

L'ERMITE HERBU

No. 6, octobre 1994



Le temps des recettes d'automne:

L'EGLANTIER

Rosa canina L.

Rosaceae



SOMMAIRE

Editorial...	p. 2
Fête de la famille	p. 3
Cuisine sauvage: tout sur l'églantier	p. 4
Dossier: propos ethnobotaniques (suite et fin)	p. 6
La garide de l'Ermitage	p. 7
Compte-rendu d'excursion	p. 9
Annonces diverses	p. 11



ASSOCIATION DES AMIS DU JARDIN DE L'ERMITAGE

ADAJE:
REDACTION:

Jardin Botanique, Pertuis du Sault 58, 2000 Neuchâtel, Tel: 038-232350, CCP: 20-5761-9
L'Ermitage Herbu, c/o C. Bijleveld, Gouttes-d'Or 19, 2000 Neuchâtel, Tel: 038-214519.

EDITORIAL:

Jardin botanique à vendre!

Récemment, une table ronde a été organisée par le bureau de l'ADAJE, qui réunissait quelques personnes d'horizons divers, mais toutes membres de notre association, pour, non pas déposer le bilan du jardin botanique, mais en faire son bilan, trois ans après sa naissance. But de l'opération, mettre au point une stratégie de "marketing" permettant de "vendre le produit", comme on dit dans un certain jargon.

En raison des difficultés financières que doit affronter le jardin botanique (lui aussi!), suite aux réductions budgétaires, les responsables ont dû renoncer à certains aménagements pourtant souhaitables et souhaités par quelques commissions de l'ADAJE (aménagements pour handicapés, chemins forestiers, pompe solaire, etc.).

L'ADAJE a pris conscience du problème et du risque qu'on encourt avec le jardin botanique de passer à côté des objectifs fixés dans le projet initial, notamment son ouverture au public et son attrait touristique, si les moyens ne suivent pas. Notre association est consciente également que le partenariat entre l'État et la Ville de Neuchâtel ne doit pas servir de prétexte à un renvoi mutuel des responsabilités, mais qu'au contraire, une synergie doit naître de ce double engagement, qui puisse promouvoir le projet au-delà de la simple construction et lui donner ses lettres de noblesse.

C'est donc bien aux politiciens, aux décideurs, qu'il faut s'adresser. C'est eux qu'il faut convaincre des enjeux et gagner à la cause du jardin botanique.

A n'en pas douter, cette stratégie passe par

une information. Une information sur le projet et les idées qu'il véhicule, d'abord, sur les problèmes de réalisation aussi et surtout, mais également sur la perspective de concepts globaux et de synergies à mettre en place avec d'autres institutions.

Éviter le catastrophisme, tout en présentant ouvertement les problèmes, voilà le subtil langage qu'il faudra adopter pour faire avancer le dossier et faire comprendre à nos édiles qu'il y a là un atout à jouer, et qu'un éventuel manque de cohérence dans la réalisation du projet conduirait à un gaspillage.

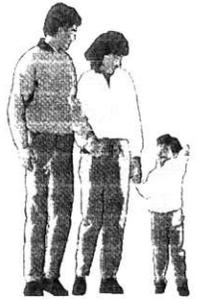
En période de crise économique, l'imagination et l'innovation seront déterminantes pour apporter des solutions variées et originales aux problèmes évoqués. Pour preuve la prestation en nature qu'effectue actuellement le Service des parcs et promenades de la Ville de Neuchâtel (encadrement de personnes bénéficiant des mesures de crise), mais pourquoi pas aussi, à l'avenir, la participation d'entreprises privées à quelques projets pilotes.

Fort de ce constat, quelques membres de l'ADAJE, en collaboration avec le chef jardinier, élaborent actuellement un dossier visant à présenter les différentes facettes du jardin botanique. Conçu de façon modulaire, il comportera une information attractive de base, sous forme d'un dépliant, sur les principales fonctions du jardin botanique. Selon les destinataires (politiciens, administration, associations professionnelles, enseignants, touristes), des compléments d'informations pourront être insérés sous forme de feuillets.

