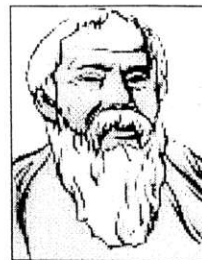
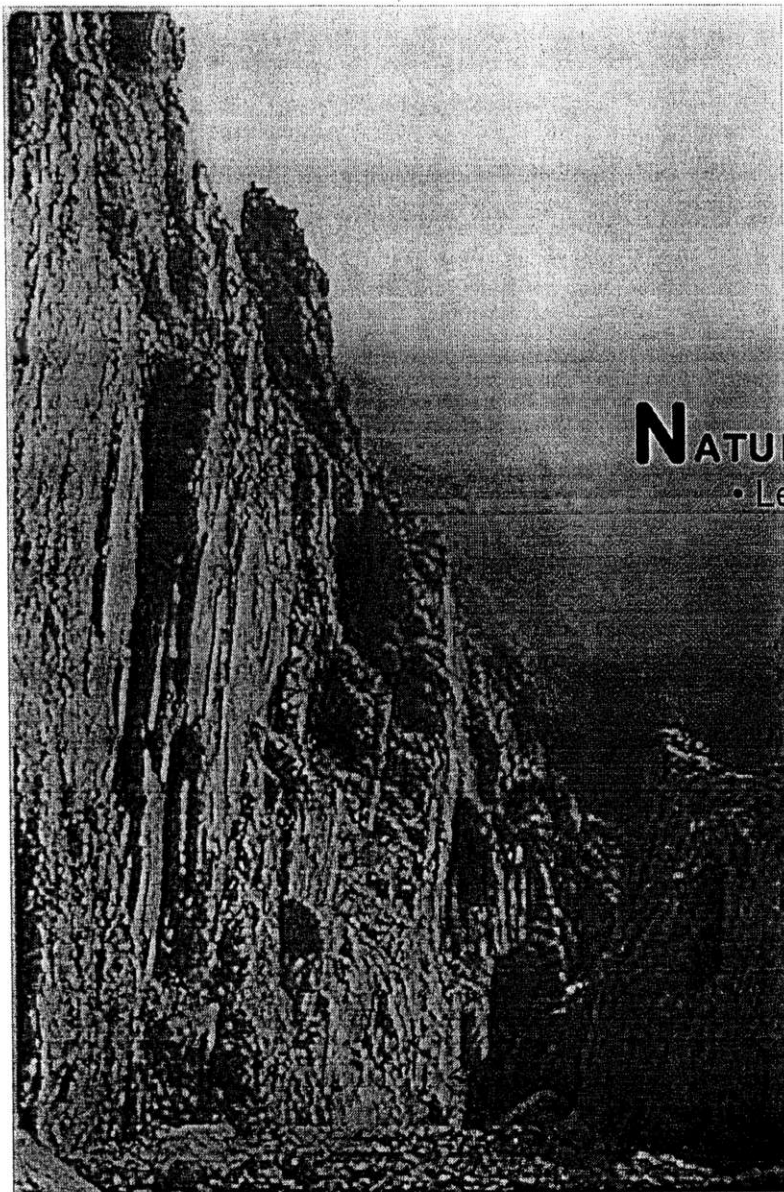


# L'ERMITE HERBU



N° 16, Février 1998



## SOMMAIRE

LE BILLET DU PRÉSIDENT 2

**N**ATURE AILLEURS 3  
• Les Dolomites

PLANTE INSOLITE 7  
• La tétragone cornue

ERMITAGE 8  
• Inauguration

CUISINE SAUVAGE 10  
• La petite pimprenelle

MADAGASCAR 12  
• Expédition dans la  
péninsule de Masoala

PREMIÈRES FLORAISONS 15  
• Bonnes et mauvaises herbes

ADAJE 16  
• Rapport des commissions  
• Activités



## ASSOCIATION DES AMIS DU JARDIN DE L'ERMITAGE

**ADAJE:**

Jardin Botanique, Pertuis du Sault 58, 2000 Neuchâtel, Tel: 032-7182350, CCP: 20-5761-9

Dès le 9 février 1998, nouvelle adresse : **ADAJE**, case postale 93, 2034 Peseux

**REDACTION:** L'Ermité Herbu c/o Ph. Chassot, Fontaine André 8, 2000 Neuchâtel, Tel: 032-7253588

## LE BILLET DU PRÉSIDENT

Avec le premier numéro de l'année (N° 16 de l'Ermite Herbu), permettez-moi, si ce n'est pas trop tard, de vous souhaiter une bonne et heureuse année. Cette année sera pour l'ADAJE la concrétisation du travail des différentes commissions. Celles-ci fonctionnent sur demande de l'équipe du Jardin botanique, pour résoudre différents problèmes.

Je n'ai pas à vous rappeler la particulière importance de cette année qui verra l'inauguration officielle du Jardin botanique le 5 juin 1998, suivie d'une «porte ouverte» les 6 et 7 juin, à laquelle les membres de l'ADAJE sont conviés.

A cette occasion, l'équipe du Jardin demandera un effort particulier aux membres de l'ADAJE (présence aux stands, cuisine sauvage, visites guidées, etc...). Votre présence contribuera à faire de ces journées une fête réussie.

Je ne doute pas que vous aurez à cœur d'apporter votre aide, bien que je sache pertinemment que l'emploi du temps de chacun est bien rempli. Des informations plus détaillées vous seront fournies à l'assemblée générale.

Merci d'avance et à bientôt,

Yves Aeschlimann

### Invitation à L'ASSEMBLEE GENERALE

Jeudi 12 mars 1998 à 20h00  
au Musée d'Histoire naturelle de Neuchâtel

Ordre du jour:

- 1) Procès-verbal de l'Assemblée du 23 avril 1997
- 2) Rapport du président
- 3) Nominations statutaires
- 4) Informations sur l'inauguration
- 5) Divers

La partie administrative, qui se voudra brève, sera suivie d'une présentation sur Madagascar.

#### Aux membres de l'ADAJE

Nous avons le plaisir de vous faire parvenir, avec l'Ermite herbu N° 16, le bulletin de versement qui vous permettra de vous acquitter de votre cotisation 1998, et la convocation à l'Assemblée générale du 12 mars au Musée d'Histoire naturelle.

Nous vous rappelons que celle-ci est fixée à :

- 10 francs pour les membres juniors
- 20 francs pour les membres ordinaires
- 30 francs pour les membres familles

Il est également possible de devenir membre à vie en payant vingt fois la cotisation ordinaire.

Avec nos remerciements pour votre fidélité à l'ADAJE.



Françoise Vuillemin

## LES DOLOMITES

Au printemps 1994, en compagnie de mon professeur de botanique, j'ai eu la chance de découvrir le village de Cimolais et son vallon (Dolomites italiennes).

Dans celui-ci, une structure provisoire de parc national (Parco Naturale Prealpi Carniche, aujourd'hui appelé Parco Naturale Dolomiti Friulane) venait d'y être créée et nos contacts avec sa direction ont débouché sur un premier projet de recherche en botanique sur les pâturages boisés d'altitude en même temps qu'un deuxième sur une recherche en géologie structurale.

Dans cet article de l'Ermite herbu, je ne vais pas vous ennuyer avec plus de 300 pages de rapports géologiques et botaniques, mais plutôt vous encourager, avec un peu de texte et quelques photos, à vous rendre directement sur place pour y admirer la nature.

Je commencerai par quelques extraits du "guide du naturaliste de la Valle Cimoliana" (géologie, botanique, faune et culture) que j'écris en collaboration avec un guide du parc, qui servira de référence à une excursion pour les étudiants de l'Université de Neuchâtel, puis à une publication destinée à un large public d'intéressés.

## SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Le petit village de Cimolais se trouve dans la région politique du Friuli Venezia-Giulia (figure 1). Cette région a des frontières directes avec la Slovénie à l'est et l'Autriche au nord. Trieste est la capitale du Friuli Venezia-Giulia, la frontière est ainsi délimitée au sud par la côte Adriatique.

Finalement la frontière ouest de la région est délimitée par la rivière Piave, aux coteaux réputés pour la production d'excellents vins tel que le Merlot del Piave.

Le Parc naturel des Dolomites friulanes a une surface de 31'000ha (bientôt 51'000ha). Il est dirigé par les 5 communes qui l'entourent, dont celle de Cimolais.

