

LA GAZETTE DE L'ASSOCIATION DES JARDINIERS DE LATTRE SAINT QUENTIN



N°4 - AUTOMNE 2015

La nature s'endort doucement, se parant de ses plus belles couleurs. Il est temps pour le jardinier de stocker ses récoltes (très abondantes cette année!), de prendre un peu de repos et de penser à la saison 2016.

Et c'est pour cette raison que nous vous présentons dans ce numéro :

- le programme des animations 2016*
- les commandes groupées*
- et bien sûr, le concours photos 2016 !*

Vous trouverez également le poème d'Edmond, des photos de la 1ère exposition de l'association ainsi que des recettes de cuisine sur un thème de saison : le pâtisson. (Merci à Mme Mireille P. et à Martine D. pour leurs collaborations).

Dans le prochain numéro, nous parlerons de vos variétés préférées au potager. Partagez votre expérience avec les membres de l'association en nous envoyant vos avis.

Bonne lecture.

*Association des jardiniers de Lattre Saint Quentin
reconnue d'intérêt général*

*Contact : 06.51.79.20.40 ou sur jardinierslattre@orange.fr
site internet : <http://jardiniers-lattresaintquentin.clubeo.com>*

1ÈRE EXPOSITION DE L'ASSOCIATION

Le samedi 5 septembre, l'Association a tenu son premier stand au forum des associations d'Avesnes le Comte.

Les visiteurs ont pu découvrir qu'une tomate n'était pas forcément rouge ! En effet, près d'une vingtaine de variétés de toutes les couleurs, de toutes les formes, et de toutes les tailles étaient présentées. En outre, des courges, melons, pommes et divers produits de nos jardins étaient également exposés

Merci à Philippe, Edmond, Henri, Patricia, Régis & Jean-Pierre d'avoir offert leurs plus beaux spécimens pour l'expo !

Les gagnants des entrées gratuites pour la visite d'un jardin d'inspiration anglaise au printemps prochain sont :

- Mr Albert Crépin*
- Mr Claude Lagache*
- Mme Isabelle Corbeaux*





Vous trouverez l'intégralité des photos (18 au total) sur notre site internet : <http://jardiniers-lattresaintquentin.clubeo.com> à la rubrique photos

CONCOURS PHOTO 2016



C'est parti pour notre grand concours photos !

Jusqu'au 30 janvier 2016, envoyez-nous les plus beaux clichés de fleurs, de fruits, d'arbres, d'auxiliaires (grenouilles, insectes, hérissons, oiseaux, chats, etc...). Bref, il suffit que la photo soit belle et qu'elle parle de jardin. Et que les meilleurs gagnent !

Les deux plus belles photos recevront un pommier ou un rosier à choisir dans le catalogue de notre partenaire :

**MELA
ROSA**

105, rue du Bois Tahon
62140 GRIGNY
Tél.: 03 21 81 75 10
www.melarosa.fr

Envoyez-nous vos photos à l'adresse mail suivante : jardinierslattice@orange.fr

LES COMMANDES GROUPEES : COMMENT ÇA MARCHE ?

Nous avons sélectionné les fournisseurs suivants pour la qualité de leur catalogue :

Promesse
de fleurs

- Promesse de fleurs : Une entreprise de vpc du nord qui propose de belles pépites livrées dans un état impeccable. Spécialisée dans les arbustes, vivaces et bulbes.

Pépinière
MELA
ROSA

- Pépinière Mela Rosa : Une vrai producteur (pas un négociant) de roses et de fruitiers. Un spécialiste des variétés anciennes situé à Grigny (62). Un catalogue impressionnant, des plantes de qualité et le conseil en plus. Vous pouvez même goûter les fruits avant d'acheter vos arbres !

La plupart des variétés de roses, de pommes et de poires présentées sur le site viennent de cette pépinière.

AGROSEMENS

- Agrosemens : Semencier bio dont le catalogue est destiné aux maraîchers. Les semences proposées sont introuvables en jardinerie et vous donneront des résultats professionnels.



- Kokopelli : association française qui distribue des semences dans le but de préserver la biodiversité semencière et potagère.

En 2007, elle distribuait 550 variétés de tomates, 300 variétés de piments, 130 variétés de laitues, 150 variétés de courges, 50 variétés d'aubergines, etc. Autant dire qu'elle propose des variétés inédites qui n'ont rien à voir, gustativement, avec ce que vous trouvez dans la grande distribution.

Où trouver les catalogues ?

- sur les sites internet des fournisseurs

- Concernant Promesse de fleurs, le catalogue bulbes vous a été envoyé fin août. Le catalogue 2016 vous sera envoyé cet hiver.

- Pour Mela Rosa, une liste sera jointe dans le numéro d'hiver de la gazette

- Pour Agrosemens et kokopelli, le catalogue papier étant très fourni (environ 110 pages), il est consultable sur demande.

