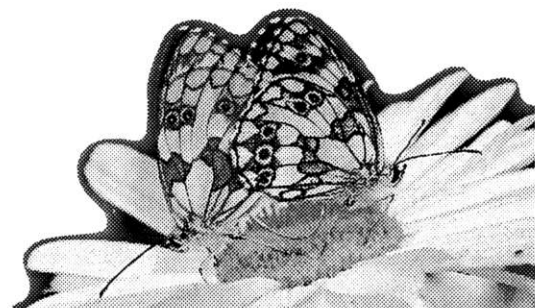


L'ERMITE HERBU



N° 17, Juin 1998

Thomas Morgan
Un des pères de la génétique moderne



SOMMAIRE

OPÉRATION SAUVETAGE!

- Les Cheveux-de-Vénus 2

INAUGURATION

- Programme 3

À LA DÉCOUVERTE DU JARDIN

- Les serres malgaches 4
- Le jardin thématique 5
- Le jardin de l'évolution 7
- Les zones naturelles 8

EXPOSITIONS

- Chronique d'un vernissage 9
- Présentation des artistes 10

CUISINE SAUVAGE

- L'herbe aux goutteux 11

ADAJE

- Historique 13
- Prochaines publications 15
- Activités 16



ASSOCIATION DES AMIS DU
JARDIN DE L'ERMITAGE

ADAJE: case postale 93, 2034 Peseux, CCP: 20-5761-9

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

LES CHEVEUX DE VÉNUS OU LA CAPILLAIRE DE MONTPELLIER

un témoin biogéographique menacé

Le sirop de capillaire n'est plus guère proposé sur nos tables et pourtant les cheveux de Vénus, l'espèce qui sert à sa préparation, semble disparaître inexorablement du Canton de Neuchâtel.

Espèce sensible aux rigueurs climatiques, la capillaire exige la douceur hivernale et la fraîcheur estivale. Chez nous, ces conditions ne sont réunies que sur les tufs des abris sous roches, à proximité immédiate du lac. L'évolution climatique allant vers un réchauffement devrait lui être favorable. Sa disparition progressive au cours des

dernières décennies ne relève pas de facteurs climatiques mais bien anthropiques. Les rochers de la rive nord du lac ont presque partout été affectés par les activités humaines. Eutrophisées, drainées, nettoyées ou abattues, les falaises quand elles persistent n'abritent souvent que des plantes banales où les ronces bleues disputent les niches favorables aux eupatoires.

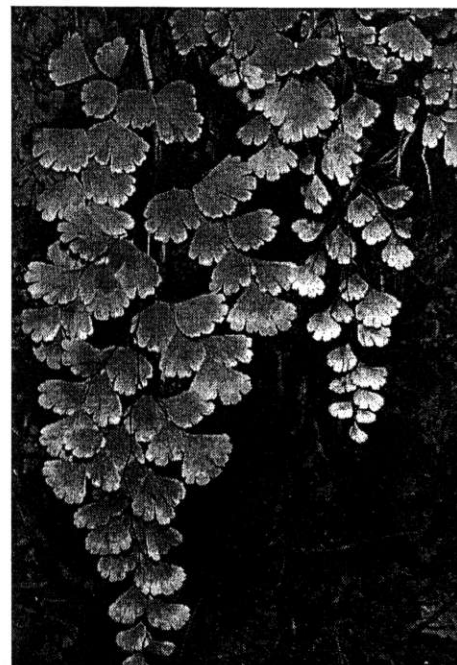
Une particularité pour le canton de Neuchâtel

La distribution de la capillaire est très large puisqu'on la retrouve dans l'hémisphère nord sur tous les continents, où elle croît des régions tropicales aux régions méditerranéennes. Elle remonte le long des côtes de l'Atlantique et compte plusieurs populations en Irlande où elle bénéficie sans doute des influences du gulf stream. Au nord des Alpes, elle est particulièrement rare. Au siècle dernier, la flore de Godet, la principale référence en matière de flore jurassienne, indiquait "se trouve en quantité dans plusieurs des grottes qui bordent le lac au-dessous de St.-Aubin ; ... la seule localité jurassique". Depuis quelques autres stations ont été ajoutées. Sur des indications d'E. Sire, H. Spinner indique aussi, en 1918, "trouée du Seyon et rochers des Saars".

A Neuchâtel, il ne reste plus trace de la capillaire. En particulier, les rochers des Saars (photo ci-contre) ont été abattus et

les rives du lac remodelées en particulier pour laisser passer la "route des falaises", à l'est de la ville, ou plus récemment pour aménager les accès autoroutiers. Le site est aujourd'hui aussi partiellement urbanisé.

Pour le Canton de Neuchâtel, l'unique station qui persiste est celle de St-Aubin. Or, elle



La forme neuchâteloise de la capillaire de Montpellier (*Adiantum capillus-veneris*)

est directement menacée par la construction en cours de l'autoroute de la Béroche.

Danger autoroutier

Dans une étude d'impact, commandée par la direction du programme des routes nationales, le bureau neuchâtelois Aquarius était placé devant un dilemme grave. Fallait-il exiger un tracé moins direct et un surcoût important pour sauver la capillaire ? Finalement, le bureau a jugé acceptable l'abattage de la falaise à la condition expresse que la capillaire puisse être réinstallée sur le site même. Au cours des travaux, il importera de reconstituer les niches favorables, d'aménager des abris sous roche au niveau des mêmes affleurements argilo-marneux qui assurent des suintements quasi permanents. Le jardin botanique sera associé au travail. Les plantes seront prélevées prochainement et maintenues en culture sur du tuf, à l'abri de toute contamination génétique. A la fin des travaux, elles seront réinstallées dans les stations reconstituées. C'est à ce prix que la diversité de notre patrimoine naturel est sauvegardé. Le déplacement d'une dizaine de mètres, dans la même localité, représente une solution acceptable de point de vue biogéographique et éthique.

Un beau défi pour notre jardin botanique

Philippe Küpfer.

En 1910, deux scientifiques neuchâtelois partaient pour une expédition en Colombie, le professeur O. Fuhrmann, professeur de parasitologie animale à l'Université de Neuchâtel et le Dr. Eugène Mayor, médecin psychiatre, passionné de mycologie et de champignons parasites. A leur retour, l'éditeur, Attinger frères à Neuchâtel, leur demanda une photographie de leur mission. Les deux scientifiques, tout à leurs travaux, n'avaient sans doute pas jugé utile de se photographier. Un photomontage était nécessaire. Le cliché a été pris à Neuchâtel, en costume de voyage, sur des chevaux sans doute plus élégants que les mules colombiennes. Derrière les cavaliers, les rochers des Saars dans lesquels croissait encore la capillaire.



INAUGURATION

Dans quelques jours aura lieu l'inauguration officielle du Jardin botanique, suivie de deux journées portes ouvertes. Les visiteurs auront remarqué que le Jardin botanique est depuis plusieurs semaines en pleine effervescence, grâce à l'activité de son personnel fixe et temporaire, ainsi qu'à celle de quelques passionnés de l'ADAJE. Le comité d'inauguration s'est réuni plusieurs fois depuis le dernier Ermite, et nous sommes en mesure de vous confirmer le programme déjà proposé. Espérons que le temps sera favorable pour que ces journées tant attendues connaissent un plein succès !