Les buts du parc sont les suivants:

- conservation et gestion des écosystèmes
- promotion sociale et économique
- recherche scientifique
- vulgarisation et enseignement

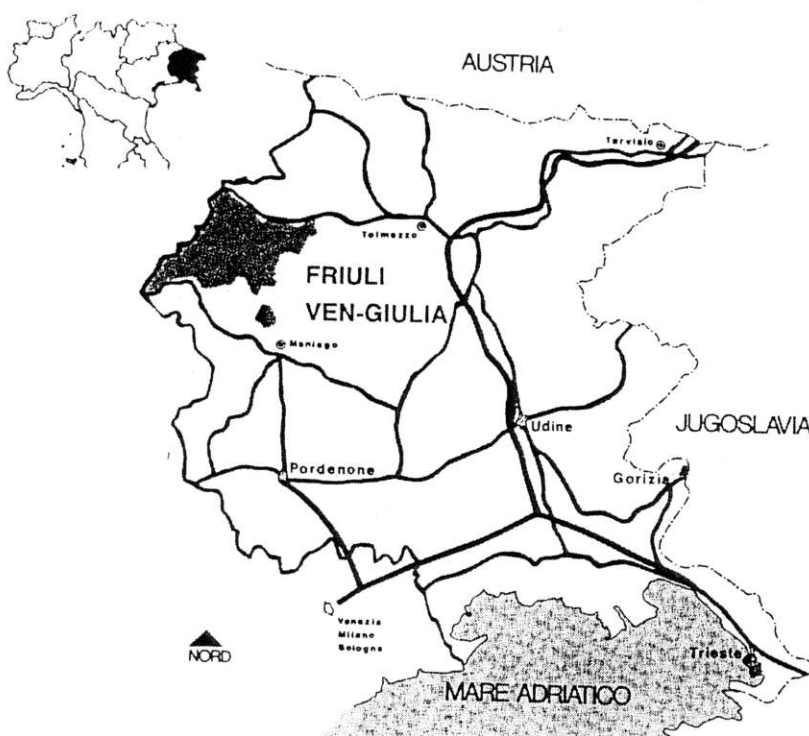


Figure 1: localisation

## UN PEU D'HISTOIRE :

## ORIGINE DU NOM DES DOLOMITES

Un géologue-minéralogiste français, Dieudonné-Sylvain, dit Déodat Gratet de Dolomieu, né en 1790 à Dolomieu, découvre un jour que les échantillons de roche qu'il a rapportés d'une expédition au sud-est des Alpes n'ont qu'une légère effervescence au contact avec le HCl malgré leur aspect proche du calcaire (le calcaire pur au contact avec de l'acide chlorhydrique se dissout en produisant une effervescence composée de gaz carbonique et d'eau entre autres).

Quelques années plus tard, après analyses, on découvrira que ces roches contiennent du calcaire pur et du magnésium. Elles seront appelées dolomie, en honneur de Déodat Gratet de Dolomieu, qui les a décrites pour la première fois.

## LES DOLOMITES, UN PAYSAGE !

Les Dolomites doivent la splendeur de leur paysage à l'alternance entre une sédimentation récifale transformée en strates dolomitiques pendant la diagenèse (formation de la roche), à une sédimentation profonde de bassin (marnes, argiles) et finalement à une remontée générale de la croûte terrestre lors de l'orogénèse alpine.

C'est au nord de Cortina d'Ampezzo que ces phénomènes se présentent avec le plus de clarté; les sommets, au lieu d'apparaître sous les formes pyramidales classiquement rencontrées dans la partie centrale des Alpes, se présentent ici comme des entablements larges et massifs aux parois verticales.

Ce sont d'anciens récifs, formés au cours de temps géologiques anciens (Trias) par l'activité des coraux et des algues vivant dans des eaux claires et peu profondes.

A cette époque, dans la région des dolomites, une superposition de différentes phases de rifting (ouverture d'océan) provoqua une forte subsidence (descente de la croûte terrestre) et pour éviter de disparaître, les organismes marins ont constamment surélevé leurs constructions. Par endroit, elles finissent par avoir plus de 1000 m d'épaisseur.

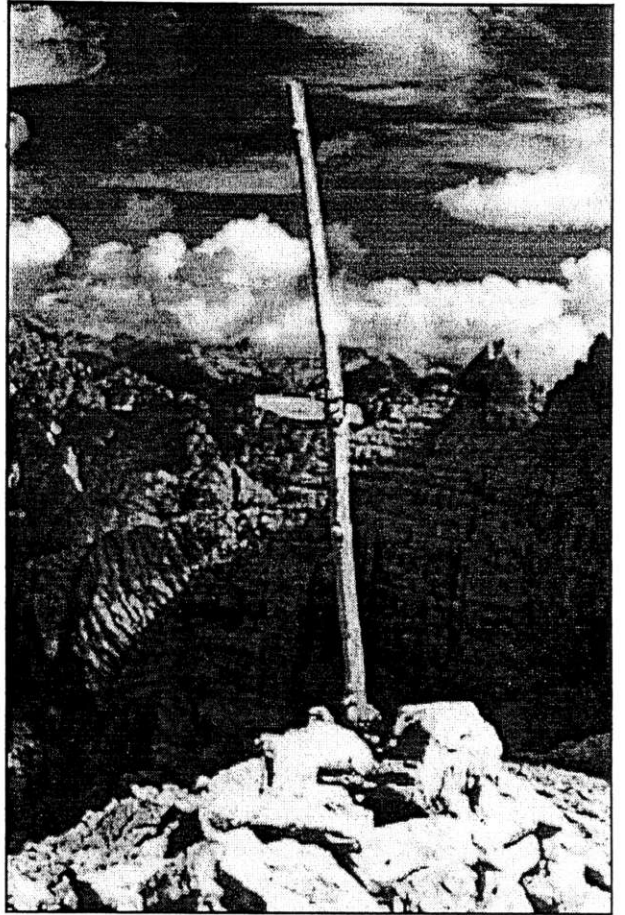
## LE CLIMAT

Le climat de la Valle Cimoliana est un climat qui oscille entre un climat de type océanique et un climat continental.

Les températures annuelles moyennes se situent entre 9°C et 10°C, avec un maximum au mois de juillet-août.

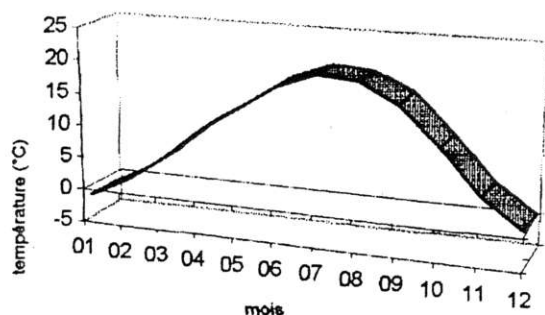
Le climat océanique apporte des précipitations élevées et denses, de longues périodes de sécheresse, une forte insolation, des étés chauds et des hivers doux. Tandis que le climat continental, qui est conditionné par le relief, fait contraster des étés chaud et secs avec des hivers froids également secs.

Les précipitations moyennes mensuelles présentent deux pics. Le premier, entre le mois d'avril et le mois de juin, le deuxième,

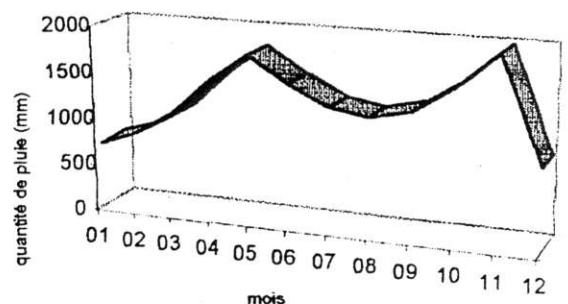


D. Oppizzi

Vue depuis le  
Monte Ferrara



Températures moyennes mensuelles  
(Cimolais)



Nombre moyen mensuel de jours de  
pluie (Cimolais)



vers le mois de novembre, mais le plus grand nombre de jours de pluie se situe vers le mois de juin et diminue progressivement jusqu'à décembre. Ainsi au mois de juin, il pleut très fréquemment, mais peu abondamment. Au mois de novembre, c'est le contraire, les jours de pluie sont moins nombreux, mais la quantité de pluie plus grande. C'est à cette saison qu'on assiste aux crues qui emportent les ponts et les routes de la Valle Cimoliana.

