

# Gardons le lien!

OCTOBRE 2025

## Dans ce numéro

<b>Éditorial</b>	2
<b>Calendrier des conférences</b>	3
<b>Hommages</b> à Michel Boulangé et Pierre Valck	4
<b>Retour en images sur jardin éphémère</b>	6
<b>Les jardins ce mois-ci</b> Les mycorhizes	8
<b>Art floral</b>	10
<b>La SCHN invite Louis Causero</b>	
Vigne du coteau d'Essey	12
<b>La saison des Prix 2025</b>	
• Prix Victor Lemoine	14
• Prix Julien Gérardin	18
• Prix Artistes Lorrains	20
• Prix Émile Gallé	22
<b>Histoire de l'horticulture</b> La Primula 'Marie Crousse'	24
<b>Histoire des plantes</b> Colchique d'automne	26
<b>Jardins d'ailleurs</b> Jardins de Wallonie	30
<b>À vous de jouer</b>	34
<b>Le coin vidéo</b>	35

# ► Éditorial

Cher(e)s sociétaires,  
Cher(e)s ami(e)s,

J'espère que vous avez traversé un bel été, riche de découvertes, de balades et, bien sûr, de précieux instants passés dans la nature. Cet été, rythmé par des chaleurs parfois extrêmes puis par des pluies bienvenues, nous a rappelé combien l'adaptation est essentielle – pour les plantes comme pour nous les jardiniers.

Malgré ces épisodes climatiques éprouvants, le jardin demeure un lieu idéal pour se ressourcer, et ce d'autant plus en automne, saison où la nature se pare de magnifiques couleurs ! Prenons soin de ce havre de paix, savourons chaque instant partagé avec lui.

Cette rentrée a été marquée par un moment fort pour notre Société Centrale d'Horticulture de Nancy : la remise du Prix Émile Gallé dans le cadre verdoyant et prestigieux du parc de la Pépinière.

Cette édition était un peu particulière. En effet, à l'origine de ce prix, il y a deux hommes dont je tiens à saluer la mémoire : le professeur Michel Boulangé, qui nous a quittés le 11 juin 2025, et Pierre Valck, disparu le 5 septembre, tous deux anciens présidents de la SCHN et co-initiateurs du Prix Émile Gallé. À ce titre, le Prix Émile Gallé de cette année leur a été dédié.

Cette édition a rencontré un beau succès auprès du public. À ce propos, j'adresse mes plus sincères remerciements aux partenaires du Prix, aux membres du jury qui ont pris le temps de rédiger des fiches de lecture d'une grande qualité, ainsi qu'à l'ensemble des acteurs mobilisés autour de ce projet. Un très grand bravo à tous !

La programmation de cette rentrée s'annonce dense et prometteuse. Nous avons à cœur de vous proposer des sujets variés, toujours en lien avec notre passion commune pour le végétal, le vivant et les savoir-faire horticoles.

Bonne lecture à toutes et à tous !

Pierre Didierjean  
Président de la Société Centrale d'Horticulture de Nancy

Atelier  
JARDINAGE



**26 octobre 2025**  
aux serres, à 9h30  
Bouturer, gérer  
les graines, suivre  
les cultures fruitières  
et légumières.

L'ATELIER  
d'Art  
FLORAL  
SCHN



**Au chalet vert du centre de loisirs Léo Lagrange à Tomblaine après inscription auprès de Fabienne Petitjean**  
**13-15 novembre 2025**  
de 9h à 12h  
**18-20 décembre 2025**  
de 9h à 12h

# ► Calendrier des conférences



## ■ Dimanche 9 novembre 2025 à 9h45 Amphi Cuénot Musée-Aquarium Assemblée générale annuelle de la SCHN

### Hommage à François-Félix Crousse, acteur du progrès horticole et humain

par Sébastien Antoine

introduction Jean-Charles Pierron



Cette année 2025, nous commémorons le centenaire de la mort de François-Félix Crousse, horticulteur de talent et membre fondateur de la SCHN. Issu d'une longue lignée de jardiniers, il développa son établissement horticole à Nancy en alliant modernité, innovation et tradition. Attentif au bien-être que l'horticulture peut apporter, il milita au sein de la SCHN pour une diffusion des connaissances, un partage des savoirs et une volonté d'intégrer l'horticulture dans l'amélioration des conditions de vie de ses concitoyens.



## ■ Dimanche 14 décembre 2025 à 9h45 Assemblée solennelle • Grands Salons de l'Hôtel de Ville Nancy La vie secrète des abeilles : l'esprit de la ruche



par Jean Meurisse ingénieur, diplômé de l'école supérieure du bois et au CNAM à Paris, apiculteur amateur passionné, lauréat du Grand Prix Émile Gallé 2024

Jean Meurisse nous invite à découvrir le fabuleux univers des abeilles. Comment les abeilles communiquent-elles ? Quelle est cette force, cet esprit, qui permet à l'individu de devenir colonie ? La ruche est une organisation complexe, décrite ici par un apiculteur passionné et auteur passionnant.