Jardin botanique de l'Université et de la Ville de Neuchâtel

INAUGURATION: PORTES OUVERTES samedi 6 juin et dimanche 7 juin 1998

Programme

Les deux jours

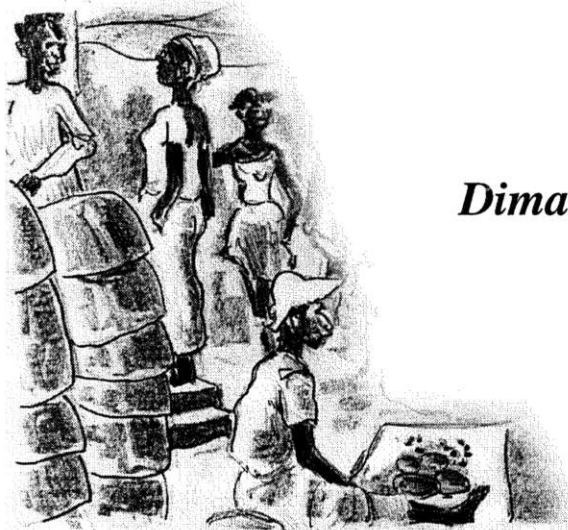
Marché malgache
Exposition de photographies sur Madagascar
Exposition de dessins d'enfants des écoles primaires
Exposition sur le thème de l'herbier
Stand de l'Association des Amis du Jardin botanique de l'Ermitage (ADAJE): cuisine sauvage et glaces exotiques
Cantine

Samedi

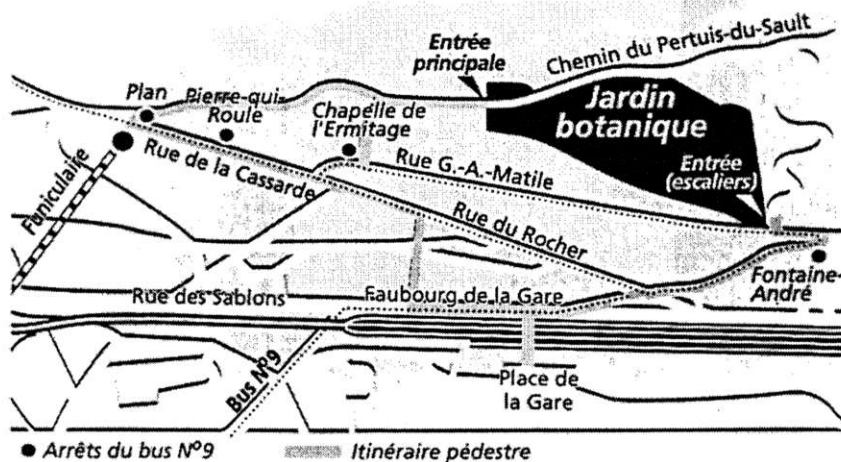
11h00 concert des écoles primaires
A l'apéritif vin et boissons, soupe à l'ortie, tartines aux herbes sauvages
Midi possibilité de se restaurer sur place
Dès 14h00 visites commentées du Jardin botanique
Soir possibilité de se restaurer sur place
Dès 18h00 animation musicale par le groupe Mamisoa

Dimanche

De 8h30 à 11h00 petit déjeuner organisé par les Chevaliers du Bon Pain
Midi possibilité de se restaurer sur place
De 11h00 à 17h00 visites guidées



Nous vous rappelons qu'aucune place de parc publique n'est disponible dans le périmètre du jardin. L'accès est possible par le funiculaire Ecluse-Plan ou le bus No 9, arrêt Chapelle de l'Ermitage ou Pierre-qui-Roule. Prière de suivre les panneaux.



NOURRITURE PHYSIQUE ET MENTALE



Heures d'ouverture

Mardi-Mercredi-Vendredi : 08h00-18h30
Lundi : 12h00-18h30
Samedi : 08h00-17h00
Jeudi : fermé

Tél.: 725'14'13 ou 913'35'94; Fax: 721'29'50

BioSOURCE
GIBRALTAR 20
NEUCHÂTEL

STAND AU MARCHÉ
DE NEUCHÂTEL

Les serres tropicales publiques du Jardin Botanique de l'Université et de la Ville de Neuchâtel

UNE OUVERTURE SUR LA BIODIVERSITÉ DE MADAGASCAR



Un compromis de choix:

Habituellement, les conservatoires botaniques présentent dans leurs serres un éventail de la flore des diverses régions tropicales du globe. Mais, comme vous pourrez le constater, les 3 serres tropicales ont une taille relativement modeste tant en hauteur qu'en surface. C'est la raison pour laquelle, le Jardin botanique a orienté sa collection exotique vers une seule région tropicale: **Madagascar**.

Trois serres pour un microcontinent ?

Les collections des serres ne peuvent évidemment pas présenter l'ensemble de la flore malgache qui compte plus de 10'000 espèces! Elles illustrent, dans trois modules climatisés indépendamment des domaines biogéographiques très contrastés par les facteurs climatiques déterminants par l'architecture des plantes et la physionomie des formations végétales.



serre 1

Les plantes utiles de Madagascar.

serre 2

Les plantes adaptées à la sécheresse du Sud-ouest, région de Tuléar.

serre 3

Les plantes épiphytes des forêts tropicales humides de l'Est, région d'Andasibe.

Le genre *Pachypodium*, au tronc très élargi, comporte de nombreuses espèces endémiques de Madagascar.

Madagascar: une biodiversité renommée.

L'isolement ancien de l'île et la diversité des milieux vivants de Madagascar a conduit à la formation d'un cortège d'espèces qui ne se trouvent qu'à certains endroits de la Grande Ile et nulle part ailleurs.

Ces espèces, dites **endémiques**, représentent une grande proportion de la faune et de la flore malgache, et constituent également une partie du patrimoine mondial.





La première exposition thématique du Jardin botanique sera présentée à l'occasion de son inauguration. Sa conception a été élaborée par la *Commission des expositions dans le Jardin botanique*. Son aménagement a été réalisé conjointement par le Jardin botanique et l'ADAJE, puisqu'un membre de notre association, M. Camille Scacchi, s'est proposé d'assurer de son entretien. Un tout grand merci ! Cette année, l'exposition a pour thème "*Le jardin potager : légumes d'hier et d'aujourd'hui*" qui présente plus de 50 variétés de légumes. Vous êtes encouragés à la visiter régulièrement, pour observer la croissance des salades, le rougissement des tomates, le gonflement des céleris ou encore le développement de légumes peu connus.

LE JARDIN THÉMATIQUE

Le jardin potager: légumes d'hier et d'aujourd'hui

Le jardin potager existe depuis que l'homme est devenu sédentaire. Le choix des légumes s'est étendu au fur et à mesure que l'homme élargissait son domaine d'activité. La découverte des Amériques a été en cela déterminante : la pomme de terre, les haricots et les tomates font désormais partie de notre quotidien. Ces dernières décennies, la diversité de l'étalage du maraîcher comme d'ailleurs celle du jardin potager s'est restreints. Seules les variétés de grande production et de bonne garde ont été conservées. Depuis peu, heureusement, un regain d'intérêt se manifeste pour les variétés de légumes tombées dans l'oubli. Les légumes "oubliés" ont été "retrouvés" et, même si plusieurs d'entre eux restent rares, le nombre croissant d'amateurs (et de gourmets) devrait encourager leur culture et, partant, leur disponibilité dans les marchés.

La raiponce:
une campanule
munie d'un délicieux
tubercule.

Conserver la diversité

La sauvegarde de la diversité des plantes cultivées est essentielle, car elle préserve le travail de générations de sélectionneurs. Elle représente également la conservation d'un réservoir de gènes dans lequel l'agronome peut puiser pour créer de nouvelles variétés. Dans notre pays, la Commission suisse pour la conservation des plantes cultivées s'occupe de préserver ce patrimoine. En outre, plusieurs associations privées sont actives dans ce domaine. Parmi celles-ci, Pro Specie Rara occupe en Suisse une place prépondérante, alors que dans le canton de Neuchâtel, l'association Rétropomme s'attache à la sauvegarde du verger traditionnel.