## LE CLIMAT SUR LES RELIEFS

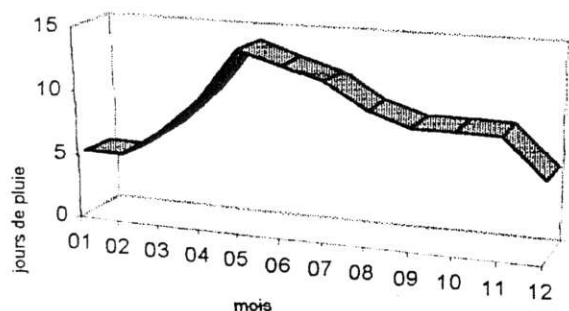
Le climat en montagne peut être présenté selon deux types différents:

### a. Le macro-climat

Le macro-climat, ou simplement climat, dépend de la latitude et de l'altitude où l'on se trouve. La température de l'air diminue avec l'augmentation de l'altitude de env.  $0.6\text{ }^{\circ}\text{C}$  par 100 m d'altitude.

### b. Le micro-climat

Le micro-climat est surtout lié à la température au niveau du sol. Si les saisons sont responsables du macro-climat, le micro-climat, lui, dépend essentiellement de l'altitude, de l'exposition et du vent; il peut s'exprimer à toutes les saisons. C'est ainsi qu'on peut observer au-dessus de 3000 m des températures de env.  $40\text{ }^{\circ}\text{C}$  à la surface du sol en plein soleil et de  $-10\text{ }^{\circ}\text{C}$  pendant la nuit.



Précipitations moyennes mensuelles  
(Cimolais)



Vue sur le  
Campanile di Val  
Montanaia

## LA VÉGÉTATION DES PIERRIERS

### Le milieu

Les pierriers, particulièrement sur roches calcaires et dolomitiques, constituent des milieux à conditions écologiques extrêmes pour la vie des plantes. Les pierres qui roulent continuellement le long des pentes, le froid et le gel en hiver et l'ensoleillement violent de certains jours d'été abiment constamment les végétaux.

Malgré ces conditions difficiles, les pierriers des montagnes calcaires sont plus adaptés à recevoir des plantes que les pierriers des montagnes siliceuses. Dans celles-ci, les roches des pierriers se dégradent plus lentement, rendant les substrats d'ancrage des racines riches en argile et en nutriments peu fréquents.

Dans les pierriers, l'eau ne reste pas en surface mais peut s'accumuler dans les couches imperméables argileuses plus profondes. Le pierrier n'est malgré tout pas un milieu extrêmement sec, car grâce à la couche d'air emprisonnée entre les blocs, le sol reste protégé de la dessiccation.

### L'adaptation

Une plante qui s'installe dans un pierrier ne subit que très peu la concurrence des espèces de prairies, peu adaptées à ce milieu hostile, mais la densité des populations dépend essentiellement de la grosseur des blocs sur laquelle la plante essaie de se fixer, de la quantité d'argile constituant la matière fine et des substances nutritives disponibles comme l'azote, le potassium ou le phosphore. Malgré toutes ces difficultés, certaines plantes se sont adaptées aux pierriers en se dotant d'une haute capacité de régénération, grâce à une production rapide de graines ou à l'aide de racines pivotantes

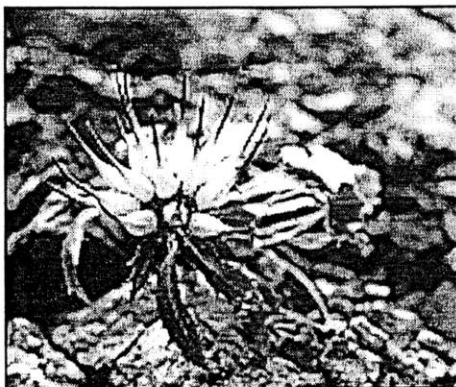
profondes, de rhizomes ou encore de denses réseau de radicelles.

La morphologie des organes souterrains est étroitement liée au "comportement" des plantes sur les éboulis:

#### a. Les migratrices

Les plantes appelées "migratrices" vivent sur les pierriers grossiers et peu stables. Elles développent un système de tiges (rhizomes) et de racines souterraines très ramifié qui se fixe dès qu'il trouve de la terre fine. La plante "flotte" à la surface du pierrier, mais reste enracinée en profondeur où se trouve la matière fine qui lui sert de nutriment. On peut voir parfois des fleurs d'une même plante émerger à des endroits différents.

*Physoplexis comosa*,  
campanulacée



D. Oppizzi

#### b. Les stabilisatrices

Les plantes rencontrées sur les pierriers moins grossiers et plus stables sont souvent appelées "stabilisatrices" car elles développent des touffes denses de racines qui emprisonnent une grande quantité de matière nutritive et stabilisent le sol. Ces éboulis peuvent évoluer en pelouses si les espèces stabilisatrices se développent suffisamment.

L'équilibre très instable entre l'érosion et le développement de la végétation des pierriers permet d'avoir une grande diversité de formes et de couleurs. J'en prendrai pour témoin la liste (non exhaustive) des espèces que j'ai rencontrées sur les éboulis de la Valle Cimoliana:

Thlaspi rot. rotundifolium	Linaria alpina
Moehringia ciliata	Potentilla nitida
Papaver rhaeticum	Saxifraga caesia
Petasites paradoxus	Rumex scutatus
Adenostyles alpina	Rhinanthus angustifolius
Campanula cochlearifolia	Saxifraga sedoides
Silene vul. prostrata	Gentiana froelichii
Valeriana tripteris	Dianthus mon. sternbergii
Biscutella lae. laevigata	Primula wulfeniana
Horminum pyrenaicum	Soldanella minima
Pedicularis verticillata	Senecio abr. abrotanifolius
Silene aca. longiscapa	Trisetum alpestre
Globularia cordifolia	Athamanta cretensis
Rhodothamnus chamaecistus	Sesleria sphaerocephala
Valeriana montana	Pedicularis rosea
Dryas octopetala	Physoplexis comosa

Daniel Oppizzi

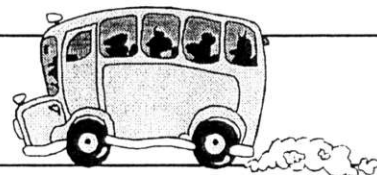
Après cette courte mise en bouche sur la description des écosystèmes de la Valle Cimoliana, je vous propose de vivre la suite de l'exposé en direct, en participant à

### Un voyage dans les Dolomites !

Organisé en collaboration avec l'agence "Graines d'ailleurs" et le journal "la Salamandre", ce voyage a pour but de sensibiliser les touristes à la découverte respectueuse du patrimoine culturel et naturel de Suisse et d'Europe (but également respecté pour tous les voyages organisés par l'agence "Graines d'ailleurs")

Ainsi, dès cet été, vous pourrez vivre une aventure pas comme les autres, en allant admirer des cimes sculptées par les éléments, des vallées oubliées par la civilisation, une nature encore sauvage...

Visiter les Dolomites, c'est avant tout un voyage à travers les sens comme passer la nuit dans un refuge et ne plus rien entendre d'autre que le bruit de la roche!



#### VOYAGE DANS LE PARC NATIONAL DES DOLOMITES FRIOULANES DU SAMEDI 11 AU SAMEDI 18 JUILLET 1998

(prix env. 1500.- : transports, pension complète, visites, activités et guides compris)

Renseignements et inscriptions:

Daniel Oppizzi	Graines d'ailleurs
Marie de Nemours 1	Aino Adriaens
2000 Neuchâtel	L'Eglantier
tél. 032 724 11 61	1355 L'Abergement
	tél. 024 441 55 32

