyptien pointe vers le ciel. Dans le prolongement de cette allée s'aligne une succession de fontaines avec des statues des dieux de la mythologie (Jupiter, Neptune, Bacchus, ...). De part et d'autre de cette allée, des massifs forestiers, essentiellement composés de chênes verts et quadrillés par des chemins secondaires et ombragés, forment un écrin de verdure. Là aussi, des statues jalonnent le parcours. Il y a deux grottes où des artistes célèbres ont produit de belles sculptures. Enfin, il existe une grotte-glaçière qui permettait de fournir de la glace même en plein été.



L'Iris florentin est une des particularités de Florence, toutefois rarement mentionnée notamment par les guides touristiques de la ville et des environs. Cet iris de Dalmatie ou iris pâle (*Iris pallida* Lam., famille des Iridacées) est originaire de la Croatie, mais on le trouve jusqu'au Monténégro. Il pousse sur des zones arides, dans des endroits rocheux jusqu'en moyenne montagne.

Les feuilles d'un bleu-vert sont en forme de lame ; elles mesurent de 40 à 50 cm de long pour 2 à 3 cm de large. La hampe florale ramifiée en plusieurs branches (2 à 3 latérales et 1 terminale) peut atteindre 110 cm et dépasse les feuilles. Elle porte de 5 à 9 fleurs. Celles-ci, très parfumées, sont de couleur mauve pâle à blanchâtre et blanche. La spathe (bractée membraneuse), entièrement scariée (comme du papier de soie), permet de le reconnaître parmi d'autres espèces. Dans le genre iris, il fait partie de la sous-section iris caractérisé par la présence de fleur barbue et par la formation de rhizome (tige souterraine remplie de réserves comme chez la pomme de terre).



Il existe trois sous-espèces : *I. pallida* ssp *cengialti* aux fleurs d'un violet profond, présente en Italie et en Slovénie, *I. pallida* ssp *illyrica* de la côte dalmate, *I. pallida* ssp *pseudopallida* observée sur la côte sud de Dalmatie mais considérée maintenant comme espèce. Il y a une forme dite *plicata* (1612) à la hampe et aux fleurs plus petites, correspondant à la sous-espèce *cengialti* *swerti*. Enfin, il existe deux cultivars : l'iris pâle *variegata* (feuille panachée de jaune) et l'iris pâle *variegata* *Argentea* (feuille panachée de blanc).

D'une très bonne résistance à la sécheresse, au froid, au vent et indifférent quant à la nature du sol, cet iris pâle a été acclimaté dans de nombreux pays de zone tempérée à des fins ornementales. En tant que géniteur, il est à l'origine de nombreux hybrides horticoles. Cependant, sa culture, notamment en Italie (Toscane), est réalisée pour la production de rhizomes destinés à la parfumerie et la cosmétologie. Le rhizome est planté à peine enterré de fin septembre à début octobre sur des sols ingrats, caillouteux, souvent dans des endroits escarpés. En effet, bien que la fleur soit parfumée, c'est le rhizome qui constitue la matière première pour ces industries. Après trois à quatre années de culture, la récolte des rhizomes se fait de la fin juillet à la mi-août. Ceux-ci sont lavés, épluchés et mis à sécher. Ils sont ensuite entreposés au sec (étalés ou dans des sacs de jute) au moins durant trois ans. Le rhizome frais contient une huile utilisée comme arôme pour des boissons gazeuses, des bonbons et des chewing-gums. Mais la délicate fragrance de violette qui caractérise ce produit ne s'élabore que lentement au cours des années de stockage. Il s'agit de l'oxydation des iridals (iriflorentinal, iripallidal, irigermanal libre ou estérifié) qui donne comme principal composant une cétone, l'irone (et ses isomères), responsable de ce parfum si recherché.

Les rhizomes secs (orris root) sont réduits en poudre. Une distillation à la vapeur d'eau donne une pâte cireuse blanche qui contient de 10 à 35 % d'irone, appelée concrète ou beurre d'iris. Mais cette concrète peut être calibrée, par exemple à 8 % d'irone par ajout d'acide myristique naturel, un acide gras saturé présent dans le rhizome. Après macération dans un solvant organique et une distillation sous vide, celle-ci devient l'absolu d'iris avec de 65 à 85 % d'irone. C'est donc un des produits les plus chers employés en parfumerie. À titre d'exemple, un kilogramme de concrète peut se négocier jusqu'à cent mille euros. Cette substance rentre dans la composition de nombreux parfums renommés mais est aussi utilisée en savonnerie et en cosmétologie (poudre de riz pour le maquillage, massage). C'est un puissant fixateur d'odeurs (idéal pour les pots-pourris). Les senteurs sont complexes et multiples. C'est bien sûr une finesse de violette, de mimosa avec des notes plus boisées où l'on retrouve la framboise et la carotte (Sylvaine Delacourte).

La poudre de riz, très employée autrefois en maquillage pour corriger les imperfections de la peau, est en fait composée de poudre de riz micronisée, poudre de rhizome d'iris tamisée, talc, amidon de maïs, argile blanche et autres ingrédients (huile végétale, pigments, nacre).

On attribue la mode de ce parfum à Catherine de Médicis. On prenait la poudre d'iris comme shampoing sec pour les cheveux, pour parfumer les gants. Au XIXe siècle on l'utilisait aussi pour blanchir les dents et apaiser les douleurs des gencives. On trouve dans le commerce toute une gamme de produits avec de l'extrait d'iris.

On incorpore même un extrait de rhizome dans un alcool, le Dry Gin Bombay Sapphire. En médecine, l'iris est considéré comme excitant, vomitif, purgatif, expectorant (bronchite, asthme) et bon pour la peau. Le rhizome frais possède des propriétés vermifuges mais doit être utilisé avec précaution car il contient un glycoside, l'iridine, toxique.