## ■ Dimanche 18 janvier 2026 à 9h45 Amphi Cuénot Musée-Aquarium Par les chemins des Indes



par Katia Astafieff autrice et grande voyageuse, passionnée par le monde des plantes et spécialisée en vulgarisation scientifique, Katia Astafieff a parcouru une soixantaine de pays en solitaire. Sur les traces du botaniste français qui aurait pu devenir vice-roi du Cachemire. Le botaniste Victor Jacquemont a arpентé les contreforts de l'Himalaya, campé le long du Gange, rencontré des maharajas et fréquenté les plus grands esprits de son époque. À sa mort à Bombay en 1832, à l'âge de 31 ans, il avait eu le temps de rassembler pour le Muséum national d'Histoire naturelle des milliers de trésors botaniques et géologiques. Katia Astafieff part sur les traces de cet aventurier, près de deux cents ans après sa mort.



## ■ Michel Boulangé

C'est avec une profonde émotion que nous vous informons du décès du professeur Michel Boulangé, le 11 juin 2025 à l'âge de 95 ans.

Médecin, humaniste, érudit et passionné d'horticulture, Michel Boulangé fut un acteur majeur de la vie médicale, scientifique, culturelle et associative de Nancy pendant plusieurs décennies.

Président de la Société Centrale d'Horticulture de Nancy de 1993 à 2009, il a laissé une empreinte indélébile dans le monde du végétal. Il fut également président du Syndicat mixte des Conservatoires et Jardins Botaniques de Nancy, fondateur et président de l'Ajabona dès 1977, et président de la section lorraine de la Société Française d'Orchidophilie (SFO) de 1986 à 2004. À ces titres, il fut l'âme de grandes expositions florales comme Orchid'Expo en 1984 et Orchidées 2004, en hommage à Émile Gallé. Érudit, passionné d'art et de patrimoine, il a aussi été vice-président des Jardiniers de Stanislas, contribuant activement à « l'Année des Lumières » en 2005.

En parallèle de sa carrière médicale, il a été à l'initiative de nombreux événements culturels : concerts, ballets et visites lors de congrès internationaux, alliant toujours science, art et poésie.

Michel Boulangé est également un auteur remarquable de près de 350 publications scientifiques. Durant ses 50 années de carrière en tant qu'enseignant-chercheur, il a exploré les multiples aspects de la physiologie, de la médecine thermale et sociale, avec une constante : l'étude du métabolisme de l'eau et de ses régulations, jusqu'à s'impliquer dans les projets de relance de la station de Nancy-Thermal.

Violoniste dans sa jeunesse, préfacier de plusieurs ouvrages consacrés à l'Art Nouveau et à l'École de Nancy, notamment sur Émile Gallé, il a su faire dialoguer science et esthétique avec une rare élégance. Il était membre associé de l'Académie de Stanislas et membre de l'Académie lorraine des Sciences, distinctions qui témoignent de son rayonnement intellectuel.

Le professeur Boulangé laisse derrière lui un héritage immense, fait de savoir, de passion et de beauté. Son action, discrète mais déterminée, a enrichi Nancy de manière inestimable.



## ■ Pierre Valck

Passionné par le monde végétal, Pierre Valck a été directeur du Jardin botanique Sainte-Catherine (aujourd’hui Jardin Dominique Alexandre Godron), puis des Jardins botaniques Jean-Marie Pelt et du Jardin d’altitude du Haut-Chitelet.

Il a su, par son engagement et sa vision, faire de ces lieux des références pour la connaissance, la préservation et le partage du monde végétal.



Conférencier infatigable et captivant, Pierre savait transmettre son amour du monde végétal avec simplicité et chaleur. On aimait l’écouter, apprendre de lui, partager son enthousiasme.

Membre actif de la Société Centrale d’Horticulture de Nancy, président de la SCHK de 2009 à 2012, initiateur de la Fête des Plantes de Gerbéviller et du Prix Émile Gallé, il a beaucoup œuvré pour la cause des plantes et pour la transmission du savoir.

Fidèle animateur de la bibliothèque Alice Harding, il n’a cessé de l’enrichir, guidé par son amour des livres.

Autant d’initiatives qui continuent à faire rayonner l’horticulture et la botanique. Son engagement et sa passion resteront dans nos mémoires.





# Jardin éphémère



« De graines d'Art déco » est le titre du 22<sup>e</sup> jardin éphémère. Et il évoque déjà toute l'influence de ce mouvement majeur, sa grande source d'inspiration pour les jardiniers de la Ville de Nancy.

En 1925, l'Exposition Internationale des Arts Décoratifs et Industriels Modernes de Paris fut la vitrine mondiale d'une nouvelle tendance esthétique et artistique qui s'imposa dans les années 20 et 30 : l'Art déco.

2025 célèbre le centenaire de cette étape majeure dans le monde des arts et de la culture, qui fit la part belle aux artisans et industriels. L'évènement « Métro'Folies » ponctue la vie culturelle métropolitaine tout au long de l'année 2025. Le jardin éphémère accompagne cette ambition. Avec sa forme d'abord, son contour, ce carré dans le carré à la géométrie affirmée, mais aussi dans le choix de motifs récurrents dans les années folles, motifs que l'on retrouve en architecture et qui sont interprétés, suggérés, avec la grande diversité offerte par le végétal.