Nous espérons ainsi disposer d'un outil de travail polyvalent qui puisse servir à la fois, dans l'immédiat, de rapport intermédiaire sur l'état du jardin botanique pour les discussions que nous aimerions susciter dans le monde politique, mais aussi, à plus long terme, de carte de visite et de document publicitaire.

Alexandre Buttler, président de l'ADAJE

FETE DE LA FAMILLE A ENGOLLON



Participation active de l'ADAJE...

L' ADAJE a été très présente lors de cette magnifique fête placée sous le signe de la Famille et avec un splendide soleil. Notre stand fut remarqué par l'époustouflante décoration florale due aux responsable et personnel du Jardin Botanique; pas moins de 28 espèces de fleurs l'agrémentaient.

Deux grandes affiches l'annonçaient et nombre de parfums, d'arômes et de senteurs flottaient aux alentours. Jugez plutôt !



Z'veu déçiné dé fleurres...!

Nous avons présenté, offert ou vendu :

- plus de 80 litres d'une délicieuses soupe à l'ortie préparée dans un magnifique chaudron chauffé au bois.
- une dégustation d'une douzaine de tisanes qui ont tenté quantité d'amateurs
- plus de 300 tartines aux différents beurres parfumés à l'Ail des Ours, au Cumin des prés, aux fleurs de Coquelicots, au Thym sauvage, à l'Achillée Millefeuille, au Millepertuis perforé.
- du vin blanc, rouge, Oeil de Perdrix du Domaine des Coccinelles que l'ADAJE essaie de promouvoir comme vin de notre association.

Une extension du stand a permis à de nombreux enfants, jeunes et moins jeunes, de réaliser environ 90 dessins tous plus beaux les uns que les autres, ainsi qu'une immense fresque composée de matériaux naturels collés.

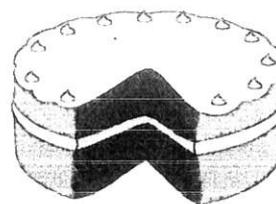
Un poste du fameux rallye a été tenu et contrôlé par un de nos membres et environ 50 personnes ont participé à la découverte et reconnaissance de plantes sous les conseils éclairés d'une de nos meilleures botanistes lors de quelques sorties dans les environs de la fête.

Enfin, chacun pouvait acquérir, pour une somme très modique, des plants soignés et fournis par le Jardin Botanique: du Millepertuis, de l'Absinthe, de l'Achillée, de l'Hysope, du Cresson d'Engollon... heu pardon ! de fontaine.

Magnifique participation et réussite, qui fit mieux connaître et aida à développer l' ADAJE.

M. Queloz

CUISINE SAUVAGE: par M. Queloz



L' EGLANTIER

Rosa canina L

Les cynorrhodons, fruits de l'églantier, sont d'abord fermes puis se ramollissent avec les gelées et acquièrent une délicieuse saveur aromatique et acidulée.

De part leur richesse en vitamines C, ils représentent la base même d'une cure anti- fatigue et aident à lutter contre les infections.

1 Confiture de cynorrhodons

Recette selon F. Couplan

- A** Passer des cynorrhodons mous (gelés) à travers la grille fine d'un moulin à légumes (passe-vite). Dans le cas où les cynorrhodons sont encore fermes, il faudra les cuire afin de les ramollir avant de les passer au moulin à légumes.
Les grains restent dans la grille et la purée obtenue ressemble à du concentré de tomates !
Conserver la purée au frais.
(Ce sont les grains à l'intérieur du fruit qui sont irritants et qui doivent être éliminés à tout prix).
- B** Mélanger à la purée obtenue son poids de sucre, ou un peu plus de son poids de miel.
Ne pas cuire et mettre en pots, (courte conservation, mais garde les vitamines C), ou bien cuire 10 minutes par kilo de purée, (conservation plus longue, mais perte d'une partie des vitamines).