À partir des rhizomes des *Iris germanica* et *Iris florentina* on obtient aussi de l'irone, mais en plus faible quantité et de moins bonne qualité. Ce sont en fait "des hybrides tétraploïdes" ; l'*Iris florentina* (fleurs blanches) est considéré comme une forme de l'*Iris germanica* aux fleurs violettes. L'*Iris* × *germanica* (4n=44 chromosomes), appelé aussi iris d'Allemagne ou flamme, est le résultat du croisement entre l'*Iris pallida* Lam. (2n=24 chromosomes) avec l'*Iris variegata* L (2n=20 chromosomes). Ce dernier aux fleurs parfumées jaunes veinées de violet est originaire de l'Europe de l'Est. Ces iris sont cultivés pour l'ornement des jardins mais aussi pour la production de rhizomes destinés à l'industrie, notamment au Maroc et en Italie.

Loïc CARDIN

PS : Les iris à rhizomes peuvent être l'objet d'attaques de limaces, escargots, pucerons, etc. Ils peuvent aussi être contaminés par des microorganismes. On signale deux bactérioses : *Xantomonas tardicrescens* sur feuilles et *Erwinia carotova* sur le collet et le rhizome. Plusieurs champignons sont en cause. Les cryptogames qui attaquent le collet et le rhizome sont *Botrytis cinerea* (pourriture grise), *Rhizoctonia solani*, plusieurs *Sclerotinia*, *Pythium*, *Phytophthora*, *Fusarium* (*F. oxysporum* f. *gladioli*), *Penicillium hirsutum*, *Bipolaris* (*Helminthosporium*, maladie de l'encre). La rouille de l'iris (*Puccinia iridis*), le *Torula masonni*, induisent des symptômes foliaires. Quant à l'hétérosporiose (*Heterosporium iridis*), c'est la maladie foliaire la plus fréquente. Au moins deux virus sont connus (virus de la mosaïque, le virus des taches jaunes). Il y a donc lieu, lors d'un achat ou d'un transfert de rhizome, de vérifier le bon état sanitaire du sujet. Il est également important de respecter la qualité sanitaire du sol (éviter l'excès de matières organiques), de prévoir une exposition ensoleillée et de maîtriser l'humidité et les apports d'eau.



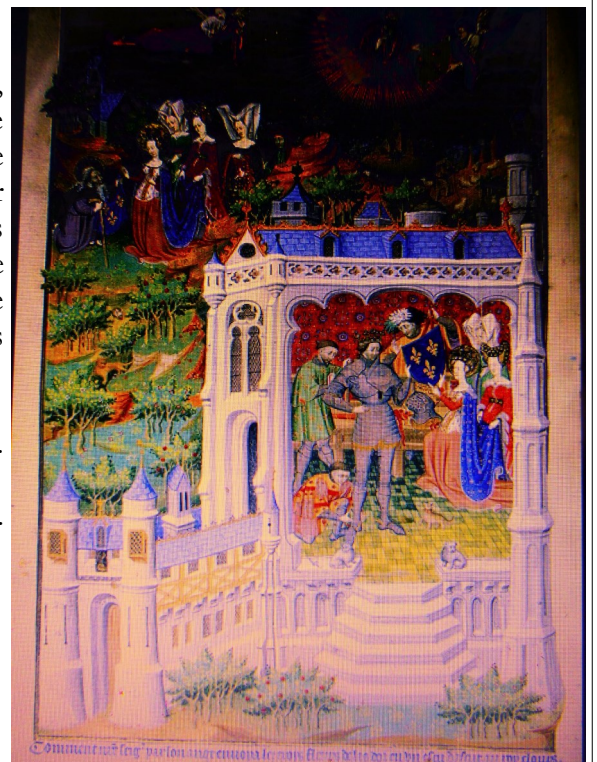
NB : A Florence, on trouve le plus souvent, comme en France, le terme fleur de lys au lieu de fleur d'iris. Déjà le graphisme de ce symbole fait plutôt penser à une fleur d'iris. On rapporte que c'est durant la bataille de Vouillé en 507 que Clovis, vainqueur des Wisigoths, aurait adopté la fleur jaune de l'iris des marais (*Iris pseudacorus* L.) comme emblème. Celle-ci s'est perpétuée avec les rois de France sous le vocable fleur de lys. Sur une enluminure des heures du duc de Bedford, on voit Clovis recevant la fleur de lys (photo ci-contre).

Références : *Iris pallida*, *Iris germanica*, *Iris florentina*.
Wikipédia

Les Huiles essentielles pour votre santé, Guy roulier, 2015. Ed. Dangles. 446 p.

L'Iris pallida, parfum et matière première, Sylvaine Delacourte.

Les parfums de la nature, Roland Salesse, 2024, Ed : Quae. 152 p.



Le mûrier platane

Le mûrier platane, *Morus plataniifolia* (syn. *Morus bombycis*, *Morus Kagayamae*) appartient à la famille des Moracées.



Le mûrier à feuilles de platane, originaire du Japon, est un arbre d'ombrage par excellence ; ses branches poussent à l'horizontale et ses larges feuilles fournissent de l'ombre. En automne, les feuilles caduques et dentées découpées en 3 lobes se parent de la couleur jaune d'or succédant à un coloris vert émeraude lumineux.

La plantation s'effectue en automne. Exposition ensoleillée. Accepte tout type de sols mais se plaît mieux dans un sol riche, drainé, alcalin, sableux et profond. Les mûriers sont dioïques ; pour une bonne production fruitière, il est nécessaire de planter un plan mâle et un plan femelle.