## LA TÉTRAGONE CORNUE

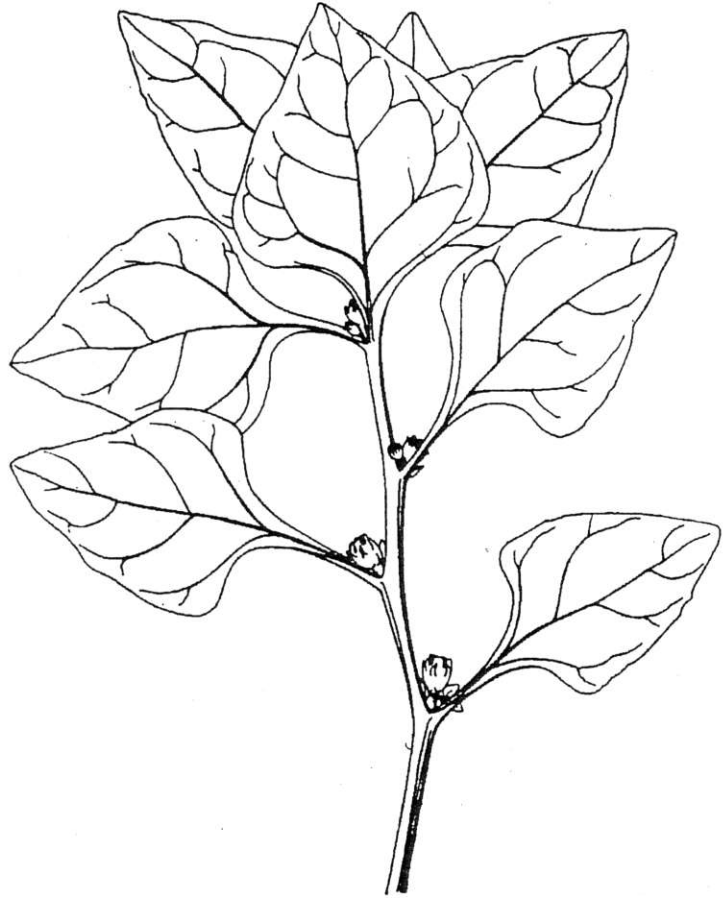
Au cœur de l'hiver, je vous propose une touche d'exotisme par la saison, vu que cet article concerne un légume d'été, mais aussi par la région d'origine, comme il s'agit de l'Australie et de la Nouvelle-Zélande. Nous allons décrire la tétragone cornue, ou épinard de Nouvelle-Zélande (*Tetragonia tetragonioides* (Pall.) Kuntze), qui appartient à la famille des Aizoacées. Celle-ci comprend également des plantes succulentes comme les *Lithops*, connues sous le nom de *pierres vivantes*.

La tétragone cornue possède une racine principale, d'où partent plusieurs tiges ramifiées tapissantes omées de feuilles alternes, épaisses et charnues. Elle a été découverte en 1770 en Nouvelle-Zélande, lors du voyage du capitaine Cook autour du monde. Son équipage s'en est d'ailleurs nourri afin de lutter contre le scorbut. Des graines furent cultivées au Jardin de Kew en 1772, mais elle ne fut décrite botaniquement qu'en 1783. La culture de la plante comme légume s'est développée vers 1820 en Angleterre, et un peu plus tard aux Etats-Unis. En Europe, elle est restée confinée essentiellement aux jardins potagers d'amateurs.

Ce sont ses feuilles qui sont récoltées et qui sont apprêtées à la façon des épinards. Cette plante qui aime la chaleur et supporte la sécheresse a l'avantage d'être à son plein développement en été, à une époque durant laquelle les épinards sont absents des marchés.

Les graines sont grosses et anguleuses. Elles présentent des espèces de cornes dont est tiré le nom de l'espèce. Sa culture débute dès la mi-mars. Il est judicieux de faire tremper les graines pendant 24 heures dans l'eau avant de les placer par trois ou quatre en godets en serre, sous châssis ou encore dans votre appartement, à la lumière. Les plantons seront alors mis en terre dès que les gels ne seront plus à craindre, c'est-à-dire vers la mi-mai. La récolte débute trois mois après le semis et dure jusqu'à la fin de l'automne. Sa culture peut être combinée avec d'autres légumes à croissance rapide qui seront récoltés avant le plein épanouissement des tétragones.

François Felber



### BIBLIOGRAPHIE

Bois D. 1927. Les plantes alimentaires chez tous les peuples et à travers les âges. Histoire, utilisation, cultures phanérogames légumières. Editions Paul Chevalier, Paris.

Couplan F. 1986. Retrouvez les légumes oubliés. Flammarion. La Maison Rustique, Paris.

# INAUGURATION DU JARDIN BOTANIQUE LES 6 ET 7 JUIN 1998

## Programme de l'inauguration

### SAMEDI 6 JUIN

#### Matin

☼ 11 h : concert apéritif par les écoles primaires en collaboration avec l'office des vins et des produits du terroir

#### Midi

☼ repas vendus sous la tente

#### Après-midi

☼ visites commentées du Jardin botanique : chaque exposition est expliquée selon un horaire affiché

#### Toute la journée

- ☼ exposition de photographies sur Madagascar
- ☼ marché malgache
- ☼ exposition de dessins d'enfants des écoles primaires

#### Soir

☼ repas vendus sous la tente avec une animation par un groupe musical malgache

☼ *Samedi matin*, un concert apéritif vous permettra de vous rafraîchir, tout en écoutant les chants d'enfants des écoles primaires.

#### LES POINTS FORTS

☼ *Samedi en fin d'après-midi*, le repas sera animé par un groupe musical malgache.

☼ *Dimanche matin*, de 8h30 à 11 h, un petit déjeuner sera organisé par les Chevaliers du Bon Pain.

### DIMANCHE 7 JUIN

#### Matin

☼ petit-déjeuner organisé par les Chevaliers du Bon Pain de 8h30 à 11h

#### Midi

☼ repas vendus sous la tente

#### Après-midi

☼ visites commentées du Jardin botanique

#### Toute la journée

- ☼ exposition de photographies sur Madagascar
- ☼ marché malgache
- ☼ exposition de dessins d'enfants des écoles primaires et des écoles secondaires

L'inauguration du Jardin botanique est pour bientôt ! Moins de quatre mois en effet nous séparent de cette étape déterminante pour le Jardin botanique ! Un comité d'inauguration comportant des personnes de l'Université, de la Ville et du Jardin botanique vous ont concocté un programme attrayant pour le samedi et le dimanche 6 et 7 juin :

#### LE DÉCOR

Le but de ces journées est de faire découvrir le Jardin botanique. Espérons que le temps sera de la partie pour le mettre en valeur. Seules tâches inhabituelles : ce seront les tentes dressées à l'ouest de la Villa et, selon l'affluence, des tables et des chaises garnissant la terrasse au sud et à l'est. Les tentes et le rempotoir seront ornés de dessins faits spécialement pour l'occasion par les écoles primaires et secondaires.

#### LES CONSTANTES

Vous pourrez vous ravitailler tout au long de ces deux journées autour de la Villa. Pour les repas de samedi et dimanche à midi, comme pour le samedi soir, nous vous servirons des grillades, traditionnelles et malgaches. Des accompagnements et des desserts incluant des plantes sauvages sont également prévus. L'orangerie, située à la suite des serres publiques, sera consacrée à Madagascar. Elle sera animée par une exposition de photographies et un marché.

Des visites commentées, pendant lesquelles chaque exposition sera décrite à des heures fixes sont également prévues.

E. Jeanloz



**IMPORTANT !**

Le succès de cette entreprise dépend aussi de vous ! Nous avons en effet besoin de votre aide ! Pour cela, nous demandons à chacun qui le désire, et quelles que soient ses compétences, de s'inscrire par téléphone au 032 718 23 50 ou par écrit pour une ou plusieurs plages horaires (cf. feuille détachée).

Nous avons besoin de personnes qui puissent nous aider à tenir le stand de l'ADAJE, à la cuisine et au service. Ceux qui connaissent un peu la biologie sont également invités à participer comme guides.

Un grand  
m e r c i  
d'avance !



## BIENVENUE AUX AMIS DU JARDIN DES HESPERIDES !

La petite salle du Jardin botanique était pleine à craquer pour la soirée du cinquième anniversaire de l'ADAJE. Après la désormais traditionnelle journée corvée qui rassembla les «mordus» habituels par un temps froid et pluvieux pour la fauche des prairies, la soirée était sous le signe de l'exotisme. L'invité était Monsieur Paul Schauenberg, botaniste et zoologue, créateur avec Madame Rose-Marie Choulat du Jardin des Hespérides à Mogan sur l'île de la Grande Canarie. Il a enchanté l'assemblée avec sa conférence retraçant l'histoire de ce jardin d'Eden et illustrée de diapositives merveilleuses.

Ce fut l'occasion pour les amis du jardin botanique de rencontrer leurs homologues (environ 500 membres!) qui soutiennent eux aussi le développement de ce jardin tropical suisse ! (Grâce à Madame Christiane Testelin membre des deux associations). Si vous êtes intéressés à en savoir plus sur cette association dynamique qui vous permettra de faire des stages de botanique, de santé par les plantes ou d'horticulture aux Canaries, de parrainer des plantes extraordinaires, de vous approvisionner en confitures de mangue ou de citron ou encore de déguster des avocats du jardin en importation directe, voici l'adresse :

JARDIN DES HESPERIDES  
Los Navaros 4  
E - 35140 MOGAN

E. Jeanloz



emblème du  
jardin des  
Hespérides :  
*Ravenale  
madagascariensis*

### Devenez guide au Jardin Botanique de Neuchâtel !

- Vous disposez de quelques après-midi ou de matinées de libre pendant la belle saison
- Vous aimez communiquer
- La Nature vous passionne

Vous pouvez ainsi nous aider à répondre aux nombreuses demandes de visites guidées qui nous parviennent déjà !