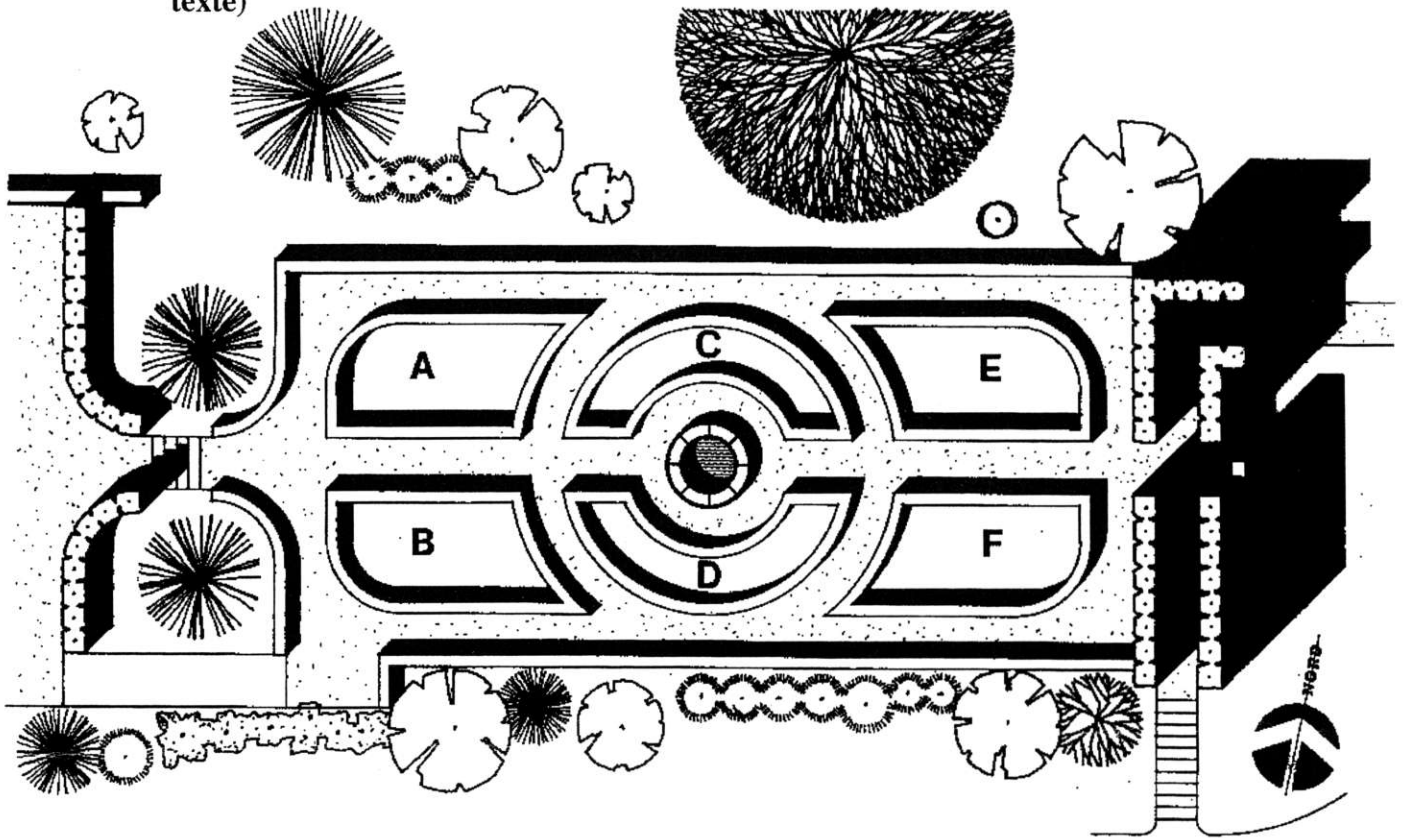
Remerciements

La légumes présentés dans cette exposition ont été obtenus pour la plupart à partir de graines offertes par Pro Specie Rara et Biosem (Chambrelieu), que nous remercions.



La consoude:
excellente plante
médicinale et
culinaire,
malheureusement
bien rare dans nos
jardins...

Plan du Jardin à
thèmes.
(légendes dans le
texte)



Une disposition selon l'origine et la partie consommée

Le thème de notre exposition devrait aussi bien intéresser le visiteur habitué aux légumes conditionnés qui pourra observer la croissance des légumes répandus, qu'attirer l'attention de l'amateur éclairé intéressé par les variétés originales et les espèces rares.

Chacune des six plates-bandes du jardin illustre un thème. Le côté montagne présente les légumes importés d'autres continents (plates-bandes A, C et E), alors que le côté lac est occupé par les légumes indigènes (plates-bandes B, D et F). Dans les deux plates-bandes les plus proches de la Villa, sont exposés les légumes consommés pour leurs feuilles dont les feuilles sont utilisées (plates-bandes A et B). Autour de la fontaine se situent ceux dont les fleurs, les fruits ou les graines sont récoltées (plates-bandes C et D). Enfin, dans les deux plates-bandes les plus éloi-

gnées de la Villa, sont exposées les plantes cultivées pour leurs organes souterrains (plates-bandes E et F). Souvent, plus d'un organe est consommé. Dans ce cas, chaque plante n'est cultivée qu'une fois, dans le secteur correspondant à son usage le plus répandu. Les autres parties consommées sont alors signalées sur l'étiquette. Cette dernière indique en outre les noms latin, français et allemand de la plante, la famille à laquelle elle appartient, sa région d'origine et la mention : légume rare ou légume répandu.

Les céréales ont été volontairement exclues de notre présentation. Elles ne font généralement pas partie du jardin potager traditionnel. En outre, plusieurs d'entre elles sont installées sur les terrasses.

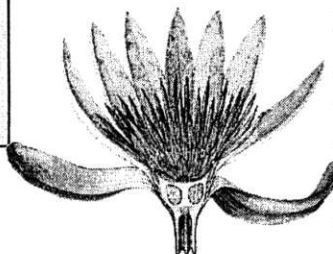


Racine comestible
d'*helianthus
tuberosus*, alias le
topinambour.

François Felber

LE JARDIN DE L'ÉVOLUTION

Le Jardin de l'évolution a été conçu par la *Commission des expositions*, qui a esquissé la géométrie des plantations et a proposé une liste d'espèces au Jardin botanique. Ce dernier, et en particulier M. Jacques Treuthardt, a établi la liste définitive et procédé à la plantation.



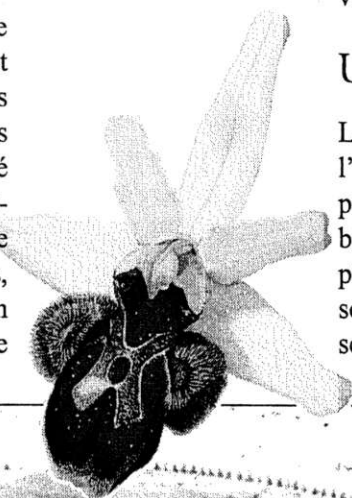
Un arbre de vie

Le jardin de l'évolution résume la généalogie du monde végétal. Il a la forme d'un arbre de vie, dont les éléments les plus primitifs (ceux qui sont apparus les premiers) se trouvent à la base, alors que les plus évolués (ceux qui sont apparus plus récemment) sont situés à la périphérie. Il permet de comprendre les étapes fondamentales de l'évolution des plantes, des algues et des fougères aux plantes à fleurs les plus récentes.

Les cheminements découpent le jardin en un arbre stylisé dont les racines plongent dans les rochers et l'eau, d'où émerge la vie. Les organismes plus complexes tels que les champignons, les algues, les lichens et les mousses trouvent dans l'humidité ambiante les conditions favorables à leur croissance. A la base de l'arbre de vie, l'ombre profite aussi aux premiers végétaux vasculaires (fougères, lycopodes, prêles). Un peu plus haut, l'apparition des plantes à ovules, illustrée par les *Cycas* et le

Ginkgo, annonce l'épanouissement des Gymnospermes. Au sommet du tronc, un *Magnolia* résume les caractères primitifs des premières plantes à graines (Angiospermes). Toute la ramure supérieure manifeste la diversité des plantes les plus évoluées, diversité exprimée aussi bien à l'intérieur des familles qu'à l'échelle des deux classes, les Mono-

Du nénuphar à la subtilité de l'orchidée: les caprices de l'Évolution sont à portée de vos yeux.



cotylédones et les Dicotylédones. Les espèces domestiquées, issues d'une évolution rapide suite à la sélection par l'homme sont présentées à la périphérie.