La taille s'effectue après la chute des feuilles, pour une mise en forme souvent dite en parasol, ce qui ajoute une note d'es-



thétique au jardin. Le jardinier interviendra en été, s'il le désire, en taillant les parties hautes de l'arbre dans le but de réduire sa hauteur. Il peut atteindre 8 mètres de haut et une largeur de 10 mètres. Pour deux arbres il faut de la place...

Les fleurs en avril mai sont de couleur verdâtre, regroupées en chatons pendants.

Les baies en été sont comestibles, un régal pour les oiseaux et pour l'homme. Les mûres sont rouges et allongées ; on les récolte à pleine maturité, noires, en secouant l'arbre. Pour une bonne production, il est recommandé de planter un pied mâle et un pied femelle. Les mûres ont une bonne saveur (sucrée, acidulée) et sont utilisées pour la confection de jus, de sirop et de confiture. Attention le jus tache.



Depuis l'Antiquité, les mûriers non stériles sont connus pour leurs bienfaits et vertus pour la santé. En effet, c'est un très bon anti-oxydant, antipyrétique, son jus diminue la fièvre. Autres vertus : très efficace en cas d'angine, mal de gorge, aphtes et d'hémorroïdes.

Il existe une dizaine d'espèces, entre autres : mûrier blanc (cultivé pour ses feuilles nourriture des vers à soie), mûrier noir à fruits rouge foncé très appréciés, mûrier rouge, mûrier des montagnes, mûrier *macroua*, mûrier *Reuben*, mûrier *pendula*, *morus papyrifera* (l'écorce est utilisée pour produire du papier). Il existe des mûriers stériles si la récolte des fruits ne vous intéresse pas.

Henri LAMBERT

Un champignon : la chanterelle en tube

L'automne 2024 particulièrement pluvieux et aux températures clémentes est propice au développement des champignons. A la faveur de promenades, il n'est pas rare de rencontrer de nombreux champignons de toutes tailles, formes, couleurs. Certains sont toxiques à des degrés divers, d'autres sont mortels comme l'amanite phalloïde. La plupart sont inconsommables. Mais il existe une bonne quinzaine de champignons dits "à chapeaux" dont la valeur culinaire et gustative est fort appréciable, voire remarquable, du moins en France.

Parmi ces derniers, on trouve assez facilement la chanterelle en tube malgré sa petite taille. Appelée couramment girolle grise, chanterelle grise, cratelle, champignon d'automne, c'est un champignon Basidiomycète du genre *Craterellus*. Dans la taxonomie, il est nommé *Craterellus tubaeformis* (Fr.) Quel., autrefois *Cantharellus tubaeformis* Fr. (basionyme).

Saprophyte, on le rencontre toujours en groupe, en ligne, en cercle, sur des litières de mousses et de feuilles décomposées en sous-bois de feuillus ou en association avec des conifères. Ainsi, quand on en repère un exemplaire, on est sûr de faire une bonne récolte.



Ce champignon mesure de 4 à 14cm avec un pied long, grêle, creux et de couleur jaune-orangé. Le chapeau (carpophore) de couleur marron est déprimé, puis en forme d'entonnoir. Il mesure de 2 à 8 cm de large. Sous le chapeau, il n'y a pas de lamelles mais des plis jaunes à gris argenté qui se terminent souvent en "y" vers les bords qui sont décurrents.



Il existe deux autres espèces voisines qui sont également d'excellents comestibles. Il s'agit de *Craterellus lutescens* (Pers.; Fr.) Pers. dont le pied est jaune d'or et de *Craterellus cinerea* (Pers.) Pers. de couleur gris cendré (chanterelle cendrée), rarissime.



Champignon recherché et apprécié pour sa texture et son parfum, la chanterelle en tube peut se consommer fraîche ou se conserver surgelée ou après dessiccation. Elle peut accompagner les plats en sauce, les pâtes, s'incorporer dans les terrines ou tout simplement dans les omelettes.

Loïc CARDIN

PS : Dans les zones où ont eu lieu des retombées radioactives, ce champignon a la capacité de concentrer le Césium 137.

Il existe un risque faible de confusion avec un champignon de petite taille que l'on trouve dans le même biotope. Il s'agit de *Leotia lubrica* (Scop.) Pers. proche des gyromitres, qui est toxique. Le chapeau foncé est gélatineux et sinueux et il n'y a pas de plis sous le chapeau.

De toute manière, lors de la récolte il ne faut ramasser que les sujets en bon état. Par la suite, un contrôle minutieux de chaque champignon doit être la règle en écartant les individus douteux. Dans l'euphorie de la récolte, on peut ramasser des champignons dangereux, voire mortels comme le *Galerina marginata*.

Physostegia

Le genre *Physostegia* comprend 12 espèces originaires d'Amérique du nord, de la famille des Lamiaceae. Le terme *Physostegia* est composé de *physao* et *stegé* (voir la flore de Fournier) qui veulent dire respectivement gonfler (renfler) et toit (voute), en référence à la structure de la fleur. Ce sont des plantes herbacées, vivaces, à tiges carrées et dressées pouvant atteindre 2 mètres, provenant d'un rhizome.

L'espèce la plus connue et la plus utilisée pour la décoration des jardins est *Physostegia virginiana* (L.) Benth. 1834.



LC

Physostegia virginiana

Elle est également cultivée pour la fleur coupée, soit en mélange avec d'autres fleurs, soit en bouquet uniflore d'un bel effet.