Les graines d'imaginaire ont germé et donné naissance à des pavillons, des massifs à la symétrie voulue, des bassins et jeux d'eau, des expositions photographiques, des sons pour aider à contempler.

C'est aussi une programmation culturelle et scientifique qui sera proposée du 3 octobre au 2 novembre. L'Éphémère cultive, d'édition en édition, cette envie d'ouverture aux arts, aux techniques et aux savoir-faire, c'est même sa vocation première.



## Les mycorhizes

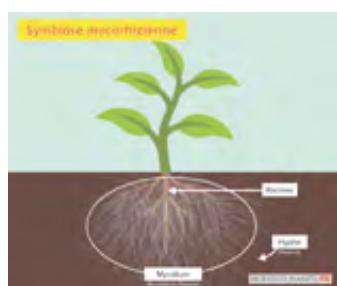


Lors de notre voyage en Forêt Noire, nous avons visité Landhaus Ettenbuhl, un parc magnifique de 4 hectares. On y découvre plusieurs thèmes de jardin, dont la roseraie avec plus de 400 rosiers. La qualité des rosiers, leur floraison, l'état sanitaire, y compris les rosiers anciens, m'ont surpris. Après la visite guidée je suis reparti vers cet endroit et j'ai eu la chance de trouver un jardinier, je lui ai posé des questions sur l'entretien et il m'a expliqué l'utilisation de mycorhizes et m'a dit que cette nourriture était vendue à la boutique. J'en ai acheté un sachet pour approfondir mes recherches.

Vous avez certainement déjà entendu parler de mycorhization de noisetier ou autres arbres pour la truffe ou pour un semis de luzerne ; mais c'est quoi, les mycorhizes, quelles sont leurs actions ?

Les mycorhizes<sup>1</sup> existent depuis des millions d'années. Elles se trouvent naturellement sur les bois et les plantes herbacées. Les rosiers font partie des plantes ligneuses qui en possèdent aussi. Le terme « mycorhize » décrit une symbiose entre les champignons et le système racinaire. Dans ce contexte, les champignons et la plante se développent naturellement ensemble

et se renforcent mutuellement sans se nuire. La cohabitation souterraine est bénéfique pour les deux : le champignon fournit à la plante l'eau et les nutriments du sol, tandis que la plante lui fournit le sucre produit dans ses feuilles. Ainsi, le champignon entoure et pénètre les fines racines, particulièrement la coiffe (extrémité) de celles-ci, agissant comme un prolongement pour un meilleur accès aux nutriments dont elle a besoin, et à l'eau. Certains nutriments non assimilables par la plante le deviennent, particulièrement



1 Mot d'origine grecque composé de *múkēs*, « champignon » et *rhíza*, « racine » ; terme introduit en 1885 par le botaniste Albert Bernhard Frank)

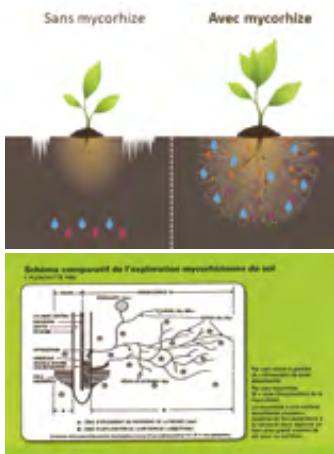
des ions phosphate et ammonium. La plante se porte mieux, pousse mieux, elle est mieux armée contre les maladies et a une tolérance accrue à la sécheresse, à la salinité, au compactage du sol et autres facteurs de stress.

Il y a deux types de mycorhize :

• **les endomycorhizes.** Lors de la colonisation des racines, le champignon, par ses hyphes, pénètre entre les cellules puis à l'intérieur sans casser la membrane cellulaire.



• **Les ectomycorhizes** colonisent les racines secondaires ou tertiaires des plantes en les entourant sans pénétration des cellules. Cette gaine empêche la colonisation d'autres champignons et microorganismes pathogènes. Parmi les 65 genres de champignons identifiés, la plupart ne montrent pas une grande spécificité dans leur relation avec leurs hôtes et peuvent être cultivés, sauf pour les plantes de terre de bruyère.



Le travail du sol de nos jardins, l'apport de soufre et de cuivre anti-fongique lors des traitements n'épargnent pas les champignons du sol. Pour ce qui nous concerne, l'apport de mycorhizes au printemps, quand la chaleur et l'humidité sont là, aidera les rosiers à pousser et résister aux maladies. Commercialement, on trouve les mycorhizes seules, le champignon bien identifié sous forme de poudre contenant 2000 spores minimum par gramme, à conserver au froid. Cette forme est mise en suspension dans l'eau et on arrose les plantes avec une concentration de 0,02 à 0,05 g/l, en pratique professionnelle.