2 Biscuit de Savoie fourré à la crème de cynorrhodons

Proportions pour un moule à tourte de 22 cm. de diamètre:

240 gr. de sucre, 6 jaunes d'oeufs)	fouetter dans une terrine au
1/2 écorce de citron	(bain-marie jusqu'au ruban:
2 pincées de sel.)	environ 20 minutes
200 gr. de farine et fécule tamisée)	ajouter alternativement et
6 blancs d'oeufs en neige	(délicatement
80 gr de beurre liquide et froid		ajouter- mélanger délicatement

Procédé:

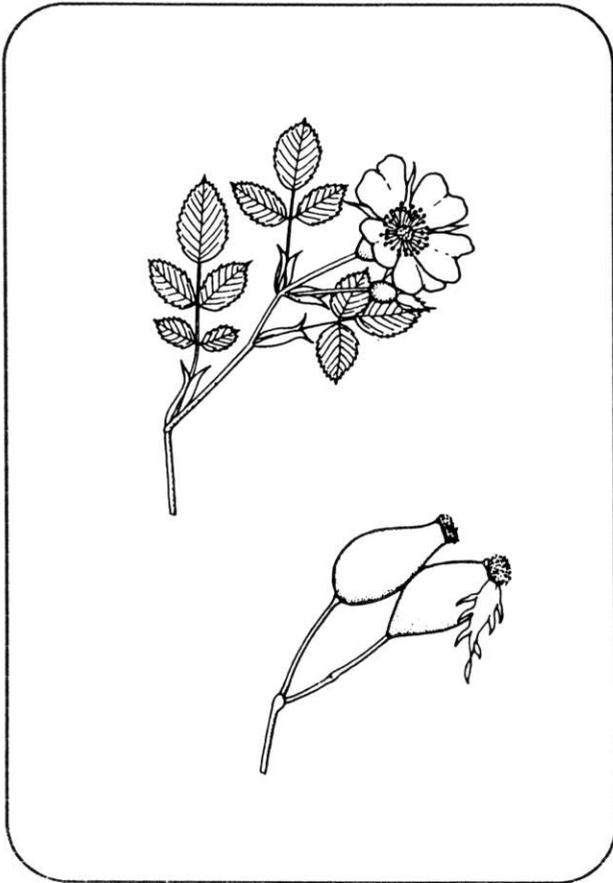
Verser dans un moule à tourte graissé et fariné. Cuisson à feu doux 30 à 40 minutes, environ 150°.
Laisser reposer avant de démouler, refroidir.

Préparer une purée de cynorrhodons, voir confiture de cynorrhodons 1A

Ajouter à la purée, du sucre ou du miel à volonté ainsi qu'un peu de yoghourt ou de séré à la crème.

Couper le biscuit en 2 ou 3 couches horizontales et tartiner chaque partie avec la purée.

Reconstituer le biscuit, le glacer ou le tartiner de purée et décorer selon votre imagination;
par exemple quelques rameaux et/ou fruits d'églantier.



Rosa canina: fleur et fruits

L'Eglantier (*Rosa canina* L)

Buissons de 1 à 5 mètres. Vivace, tige verdâtre; rameaux dressés et retombants munis d'aiguillons; feuilles pennées à 5-7 folioles dentées, ovales, glabres, stipules allongées; fleurs rose-pâle (juin-juillet), solitaires ou en corymbe, grandes (2 à 8 cm.), 5 pétales, nombreuses étamines; akène poilu à péricarpe dur, enfermé dans un faux fruit ovoïde, rouge à maturité charnu, lisse.

Odeur suave; saveur acidulée.

Propriétés: antiscorbutique, astringent, cicatrisant, diurétique, laxatif, tonique.

d'après: Secret et Vertus des
Plantes Médicinales.
Reader's Digest

M. Queloz

Hildegarde de Bingen vous parle de l'Eglantier (XII^{ème} siècle)

L'Eglantier est tout à fait chaud et représente l'affection. Celui qui souffre du poumon pilera de l'églantier avec ses feuilles, y ajoutera du miel cru, puis fera cuire le tout, en enlevant souvent l'écume; puis il filtrera et obtiendra une boisson qu'il prendra souvent: il enlèvera ainsi la pourriture de ses poumons et leur rendra la santé. Celui qui fait du feu avec seulement du bois d'églantier fera avec la cendre une lessive avec laquelle il se lavera souvent la tête et en sera rendu sain et solide. Celui qui est de constitution solide mais souffre de l'estomac fera cuire des fruits de l'églantier et en mangera souvent: il purgera ainsi son estomac et en enlèvera les glaires. Celui qui a le corps affaibli ne mangera pas d'églantier cuit, car il en aurait l'estomac blessé; mais s'il veut en manger cru, souvent, mais peu à la fois, ce sera meilleur pour lui que s'il le mange cuit. A celui qui est en bonne santé, il ne fait pas de mal, qu'il soit mangé cru ou cuit.