La systématique des végétaux

La systématique est la science qui consiste à classer les êtres vivants et à établir les liens de parenté qui existent entre eux. C'est grâce à la systématique des végétaux que l'arbre de vie a pu être construit.

Le nom de chaque espèce vivante comprend deux termes. Le nom de genre précède l'épithète spécifique. Ce binôme est suivi par le nom, souvent abrégé, du premier botaniste qui l'a décrit. Par exemple, le nom latin de la pâquerette vivace est *Bellis perennis* L. où le . L. est l'initiale de Carl von Linné qui a vécu de 1707 à 1778. Il est l'auteur de la nomenclature binomiale qui est toujours en vigueur actuellement.

Un système hiérarchique

L'unité fondamentale de la systématique est donc l'espèce, caractérisée par une morphologie propre, des exigences écologiques et une distribution bien définies. Un genre est constitué d'une ou plusieurs d'entre elles. Selon leur parenté, les genres sont associés en des unités toujours plus larges, qui sont dans l'ordre croissant la famille, l'ordre, la sous-

classe, la classe, la division et l'embranchement.

Dans le Jardin de l'évolution, vous pourrez découvrir ces différentes catégories. Par exemple, les grandes subdivisions de la partie consacrée aux Dicotylédones correspondent aux sous-classes, qui sont elles-mêmes divisées en ordres.

François Felber

UN JARDIN DIFFÉRENT

Redécouvrir la nature.

Le Jardin naturel de l'Ermitage est né de la conjonction de deux facteurs. Le principal tient au fait que le Vallon a miraculeusement échappé à l'urbanisation. Le propriétaire du lieu, Me Brauen, a privilégié jusqu'à sa mort, au-dessus de toute autre considération, le confort... d'être tranquille. La ferme opposition de la population à l'extension de la ville dans le Bois de l'Hôpital a apporté le coup de pouce final. L'autre facteur relève de considérations didactiques.

Paradoxalement, alors que nombre d'associations privées appellent à un développement économique respectueux de notre patrimoine naturel, la population perd peu à peu pied avec son environnement. Autrefois, poussée vers la nature par la "leçon de choses", elle en est aujourd'hui détournée par le mode de vie actuel, privilège les loisirs organisés. Or, la politique de l'environnement doit trouver un appui dans la population. La volonté des autorités ne suffit pas face aux pressions de l'économie. Plus que de dénoncer, il convient de former.

Un cortège particulier d'espèces.

Il aurait été sans doute plus facile d'offrir au public un feu d'artifice de couleurs et de cultivars, des floralies aussi permanentes que possible. Les promoteurs de votre jardin ont voulu une démarche plus discrète, une reconquête du savoir botanique, un nouvel apprentissage de la découverte. Le Jardin neuchâtelois sera différent par le large espace réservé à notre patrimoine. Une occasion à tous de renouer avec ses racines,



Pourquoi un Jardin botanique?

Alors que la politique actuelle tend à favoriser les restructurations, les collaborations, les fusions, d'aucuns se demanderont peut-être pourquoi l'aménagement un jardin botanique à Neuchâtel était nécessaire.

La remarque serait fondée si notre jardin était un parc boisé. Elle serait légitime si notre jardin entendait présenter une large palette de la flore des Alpes; ne vaudrait-il pas mieux se rendre à Genève, à la Schynige Platte ou à Champex? De même, le frisson accompagnant l'immersion dans l'ambiance tropicale, l'entrée dans la cage aux papillons, aux chauves-souris et aux iguanes, c'est à Papiliorama qu'on doit le vivre. Un jardin botanique à Neuchâtel ne se justifiait que s'il était différent.



Centaurea erythraea
une gentianacée à découvrir dans les prairies du Jardin.

Lilium croceum et *Limodorum abortivum*.

Un lis et une orchidée peu fréquents qui se sont installés au jardin de l'Ermitage.

Le lis provient de graines récoltées à Enges, alors que le limodore est spontané.



de retrouver les images des prairies fleuries d'autrefois, de revivre les clairs-obscurs des sous-bois à lis orangés, de réapprendre l'observation des modestes têtards, l'écoute du crapaud sonneur, la senteur du tilleul ou la saveur de l'aspérule. Un objectif modeste, mais aussi une leçon de vie.

Déjà des visiteurs particulièrement attentifs ont reconnu des espèces inattendues: le bugle petit pin, resurgi d'un stock grainier conservé pendant de longues années, le mélampyre des champs introduit à partir de sa population la plus proche, à savoir les pelouses sèches au-dessus de La Neuveville, la véronique

germandrée multipliée à partir des très rares individus persistant à Vauseyon. Jusqu'ici, l'effort a porté sur les plantes pionnières, les plantes des pelouses à brome dressé et peut-être plus encore sur les plantes de l'ourlet. L'ail élégant, le fumana couché, la germandrée botryde ont été favorisés. Chaque année, on attend l'arrivée spontanée de nouvelles orchidées, mais déjà les

hommes pendus et les plantanthères s'étendent à partir des quelques individus épargnés des années de pâturage par les moutons. Chaque année, l'étrange limodore dresse sa silhouette sombre au milieu d'une clairière. A terme, l'espoir du Jardin est d'offrir aux visiteurs l'ensemble de la flore du pied du Jura, dans un cadre naturel. Une raison de venir régulièrement se promener à l'Ermitage.

Philippe Küpfer

VERNISSAGE DE L'EXPOSITION RABOUD

Un moment privilégié

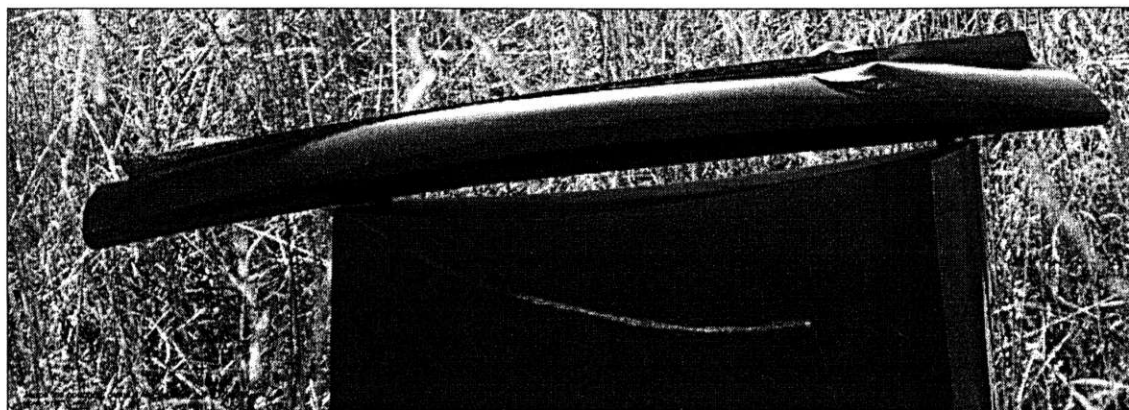
Rarement le Vallon n'est apparu sous un meilleur jour que ce samedi 16 mai. Une légère bise entretenait une lumière vive qui soulignait les angles vifs des pierres dressées par André Raboud dans le Vallon. Après une brève introduction de Bernard Clot qui rappela que l'on devait à l'ADAJE l'organisation de la première exposition artistique dans le Vallon, le Recteur souligna le plaisir des autorités universitaires d'offrir l'hospitalité du jardin au public et à l'artiste. Les sculptures monumentales avaient pris la dimension du lieu à tel point que l'on se demandait si elles n'avaient pas été créées pour le site. Quelques visiteurs pensaient déjà que les oeuvres de Raboud étaient nées dans la Vallon et... destinées à y rester. Introduisant l'artiste, Pierre-André Delachaux décrivit sa lecture de l'oeuvre du statuaire.

André Raboud restait presque de marbre. Don Quichotte décoiffé par la bise, il ne pouvait cacher sous un large chapeau de paille claire un oeil sombre, qui donne l'impression de regarder au-delà des objets. Sur les pentes dominant l'étang, les vagues de graminées argentées animaient les stèles au point que l'on croyait voir le mouvement des ailes de moulins imaginaires.