Pour l'amateur, les champignons mycorhiziens sont associés avec des bactéries bénéfiques à la fertilité du sol, produit formulé en granulés secs à épandre et à enfouir dans les premiers centimètres du sol dès le printemps. Un bon arrosage

aidera les spores à germer et à descendre au niveau des racines. Une seconde application pourra se faire après la première floraison pour favoriser la remontée de floraison et la résistance aux maladies. Les résultats sont meilleurs dans les sols riches en matière organique.

Des essais ont été fait à la roseraie du parc de Bagatelle et à l'école du Breuil. Une nouvelle expérimentation est en cours à Bagatelle en s'appuyant sur les conseils de l'Inrae de Dijon ; j'ai demandé le bilan dès qu'il sera établi. Lors des portes ouvertes chez Planète légumes, fleurs et plantes à Roville-aux-Chênes, le bilan d'une mycorhization faite sur une culture d'Aronia en container a été présenté. L'enracinement des plantes mycorhizées avec une souche d'endomycorhize polyvalente est spectaculaire ; le développement de la plante également. Toutes ces recherches montrent l'importance des champignons pour la vie du sol et le développement des plantes, saisons en prendre conscience. Vous serez rapidement informés des possibilités d'achat.



## Vendanges tardives



**Après les vendanges et pendant la période hivernale, le vigneron nettoie ses vignes et taille les pieds de vigne morts ou trop anciens pour produire du raisin de qualité.**

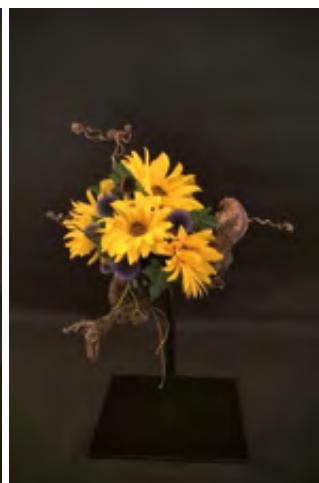
Nous avons eu l'opportunité, grâce à une adhérente de l'art floral dont le fils est viticulteur, de disposer d'un grand nombre de très beaux ceps de vigne issus de cette taille.

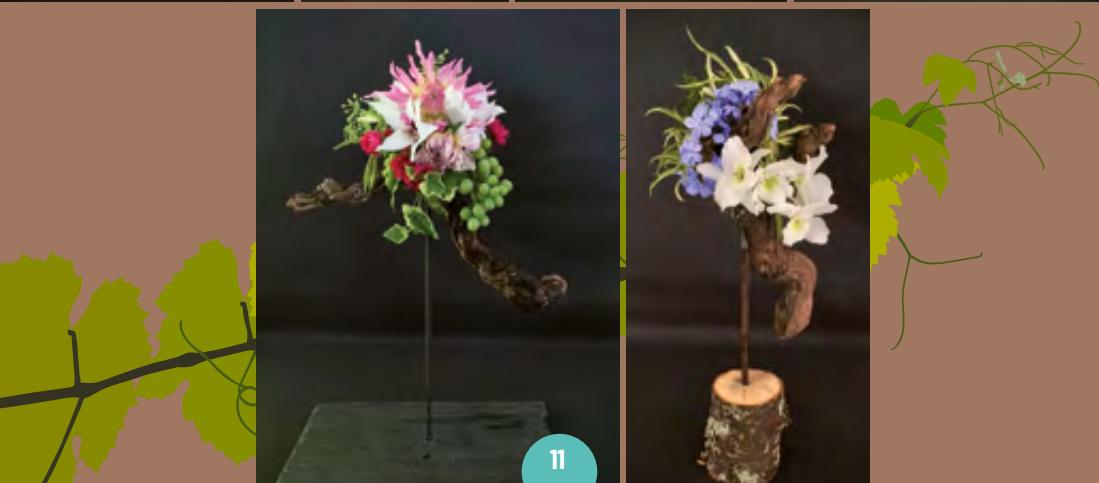
À la fois longiligne et biscornu, le cep de vigne déploie ses branches au rythme des saisons et des vendanges. Le vigneron modèle sa silhouette durant des décennies. Il est intéressant de lui donner une deuxième vie.

Ces ceps de vigne vont être utilisés et mis en valeur comme éléments décoratifs et comme supports d'une composition florale.

Présentés en hauteur sur une tige de métal, tels une sculpture, sous leur plus belle apparence, ils vont accueillir dans leurs courbes de jolies fleurs de saison dont les couleurs éclatantes vont accompagner et réveiller le bois façonné par les années.

Dahlias, échinacées, rudbéckies, asters, hortensias, sédums et tant d'autres fleurs mêlées à quelques feuilles de vigne et à une belle grappe de raisin apportent à ces ceps un regain de fraîcheur.