L'entrée du jardin sera libre pour tous les visiteurs; cependant, nos moyens financiers étant limités, les visites guidées seront payantes et permettront ainsi de **rémunérer les guides**.

Les visites guidées seront proposées à la carte. Elles pourront inclure le tour complet du Jardin Botanique ou seront thématiques (flore indigène, plantes médicinales, flore tropicale, etc.).

Dites-nous si vous préférez guider des groupes d'enfants ou bien d'adultes.

Vous vous sentez intéressé mais hésitant ? Vos notions de botanique vous semblent-elles trop poussiéreuses ? Ce n'est pas une raison pour ne pas vous inscrire ! Nous ferons notre possible pour vous former .

Incrivez-vous au moyen du bulletin encarté dans ce numéro.

## LA PETITE PIMPRENELLE *SANGUISORBA MINOR*

(famille des Rosacées)

La Petite Pimprenelle, malgré son aspect fin et délicat, est une plante robuste que l'on trouve à peu près partout en Europe jusqu'à 2000 m d'altitude. Du fait qu'elle est indigène en Europe occidentale, la Petite Pimprenelle est facile à cultiver sous tous les climats tempérés à chauds, à condition de disposer d'un sol bien drainé et calcaire. Les feuilles résistent bien à l'hiver et retrouvent une nouvelle vigueur au printemps.

Consommées jeunes et fraîches, les feuilles de la Petite Pimprenelle dégagent une saveur agréable de concombre, ce qui en fait une plante aromatique appréciée en cuisine.

Depuis l'Antiquité, elle est connue pour ses propriétés digestives et diurétiques. On disait même qu'elle favorisait la lactation des mères allaitantes. En infusion, refroidie, elle s'utilise aussi contre les coups de soleil au visage.



### FILET DE SAUMON AU SEL DE GUERANDE NAPPÉ DE BEURRE BLANC A LA PETITE PIMPRENELLE

Proportions: pour 4 personnes

4 filets de saumon de environ 120 g (sans peau)  
sel de Guérande (gros sel gris des marais salants de Guérande)

**Sauce:** recette de base pour 25 cl de «beurre blanc»

1 c.s. de vinaigre, 4 c.s. de vin blanc sec, 1 c.s. de jus de citron

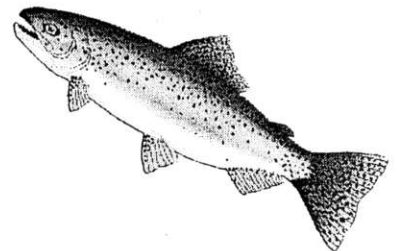
3 c.s. de crème fraîche épaisse

2 pincées de poivre blanc, 3 pincées de sel

150 g de beurre un peu mou

1 poignée de Petite Pimprenelle bien lavée, séchée et hachée finement au couteau à hacher (ce procédé garde mieux l'arôme de la plante)

Conserver quelques brins entiers pour la décoration.



#### PROCÉDÉ

Disposer les filets de saumon dans un plat à gratin graissé, saupoudrer avec modération de sel de Guérande. Couvrir le plat d'un papier alu.

Cuire le poisson au four préchauffé, à basse température (90°), pendant environ 50 minutes. Le poisson «cuit» sans corps gras, sa chair reste rosée et juteuse à l'intérieur. 10 minutes avant la fin de la «cuisson» du poisson, préparer la sauce comme suit: mettre dans une petite casserole: le vinaigre, le vin blanc, le jus de citron, sel, poivre et réduire le liquide des 2/3 sur feu vif. Incorporer la crème. Retirer la casserole partiellement du feu et ajouter le beurre en petits morceaux en mélangeant ainsi que la Petite Pimprenelle hachée finement. Chauffer; attention: ne jamais laisser bouillir.

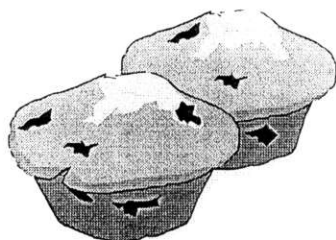
Dresser les tranches de saumon sur des assiettes chaudes, napper de sauce. Décorer l'assiette avec un brin de Petite Pimprenelle non hachée.

**USAGES CULINAIRES :**

Le goût de concombre permet à cette plante de s'harmoniser avec des salades, d'aromatiser des sauces, des beurres composés, des fromages frais, des potages (se met au dernier moment hachée finement). Elle parfume aussi des punches au vin, des préparations de fruits frais.

Pourquoi, dès lors, ne pas planter la Petite Pimprenelle dans son carré d'herbes aromatiques ? On peut facilement la multiplier par division de touffes, en automne.

documentation: Le grand Livre des Herbes, Ann Bonar



**LA BOITE AUX RECETTES**

**BLANC MANGER AU MELILOT**

Préparation: 30 minutes

Proportions: pour 6 personnes

1 poignée de Mélilot séché

1 poignée de raisins secs trempés dans une eau de vie de fruit allongée d'un peu d'eau

150 g. de sucre, 1 sachet de sucre vanillé

12 g. de gélatine en poudre (pour dessert)

1/2 lt de lait, 2,5 dl de crème à fouetter.

**PROCÉDÉ**

Faire infuser le Mélilot dans le lait bouillant, hors du feu. Retirer le Mélilot après quelques minutes; sucrer et ajouter la gélatine en remuant. Lorsque le mélange est refroidi et commence à prendre, y incorporer au fouet la crème fouettée. Partager cette masse dans des formes: bols, coupes, etc. dans lesquelles se trouvent les raisins secs macérés dans l'alcool. Mettre au frais au moins 3 heures.

Recette de Madame M. Duckert-Henriot

**NOURRITURE PHYSIQUE ET MENTALE**



**Heures d'ouverture :**

mardi à vendredi : 7h30 -- 18h30,

samedi : 7h30 -- 17h00,

lundi : fermé

**Bio SOURCE**  
GIBRALTAR 20  
NEUCHÂTEL

Tél.: 725.14.13 ou 913.35.94



## EXPEDITION SCIENTIFIQUE DANS LA PÉNINSULE DE MASOALA SUITE ET FIN

Souvenez-vous... Dans l'Ermite Herbu n° 14, nous vous contions les tribulations de 11 jeunes Blancs aux prises avec la forêt tropicale des collines de Masoala au Nord-Est de la grande Ile. Après cinq jours de marche épuisante à la découverte de la richesse méconnue d'une des dernières grandes forêts encore vierge, toute l'équipe fut contente de se reposer en compagnie des premiers humains rencontrés.

Mais les cailloux glissants, la boue des chemins, l'humidité étouffante et les jours à 15 heures de marche eurent raison de quelques uns d'entre nous. La journée de repos dans le minuscule village paysan d'Ilampy passée à presser et déterminer les différentes plantes récoltées jusqu'ici ne suffit pas à retaper le physique et le moral de certains.

### 7<sup>ÈME</sup> JOUR

Le réveil est difficile sur le sol humide de la place du village d'Ilampy. Une fois les tentes pliées, nous commençons notre journée en traversant des rizières. Celles-ci bordent la rivière que nous longeons à perte de vue, témoignant de la progression des paysans vers le coeur de la future réserve. Afin d'éviter un long méandre, nous franchissons une crête, îlot de forêt au milieu des cultures, qui nous dévoile une superbe espèce de *Pandanus*. Un énorme fruit se trouve au milieu de la rosette de feuilles épineuses et coriaces de cet arbre semblant sortir tout droit de l'époque des dinosaures. Le fruit, pesant près de trois kilos et les feuilles de plus de deux mètres sont emportés pour permettre une détermination et des études ultérieures.