Tout au plaisir des amis réunis pour le beau, d'abord le sien, celui du lieu, ensuite celui du duo Jael, Raboud nous fit partager un moment

de réel bonheur. Les réponses de l'accordéon au violon n'évoquent plus la musique tzigane d'autrefois et lorsque Coline égrène les premiers rythmes discrets, puis sonores, on croit d'abord entendre un troisième instrument tant sa voix se fond dans l'ensemble. Les branches du tilleul s'agitaient accroissant encore le jeu d'ombre et de lumière sur les épaules de Coline. Quant à la glycine, elle en perdait les pétales, éparpillant sur les convives des morceaux de septième ciel. Les merles et la grenouille verte ont laissé aux visiteurs l'impression qu'ils s'étaient tus un instant, tant l'attention de tous était grande.

Une fois encore, les surprises de l'apéritif préparées par la famille M. Krähenbühl, de Biosource, ont encore élargi la



palette des plaisirs de l'après-midi, plaisirs non académiques car trop vifs. Les activités du Jardin sont bien lancées. Merci à Raboud d'avoir fait étape à Neuchâtel, de nous avoir invité à partager un moment intense. Nous engageons vivement nos lecteurs à visiter son exposition, particulièrement aux premières heures de la journée où le calme et la lumière encore blonde offrent la meilleure chance de rencontre avec la nature dans laquelle se fond l'oeuvre de Raboud.

Philippe Küpfer

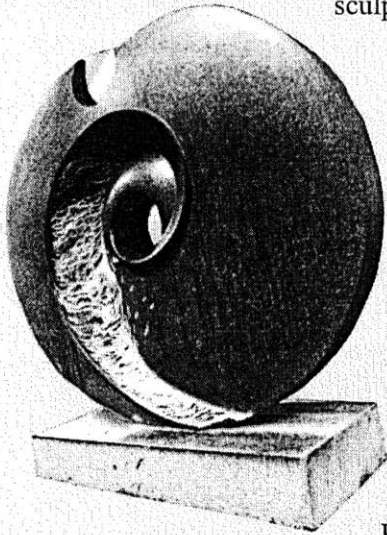
EXPOSITION D'ANDRÉ RABOUD

sculpteur

L'exposition restera au Jardin botanique de Neuchâtel jusqu'au 14 septembre 1998

André Raboud naît le 6 avril 1949, de mère française et de père suisse, originaire de Monthey. Il vit et travaille à St. Triphon dans le canton de Vaud.

Après un apprentissage de décorateur de grand magasin, il s'intéresse à la peinture et surtout à la sculpture. Dès 1969, il se consacre uniquement à la sculpture.



L'avis de Mme. F. Jaunin:

«On n'invente rien, on ne fait que reformuler différemment les grandes questions de tous les temps». Paroles de sages? Paroles de sculpteur, de tailleur de pierre et de dresseur de monuments. Arrière petit-fils croisé des Mayas, des Celtes et des Extrêmes-orientaux, André Raboud nourrit sa réflexion et son art aux sagesses immémoriales et aux grandes statuares archaïques. Ses séjours lointains ont comme réveillé en lui d'antiques mémoires que notre civilisation, coupée de ses mythes fondateurs, a enfouies dans les profondeurs de son inconscient collectif. Inspiré par leur mélange de charge spirituelle, de violence originelle et d'extrême raffinement, mais loin de toute imitation formelle comme de tout simulacre ethnographique, Raboud n'a pour autant jamais fait autre chose que du Raboud: volumes tendus à l'extrême, architectures hiératiques, densité monumentale jusque dans les petits formats, silence contemplatif et perfection toute classique du métier.

Raconter les convulsions de son époque n'intéresse pas cet «instinctif en quête d'absolu», ainsi qu'il se définit lui-même. Ce qu'il cherche à toucher, ce sont les grandes permanences. Renouant avec les hautes civilisations funéraires, il ne cesse d'interroger le plus grand mystère de la

vie: ma mort, ou plutôt la transfiguration. Il y a en lui du bâtisseur d'utopie qui réinvente l'ordre sacré du monde à l'abri des tyrannies du temps.

EXPOSITION DE PIERRE KUENZI

sculpteur-interprète de l'arbre

L'exposition aura lieu du 5 septembre au 27 septembre 1998
Vernissage le samedi 5 septembre à 17h00

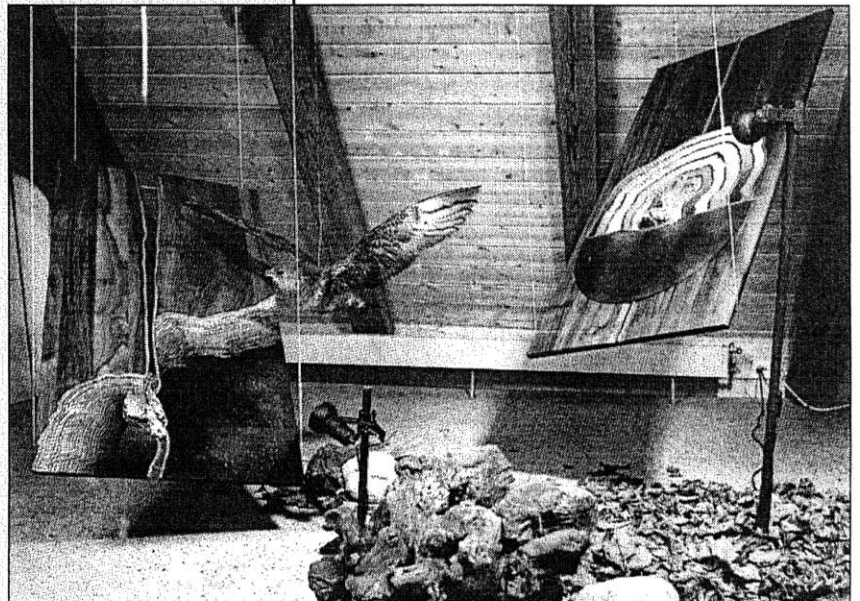
Pierre Kuenzi est né à Bienne en 1945. En 1965 il ouvre un atelier à Prêles pour créer et fabriquer des jouets en bois. Dès 1977, il passe progressivement aux tableaux et vit de son art depuis 15 ans. Son atelier est à Yverdon-les-bains.

En parlant de l'arbre il dit:

«ami de ma vie quotidienne, silence contenu dans un univers bavard, un léger prélèvement et te voilà en boule petit copeau-volute»

Et de son métier il dit:

«Avoir de la veine autant que lui, arrondir les blessures comme l'on soigne une fissure, prendre un arbre comme un roman, une nouvelle, le lire et le relire comme on relit les grands classiques, traduire le silence avec une armoire d'épices.»



AEGOPODE PODAGRAIRE HERBE AUX GOUTTEUX

Aegopodium podagraria

L'aegopode podagraire recherche les endroits ombragés, buissons, haies, forêts humides. Dans les jardins, c'est une mauvaise herbe extrêmement tenace. Ses feuilles et ses rhizomes rappellent la carotte par leur odeur aromatique, mais son allure caractéristique ne permet pas de le confondre avec une autre plante. L'aegopode podagraire est surtout commun en Europe, dans l'ouest et le centre de l'Asie ainsi qu'en Amérique du Nord où il a été introduit.