## Redécouverte d'anciens plants de vigne du coteau d'Essey

**Louis Causero : « Je suis originaire du Sud-Ouest de la France et je n'ai connu la vigne en Lorraine qu'au cours des années 80, quand j'ai emménagé rue Roger Bérin à Essey-lès-Nancy, mon domicile actuel. Quand j'habitais en Gascogne, seul le vin d'Alsace était connu. »**



« Lors de l'achat du terrain sur lequel j'ai construit ma maison, le vendeur m'a décrit son activité et j'ai ainsi appris que ce terrain était en réalité une pépinière de vigne destinée aux vignerons de champagne. René Goutorbe<sup>1</sup> m'a informé que la Lorraine était une région viticole avant que le phylloxera ne détruise cette culture. J'avais bien entendu constaté que mon terrain était exposé favorablement, faisant partie de la pente sud-ouest du plateau de Malzéville. J'avais vérifié en outre, que la famille Goutorbe de Ay-Champagne produisait toujours du champagne.

Mon intérêt pour le vin de lorraine a été éveillé par mon adhésion à l'association « Le vignoble de Dommartemont », en tant que conseiller général du canton de Saint-Max (élu en 2011) comprenant les trois communes de Saint-Max, Essey-lès-Nancy et Dommartemont. Cela m'a permis de connaître l'historique de la culture de la vigne sur ce territoire notamment, et de retenir que les habitants de Dommartemont et du coteau d'Essey-lès-Nancy au cours du dernier siècle étaient principalement des vignerons. J'ai été surpris d'apprendre qu'en Lorraine, la vigne s'étendait sur 48000 hectares et produisait une quantité significative de vin. Ce vignoble de Lorraine a fait l'objet d'un renouvellement, porté en particulier par les côtes de Toul : des vins blancs et gris qui apparaissent dans les menus des restaurants de Nancy. Les côtes de Moselle et de Meuse participent également à ce renouveau. Par ailleurs, un de mes amis mosellan m'a fait connaître les vignobles des côtes de Moselle et du Rhin qui produisent et exportent du vin blanc, notamment aux États-Unis entre autres.

1 En 1927, au palmarès de la société de viticulture, René Goutorbe avait obtenu plusieurs médailles pour ses vins blancs et rouges



Lors de promenades dans le coteau d'Essey, au-dessus de mon habitation, j'ai rencontré des vignes sauvages, avec de fines tiges et peu de grappes de raisin. Un jour, le long d'un chemin, j'ai remarqué plusieurs massifs de gros sarments de vigne, avec parfois des grappes sèches, mais importantes comparées aux plants que je considérais comme sauvages. J'ai cru retrouver les restes des vignes anciennes et j'ai prélevé trois sarments de 25 cm de longueur environ ; je les ai mis en bouturage dans une jardinière, dans mon potager. Au printemps, la repousse a été vigoureuse. J'ai obtenu trois plants que j'ai repiqués au printemps dans un gros pot de 30 cm environ. À ma grande surprise, un pied a produit une grappe dès la seconde année. Avec une documentation informatique, j'ai supposé que j'avais affaire à une vigne identifiée comme « hybride américain » de raisin noir ; probablement un cépage d'Isabella. Au cours des années suivantes, l'identification en fut facilitée, car les trois plants avaient produit de nombreuses grappes de ce cépage caractéristique : la forme des grappes, le goût de fraise et de framboise sont en effet singuliers, affichés pour le cépage Isabella. Par curiosité, j'ai conduit une investigation sur les cépages hybrides américains : leur origine, leur développement, les conflits soulevés – abusivement semble-t-il – par les vignerons français. J'ai également retenu que certains centres de recherche proposent de nouvelles hybridations destinées entre autres à créer des cépages résistants aux maladies et à des conditions météorologiques nouvelles.

J'ai souhaité par la suite positionner ces premiers plans à proximité de mon habitation, puis j'en ai produit plusieurs autres par marcottage et par bouturage au cours des années qui ont suivi. Les plans sont effectivement très vigoureux ; au cours de la troisième année, les rameaux mesurent facilement trois mètres et il convient au printemps (et à l'été également) de réduire la végétation. J'ai pu obtenir en 4 à 5 ans plus de dix pieds de vigne qui ont été plantés le long du chemin d'accès à ma maison, sur environ 90 mètres. J'ai également produit quatre plants pour des amis de Dommartemont. J'étais disposé à en produire beaucoup plus, car le marcottage et le bouturage sont aisés. Au cours des premières années, j'ai détruit de nombreuses boutures excédentaires. Depuis une dizaine d'années, je produis donc des raisins que je donne à mes enfants et à mes amis, car un seul pied, celui situé à l'arrière de mon habitation, suffit largement

à ma consommation. Je n'ai pas encore envisagé de produire du vin !

Je propose aux communes ou aux écoles intéressées, une visite de mon jardin avec présentation de mes pieds de vigne, démonstration des techniques de bouturage et de marcottage. De plus, je serais honoré de contribuer à l'enrichissement de jardins ou de vergers conservatoires par le don de plans robustes. »





# Prix Victor Lemoine

Sébastien Antoine, avec la collaboration de Pierre Didierjean

## Mise en lumière de la passion des professionnels du végétal



**Comme de coutume, la Ville de Nancy remet un prix récompensant trois exposants au travers de trois plantes d'exception, lors la manifestation Nature en Fête. Ce prix rend hommage par son nom et son action à Victor Lemoine (1809-1911), horticulteur nancéien de réputation mondiale et membre fondateur de la Société Centrale d'Horticulture de Nancy. Composé de personnalités du monde horticole lorrain, le jury s'applique à valoriser et à mettre en lumière le travail et la passion de nos professionnels du végétal.**

En cette fin de matinée du samedi 3 mai 2025, on se bouscule dans les allées du parc Sainte-Marie de Nancy. Le public est au rendez-vous et les étals des exposants regorgent de plantes en tous genres.