La physostegie de Virginie (false dragon head) produit chaque printemps une tige dressée de section carrée à partir d'une rosette de feuilles basale issue d'un rhizome souterrain. Les feuilles caulinaires, linéaires, d'un vert foncé sont sessiles, glabres, dentées. Elles sont opposées et disposées sur 4 rangs à angle droit. La tige de 0,5 à 1,5 m se termine par une inflorescence. Les fleurs hermaphrodites sont positionnées, comme les feuilles, en 4 alignements verticaux à 90°. Les fleurs sont placées en épi avec bractée, calice ventru aux sépales soudés et une corolle à 2 lèvres de longueur quasi égale. Il y a 4 étamines à anthères violettes ou blanches. Les fleurs s'épanouissent à partir de la base. La floraison commence en été et se prolonge jusqu'aux premiers froids. Au



cours de la floraison, il peut se former des inflorescences secondaires. La plante est aussi appelée cataleptique (obedient plant) en raison de la propriété de la fleur qui ne revient pas dans sa position initiale après déplacement latéral.

Il existe de nombreuses variétés de taille et de couleurs différentes : blanc, rose, rose-rougeâtre, lavande. On trouve également une variété au feuillage panaché. La multiplication se fait traditionnellement par éclatement de touffe (rhizome), bouture et parfois par semis. Plusieurs pépinières en proposent dans leur catalogue.

C'est une plante peu exigeante, qui ne craint pas le froid et que l'on peut placer en situation ensoleillée ou mi-ombragée

pour créer un bel écran de couleur. Si le sol a peu d'importance, elle peut souffrir de manque d'eau en été ; c'est pourquoi, en région méditerranéenne, il vaut mieux la placer près de l'eau (fontaine, bassin, etc.). La végétation persiste en hiver sous forme de rosette. Une fois bien installée, la plante a tendance, grâce à ses rhizomes, à se propager jusqu'à l'envahissement, mais son élimination ne pose aucun problème.

Loïc CARDIN

Quand le jardin mène à la ruine

En matière d'addictologie, on peut citer : l'alcool, le tabac, le cannabis, les opiacées (héroïne, morphine), la cocaïne, les dérivés de synthèse (la méthamphétamine) certains médicaments, etc.

Il y a aussi des conduites dépendantes considérées comme des toxicomanies sans drogue comme le jeu, le sexe, le travail. Il faut en ajouter une, moins pratiquée mais bien réelle : le jardin.

Cela peut vous paraître surprenant mais il est arrivé que certaines personnes se ruinent pour leur jardin. Il est des exemples fameux qui méritent d'être rappelés afin de vous éviter un destin similaire. En voici quelques-uns.

Prenez le cardinal Ippolito II d'Este, gouverneur de Tivoli, qui mourut épuisé et endetté à outrance en décembre 1572. Son addiction pour la magnificence de son jardin, la Villa d'Este à Tivoli près de Rome, l'a perdu. On devine le motif de la ruine : 51 fontaines et nymphées, 364 jets d'eau, 64 cascades, 220 vasques, bassins. Sans oublier les viviers et autres grottes.

Ayez une pensée émue pour Charles Hamilton, mort ruiné en 1784, qui consacra 35 ans de sa vie à Painshill Park situé à Cobham dans le Surrey en Angleterre, l'un des plus beaux parcs paysagers conçu au XVIIIe siècle. Cette fois-ci ce sont des rocailles, un ermitage contenant un vrai faux ermite, des fausses ruines, un faux mausolée, un temple gothique, une tour néogothique, des arbres exotiques, 3 ponts, une grotte exotique, bref tous les signes d'une addiction au toujours plus.



Méditez le triste sort du comte Camille François d'Albon qui, de 1781 à 1788 dans le parc du Château de Maison-Rouge à Franconville, accumule 2 pavillons, une chapelle, une bibliothèque, une glacière, 2 chalets, un temple des muses, un bosquet de l'ermite, un palais de l'aurore, un obélisque, un bosquet de l'amitié, un pont du diable, un réduit de l'amour, un kiosque chinois, un monument à Guillaume Tell et j'en passe. Vu sa folie dépensière, le comte est mis sous tutelle en 1787, sa propriété vendue en 1788. Proche de la démence, le comte mourut en 1789 après avoir tenté de tuer sa femme. L'échec est à son comble puisqu'il ne reste rien de ses folies, le parc ayant été saccagé à de multiples reprises.

En Allemagne, Hermann von Pückler réalise au XIXe siècle deux parcs superbes qui le mèneront à la ruine : les parcs des châteaux de Muskau à Bad Muskau en Saxe et de Branitz à Cottbus dans le Land de Brandebourg. Les malheurs de l'addiction au jardin, vous-dis-je.

Je terminerai par le projet d'un contemporain, Jacques Garcia qui, dans le parc du château de Champ de Bataille à Sainte-Opportune-du-Bosc dans l'Eure, acheté en 1992, mène un projet qui s'apparente à ceux cités plus haut : un grand canal, des statues et chapiteaux antiques, un temple de Léda, un théâtre de verdure, un jardin moghol, des topiaires gigantesques, des fontaines, des jets d'eaux. Souhaitons que Jacques Garcia mène son projet à terme sans tomber dans l'addiction et soit ainsi l'exception qui confirme la règle.



A la lecture de ce qui précède, si vous projetez d'installer dans votre jardin un ou plusieurs temples, un pont, une rivière, des fontaines, bassins et autres étangs, une ou plusieurs grottes, l'addiction est en vous. Il est grand temps de vous faire désensibiliser.

Mais à toute chose, malheur est bon. Pour notre ébahissement, nombre de créations de ces fous de jardin nous sont restées. La Villa d'Este, de même que Painshill Park ont été inscrits au patrimoine mondial de l'humanité par l'UNESCO. Les parcs de Branitz et de Muskau sont visitables eux aussi. On remercie, pour leur créativité tous azimuts et leurs excès, leurs créateurs. Ceci d'autant que nous n'avons pas eu à supporter les conséquences de leur insolvabilité.