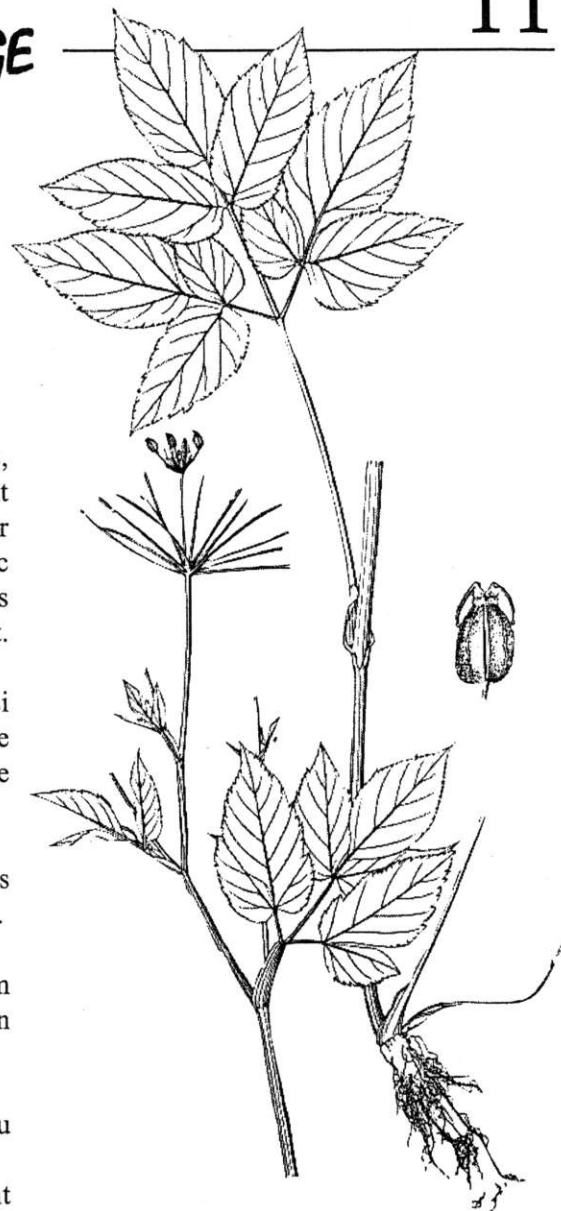
Les parties comestibles sont les très jeunes pousses non encore épanouies ainsi que les feuilles avec leurs pétioles. On les récolte pendant toute la période végétative de la plante pour en faire des potages et des salades, de préférence mélangées à d'autres plantes ou légumes.

L'aegopode était réputé autrefois contre la podagre (goutte affectant les pieds). Dans les pharmacopées récentes, il n'est plus mentionné à cet effet.

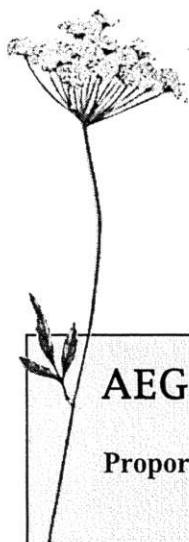
L'aegopode est riche en matière minérales, surtout le calcium, le magnésium et le fer. Les jeunes feuilles contiennent du carotène et de la vitamine C en abondance (70 mg environ par 100 g de feuilles)

- Caractéristiques distinctives:
- Tige creuse, dressée, peu ramifiée, peu feuillue vers le haut, sillonnée.
 - Nombreuses feuilles basales provenant de stolons souterrains, une à deux fois tripartites.
 - Folioles ovales à allongées, dentées.
 - Ombelles composées, planes, de 15 rayons environ. Ombellifère très fréquente, jusqu'à 1400 m d'altitude.

Monique Queloz



Le suc frais des aegopodes peut provoquer, comme celui du panais urticant ou de la grande berce, des réactions de photosensibilisation (vésicules, taches brunes).



AEGOPODE PODAGRAIRE A L' ETUVEE

Proportions: 800 g de feuilles d'aegopode, 3 cuillerées d'huile, 3 oignons, 3 gousses d'ail, 3 pommes de terre, 3 cuillerées de crème fraîche, 1 pincée de muscade, sel.

Procédé: Laver les feuilles et les ébouillanter dans une passoire, laisser égoutter. Faire revenir sur l'huile l'oignon coupé et l'ail, ajouter les feuilles d'aegopode et laisser cuire un instant à l'étuvée. Ajouter les pommes de terre râpées, la crème, la muscade, saler et tourner le mélange jusqu'à ce qu'il s'épaississe. Servir avec de la viande, des oeufs durs ou du poisson.

Sources: Plantes sauvages comestibles, Gründ; Guide des fleurs sauvages, Hatier

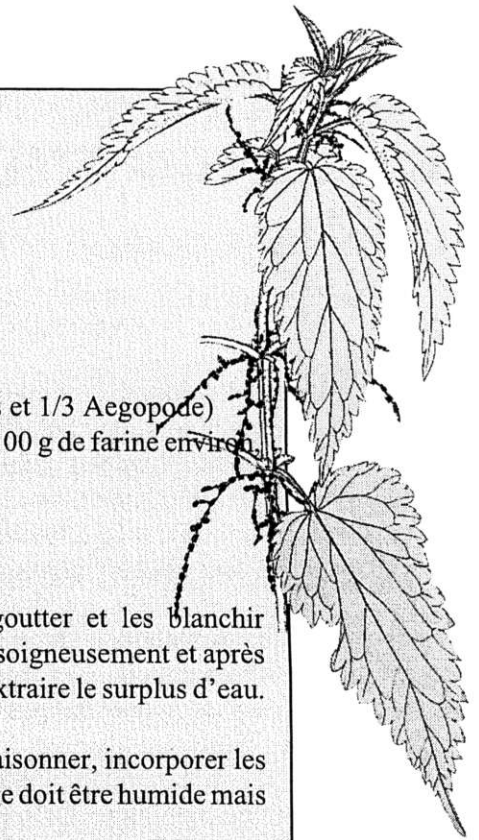
GNOCCHIS A LA RICOTTA, AUX ORTIES ET A L' AEGOPODE

Proportions: pour 4 personnes: plat principal
pour 8 personnes: en entrée

500 g de pousses d'orties et d'Aegopode (environ 2/3 Orties et 1/3 Aegopode)
250 g de ricotta, 100 g de parmesan râpé, 2-3 jaunes d'oeufs, 100 g de farine environ,
sel - muscade râpée

Accompagnement: beurre fondu, 1 prise de sel, sauge

Procédé: Laver les herbes à l'eau vinaigrée plusieurs fois. Les égoutter et les blanchir brièvement dans un peu d'eau bouillante salée. Les égoutter soigneusement et après refroidissement, presser les herbes dans les mains afin d'en extraire le surplus d'eau. Hacher au hachoir finement.
Mélanger dans une terrine: la ricotta, les jaunes d'oeufs, assaisonner, incorporer les légumes hachés, le parmesan et les 3/4 de la farine. Le mélange doit être humide mais ferme.
Fariner une planche et façonner des boudins de la grosseur d'un doigt. Débiter ces «boudins» en tronçons, juste au moment de les pocher dans une grande casserole d'eau bouillante salée.
Ne pas faire bouillir !
Lorsque les gnocchis remontent à la surface, les retirer à l'aide d'une écumoire en les égouttant soigneusement. Chauffer les feuilles de sauge dans le beurre fondu, légèrement doré et salé.
Arroser les gnocchis et servir de suite.



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 .

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

L'Ermite Herbu

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 1998-1999 sont les suivants:

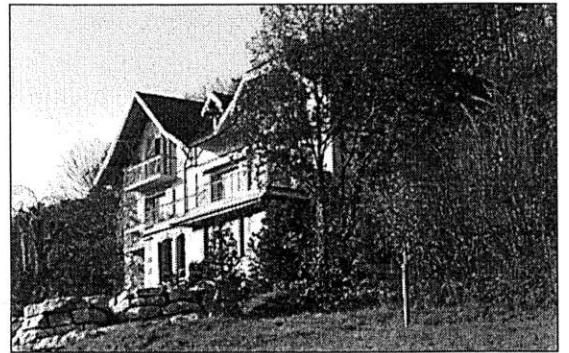
1/1 page verticale	185 mm x 255 mm	Fr.	240.-
1/2 page horizontale	185 mm x 120 mm	Fr.	140.-
1/2 page verticale	85 mm x 255 mm	Fr.	140.-
1/4 page vertical	90 mm x 120 mm	Fr.	80.-

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

N° 18 de septembre 1998:	1 août 1998
N° 19 de décembre 1998:	1 novembre 1998
N° 20 de mars 1999:	1 février 1999
N° 21 de juin 1999:	1 mai 1999

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

APERÇU HISTORIQUE DE L'ASSOCIATION DES AMIS DU JARDIN BOTANIQUE DE L'ERMITAGE (ADAJE)



**La villa de
l'Ermitage,
quartier général
de l'ADAJE.**

Réunis par Philippe Küpfer à la Villa de l'Ermitage le 1^{er} juin 1992, quelques amis tenaient une séance de réflexion sur les mesures à prendre pour susciter un courant d'intérêt pour le futur jardin. Quelques jours plus tard, le 11 juin, naissait l' Association des Amis du Jardin Botanique, qui vit le jour le 11 juin suivant, a eu lieu le 1er juin 1992 dans le quartier général du futur Jardin, la villa de l'Ermitage. C'est aussi à Philippe Küpfer que l'ADAJE doit son sigle (n'est-ce pas plus poétique que AAJBN?). Caspar Bijleveld, premier rédacteur, nomme l'Ermite Herbu et affuble du doux sobriquet d' ADAJOUX les membres de l' Association.