Le jury est composé de Pierre Didierjean, président de la Société Centrale d'Horticulture, ancien directeur du Service Écologie et Nature de la Ville de Nancy, Jérémy Noble, directeur du service Écologie et Nature de la Ville de Nancy, Didier Debut, pépiniériste à l'École d'Horticulture et de Paysage de Roville-aux-Chênes, Michel Thomassin, président de la Confrérie Saint-Fiacre, ancien responsable au service des Parcs et Jardins de la ville de Nancy, Sébastien Antoine, responsable scientifique aux Jardins Botaniques du Grand-Nancy et de l'Université de Lorraine, Marie-Anne Joussemé, responsable du pôle Fleurs et

Plantes, Planète Légumes Fleurs & Plantes, Maxime Cattaneo, chef de service entretien et fleurissement de la Direction écologie et nature de la Ville de Nancy et Sébastien Marqueton, directeur du pôle Parcs, Jardins et Espaces naturels de la Ville de Metz.

En cette année 2025, huit exposants ont répondu à l'appel du Prix Victor Lemoine, dont le Jardin Botanique du Grand-Nancy et de l'Université de Lorraine par l'intermédiaire de son association de soutien, l'Ajabona, qui a souhaité y participer, mais en se plaçant hors concours.

Les fiches contenant les renseignements sur les plantes présentées sont pour la plupart remarquablement complétées. Nous observons que des efforts significatifs sont réalisés par les participants. Rappelons-nous qu'il y a presque 200 ans, lors des premières expositions florales organisées par la section horticole de la Société Centrale d'Agriculture de Nancy, le botaniste Hubert-Félix Soyer-Willemet (1791-1867) immortalisait déjà les efforts des exposants dans des descriptions détaillées des plantes présentées. Nous en profitons ici pour inciter tous les exposants à participer et à mettre en valeur une plante de leur choix issue de leur production. Plus qu'une récompense, le Prix Victor Lemoine est un écho non négligeable pour faire connaître leurs activités. En France, bien peu de prix horticoles remis lors de fêtes des plantes sont si largement dotés ! Il faut le souligner et remercier ici la Ville de Nancy qui s'inscrit dans une longue tradition de soutien à l'horticulture locale.

Notre tournée commence par le stand de l'École d'Horticulture et de Paysage de Roville-aux-Chênes. Florian Vély nous présente un rosier emblématique par son nom et son histoire, Rosa 'Victor Lemoine'. Plus qu'un hommage, c'est aussi l'histoire d'une passion, celle de Didier Debut, membre du jury et responsable de la pépinière de l'école, qui clôturera sa carrière dans l'enseignement cette année. Pendant plus de 30 ans, Didier Debut s'est appliqué à transmettre ses connaissances et son savoir-faire à des générations d'étudiants en horticulture. Éveilleur de passions, beaucoup de ses anciens élèves tiennent aujourd'hui une place de choix dans le monde de l'horticulture lorraine et française. Le rosier 'Victor Lemoine' a été retrouvé après plusieurs années de recherche. Présent à la roseraie allemande de Sangerhausen, il fut d'abord multiplié par le rosieriste Loubert avant de rejoindre les Vosges et les cultures de l'école. Il s'agit d'une obtention de Louis Lévéque (1839-1925), rosieriste parisien de grande renommée. Sa floraison est remontante et composée de fleurs bien doubles, d'un rouge devenant rose soutenu. Les exemplaires sont malheureusement encore en boutons. Présentés en conteneur, ils sont greffés sur un porte-greffe résistant au calcaire : Rosa laxa auct.





Voisins du stand de l'École d'Horticulture et de Paysage de Roville-aux-Chênes, les Jardins Botaniques du Grand-Nancy et de l'Université de Lorraine ainsi que son association de soutien, Ajabona, tiennent place et font découvrir au public les merveilles du monde végétal. Pour cette première participation, Rémi Saxe, responsable du département des publics et Annie Gorcy, secrétaire de l'Ajabona nous présentent une primevère tout droit issue de notre patrimoine horticole lorrain, *Primula vulgaris* 'Marie Crousse'. Cette obtention de la maison horticole Crousse à fleurs roses doubles est particulièrement rustique et résistante,

puisque'il s'agit d'une des plus anciennes obtentions lorraines encore cultivées de nos jours. Nous la présenterons en détail dans un article qui lui sera consacrée.