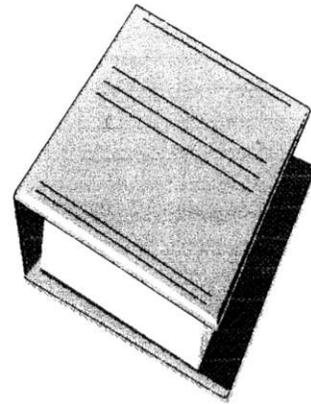
LES GRANDS DOSSIERS DE L'ERMITE

Propos ethnobotaniques

(Deuxième partie)

L'apprentissage des propriétés médicinales des plantes

par Pierre Lieutaghi



L'exemple animal

Bien plus proche de l'animal que nous ne le sommes, les gens du passé ont été très attentifs à ses comportements. La notion de totem instaure même des parentés symboliques entre des individus ou des clans et des animaux perçus comme ancêtres et comme modèles.

Dans beaucoup de mythes et d'histoires, l'animal est celui qui enseigne la connaissance des remèdes végétaux.

Ainsi de l'ours chez les Sioux des grandes plaines américaines. Chez Saint Albert le Grand (XIII^e siècle), un serpent volontairement blessé par le médecin va de lui-même se frotter sur une plante qui le cicatrise, enseignant du même coup à "l'expérimentateur" une nouvelle propriété médicinale.

Le passage de l'observation d'un comportement animal, perçu comme une auto-médication, à l'essai chez l'homme est un processus de connaissance dont on trouve encore les traces en Europe. C'est un mode de découverte des propriétés médicinales dont l'importance est très sous-estimée.

Un exemple : dans le Sud-Ouest de la France, des brebis parasitées par des vers intestinaux vont brouter, au printemps, dans les ravins frais et boisés, les crosses de la fougère mâle, *Dryopteris filix-mas*, remède du ver solitaire depuis longtemps introduit en médecine (des espèces voisines, comme *Polystichum setiferum*, sont aussi consommées; ces fougères ne sont jamais mangées par les animaux sains). Des gens du pays, qui n'avaient pas

connaissance des emplois de la plante, ont observé ce comportement et en ont tiré parti en médecine vétérinaire (chez le chien) et aussi (non sans risques) chez l'homme.

En contact quotidien avec l'animal dans son contexte naturel ou semi-naturel, les sociétés de chasseurs et les éleveurs traditionnels ont pu remarquer souvent ce genre de recours "instinctif" à la plante-remède. Une part de nos connaissances médicinales en découle.

L'école du malheur

Dans toutes les sociétés,

les accidents imputables aux plantes toxiques sont en même temps des occasions d'apprentissages.

Ces accidents, dans une société traditionnelle en équilibre avec son environnement, n'arrivent que chez le jeune enfant ou dans de rares cas de méprise : les "sauvages" ne s'empoisonnent pas en consommant des végétaux car ils ont une connaissance expérimentale très subtile de la flore spontanée de leur territoire.

Aux temps historiques, les famines amènent les gens à perdre toute prudence et à manger des plantes dangereuses. Les populations déplacées sont particulièrement exposées car elles perdent les repères qui, dans leur territoire habituel, facilitent la quête des ressources alimentaires de remplacement.

Les intoxications fournissent des informations sur l'action physiologique des végétaux qui sont hors du champ alimentaire.

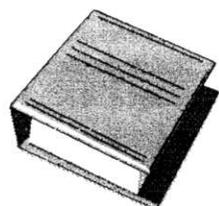
Ainsi ont pu être reconnues des propriétés purgatives et vomitives, mais aussi des actions sur le système nerveux : il suffit de manger une ou deux baies de belladone pour éprouver des troubles qui affectent le psychisme. Comme cela ne va pas sans des risques de graves lésions internes, les gens du passé se méfieront de ces plantes, considérées comme maléfiques, et en laisseront habituellement l'usage aux sorciers. La médecine moderne les retrouvera pour des emplois d'une grande importance.