Pierre VASSEUR

Cet article est tiré principalement d'un livre fort intéressant et bien illustré de Patrick Masure : *Chers jardins*, De-la-chaux et Niestlé, Paris 2019. Un beau cadeau pour les fêtes.

Un naturaliste en son Harmas ou à la recherche de Jean-Henri Fabre

Lorsque notre bibliothèque s'est enrichie de la collection d'ouvrages légués par Alain Hervé, il y en avait un dont le titre nous a laissées perplexes : *Jean-Henri Fabre : à la rencontre de l'homme et du poète dans l'œuvre du savant* de Marie Mauron. Mais qui est donc Monsieur Fabre ?

C'est un article du Monde qui a ouvert la voie : en Provence, *le musée Jean-Henri Fabre et le Naturoptère vont ravir les naturalistes*, Cécile Cazenave, 1^{er} juin 2024.

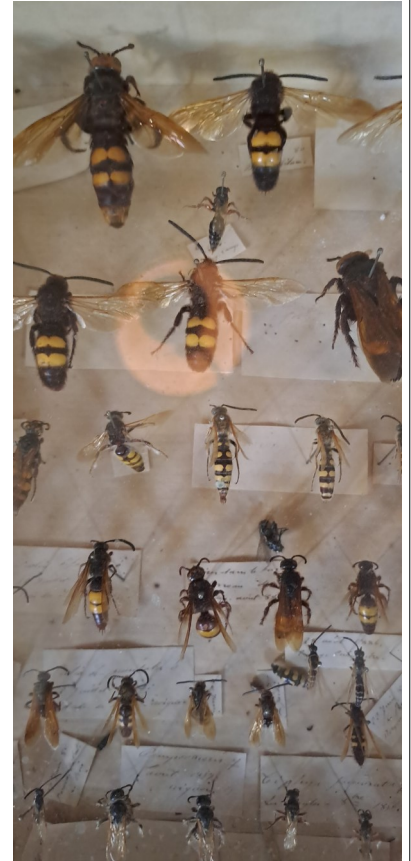
Direction Sérignan-du-Comtat, un village endormi du Vaucluse aux portes d'Orange. C'est là que Jean Henri Fabre, entomologiste célèbre, fait l'acquisition en 1879 d'un mas et d'un terrain en friche (le harmas en Provençal). Son rêve devient réalité : « C'est là ce que je désirais : un coin de terre, oh pas bien grand, mais enclos et soustrait aux inconvénients de la voie publique ; un coin de terre abandonné, stérile, brûlé par le soleil, favorable aux chardons et aux Hyménoptères. »¹

Sur ce coin de terre qu'il transforme en jardin d'essai et d'observation, Jean-Henri Fabre va s'adonner à ses deux passions : l'étude du comportement des insectes et la botanique.

De pièce en pièce, le mas nous promène dans sa vie de famille, nous présente ses compagnons de conversation et d'étude, son amour de la poésie et de la musique. Mais, c'est dans son cabinet de travail et la salle des aquarelles et des herbiers que la magie opère.



Le cabinet de travail renferme dans de grandes vitrines ses collections d'insectes, de coquillages, de pointes de flèches et objets en tous genres ayant à un moment ou à un autre alimenté ses recherches. Une petite table sert de bureau où Jean-Henri Fabre a rédigé son chef d'œuvre : les *Souvenirs entomologiques*, une référence pour les savants du monde entier, où il mêle souvenirs d'enfance, expérimentations et réflexion philosophique. Au centre de la pièce, son matériel d'étude : microscope, flacons et boîtes diverses.



La salle des aquarelles est un hymne aux champignons, ses « délices naturalistes depuis sa prime jeunesse »² Ne pouvant les conserver, le savant s'improvise aquarelliste et nous lègue 600 planches délicates, reproduites sur les murs de la pièce. Quelques pages de son herbier aux 13000 entrées sont exposées, un herbier essentiellement régional.



Dans le jardin, Jean-Henri Fabre, qui préférait l'observation du vivant, a non seulement planté de grands arbres mais aussi aménagé une friche « savante » où, à l'aide d'instruments inventés (colonnes d'observation), il se livre à l'étude des insectes locaux. Une pièce d'eau centrale et des allées circulaires en font également un jardin d'agrément. Sur la terrasse devant la maison, de grands pots en terre cuite permettaient la culture de plantes rares. Près du puits, un potager complète l'ensemble aujourd'hui classé jardin remarquable.



Jean-Henri Fabre en observation, sans date
Photographie noir et blanc. Muséum national d'Histoire naturelle, Ms FAB 38 GF (29)

SIX FEET UNDERGROUND Observing the Minotaure Beetle

J.-H. Fabre developed a device to observe the nest of the Minotaure beetle: a glass tube filled with earth and lined with a metal bell preventing this "black beetle, of fairly advantageous size" from escaping. Leaving the insect in the dark, this system facilitated its study and preserved the ambient humidity. "There is one indispensable condition to be observed: the earthy contents of the apparatus must not get dry. [...] With this purpose in view, the bottom third of the long prism stands in a large flower-pot, filled with earth, which I keep damp by watering it in moderation.**"