Calendrier des commandes :

- pour la commande de bulbes chez Promesse de fleurs :

date limite : 22 novembre 2015

- pour les commandes de graines chez Kokopelli et Agrosemens :

date limite : 24 janvier 2016

- pour les commandes de rosiers et de fruitiers chez Mela Rosa :

date limite : 15 février 2016

- pour les commandes de vivaces chez Promesse de fleurs :

date limite : 15 mars 2016

A quel prix ?

Voici les réductions de tarifs proposés par l'association :

- catalogue Kokopelli :

tarif catalogue : 3,40€ / paquet de graines

tarif proposé par l'association des jardiniers : **2€** / paquet de graines

pas de frais de port pour les membres de l'association

- catalogue Agrosemens :

1,50€ de réduction par tranche d'achat de 10 €

pas de frais de port pour les membres de l'association

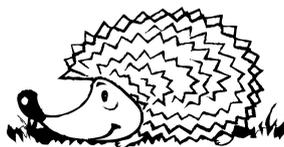
- catalogue Promesses de fleurs

pas de frais de port pour les membres de l'association

Les chèques sont à libeller au nom de l'Association des jardiniers de Lattre Saint Quentin.

La commande sera passée auprès de Kokopelli et Agrosemens le 25 janvier et le 16 mars pour Promesses de fleurs.

Vous serez contacté individuellement dès l'arrivée de la commande.



L'ASSOCIATION DES JARDINIERS DE LATTE SAINT QUENTIN



Programme des animations 2016

- Concours photos :

date limite de participation :30 janvier 2016

- Cours de taille de rosiers à la pépinière Mela Rosa (Grigny)

fin mars 2016

prix : 20 euros

durée : ½ journée

- Stage sur les méthodes alternatives aux pesticides (purins de plantes & hôtel à insectes)

formation assurée par une intervenante professionnelle

à Arras

Samedi 02 avril 2016 après-midi

prix : 5 euros

attention : nombre de places limité à 15

- Visite d'un jardin privé d'inspiration anglaise :

Lieu : Penin (62127)

pour plus de renseignements :

<http://www.refletdejardin.com>

date : mai 2016

prix : 5 euros

Et bien sûr :

- Distribution gratuite de plants de tomates

(variétés anciennes) :

mai 2016

Afin d'assurer la meilleure organisation possible , pourriez-vous nous indiquer si ces animations vous intéressent ?

Ceci n'est pas un engagement ferme et définitif.. 😊

Bon de participation

A renvoyer au siège de l'Association

2 rue des Trinois 62810 Lattre Saint Quentin

ou par mail : jardinierslattre@orange.fr

Je suis intéressé par les animations suivantes :

- Cours de taille de rosiers

- Stage sur les méthodes alternatives aux pesticides

- Visite du jardin anglais

Nom : Prénom :

Tél : Mail :

LE PÂTISSON



Les pâtissons ont leur origine chez les peuples Amérindiens de la côte Est américaine et leurs noms varient dans les langues Amérindiennes de la Virginie à la Nouvelle-Angleterre. Les variétés à fruits jaunes et à fruits blancs datent de l'époque précolombienne. La plus ancienne représentation d'un pâtisson date de 1591, dans le "Plantarum Seu Stirpium Icones" de Matthias de l'Obel. On trouvait auparavant communément une variété de pâtisson jaune verruqueux de type coureur résultant, vraisemblablement, de croisement au milieu du dix-huitième siècle, entre des pâtissons jaunes et des courgettes jaunes (verruqueuses à maturité complète). Le pâtisson panaché date, quant à lui, date des années 1850 et est considéré provenir d'un croisement, réalisé en France, entre le pâtisson blanc et la variété appelée "Yellow Mandan" dont l'origine semble très lointaine en Amérique du nord. Les différentes appellations mentionnées dans l'ouvrage de Vilmorin-Andrieux sont les suivantes et souvent très imagées : "bonnet d'électeur", "bonnet de prêtre", "couronne impériale", "artichaut de Jérusalem", "arbofle d'Astrakhan".

Les fruits jeunes peuvent se consommer comme des courgettes. Ils peuvent se râper crus et ont une saveur de fond d'artichaut. Les fruits à maturité peuvent être farcis. Très bonne capacité de conservation des fruits à maturité complète qui parfois peuvent se sécher.

RECETTES

Gratin de pâtisson

Faire cuire le pâtisson (entier) dans l'eau salée 10 à 20 minutes selon la grosseur.

La pointe du couteau fera foi.

Récupérer la chair qui s'écrase très facilement, et mélangez avec gruyère, une pointe de muscade, du poivre, un carré de beurre salé.

Répartir la préparation dans des ramequins puis parsemer de chapelure et de parmesan.

Gratiner au four quelques minutes afin d'obtenir une jolie croûte dorée et croquante.

Accompagnez avec du riz ou de la semoule.

Le poisson et la viande blanche y trouvent leur compte également.