Bien sûr, les tous premiers Amis étaient des proches, des collaborateurs de l'Université ou des passionnés de botanique; cependant, le bouche-à-oreille et les nombreuses activités organisées par l' Association permirent rapidement d'élargir le cercle des membres à des personnes de tous horizons, réunies par leur amour des plantes. Six ans plus tard, sans autre publicité, l'ADAJE compte près de 300 membres et une histoire riche en péripéties, sans pour autant que l'objet de ses désirs, le Jardin botanique, soit encore ouvert au public.

La vocation d'une Association des Amis, c'est

“L' association a pour buts:

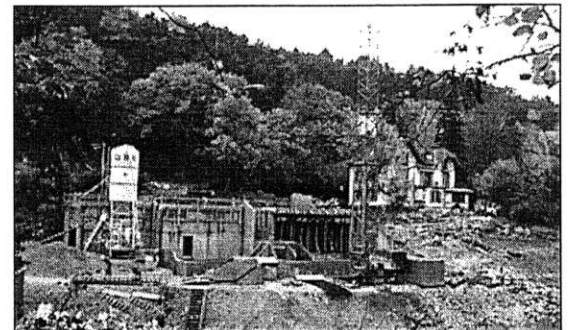
- de contribuer à sensibiliser le public à la diversité de la flore sauvage, neuchâteloise et suisse en particulier,
- d'informer sur les questions relatives à la culture, à la multiplication et aux soins des plantes,
- d'apporter un soutien actif à toutes les activités de vulgarisation du Jardin botanique,
- d'intéresser le public aux travaux menés au Jardin botanique et à l'Institut de botanique de l'Université.”

bien sûr de faire le lien entre l'institution et le public. Le ton est donné par l'article 4 des statuts de l' ADAJE:

Bien que courte, l'histoire de l'ADAJE, intimement liée à celle du Jardin botanique, comporte déjà deux périodes distinctes: jusqu'à fin 1996, l' Association a pleinement participé au développement, à la construction et à la mise en place des structures du Jardin de l'Ermitage; depuis, alors que l'inauguration est en vue, elle se concentre sur sa vocation d'animation et développe des activités multiples dans un partenariat fructueux avec les responsables du Jardin botanique de l'Université et de la Ville de Neuchâtel.

Dès le début, le comité de l'ADAJE, emmené par un président très actif, Alexandre Buttler, contribue à soutenir le Jardin botanique. Il œuvre, en particulier, pour que le Jardin puisse dès son ouverture, remplir sans restriction sa triple vocation: publique, didactique et scientifique. Autorités, administrations, presse, sont sollicités pour soutenir le projet.

En 1997, alors que la structure du Jardin Botanique est définie et que la construction s'achève, l'ADAJE, sous la dynamique présidence d'Yves Aeschlimann, se concentre sur l'animation du Jardin. Les réalisations de l'ADAJE sont déjà nombreuses, et les membres ont participé avec enthousiasme à maintes activités. Déjà dix-sept numéros de l'Ermite Herbu ont diffusé nos informations, d'abord sous la houlette de Caspar Bijleveld, puis sous celle de Philippe Chassot, avec l'aide de Catherine Perret. Les Cahiers du Jardin, imaginés en premier lieu comme une plaquette d'information, vont se transformer en une collection dont on attend le succès. Deux expositions artistiques d'envergure auront lieu en 1998. L'ADAJE a son “vin biologique”, issu du domaine des Coccinelles de Monsieur Maurice Lambert, son couteau grâce à son trésorier Pierre Queloz.



**Le début de
l'aventure du
Jardin
botanique...**

En étroite collaboration avec les responsables du Jardin botanique, un dépliant de présentation a été réalisé. Une intervention auprès de la Commission de Construction UNIMAIL a permis la végétalisation des toitures du bâtiment d'exploitation. Un document fort complet "Aménagements du Jardin botanique assurant l'accessibilité à tous" a dressé l'inventaire des mesures nécessaires pour permettre une visite aussi agréable que possible aux mères avec poussettes, aux personnes âgées, accidentées ou handicapées.



Les cyclamens le long de la route de Frochaux: sauvés par les Adajoux.

La première action botanique de l'ADAJE, le sauvetage de cyclamens le long de la route de Frochaux, avait déjà eu les honneurs de la presse (l'Express du 29.9.92), elle fut suivie de bien d'autres. De multiples collaborations sont engagées, avec, pêle-mêle, le Club Jurassien, la Fondation pour l'Education à l'Environnement, Rétropomme, Papiliorama, l'Office Cantonal de la Protection de la Nature, Pro Natura, l'Ecole Cantonale des Métiers de la Terre et de la Nature, Pro Specie Rara, le Jardin Botanique des Hespérides (Canaries), l'Association Mamisoa (Madagascar), le Musée d'Histoire Naturelle de

Neuchâtel, la Société d'Horticulture.

La vocation de l'ADAJE d'entrer en contact avec le public est concrétisée par la participation aux grands événements dans le canton: les Journées Cantonales des Familles à Engollon les 18 et 19 juin 1994 qui ont célébré l'Année Internationale de la Famille, l'exposition "Raconte-moi la forêt" aux Gollières le 30 septembre 1995 à l'occasion de l'Année Européenne de la Conservation de la Nature, l'exposition "Fête la terre" le 30 août 1997 à Cernier, puis, à venir, la participation à Ecomania le 13 juin 1998 en l'honneur du 150^{ème} anniversaire de la République.

Des excursions, des cours et exercices de détermination, jardinage, taille, compostage, des sorties sur les thèmes de l'apiculture, de la cuisine sauvage ou de la mycologie sont organisés chaque année. Les 27 et 28 avril 1996, un car emmène nos membres aux Florales de Gênes. Des cours plus spécialisés sont organisés sur demande, comme par exemple des réunions de formation pour médecins préparées en collaboration avec une firme pharmaceutique. Toutes ces activités connaissent un franc succès.

En 1996, en collaboration avec le Laboratoire de Phanérogamie de l'Université, le projet Madagascar est lancé: thème pour les serres du Jardin

Botanique, conservation de l'environnement et développement durable, parrainage d'un docteur malgache, collaboration avec le jardin botanique de Tsimbazaza, grande exposition au Jardin botanique en 1997, en sont les mots-clés. L'aventure continue...

L'ADAJE, c'est aussi et surtout des commissions qui s'organisent et développent leurs activités de façon autonome. La coordination entre elles est assurée par le comité. Ces commissions oeuvrent dans deux directions principales: d'une part des activités pour les membres et le public, d'autre part la conception d'expositions permanentes ou temporaires pour le Jardin Botanique.