Le Jardin d'Adoué nous présente ensuite une plante bien adaptée à nos régions et au climat de plus en plus chaud et sec, *Dictamnus albus* 'Albiflorus', la fraxinelle à fleurs blanches. Le type de cette plante présente des fleurs roses ; ici nous trouvons une sélection à fleurs blanches. Indigène en France, on peut la rencontrer en Alsace, dans le Midi de la France, dans les Alpes et les Pyrénées. De croissance lente, elle met un certain temps avant de s'installer et de former une large touffe. La Fraxinelle répand lors de sa fructification une vapeur inflammable riche en huiles essentielles.

La pépinière Inflor et Sens est toujours à l'affût de plantes peu courantes à proposer au public. Cette année, c'est une pivoine naine qui a les honneurs, *Paeonia* 'Little Dorothy'. Il s'agit d'une obtention de Thierry Rat en date de l'année 1998 et commercialisée par Robert Pardo. Haute de 40 cm, son port compact la destinera à la rocaille, à des gros bacs ou à des auges. Ses fleurs simples rose soutenu sont très précoces, elles apparaissent début mai.

Les Pépinières Koenig nous présentent une variété de camérisier, *Lonicera caerulea* 'Boiséal Beauty'. La culture des camérisiers a largement été popularisée pour les propriétés antioxydantes et riches en vitamines de ses petites baies noires. Obtenu au Canada en 2018, cette sélection se distingue par sa récolte tardive, entre fin juin et juillet. L'arbuste est érigé, vigoureux et résistant à l'oïdium. Il atteindra environ 1,80 m de haut pour 1,20 m de large, et sa croissance est relativement rapide.

Les pépinières Rougieux nous présentent un gros sujet d'érable à peau de serpent, *Acer davidii* subsp. *grosseri* autrefois connu sous le nom de *Acer grosseri* var. *hersii*. Aimant les sols frais et profond, il pourra trouver sa place dans les jardins de ville ombragés.

À la tête de ses pépinières d'Uxegney (88), Romaric Tisserant ne cesse de rechercher des nouveautés curieuses et originales à présenter à ses clients. Cette année, il présente au prix Victor Lemoine une plante peu commune, *Chilopsis linearis* 'Burgundy'. Aussi appelé Saule du Désert, il s'agit d'un petit arbre aux feuilles linéaires et à la floraison rouge intense, ses fleurs ressemblent à celles du Catalpa ou de la Bignone. Résistant à la sécheresse, sa rusticité en lorraine est encore à l'étude. Les plantes présentées sont greffées sur xChitalpa.

Enfin, les pépinières Pauchard viennent conclure cette tournée 2025 des stands des participants au prix Victor Lemoine. La plante présentée est un petit arbre du groupe des Érables à Peau de Serpent, *Acer davidii* Viper® 'Mindavit', sélection des pépinières Minier en date de l'année 2010. Son écorce très décorative, son feuillage vert clair qui prend de chaleureuses teintes jaune orangé en automne, en font une très bonne acquisition pour les petits jardins ombragés. Les plantes présentées en conteneurs sont de très bonne facture.

Le jury se retire pour délibérer et à 15h, Mathieu Klein, maire de Nancy et président de la Métropole du Grand Nancy, entouré de nombreux élus, de Jérémy Noble, directeur du service Écologie et Nature, de Pierre Didierjean, président de la SCHN et des membres du jury donnent les résultats :

**1<sup>er</sup> prix : Pépinières Pauchard avec *Acer davidii* Viper® 'Mindavit'**

**2<sup>e</sup> prix : Pépinières Inflor et Sens avec *Paeonia* 'Little Dorothy'**

**3<sup>e</sup> prix : Pépinières de l'École d'Horticulture et de Paysage de Roville-aux-Chênes avec *Rosa* 'Victor Lemoine'.**



Une mention spéciale est donnée aux Jardins Botaniques du Grand-Nancy et de l'Université de Lorraine et à l'Ajabona pour leur participation.

# Prix Julien Gérardin

Brigitte Ferry

## MAUVAIS PLANTS

Depuis 2016, les étudiants du département Art de l'École Nationale Supérieure d'Art et de Design de Nancy (Ensad) réalisent, en entente avec le jardin botanique Jean-Marie Pelt

et la SCHN, des œuvres d'art plastique en relation avec le règne végétal. Les créations, sculptures, céramiques, toiles imperméables qui supportent les intempéries sont exposées dans le jardin, disséminées dans l'alpinum, au sein de la roseraie ou dans les frondaisons. Les travaux photographiques sont abrités à l'intérieur de la Chapelle Sainte-Valérie, savamment accrochés pour offrir aux visiteurs une vue synoptique du thème abordé.

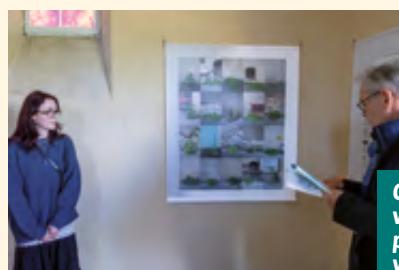
En 2025, six élèves de première année ont travaillé les techniques photographiques sous la conduite d'Andrea Keen, artiste et enseignante à l'Ensad, ils ont été confrontés à l'ambivalente notion de « Mauvais plants ».