**Porteurs et étudiants.  
Pourtant tout le monde  
n'était pas présent  
pour la photo.**

Malgré cannes et bandages, la troupe parvient au campement avant la nuit. Les porteurs nous concoctent une délicieuse et bourrative purée de *Colocasia esculenta*, une aracée introduite ici et qui accompagne la progression de l'homme le long des cours d'eau. Pourtant, quatre d'entre nous prennent la décision de rejoindre Antalaha, notre destination sur la côte Est, sur le chemin parcouru régulièrement par les paysans et leurs zébus. Durant trois jours, ils passent de village en village, sur un chemin de plus en plus large au milieu des plaines cultivées qui mènent à la mer. Heureusement pour eux, Sambava, notre point de rendez-vous, est une ville pourvue d'une plage bien à même de leur faire oublier leur déception.

### 8<sup>ÈME</sup> JOUR

Le reste du groupe décide donc, même réduit de moitié, de continuer vers l'est perpendiculairement à la côte mais il faudra pour cela gravir deux cols abrupts.

Nous emmenons en guide local qui nous taille un chemin à travers lianes et buissons à coup de machette. Il se repère tant bien que mal en fonction des ruisseaux que nous





traversons et de la mousse qui recouvre les troncs d'arbres ( Les malgaches n'ont pas de boussole, mais ils savent que la mousse colonise plutôt le côté nord des arbres). Mais la pluie ne nous laisse pas progresser aussi vite que prévu et nous nous installons bientôt pour la nuit. Ronel, un de nos porteurs confectionne un breuvage traditionnel pour nous aider à lutter contre le froid et la pluie.

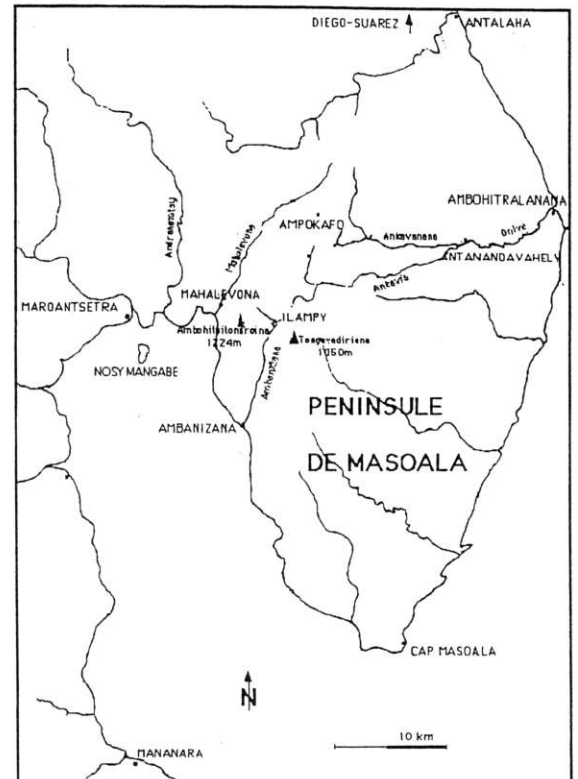
### 9<sup>ÈME</sup> JOUR

Sous un regard reconnaissant de notre part, le guide allume un feu avec du bois pour le moins mouillé grâce à la sève d'un arbre. Nous tentons de nous réchauffer avant le départ mais sans succès; le seul objet encore sec c'est la presse! Après un repas rapide, nous poursuivons la route sous une écrasante couche de nuages. Quelques signes nous font penser que des hommes ont déjà exploité cet endroit dans le passé, mais la forêt a déjà repris ses droits. L'absence de piste rend la progression à travers l'écheveau des racines très acrobatique. Malgaches comme Vazahas trébuchent sans cesse et sont fort contents d'atteindre une clairière recouverte de longozo (*Aframomum angustifolium*) et infestée de sangsues. Vite dégagée, elle nous offre un bon terrain de camping et surtout, elle annonce un village proche. Le guide semble s'en réjouir. Il est vrai qu'il ne tendait pas un index très convaincu en nous indiquant la direction à prendre. Au cours du repas, deux jeunes porteurs tiennent un conciliabule mystérieux, pour nous révéler enfin qu'ils ne se sentent pas la force de continuer.

### 10<sup>ÈME</sup> JOUR

Sous le regard réprobateur de leurs aînés, les deux porteurs nous abandonnent, la tête basse. Nous nous répartissons les charges supplémentaires tandis que le guide cherche vainement le nord. Il nous mène à travers une forêt remplie de Smilacacées et de fougères dans laquelle nous faisons le plein de spécimens pour le Jardin botanique. Sébastien sort sa boussole et signale que le nord se trouve tout de même à l'opposé de la direction qu'il nous indique. Quelques heures plus tard, nous débouchons dans une clairière abritant les deux cases d'un paysan et de sa famille.

### Au Nord-Est de Madagascar, la péninsule que nous avons entrepris de traverser



Celui-ci nous révèle que nous nous trouvons à deux jours de marche de l'endroit prévu. Il va falloir rattraper le temps perdu! Nous décidons d'abrèger la traversée de la forêt vierge et de nous cantonner au chemins existants. La soirée se passe bien officiellement dans la case du chef de famille autour d'un verre de betsabetse (jus de canne à sucre fermenté). Il nous explique que ses champs sont à l'intérieur du parc naturel, mais qu'aucun officiel ne vient contrôler... Comme il ne sait pas précisément de quel bord nous sommes, il nous offre le gîte pour la nuit. Nos porteurs reprennent quelques protéines en croquant des insectes gros comme une bille.

### 11<sup>ÈME</sup> JOUR

Comme tous les matins depuis le début de ce trek, un délicieux café adouci à la canne à sucre et passé à travers une chaussette-filtre (!) nous aide à reprendre le chemin. Nous traversons des villages désertés par leurs habitants qui nous prennent pour des autorités du parc venus les expulser. Vers 4 heures, nous gagnons un village moins farouche dans lequel nous pouvons même acheter un poulet pour le souper.

12<sup>ÈME</sup> JOUR

Le déjeuner est plus animé que d'habitude, nous savons qu'il s'agit du dernier jour de marche. Pourtant, il nous faudra encore traverser dix-neuf fois la rivière, le plus souvent les pieds dans l'eau, mais d'autres fois sur un tronc qui ressemble plus à une corde d'équilibriste... Nous récoltons les feuilles d'un dernier *Pandanus* avant de quitter la forêt fraîche des collines et de nous enfoncer dans une sylve côtière plus chaude et peuplée d'arbres géants (*Canarium sp.*). Ce type de forêt est devenu rare à Madagascar, victime de la culture sur brûlis et de l'exploitation par les ethnies côtières de ces régions très productives. Antanandavahely est un village plus que bienvenu puisqu'un magasin y offre quelques extras à ajouter au riz blanc quotidien. C'est la fin des cloques aux pieds, la suite du voyage se fera en pirogue sur la rivière Onive jusqu'à Ambohitralanana au bord de l'Océan Indien.

13<sup>ÈME</sup> JOUR

Sous un soleil cuisant, nous nous laissons emporter par le courant, nos seules rencontres sont des crocodiles du Nil et des marchands de bananes ambulants. A Ambohitralanana, nous organisons le transport jusqu'à Antalaha avec le capitaine d'une vedette du projet Masoala pour le lendemain. Il n'y a pas la place pour tous nos porteurs, mais qu'importe, ils décident de faire le trajet à pied afin de passer encore un jour en notre compagnie. Il est vrai que depuis que notre groupe s'est scindé, nos relations avec les porteurs ont beaucoup gagné en profondeur.

## JOUR DES ADIEUX

*A Antalaha, les porteurs partis à pied arrivent avant notre bateau mais nous nous retrouvons tous le soir autour d'une table dans le premier restaurant depuis deux semaines. L'ambiance est au rire quand soudain notre porteur favori prend la parole en malgache pour nous transmettre les adieux du groupe:*

*" Tout d'abord, excusez-moi si je prends la parole devant les parents et les aînés, car on m'a choisi comme le porte-parole.*

*Nous vous remercions beaucoup pour le travail temporaire que vous nous avez offert car il y a plein de Vazahas qui passent ici chez nous mais cette fois nous trouvons de bons Vazahas parce que tout s'est bien passé. Si un jour vous voulez revenir écrivez nous pour que nous puissions préparer tout le matériel en avance. Si vous voulez encore visiter notre région de Masoala, nous serons prêts à travailler et à collaborer avec vous, car nous étions très satisfaits de votre geste et de votre façon.*

*Nous vous remercions tous.*

*Misaotra!*

*Tout ceci vient directement de nos coeurs respectifs, je ne suis que le porte-parole. Le jour viendra où nous enverrons des lettres et nous vous prions d'y répondre. Je vais terminer ma parole car il y a certains gars qui ont envie de dormir tandis que les autres ont d'autres programmes. Prenez soin et bon voyage pour ceux qui restent (selon l'ethnie Tsimihety) et à la prochaine pour ceux qui partent. "*

texte traduit par Omer

P.C. & M.C.