Avec l'intention déclarée de vous donner envie de mieux les connaître, et peut-être de vous inciter à les rejoindre, voici un bref aperçu de ces groupes sympathiques:

- "**Plantes médicinales et cuisine sauvage**": récolte de plantes et réalisation de recettes, conception du jardin des plantes médicinales,
- "**Accessibilité à tous**": dossier concernant les aménagements du Jardin pour en permettre l'accessibilité à tous, conception du jardin des cinq sens,
- "**Herbier**": responsable du matériel nécessaire aux expositions, récolte, séchage, détermination et préparation des plantes, conception d'expositions,
- "**Expositions dans le Jardin**": conception du jardin de l'évolution et d'expositions annuelles dans le jardin à thèmes,
- "**Expositions artistiques**": conception et organisation d'expositions,
- "**Madagascar**": tous liens avec la Grande Ile,
- "**Culture et mise en valeur des plantes**": organisation d'activités liées à la culture ou l'entretien des plantes, création de biotopes,
- "**Contact avec les enseignants - accueil des écoles**": dossier "les potentialités d'activités didactiques au JB pour les classes secondaires", ouverture du Jardin botanique au monde de l'enseignement,
- "**Publications**": Ermite Herbu et Cahiers du Jardin.

A tous ceux qui donnent un sens au Jardin botanique par leur présence ou leur amitié, merci et à bientôt au vallon de l'Ermitage!

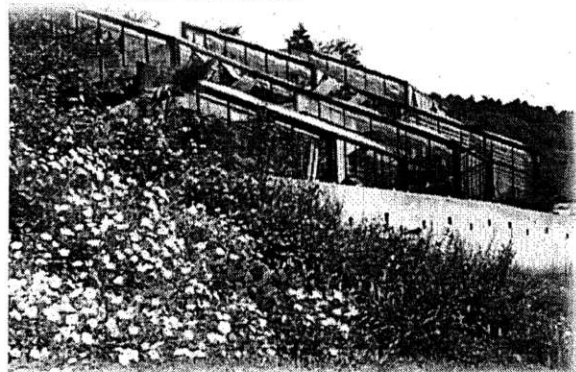
Bernard Clot, vice-président de l'ADAJE

LES CAHIERS DU JARDIN BOTANIQUE VOL. 1: LE JARDIN BOTANIQUE DU VALLON DE L'ERMITAGE

C'est avec grand plaisir que nous vous annonçons la parution du premier volume des *Cahiers du Jardin botanique*, consacré au Jardin botanique du vallon de l'Ermitage. Cet ouvrage de 112 pages comprend de nombreuses illustrations dont 12 planches couleurs. Publié par le Jardin botanique de l'Université et de la Ville de Neuchâtel, avec la col-

laboration de l'ADAJE, il paraît à l'occasion de l'inauguration du Jardin botanique. La première partie est consacrée à la géologie, à l'évolution de la végétation après les glaciations, et à l'histoire du Vallon. La seconde relate la succession des jardins botaniques à Neuchâtel, et décrit largement celui de l'Ermitage. Chaque chapitre est écrit par un spécialiste qui a su exprimer ses connaissances de façon simple et compréhensible.

C'est en 1996 déjà que l'idée de la publication de *Cahiers du Jardin botanique* a germé au sein de l'ADAJE. Philippe Cornali et Philippe Jacot-Descombes ont participé activement aux premières phases de sa conception. Cet ouvrage a pu être réalisé grâce à la collaboration des auteurs avec lesquels nous avons passé de bons moments. Ce travail est aussi le résultat du travail de l'équipe qui a permis sa mise en forme. Madame Sophie Lagana a réalisé les dessins et Monsieur Jorge Leggiadro, du centre universitaire de microédition, s'est chargé du graphisme et de la mise en forme des textes.



Le prix de vente est fixé à Fr. 17.- pour les membres de l'ADAJE, et à Fr. 20.- pour les non membres (+ port si envoi). Le Jardin botanique centralise les commandes, merci !

Et voici le contenu :

Table des matières

Préambule

- Yves Aeschlimann et François Felber

Avant-propos

- Francis Persoz
- Didier Burkhalter
- Thierry Béguin

Introduction

- Yves Aeschlimann et François Felber

Aperçu géologique de la combe de l'Ermitage

- Jean-Paul Schaer et Jean Meia

Histoire de la végétation de Neuchâtel et de ses environs

- Philippe Hadorn

Le pertuis du Soc et l'Ermitage

- Olivier Girardbille

Les jardins botaniques de Neuchâtel

Coup d'œil historique sur les jardins botaniques de Neuchâtel

- Claude Favarger

D'un jardin à l'autre

- Philippe Küpfer

Le Jardin botanique du vallon de l'Ermitage

- Philippe Küpfer et Edouard Jeanloz

Les quatre saisons du vallon

- Jean-Louis Richard

L'Association Des Amis du Jardin Botanique de l'Ermitage - ADAJE

- Bernard Clot

Perspectives

- François Felber

Yves Aeschlimann et François Felber

N° 17, Juin 1998

ACTIVITÉS DE L'ANNÉE 1998



6-7 juin Inauguration du Jardin botanique

Expositions, animations, gastronomie et ambiance garanties!

Soyez tous bienvenus!

Voir le **programme détaillé** à la page 3



13-14 juin Ecomania

Marché bio le samedi de 9h00 à 17h00 aux Hauts-Geneveys.

Le Jardin botanique et L'ADAJE présentent des légumes peu banals.

20-21 juin Excursion à Chandolin avec J.-L. Richard. Pour bons marcheurs.

Samedi 20: montée à l'Illhorn en télésiège et descente à pied sur Chandolin.

Dimanche 21: Chandolin - Ponchet - Couquelle - Niouc. Niouc - Sierre en bus.

Pique-nique facultatif pour samedi et obligatoire pour dimanche.

Nuitée à la Pension du Chamois à Chandolin. (chambre double avec petit déjeuner env. 100 fr)

Inscriptions auprès de J.-L. Richard (qui s'occupera de toutes les réservations) au 032/753.15.04 jusqu'au 12 juin. Les inscrits recevront un programme détaillé



20 juin et 25 juillet

Tout sur les **abeilles**: première approche et visite d'une ruche.

De 14h00 à 16h00 au Jardin botanique.

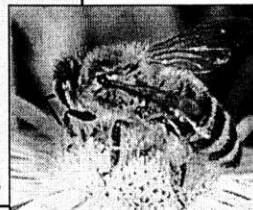
Inscrivez-vous auprès de Boris Bachofen au 032/731.61.93

15 septembre

Dégustation de **miels monofloraux**.

Dès 20h00 à la villa du Jardin botanique.

Inscrivez-vous auprès de Boris Bachofen au 032/731.61.93



17 octobre

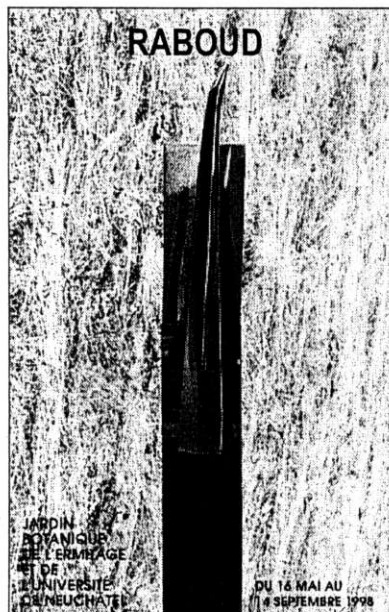
Création de **huttes de jeu vivantes** en saule. Enfin des cabanes qui ne vont pas se délabrer après un rude hiver... Le tout accompagné d'une **dégustation** de légumes

24 octobre

Cuisine sauvage (2ème sortie). **Goûter aromatique**.

Rendez-vous à 13h30 à la gare des Hauts-Geneveys pour une ballade botanique aux Gollières.

Goûter au Jardin botanique. Apportez une planchette et un couteau à hacher.



Expositions artistiques

André Raboud, sculpteur, **jusqu'au 14 septembre 1998**.

Antoine Richard, dessins, **du 6 juin au 31 août 1998**.

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

L'artiste est un interprète de l'arbre.

Vernissage le samedi 5 septembre à 17h00

Philippe Gaubert, photographe, **dès le 5 juin 1998**.

Photographies de Madagascar