Quels que soient les indices qui amènent les sociétés anciennes à reconnaître chez les végétaux des pouvoirs applicables à la cure des maladies, ce qui précède montre qu'il y a toujours observation et expérimentation. La découverte des plantes médicinales, loin d'émerger fortuitement dans le supposé tâtonnement des origines, est d'emblée, comme la taille de la pierre - qui se perfectionnera jusqu'au prodige bien avant l'écriture -, un processus civilisateur, une intelligence du monde appliquée à la quête de vie meilleure.



Atropa bella-donna: belle vénéneuse, mère d'Atropine

Pierre LIEUTAGHI



DOSSIER
(bis)

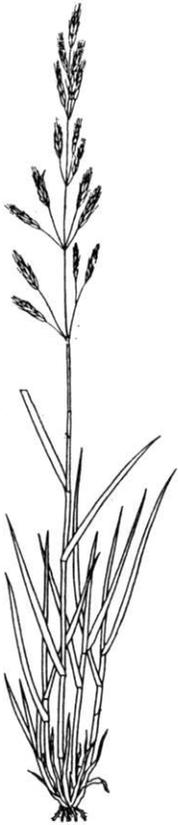
La "garide" de l'Ermitage n'est plus ce qu'elle était ...

Le 31 janvier, par un soleil de rêve, j'ai tenté de déchiffrer l'histoire récente (celle de ces 100 dernières années) de la forêt qui domine le Pertuis-du-Sault et le Vallon de l'Ermitage, ce qui m'a donné l'occasion d'entendre non seulement le cri du pic noir, mais surtout le premier chant du merle et d'observer la première floraison de l'Hépatique.

J'en suis bien vite arrivé à la conclusion qu'au temps où ma grand-mère, élève de l'Ecole supérieure de jeunes filles, se promenait en longue robe sur le "Sentier de l'eau", elle avait besoin d'une ombrelle pour se protéger du soleil et, qu'assise sur l'un des bancs de pierre tout neufs, elle pouvait suivre les évolutions des vapeurs à aubes au départ du port de Neuchâtel sans avoir la vue masquée par les arbres. Aujourd'hui, 100 ans plus tard, les arbres sont devenus si grands et si serrés qu'on ne

parvient même plus à voir les Alpes ! En 1994, les arbres dominants sont des pins noirs d'Autriche, tandis que tous les autres, notamment les chênes recouverts de lierre, sont plus courts et plus minces (mais de même âge) et que le sous-bois est encombré de buissons variés. Il y a une exception: un énorme tilleul avec des branches étalées en tous sens.

Voici ma conclusion (peut-être un peu hâtive) : il est probable qu'au 18^e siècle et jusqu'au milieu du 19^e siècle, cette forêt surexploitée n'était formée que de broussailles ou de très jeunes arbres qu'on coupait périodiquement (taillis) pour l'obtention de bois de chauffage (avec ou sans passage par l'étape de la meule à charbon de bois). Peut-être servait-elle même de pâturage pour le petit bétail (moutons, chèvres, porcs). Les clairières étaient donc plus étendues qu'aujourd'hui. Vers la fin du 19^e siècle, sous

*Dactylis glomerata* L.*Bromus erectus* Hudson

l'influence de forestiers formés à Fribourg en Brisgau (p. ex. Edm. Davall [1793-1860], rédacteur du premier plan d'aménagement des forêts de la ville de Neuchâtel), on commença à planter des conifères pour améliorer le rendement financier des taillis. Le pin noir d'Autriche (qui ne fait pas partie de notre flore indigène mais qui est réputé pour sa frugalité et sa résistance à la sécheresse) fut planté sur de nombreux coteaux du pied du Jura et ailleurs en Europe. Cette essence était devenue à la mode. Or, avant de planter, il fallait couper les arbres feuillus gênants, rescapés des coupes rases ou de l'abroustissement par le bétail. Ceux-ci ne tardaient d'ailleurs pas à produire des rejets de souche. Seul le gros tilleul fut épargné, étalant ses branches dans tous les sens puisqu'il n'était pas en compétition avec des voisins de sa taille. Après l'abolition du parcours du petit bétail, pins et feuillus purent se développer sans entraves. Au bout de peu d'années, les pins gagnèrent les feuillus de vitesse (c'est inscrit dans leur patrimoine génétique) et formèrent un peuplement protecteur limitant l'influence des périodes de sécheresse sur la végétation basse et permettant l'extension des arbres et arbustes feuillus aux dépens des clairières engazonnées: semis disséminés par les oiseaux et les petits rongeurs, rejets de souche des chênes, érables, alisiers et viornes, marcottes du troène, etc.