## De la pub dans L'Ermite Herbu

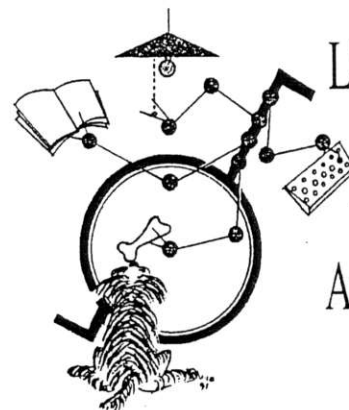
Afin de permettre quelques entrées supplémentaires dans la caisse de notre association, le Comité de l'ADAJE a décidé d'accueillir la publicité dans les pages de L'Ermite Herbu. Les tarifs 1998 sont les suivants:

1/1 page	verticale	185 mm x 255 mm	Fr. 240.-
1/2 page	horizontale	185 mm x 120 mm	Fr. 140.-
1/2 page	verticale	85 mm x 255 mm	Fr. 140.-
1/4 page	vertical	90 mm x 120 mm	Fr. 80.-

Délai de réservation et de remise des documents d'impression:

N° 17 de mai 1998:	1 avril 1998
N° 18 de septembre 1998:	1 août 1998
N° 19 de décembre 1998:	1 novembre 1998

Les documents (photo, dia, fichier informatique, papier) sont à faire parvenir au rédacteur:  
Philippe Chassot, Fontaine-André 8, 2000 Neuchâtel, ☎ 032 / 725 35 88



L'ERMITE HERBU

est imprimé  
et assemblé par

Ateliers Bartimée

Rue de la Maladière 33  
Case Postale 1733  
2002 Neuchâtel

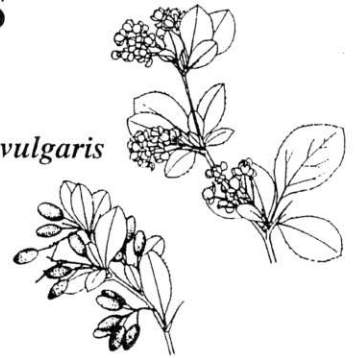
tél. 032 / 720.03.45

fax 032 / 720.04.00

## BONNES ET MAUVAISES HERBES



*Prunus spinosa*



*Berberis vulgaris*

La nature se réveille, le printemps est à la porte. L'Ermite Herbu vous propose de découvrir les vertus des bonnes et mauvaises herbes que vous allez rencontrer au bord des chemins lors de vos prochaines ballades. C'est le curé de Wangs près de Sargans, Jean Künzle qui écrivit ces lignes pleines de bons sens et de bons mots à l'usage de ses paroissiens en 1911! Suivez le guide :

«A ceux qui diront : « à chacun son métier ! C'est au médecin de s'occuper des plantes médicinales et non au curé », je répondrai que je pratique là un métier dans lequel tous les curés de campagne s'exerçaient autrefois ».

La sainte Ecriture dit : «Dieu a communiqué aux plantes la vertu de guérir». Le prophète Isaïe fut envoyé par Dieu pour appliquer un cataplasme de figes au roi Ezéchias qui était malade; Ezéchias guérit. Quant il existe des remèdes naturels, Dieu ne fait pas de miracle.

### Cure de printemps

Beaucoup de personnes, tout en n'étant pas forcées de s'aliter, sont cependant toujours indisposées; elles n'ont pas d'appétit et dédaignent même ce qu'il y a de meilleur; elles sont obstruées comme les portes de l'enfer, et se sentent oppressées de la poitrine et du ventre. Elles ont la tête en feu et des maux de têtes;

elles peuvent rarement dormir ou dorment mal, elles ont des cauchemars. Ces personnes vont consulter tous les médecins dont elles ont le supplice; elles écri-

vent à tous les charlatans jusqu'à Londres et New-York; elles ont une démarche chancelante comme les chefs de parti après une victoire électorale; elles sont comme des orgues vivantes aux 365 registres, ne jouant que des airs tristes, souvent encore il ya accompagnement d'orchestre.

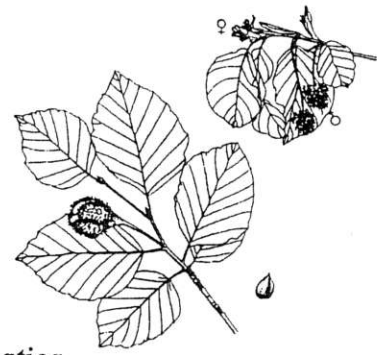
Si ces personnes ont grande envie de guérir, elles devront faire ce que l'on appelle une cure de printemps, pendant 8-15 jours.

Elles enverront un domestique avec une corbeille et un couteau vers la haie la plus proche pour y couper des rameaux de toute les plantes épineuses qu'il y trouvera: **églantier, épine noire, épine-vinette, ronce, framboise**; il récoltera aussi des rameaux de **sapin, hêtre, noisetier, cerisier, chêne, mélèze, frêne et peuplier**. Il peut y ajouter des rameaux de **groseiller à grappes, de groseiller épineux, d'arbres fruitiers**.

Elles jetteront une poignée de ce mélange dans un ou deux litres d'eau et feront cuire le tout. Elles boiront journellement un ou deux litres de cette tisane après l'avoir sucrée. Cette tisane nettoie tout le corps; elle a déjà redonné une santé florissante à des personnes qui étaient dans un état lamentable. Si l'on veut que les effets soient durables, il faudra prolonger la cure pendant 8 jours. L'appétit reviendra, les maux de tête et l'oppression disparaîtront, la figure reprendra une bonne couleur et le fossoyeur pourra remiser sa pelle. La bonne Ursule, si pâle et si faible auparavant, trônera de nouveau à la cuisine et maniera avec majesté la cuiller et la louche; si elle prend en outre pendant 5-7 jours des bains aux **feuilles de pins**, elle reviendra fraîche et alerte comme une fiancée.



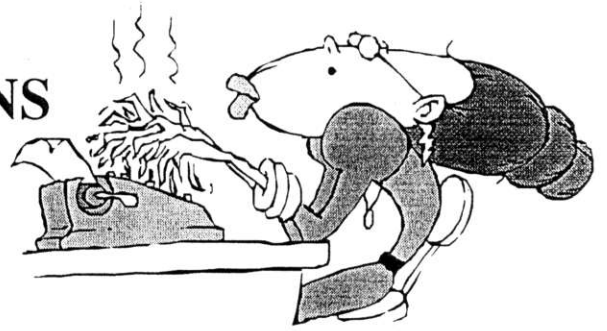
*Crataegus  
oxyacantha*



*Fagus silvatica*

Edouard Jeanloz

## RAPPORT DES COMMISSIONS



### COMMISSION POUR LES EXPOSITIONS DANS LE JARDIN BOTANIQUE

Cette commission a mis au point la structure du Jardin de l'évolution et la disposition des ordres et de familles. Elle a également proposé une liste d'espèces à cultiver qui a été reprise et complétée par le Jardin botanique, en particulier par M. Jacques Treuthardt. Le travail didactique est en cours de réalisation. Cette exposition est achevée par le Jardin botanique.

Un autre travail de la commission a été de définir l'exposition à thème qui sera présentée dans le Jardin à la française. Elle portera cette année sur «Le Jardin potager : légumes d'hier et d'aujourd'hui». Son achèvement est également pris en charge par le Jardin botanique.

Cette commission n'a plus fonctionné pendant plus d'un an. Les membres ont quitté Neuchâtel, ou sont retenus par d'autres obligations. Comme les expositions à thèmes seront renouvelées chaque année, chacun est cordialement invité à s'annoncer s'il est intéressé à participer à leurs conceptions.



François Felber

### COMMISSION DE L'HERBIER NEUCHÂTELOIS

La commission reprendra son activité pour qu'à l'inauguration, le public puisse voir et consulter l'herbier neuchâtelois. A cette occasion, du matériel didactique ainsi que des planches d'herbier seront exposés dans la salle de l'herbier.

Yves Aeschlimann

### GROUPE DE TRAVAIL

#### « LES CAHIERS DU JARDIN BOTANIQUE »

Le premier volume des « Cahiers du Jardin botanique » sortira à l'occasion de l'inauguration. Son thème, comme vous le savez déjà, sera « le Jardin botanique de l'Ermitage ». Il est une réalisation du Jardin botanique, en collaboration avec l'ADAJE. Déjà, quelques idées pour la parution d'un deuxième volume sont à l'étude.