SCANNEZ • Scan



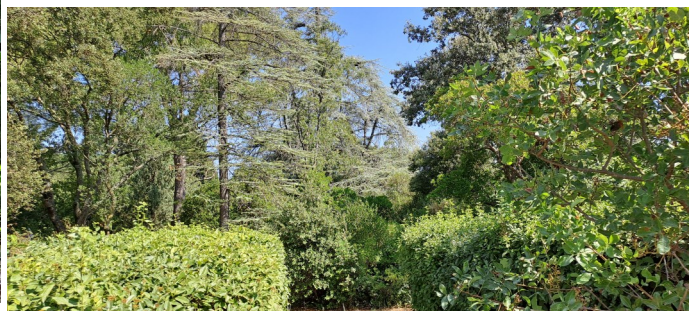
Dans le terrier du minotaure
In the Minotaure's Chamber

SIX PIEDS SOUS TERRE L'Observatoire à minotaure typhée

J.-H. Fabre élabore un dispositif pour observer le nid du minotaure typhée : un tube en verre rempli de terre et doublé d'une cloche métallique empêchant ce « coléoptère noir, de taille assez avantageuse* » de s'enfuir. Laisant l'insecte dans l'obscurité, ce système facilite son étude et préserve l'humidité ambiante. « Une condition indispensable est à remplir : c'est que le contenu terreux de l'appareil ne se dessèche pas. [...] À cet effet, le tiers inférieur du long prisme plonge dans un grand pot à fleurs plein de terre, que je maintiens moite par des arrosages modérés.** »

L'observation de la biodiversité vous intéresse ? Participez aux programmes Vigie-Nature du Muséum national d'Histoire naturelle !
www.vigienature.fr

** Jean-Henri Fabre, Souvenirs entomologiques, Études sur l'instinct et les mœurs des insectes, série X, chapitre 3, Sciences Nat. Éditeur, 1987



Le Harmas est un lieu d'exception où l'on fait la connaissance d'un savant humaniste et curieux de tout, et qui reste un observatoire pour la recherche scientifique - notamment l'étude des insectes - dans la lignée de ce que faisait Jean-Henri Fabre.

L'insecte vivant, on le trouve en face ! En effet, à quelques pas de l'Harmas se trouve le Naturoptère où au gré des expositions, on apprend à observer, comprendre et même manipuler ces insectes qui souvent nous dérangent. Ce lieu d'expérimentation, tourné vers les enfants, propose une découverte ludique de la biodiversité et de notre environnement naturel.

Le Harmas et le Naturoptère: une halte enrichissante vivement recommandée aux grands et petits sur les chemins de l'été !

Pour en savoir plus :

www.harmasjeanhenrifabre.fr, ouvert du mardi au samedi de 10h00 à 12h30 et de 14h00 à 17h00.

445 Route d'Orange, 84830 Sérignan-du-Comtat.

www.naturoptere.fr, ouverture variable selon les saisons : en été, du mardi au samedi de 10h00 à 18h00.

Annie MILLER

¹ L'Harmas Jean-Henri Fabre, le guide, Muséum National d'histoire naturelle, p.35

² Idem, p. 41

Saveurs du jardin et vie du sol à l'honneur au salon du livre 2024

C'est un palais de l'Agriculture entièrement décoré aux couleurs de l'automne grâce au talent de l'atelier d'art floral animé par Michèle Bernadac qui a accueilli, en ce dernier samedi de novembre, la troisième édition du salon « Livres aux jardins ». Cette année encore, Michèle Garnier, Aude de Chivré et l'ensemble de l'équipe organisatrice ont su réunir autour des thèmes choisis – plantes aromatiques, signatures culinaires et vie du sol - un panel d'éminents auteurs – dont l'équipe Colagreco du restaurant Mirazur de Menton et le biologiste Marc-André Selosse – avec lesquels le public venu en grand nombre a pu échanger tout au long de la journée.



Très en verve comme à l'accoutumée, Jean Mus, parrain de la manifestation, a animé une première table ronde réunissant producteur de plantes aromatiques bio, auteure de livres de jeunesse et chefs cuisiniers. Les invités ont pu échanger sur leurs métiers respectifs, mais surtout sur leurs souvenirs et les motivations qui les ont



pu poussés à se consacrer au travail de la terre ou bien à la transformation de ses produits. Car du jardin à la table, il n'y a qu'un pas comme chacun sait ; mais il y a aussi beaucoup plus que cela.

La vie naît dans le jardin nous rappelle Jean Mus, dans ces lopins cultivés où croissent fruits et légumes qui se feront nourriture pour le corps et l'âme. C'est en effet au cœur du jardin, celui que

l'enfant découvre bien souvent en compagnie de ses grands-parents, que naissent bien des vocations de jardiniers ou de restaurateurs. Ce fut le cas de Sonia Ezgulian, devenue chef sur le tard, inspirée par le souvenir de son aïeule arménienne et des saveurs de la table familiale. C'est également celui de Laura Colagreco, sœur du chef étoilé Mauro Colagreco, qui nous expose le projet du Mirazur : une histoire de passion et d'horticulture avant d'être un univers gastronomique. Sur les restanques ensoleillées du domaine mentonnais, le travail au jardin – 4 espaces cultivés en biodynamie - définit les menus, guide le geste du « jardinier déguisé en cuisinier », soucieux de transmettre un autre rapport à l'alimentation et d'en faire une expérience sensorielle : mettre tous ses sens en éveil pour se nourrir pleinement du jardin afin de prendre plaisir à nourrir les autres.

Mais qu'est-ce qu'un jardin ? La question peut appeler diverses réponses, mais il ne saurait être question de culture sans évoquer bien entendu la terre, ce substrat qui produit de quoi alimenter hommes et animaux et d'où nous tirons les moyens de notre subsistance. Connaître le sol et le respecter sont donc essentiels à la compréhension du monde vivant dans son ensemble et à la préservation de son avenir.