D'autres indices, phytosociologiques ceux-ci, me suggèrent que la chênaie de l'Ermitage est en train d'évoluer du stade de la "garide" vers celui de la chênaie: en effet plusieurs espèces très héliophiles (que leur tempérament localiserait en pleine lumière, à l'extérieur de la forêt ou en lisière) se rencontrent en pleine forêt, comme reliques des grandes clairières d'autrefois (Nerprun des Alpes, Cornouiller mâle, Epine-vinette, Gêranium sanguin, Brome dressé, Dactyle, etc.).

Pour les nostalgiques de la "garide" d'antan, avec ses gazons pleins d'espèces héliophiles méridionales menacées d'étiollement, voire de disparition, est-il possible de freiner l'embroussaillage? Peut-être, mais au prix d'un changement radical du microclimat actuel devenu trop "tamponné" (comme disent les chimistes) par l'abri et l'ombre des pins aux alentours des lambeaux de gazons qui existent encore. Au moment où les pins ont pleinement rempli leur rôle de "tuteurs" de la jeune forêt indigène, où il présentent même les premiers symptômes de vieillissement, le naturaliste souhaiterait accélérer leur élimination afin de rétablir un paysage plus diversifié et plus compatible avec l'état d'origine. Hélas, pour que l'opération soit efficace, il faudrait exploiter un grand nombre de pins précisément au moment où leur valeur marchande est nulle. Le jeu en vaut-il la chandelle?

J.-L. Richard

* "Garide": terme inventé par le botaniste genevois Chodat, formé à partir de la contraction des deux termes "garrigue" et "aride" et qui s'applique aux milieux plus ou moins rocheux de l'étage collinéen colonisés par une mosaïque de gazons à Brome dressé, de groupements ouverts à Orpins et de buissons à feuilles caduques.

COMPTE-RENDU D'EXCURSION:

St-Triphon et Champex, 2 et 3 juillet 1994



E. Jeanloz

Cette année, le soleil était au rendez-vous pour cette excursion mixte qui avait pour buts la visite des jardins botaniques de St-Triphon et de Champex ainsi que la découverte de la flore de la région de Champex.

Une douzaine de participants ont pu découvrir le jardin botanique privé de Monsieur William Aviolaz, situé sur une des collines de St-Triphon, entre Aigle et Bex, dans le Chablais vaudois. D'une surface de 1,5 ha, sur un sol de marbre calcaire, le jardin est abrité par une falaise du côté nord, ce qui lui vaut un microclimat particulier. Oeuvre de son unique jardinier, il a été ouvert en 1975. M. Aviolat a défriché de larges zones de buissons, découvrant de magnifiques rocailles naturelles travaillées par les glaciers. Son but principal est de vulgariser l'étude des plantes. 4000 espèces sont présentées avec une dominante méditerranéenne, dont 350 plantes médicinales et beaucoup de bulbeuses. Nous découvrons avec émerveillement ce jardin semi-sauvage mais aussi une bibliothèque de 2500 volumes sur la botanique, les sciences naturelles, l'histoire du pays et l'archéologie ! Sous la conduite de son propriétaire, jardinier, secrétaire et gardien, nous avons passé un moment inoubliable au milieu des plantes du monde entier.

Après le pique-nique à St-Triphon, nous sommes montés prendre un peu de fraîcheur à Champex.