François Felber

### COMMISSION DES EXPOSITIONS ARTISTIQUES

Cette année d'inauguration, deux expositions artistiques auront lieu en accord avec la commission de gestion :

La première, du sculpteur André Raboud, aura lieu du 16 mai au 14 septembre, dont le vernissage aura lieu le 16 mai à 15h00. Les oeuvres en granit de grandes dimensions seront installées à l'est du Jardin.

La deuxième, du sculpteur Pierre Kuenzi, sera présentée du 5 septembre au 27 septembre, avec un vernissage le 5 septembre à 17h00. Ses oeuvres sont des bas-reliefs et des tableaux en bois qui seront installés dans l'orangerie et la Villa de l'Ermitage.

Concernant ces deux expositions, des invitations vous seront envoyées en temps voulu. Vous remarquerez également que les deux vernissages ne coïncident pas avec l'inauguration du Jardin et ceci, sur demande de la Commission de gestion

Yves Aeschlimann



COMMISSION CUISINE SAUVAGE

Compte rendu des trois excursions en 1997

Durant cette 5ème année d'activité de la Cuisine Sauvage, 33 inscriptions échelonnées sur les 3 sorties de 1997 ont permis à de nouveaux membres et non-membres de s'initier à la découverte de plantes sauvages comestibles et à leurs applications culinaires.

Parmi ces participantes et participants, plusieurs reviennent fidèlement chaque année et se montrent très dévoués dans les activités de divers groupes.

Le 19 avril, notre première sortie printanière nous a conduits à travers les méandres du Jardin Botanique. Sur divers types de terrain et malgré une période sèche, nous avons récolté, avec modération, les plantes recherchées. L'accent a été mis sur les plantes «condimentaires» telles que le lierre terrestre, la petite pimprenelle, le serpolet, l'alliaire et la cardamine.

Bien dosées, elles ont parfumé avec délicatesse diverses sauces et beures.

La récolte a été plus fructueuse, le 31 mai, aux Gollières (sur les Hauts-Geneveys).

Par une belle journée ensoleillée et dans une nature riche en saveurs printanières, notre récolte nous a permis de concocter quelques plats, dont voici un aperçu:

- pousses de Berce sur canapé, nappées de sauce hollandaise,
- oeufs farcis parfumés à l'Oxalis,
- gratin à base de Chénopode Bon-Henri, Aegopode et Lamier de montagne
- sirop de bourgeons de sapin, crêpes au Sureau, limonade au Mélilot.

«A la recherche du goût originel»

La sortie d'automne du 25 octobre a été organisée dans les bois proches de Chaumont. La Cuisine sauvage a légèrement modifié sa formule; une dégustation de plantes crues en pleine nature a remplacé les préparations en cuisine. Des petits canapés au beurre parfumé aux graines de Berce et une fougasse aux graines de carottes sauvages ont complété ce pique-nique hors normes....

Dans l'idée de faire toujours mieux, votre commission Cuisine sauvage souhaite accueillir des nouveaux membres afin de renouveler ses structures.

La responsable de la commission  
Monique Queloz

Sortie du 25.10.97 à Chaumont

Plantes toxiques rencontrées:

- Dryopteris Filix mas - Fougère mâle
- Mercurialis perennis - Mercuriale
- Senecio Fuchsii: Senecio ovatus - Sénéçon de Fuchs

Liste des plantes rencontrées: (par Mme Duckert-Henriod)

- |    |                            |  |    |                       |                              |
|----|----------------------------|--|----|-----------------------|------------------------------|
| 1  | Achillea millefolium       | - Achillée millefeuille                      | 19 | Oxalis acetosella     | - Pain de coucou             |
| 2  | Aegopodium podagraria      | - Aegopode podagraire:<br>Herbe-aux-goutieux | 20 | Pimpinella saxifraga  | - Petite Boucage             |
| 3  | Alchemilla vulgaris        | - Porte-rosée                                | 21 | Plantago lanceolata   | - Plantain lancéolé          |
| 4  | Alliaria petiolata         | - Alliaire officinale                        | 22 | Plantago major        | - Grand Plantain             |
| 5  | Artemisia vulgaris         | - Armoise                                    | 23 | Prenanthes purpurea   | - Prenanthe pourpre          |
| 6  | Bellis perennis            | - Paquerette                                 | 24 | Primula elatior       | - Primevère élevée           |
| 7  | Capsella bursa-pastoris    | - Bourse-à-pasteur                           | 25 | Reseda lutea          | - Réséda                     |
| 8  | Cardamine flexuosa         | - Cardamine flexueuse                        | 26 | Ribes alpinum         | - Groseiller des Alpes       |
| 9  | Crataegus sp.              | - Aubépine                                   | 27 | Rosa sp.              | - Cynorhodon d'Eglantier     |
| 10 | Chenopodium album          | - Chénopode blanc                            | 28 | Rubus fruticosus      | - Ronces                     |
| 11 | Chenopodium bonus-henricus | - Chénopode Bon-Henri                        | 29 | Rumex acetosa         | - Oseille des prés           |
| 12 | Daucus carota              | - Carotte                                    | 30 | Rumex crispus         | - Oseille crépue             |
| 13 | Geum urbanum               | - Benoîte des villes                         | 31 | Rumex obtusifolius    | - Oseille à feuilles obtuses |
| 14 | Heracleum sphondylium      | - Berce, Patte d'ours                        | 32 | Sanguisorba minor     | - Petite Pimprenelle         |
| 15 | Hypericum perforatum       | - Millepertuis                               | 33 | Stachys alpina        | - Epiaire des Alpes          |
| 16 | Lapsana communis           | - Lampsane                                   | 34 | Stachys sylvatica     | - Epiaire des bois           |
| 17 | Leucanthemum vulgare       | - Marguerite                                 | 35 | Stellaria media       | - Mouron-des-oiseaux         |
| 18 | Mycelis muralis            | - Laitue des murs                            | 36 | Taraxacum officinale  | - Dent-de-lion               |
|    |                            |  | 37 | Thymus serpyllum      | - Serpolet                   |
|    |                            |  | 38 | Trifolium pratense    | - Trèfle                     |
|    |                            |  | 39 | Tussilago Farfara     | - Pas-d'âne, Tussilage       |
|    |                            |  | 40 | Urtica dioica         | - Ortie                      |
|    |                            |  | 41 | Valeriana officinalis | - Valériane officinale       |
|    |                            |  | 42 | Viburnum Lantana      | - Viome mancienne            |
|    |                            |  | 43 | Viola sp.             | - Violette                   |



## ACTIVITÉS DE L'ANNÉE 1998



12 mars  
25 avril

**Assemblée générale**

**cuisine sauvage** (1ère sortie). Rendez-vous à 9.00 heures devant l'entrée des serres du Jardin Botanique. Cueillette commentée par Madame Duckert-Henriot, botaniste, qui nous conduira dans la région des Roches de l'Ermitage. Les plantes cueillies seront cuisinées et dégustées au Jardin Botanique. Fin des activités vers 15 heures.

Inscriptions auprès de Madame M. Favez: tél: 032/725.60.02

La Cuisine sauvage n'étant subventionnée d'aucune manière, son comité a décidé d'augmenter le prix normal des sorties à frs. 8.- Merci de votre compréhension et de votre participation.

16 ou 23 mai

**excursion Doubs (J.-L. Richard).**

Inscriptions auprès du Jardin botanique: 032/718.23.50

6-7 juin

**inauguration du Jardin botanique**

13-14 juin

**Ecomania**

20-21 ou 27-28 juin

**excursion à Chandolin (J.-L. Richard)**

24 octobre

**cuisine sauvage** (2ème sortie). Le programme et le lieu seront déterminés ultérieurement.

automne

création de deux **huttes de jeux** en saule

**dégustation** de légumes

fin octobre

corvée torrée

entre mai et octobre

activités sur les **abeilles** (Boris Bachofen)

**Expositions artistiques**

**André Raboud**, sculpteur, **du 16 mai au 14 septembre 1998.**

Vernissage à 15 heures, avec le duo Jael, Allocution du Prof. Francis Persoz, recteur. Présentation de l'artiste par Monsieur Pierre-André Delachaux.

**Pierre Kuenzi**, sculpteur, **du 5 septembre au 5 octobre 1998.**

L'artiste est un interprète de l'arbre.