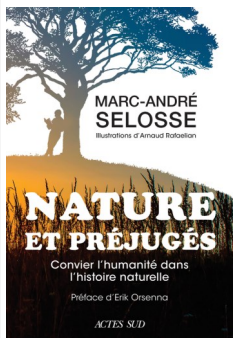
Qui mieux que Marc-André Selosse pour nous en parler ? Le microbiologiste s'est exprimé lors d'une mini-conférence inspirée de son dernier essai *Nature et préjugés : Convier l'humanité à l'histoire naturelle*, avant de prendre part, l'après-midi, à une discussion ouverte sur la vie du sol. Le propos du scientifique tient en quelques mots : nous sommes intimement liés au végétal de sorte que tout ce qui l'affecte nous touche au plus profond de notre organisme ;



or ce lien a été corrompu par certaines pratiques délétères – monocultures intensives, excès de traitements phytosanitaires, forçage – ; il nous faut absolument retisser ce lien sur des bases saines sans pour autant mettre en péril notre sécurité alimentaire.

Des solutions existent ; elles sont déjà présentes dans la nature, il suffit pour cela d'observer le vivant et de s'en inspirer directement : polyculture, couverture végétale du sol, semis permanents, respect du cycle naturel de la plante, recyclage des déchets etc. : autant de gestes vertueux que la permaculture, dans son approche humaniste de la production alimentaire, théorise et met en pratique.

On le voit : la journée a été riche de belles rencontres. Afin de poursuivre ou d'approfondir ce thème, la bibliothèque vous invite à découvrir ses nouvelles acquisitions :



Nature et préjugés : Convier l'humanité dans l'histoire naturelle, Marc-André Selosse, Actes Sud, 2024, 448 p.

« Les êtres humains ont longtemps survécu sur Terre en bricolant avec les connaissances du moment. Monocultures, pesticides, combustibles fossiles... Nous comprenons aujourd'hui que nous devons faire autrement. L'idée de ce livre brillant est simple : la notice pour mieux habiter notre monde se trouve sous nos yeux. Il suffit d'observer le vivant. Avec humour et bienveillance, le biologiste et naturaliste Marc-André Selosse déconstruit les préjugés qui nous ont empêchés de comprendre la nature (y compris humaine) et d'ajuster nos actions en conséquence. »



Les plantes bio-indicatrices et autres indicateurs pour comprendre son jardin, Jean-Michel Groult, Ulmer, 2024, 117 p.

Petit guide pratique et illustré pour faire ses premiers pas dans l'analyse du sol de son jardin afin de mieux le connaître et d'en tirer le meilleur parti.

Pourquoi ne faisons-nous rien pendant que la maison brûle ? Lydia et Claude Bourguignon, En Bas, 2023, 168 p.

Manifeste pour une agriculture durable, Lydia et Claude Bourguignon, Actes Sud, 2017, 80 p.

Microbiologistes des sols, Lydia et Claude Bourguignon alertent depuis les années 70 sur l'appauvrissement de la biodiversité, les pratiques agricoles néfastes et leurs graves conséquences sur la santé de la Planète et celle de nos sociétés humaines. Leur plaidoyer est une invitation pressante à agir et modifier nos comportements.



Toutes les gaffes qui plantent mes efforts au jardin, Roland Motte, Rustica, 2024, 79 p.

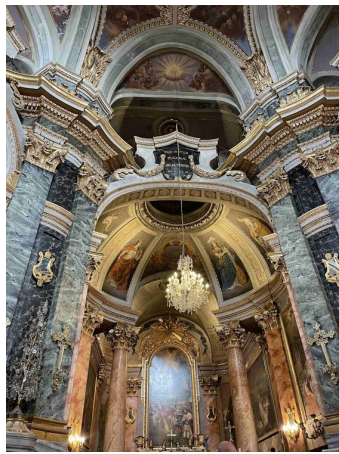
Terminons sur une note plus légère avec ce petit manuel bourré d'humour et de bon sens, à l'usage des inconditionnels des remèdes de grand-mère et autres trucs et astuces glanés sur Internet. Attention cependant : certains conseils ne sont pas à prendre au pied de la lettre !

Mireille BOURRAIN

Photos : JJ & Claude GIAUFFRET



Visites et Voyage (comptes-rendus)



**Chapelle de la
Miséricorde**
06/11/2024

[Lire sur le site l'article](#)
d'Aude de CHIVRE



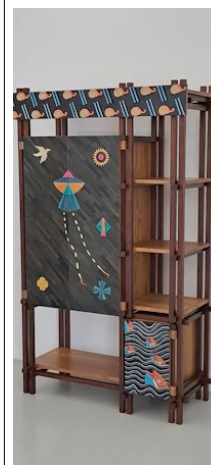
**Ateliers des Ballets
de Monte-Carlo**
22/11/2024

[Lire sur le site l'article](#)
de Christian VANHULLE



**Èze et son
Jardin Exotique**
25/11/2024

[Lire sur le site l'article](#)
de Mireille
BOURRAIN



**Design à l'espace
de l'Art Concret
de Mouans-Sartoux**
05/12/2024

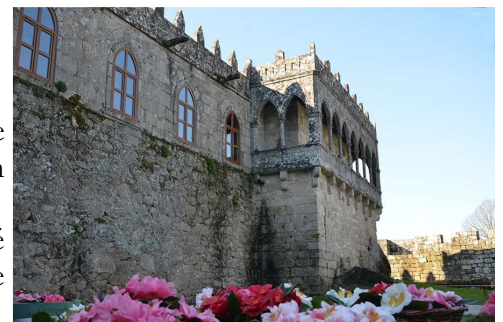
[Lire sur le site l'article](#)
d'Annie MILLER

Prochains Voyages (complets)

Sur la route des camélias en Galice

13 - 17 Mars 2025

Visite de 4 Pazos (manoirs galiciens) les plus symboliques.
Visite de Saint-Jacques-de-Compostelle et du château forteresse de Soutomaior et de son spectaculaire jardin avec son doyen un châtaignier de 800 ans et des camélias centenaires dont un à 18 troncs.
Découverte de l'histoire des Pazos et pourquoi les camélias ont été plantés dans ces Pazos vers la fin du 18ème siècle, en provenance de Chine et du Japon. 8000 variétés de camélias.