L'après-midi se passe à visiter le deuxième jardin prévu au programme: le jardin alpin Flore-Alpe. Ce jardin est dû à l'initiative d'un privé, là-aussi, l'industriel Jean-Marcel Aubert, ingénieur. Situé à 1500 m d'altitude sur le socle des roches métamorphiques de la chaîne valaisanne des Alpes pennines, ce jardin est installé sur des éboulis siliceux. En 1967, son promoteur décida d'ériger son domaine en fondation avec la participation de la Ville de Genève et du Canton de Neuchâtel ! La fondation Jean-Marcel Aubert ainsi créée dépend d'un comité présidé alternativement par le directeur des Conservatoire et

Jardin botaniques de Genève et par le directeur de l'Institut de botanique de Neuchâtel.

La fondation se doit de poursuivre la culture, l'acclimatation et l'étude des plantes alpines ainsi que d'assurer la visite des collections au public, notamment aux écoles.

Ce jardin, comme celui de St-Triphon, est aussi l'oeuvre d'une vie. Monsieur Egidio Anchisi, construit, entretient et administre le jardin depuis 40 ans. Il nous a conduits dans les coins et les recoins de ce jardin merveilleux. Animé par des ruisselets et pièces d'eau qui serpentent entre les massifs de rocailles, Flore-Alpe recèle un choix d'espèces provenant de la flore locale, des régions avoisinantes aussi bien que des massifs montagneux d'Europe



Les participants au jardin de St-Triphon

et des contrées lointaines du monde. Sont à relever surtout les collections de conifères, de rosiers botaniques et de Rhododendrons d'altitude ainsi que des assortiments complets de Jubarbes, de Primevères et de Saxifrages.

Le programme s'est poursuivi par le déplacement à pied jusqu'au Refuge du Val d'Arpette. Un bon repas avec, pour le dessert, une projection de diapositives extraordinaires tirées du voyage de M. Anchisi à Madagascar terminèrent la journée.

Le deuxième jour était consacré à la botanique de terrain; ce fut l'occasion de découvrir la flore des prés humides du Val d'Arpette.

Drosera obovata (bas marais acide)
Carex echinata
C. nigra
C. canescens
C. rostrata
Viola palustris
Epilobium palustre
Toffieldia calyculata (bas marais alcalin)
Primula farinosa
Eriophorum angustifolium
E. vaginatum
Bartsia alpina
Saxifraga stellaris

Puis, dans l'après-midi, sous la conduite de M. Anchisi, nous nous sommes déplacés sur les pentes du Catogne, dans la région des Devins. Ces pentes rocheuses calcaires, constituées de roches jurassiques et de dépôts morainiques, exposées au sud, sont très riches en Orchidées et en plantes de sous-bois tels que :

Orchidées:

Cephalanthera rubra
Epipactis atrorubens
Leucorchis albida
Platanthera bifolia
P. chlorantha
Ophrys insectifera
Dactylorhiza maculata
Listera ovata
Gymnadenia conopsea

Autres:

Silene rupestris
Satureja alpina
Vicia sylvatica
Aster bellidiastrum
Carex ornithopoda
C. flacca
C. digitata
C. alba
Geranium sylvaticum

Aquilegia atrata
Phyteuma orbiculare
Pyrola chlorantha
Moneses uniflora
Peucedanum ostruthium
Anthyllis vulneraria subsp. *alpestris*
Maianthemum bifolium
Veronica officinalis
V. latifolia
Ononis rotundifolia
Laserpitium siler
L. latifolium
Teucrium chamaedrys
Globularia cordifolia
Arctostaphylos uva-ursi
Kernera saxatilis
Saponaria officinalis
Centaurea scabiosa
Carduus defloratus
Stachys recta
Scutellaria alpina
Melampyrum pratense
Luzula nivea
Prunella grandiflora



Adajoux à l'oeuvre...

La promenade nous mena jusqu'au Belvédère, en dessus de Champex. Dernière étape : un plongeon revigorant dans le lac pour certains.

Cette excursion fut une réussite, et la commission "Culture et mise en valeur, conservation des espèces et création de biotopes" qui l'avait organisée compte bien renouveler ce genre d'activité l'an prochain.

Comme l'année dernière, cette excursion se déroulera dans **les vignes biologiques de Monsieur Lambert, chemin des Abyssins 9 à St. Aubin, à 10 heures.** (par n'importe quel temps)

Après la cueillette de plantes, une dégustation des mets préparés ensemble aura lieu dans un local mis à notre disposition par Monsieur Lambert aux Caves de la Béroche.