Tarte salée au pâtisson

6 personnes

Ingrédients :

- 1 rouleau de pâte brisée

- 2 œufs

30 cl de crème fraîche

1 pâtisson

30 cl de lait

150 g de fromage de chèvre frais

2 c. à soupe de parmesan rapé

1 c à soupe de cumin

sel, poivre

- Précuire la pâte dans le plat à tarte 10 mn à 180°C

- Couper le pâtisson en 4 pour l'éplucher et ôter les graines. Couper la chair en cubes et les faire cuire dans une casserole avec le lait pendant 10 mn. Après la cuisson, égoutter la chair du pâtisson et puis écraser à la fourchette.

- Battre les œufs, ajouter la crème fraîche et ajouter les à la purée de pâtisson.
Mélanger, saler et poivrer
- Quand la pâte est pré-cuite, recouvrez-la de fromage de chèvre puis répartissez le parmesan.
- Enfin, verser la purée de pâtisson, lisser à la spatule et décorer de très fines lamelles de pâtisson.
- Parsemer de graines de cumin et mettre au four 30 mn à 180°C.
- Dégustez bien chaud dès la sortie du four.

Pâtisson au poisson et lait de coco/curry

Ingrédients :

1 pâtisson
 3 filets de lieu noir et 2 de merlu blanc
 1 boîte de lait de coco
 1 gousse d'ail
 ciboulette et basilic frais
 épices : sel, poivre, curcuma, poudre de curry
 mélange pour poisson au court bouillon

Tout d'abord, faire cuire le pâtisson à la vapeur, puis le laisser refroidir sur une grille

Couper un chapeau, enlever les graines, puis récupérer une partie de la chair.

Faire cuire les filets de poisson au court bouillon avec les épices à court bouillon.

Une fois cuit, le laisser s'égoutter dans une passoire.

Dans une poêle, faire chauffer de l'huile et faire dorer la gousse d'ail émincée, puis faire revenir votre poisson avec la chair du pâtisson (et des cubes de courgettes pour avoir plus de farce, mais c'est facultatif).

Ajouter sel, poivre et épices, bien mélanger, puis le lait de coco et les herbes aromatiques. Laisser mijoter 10 mn à feu doux.

Mettre au fond du pâtisson quelques amandes effilées puis le remplir de farce jusqu'en haut. Verser un filet d'huile d'olive, couvrir du chapeau et mettre au four doux environ 30 mn.

Déguster chaud.

**MELA
ROSA**



Pépinière Mela Rosa

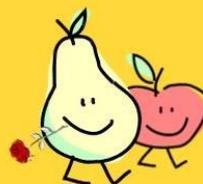
du 8 au 15 novembre 2015

Semaine Porte ouverte

Racines En Hiver

de novembre à mars ,
je plante rosiers et
arbres fruitiers

**Expo
Vente
Conseils**



Pépinière Mela Rosa

105, rue du Bois Tahon 62140 GRIGNY

03 21 81 75 10 www.melarosa.fr

PLANTES À LA UNE

Glaïeul d'Abyssinie (*acidanthera murielae*)



Floraison exceptionnelle, et délicieusement parfumée de mi-août à fin Septembre, voir Octobre selon les régions.

Les 8 à 10 fleurs sont grandes, finement dessinées. Elles sont d'un blanc pur, relevé d'une large tâche centrale, pourpre très foncé.

Ces inflorescences qui fleurissent successivement, sont portées par de longues tiges. Le feuillage est vert et plus fin que ses cousins les glaïeuls.

*Plantation : en avril-mai à 10 cm de profondeur au soleil ou à mi-ombre
hauteur : de 0,60 à 1 m*

En Afrique, la plante est utilisée pour lutter contre les morsures de serpents.

Cette plante est peu rustique. Il faut donc extraire les bulbes à l'automne et les abriter à la cave.

C'est une plante qu'il faut absolument avoir au jardin, sur une terrasse ou un balcon. son parfum est délicieux et intense !

A ne pas rater !

Pommier Belle Fleur double rouge



(photo récolte 2015)

Très bonne pomme de table et pour les usages culinaires et pour le jus. D'origine incertaine très ancienne. Gros fruits. Épiderme lisse mi-luisant, fond jaune paille plus ou moins foncé à la maturité largement coloré de rouge carmin du côté du soleil, pointillé de gris sur toute la surface. Chair blanche, légèrement reflétée de blanc crème, ferme, juteuse, sucrée, de saveur agréable. Récolte en octobre et consommation courant hiver jusque fin février. Seul défaut : sujet à l'alternance

LES POÈMES D'EDMOND

Marraine Francine

*Le matin, quand elle se lève,
Elle aime regarder ses fleurs
Et la joie monte dans son cœur.
Jonquilles, Tulipes, Iris
Illumine son printemps
Frésia, oeillets et pivoines
La charme tout autant
Dans le premier bouton de rose
Qui avant l'aube explose
Elle respire la plénitude et le bonheur
De tant de fleurs
Elle connaît parfum et couleur
Elle n'hésite pas à planter une nouveauté
Elle sait aussi semer et faire pousser
Elle apprécie la présence de ses convives
Elle continue à profiter d'un bonheur serein
Dans la passion fleurie de son quotidien*