Naples et sa région

16 - 22 mai 2025

Naples, Pompéi, Herculanium, la demeure royale de Reggia di Portici, le Palais Royal de Caserte « le Versailles italien », la côte amalfitaine, les îles d'Ischia et Procida et surtout 5 magnifiques jardins (la Mortella et Ravino sur l'île d'Ischia, Rufolo à Ravello, jardins botaniques de Naples et de Reggia di Portici)

Danielle HOUZÉ

Bulletin de la SOCIÉTÉ CENTRALE
D'AGRICULTURE et D'HORTICULTURE
de Nice et des Alpes-Maritimes

Palais de l'Agriculture
113 Promenade des Anglais 06200 NICE
Directeur de publication : Pierre VASSEUR
ISSN : 2257-9265

Nouveau N° de Téléphone : 04 93 41 10 63
Courriel : scah.nice1@gmail.com

RETROUVEZ-NOUS SUR LE WEB !

Sur notre site scah-nice.fr

Sur notre page [Facebook](#)

Et aussi scanicehistorique.free.fr

Accueil au Palais de l'Agriculture
Chaque mercredi et jeudi, 15h-18h

Assemblée Générale

Palais de l'Agriculture, **samedi 15 février 2025 à 17h00, accueil dès 16h30.**
Présence indispensable !
L'AG se conclura par un moment festif !

Galette des rois

Jeu. 9 janvier 2025 à partir de 17h30

Fête de l'Olivier

Samedi 22 mars 2025

Stands d'artisanat, livres, conférences,
pépiniéristes, food-truck...

Une petite anecdote

Arras a accueilli le championnat du monde de la frite 2024. Pourquoi Arras ? Charles de l'Écluse, médecin du XVe siècle originaire d'Arras, a été le premier à donner une description botanique de la pomme de terre, un siècle avant Antoine Parmentier. Elle était alors fort décriée.

Michèle GARNIER

Remises

*sur présentation de votre carte SCAH
et d'une pièce d'identité*

Jardineries : Gamm Vert, Jardiland, Pessicart,
Truffaut-Petrucchioli, Maison Gallo.

Coopératives Agricoles : Nice, Carros, St
Laurent du Var.

Arrodel-Delattre St Isidore.

Troisième salon « Livres aux Jardins »

Le samedi 30 novembre, les portes du Palais s'ouvraient au public, et la nature était mise à l'honneur.

Dix auteurs présentaient leurs ouvrages au travers de brèves conférences, et prenaient part à des tables rondes, dont les thèmes cette année étaient "Plantes aromatiques, signatures culinaires", et "Sols vivants : pourquoi, comment". Des intervenants de renom ont attiré un large auditoire, dans un Palais joliment et harmonieusement décoré par la section Art floral.

Fort du succès de la manifestation, rendez-vous est pris pour l'an prochain, samedi 29 novembre 2025, avec de nouveaux auteurs et de nouveaux thèmes.

Merci aux sociétaires qui se sont impliqués de différentes manières, contribuant ainsi au bon déroulement de la journée et à sa pleine réussite. Merci également à nos généreux mécènes, ainsi qu'aux auteurs, qui n'ont pas hésité à venir depuis Paris, Lyon, Avignon ou depuis notre région.

Michèle GARNIER et l'équipe organisatrice

Don de livres à la bibliothèque

Paul-Jacques Lévêque-Mingam, qui fut adhérent de la SCAH de 2007 à 2018, ancien directeur du tourisme en Indre-et-Loire, auteur de nombreux livres sur la peinture et l'histoire, nous a fait l'amitié du don de beaux ouvrages sur les jardins, la botanique, et la richesse de sites remarquables. Les adhérents pourront les consulter à la bibliothèque. Qu'il en soit ici remercié.

Signalons en particulier :

Voyage pittoresque : gravures et lithographies dans le comté de Nice et les Alpes-Maritimes du XVIIe au XIXe siècle, Acadèmia Nissarda, 2004, 350 p.

Christian VANHULLE

Hommage à Mme France Giacobi

C'est avec une grande émotion pour ceux d'entre nous qui l'ont connue, que nous avons appris le décès de Madame France Giacobi à l'âge de 104 ans le 15 octobre 2024 à Saint-Laurent-du-Var. Détentrice du mérite agricole et sociétaire de la SCAH (1987-2007), Madame Giacobi a été Secrétaire générale de notre association durant 9 ans, de décembre 1987 à janvier 1996.

Compétente, très dévouée à notre association, nous lui devons, soutenue par Monsieur André Bordenave, Président, et le conseil d'administration, le projet de faire classer le Palais de l'Agriculture sur la liste complémentaire des bâtiments historiques. Le Palais a été classé le 18 mars 1991.

Son jardin à Saint-Laurent-du-Var nous était ouvert pour des cours de taille et d'entretien sur les innombrables plantes l'arborant, notamment des rosiers et des agrumes magnifiques et imposants.

Le Président Pierre Vasseur, le Secrétaire général Christian Vanhulle et le conseil d'administration ont adressé leurs condoléances à sa famille.

Henri LAMBERT