Inscription jusqu'au 31 octobre 1994 auprès du Jardin Botanique, Pertuis-du-Sault 58, 2000 Neuchâtel, tél. 038/23.23.50
Participation aux frais de nourriture de base Frs 5.--



EXCURSION "CUISINE SAUVAGE" le 5 novembre 1994

SOYEZ CURIEUX ! SOYEZ GOURMANDS !

VENEZ NOMBREUX !

Projets d'Expositions Artistiques !

Une exposition d'oeuvres artistiques ne compléterait-elle pas agréablement le thème nature au Jardin Botanique? Ces expositions diverses, mais comportant toujours un ingrédient "botanique", feront découvrir le Jardin de l'Ermitage par un plus large public pas nécessairement scientifique.

Elles pourront avoir lieu dans la véranda et la salle Est de la villa, puis, selon les cas et la saison, dans les serres, à une cadence à déterminer. Ci-dessous quelques sujets possibles:

Peintures s/soie, porcelaine, fleurs, paysages ...
Sculptures à l'intérieur, à l'extérieur,
Céramiques - Mosaiques
Photo - macrophoto
Plantes séchées - Arrangements de fleurs,
Bouquets, etc...
Ikebana - Bonsai
Tissus - Tissages - Patchwork
Operculophilie - Philatélie

Une fois l'infrastructure mise en place, ce qui n'est pas une mince affaire, cela ne vaudrait-il pas la peine d'instituer

"La galerie du Jardin Botanique"

ce qui serait bénéfique pour contacter les artistes, la presse et autres médias.

Les personnes intéressées à faire partie de cette commission peuvent prendre contact avec:

Yves Aeschlimann
Tel: 038 - 31 18 44

Merci d'avance!

Samedi 29 octobre: Corvée - Torrée

L'ADAJE vous invite tous cordialement à une journée de travaux dans le cadre des aménagements du nouveau jardin botanique. Dès 8h, chacun pourra participer au fauchage de prés à orchidées et au débroussaillage d'une parcelle destinée à devenir une place de jeux.

Horaire : dès 8h jusqu'à 16h30
 Outillage : fourni par le jardin
 Habits : vieux habits et bons souliers (ou bottes), vêtements de pluie si nécessaire
 météo : par tous les temps

Dès 13h, vous pourrez déguster une torrée offerte par l'ADAJE et arrosée par le vin de l'ADAJE. Cette journée sera l'occasion pour les membres de se rencontrer et de visiter le chantier.

Nous vous invitons à vous inscrire soit par téléphone au 23 23 50 (nouveau numéro du jardin botanique), soit au moyen du talon ci-joint.

A bientôt,

Le Comité

J'inscris ... personnes pour la corvée-torrée du 29 octobre.

Nom : Prénom:

Adresse:

No de tél:

A renvoyer à l'adresse suivante:

Jardin botanique
 Pertuis-du-Sault 58
 2000 Neuchâtel

ATTENTION !

Vous l'aurez remarqué, les dates des activités de cet automne ont été inversées:

29.10: corvée-torrée
 05.11: Cuisine sauvage

Merci d'en prendre bonne note.

Le p'tit coin des bonnes affaires

Mélangeur de terre Erdrolf:

Idéal pour mélanger son compost avec de la terre, de la tourbe, du sable etc. moteur 360 V, modèle 1974, valeur à neuf Fr. 3500.- cédé à Fr. 200.- !!! Pour tout renseignement, contacter M. Philippe Hintermann à Enges, Tel 47 24 06 (038)

bois de feu :

en partie tronçonné à prendre au jardin botanique, bois de pin, tilleul, divers. Venez vous servir après avoir averti le chef-jardinier (23 23 50)

ANNULATION

Le cours sur le compost et la visite d'une station expérimentale sont annulés. C'est avec regret que nous avons dû prendre cette décision, mais, l'animateur prévu n'ayant pas pu faire face à ses engagements, c'était la seule correcte. Une autre solution sera cherchée pour l'année prochaine.