« Mauvais plants », « mauvaises graines », « mauvaises herbes », « plantes indésirables », « plantes envahissantes », sont autant d'expressions inquiétantes pour parler de ces « vilaines » plantes qui ne savent pas se tenir à la place qu'on leur a assignée, en dehors des plates-bandes ordonnées du jardinier ou des trottoirs urbains.

Les jeunes étudiants ont interrogé ce vocabulaire péjoratif pour réaliser des photographies de plantes souvent méprisées. Ils posent leurs regards singuliers sur ces adventices mal-aimées des jardiniers, avec curiosité, humour et poésie.



### INVITATION VERNISSAGE EXPOSITION MAUVAIS PLANTS



Lors du vernissage de l'exposition temporaire, le 7 mai 2025, le jury du prix Julien Gérardin, composé de représentants du jardin botanique et d'administrateurs SCHN, a débattu des qualités

**Clémence Chotin, Mosaïque urbaine : les herbes verdissent les murs de Nancy, elles poussent au pied des marches, des grilles, des décrottoirs de la vieille ville.**

esthétiques des photographies, de leur approche critique et originale du thème imposé, ainsi que de leur inscription harmonieuse au sein de la Chapelle.

### Le jury



#### 1<sup>er</sup> prix : Épilation

Le premier prix a été décerné à Coline Farnier. Le jury a été séduit par l'originalité et l'humour de la proposition. L'épilation interroge l'usage des désherbants néfastes pour l'environnement.

« *J'ai voulu présenter l'ambiguïté des mauvaises herbes, entre l'utile et l'indésirable, en faisant le rapprochement avec la pilosité. En effet, les poils et les mauvaises herbes ont le point commun d'être envahissants ou bénéfiques selon le point de vue que l'on adopte.* »

Le deuxième prix a été décerné à Emma Thiebaut. Le jury a aimé ce triptyque évoquant les planches des herbiers anciens. Le graphisme des plantes se déployant de l'extrémité des feuilles jusqu'au bout des racines révèle la beauté de ces indomptées.

« *J'ai choisi d'axer mon travail sur la plante dans son entièreté, c'est-à-dire avec ses racines. Pour moi, la mauvaise herbe est la plante que l'on a arrachée, déracinée et qui finit donc par s'assécher et se figer dans une position. Pour mettre en œuvre cette idée, j'ai sélectionné trois plantes avec des racines relativement différentes que j'ai laissé sécher pendant plusieurs semaines avant de les photographier. J'ai travaillé avec une légère lumière rouge qui permet de réchauffer l'image mais aussi de mieux montrer la sécheresse de la plante.* »



#### 2<sup>e</sup> prix : Triptyque



#### 3<sup>e</sup> prix : Tel un vitrail

Le troisième prix a été décerné à Salomé Barbier. La délicate densité du feuillage des adventices illumine l'intérieur de la Chapelle. Par un jeu de transparence, la photographie, placée devant la fenêtre tel un léger vitrail, éclaire la nef.

« *Mes photographies montrent les mauvaises herbes en vous emmenant sous le sol. Avec mes scans, je veux montrer la beauté cachée de ces plantes souvent oubliées et vous permettre de porter un regard nouveau sur leur croissance sous nos pieds.* »

### Les 3 lauréates félicitées et récompensées



# Prix Artistes Lorrains

Jean-Charles Pierron

## Le prix de l'horticulture des Artistes Lorrains

Des liens ont longtemps existé entre les artistes lorrains et la SCHN. De 1920 jusqu'à la deuxième guerre mondiale, chaque année, la SCHN et de nombreux artistes Lorrains organisaient conjointement de magnifiques expositions. Elles étaient nées d'un partenariat et d'échanges réciproques, initiés par Émile Nicolas (botaniste, membre fondateur de l'École de Nancy, secrétaire général de la SCHN à partir de

1920) et par Victor Prouvé, sur la base des travaux d'Émile Gallé, décédé en 1904. Parmi de nombreux exemples, l'exposition de juillet 1932 a eu un grand retentissement dans la presse locale. Elle a été co-organisée par la SCHN et par un certain nombre d'artistes lorrains, dont Victor Prouvé qui y présentera quatre tableaux, ainsi que Nicole Gauthier, dont les toiles chantent sur un mode mineur, la splendeur des pivoines et des roses.



En 2017, Le prix de l'horticulture a été créé à l'initiative de la SCHN et de Colette Keller-Didier, alors sa présidente, en collaboration avec Gil Georges, présidente des Artistes Lorrains. Association avec laquelle des relations fructueuses ont été rétablies, contribuant à mieux favoriser les échanges et à faire connaître notre Société dans le monde culturel de notre région.

Cette année, la 129<sup>e</sup> édition de l'exposition de l'association des Artistes Lorrains prend place pour la première fois dans la grande halle de L'Octroi à Nancy.

Peinture, gravure, sculpture, dessin, céramique... près de 500 œuvres seront rassemblées sur 2000 m<sup>2</sup> au sein de ce lieu singulier et spectaculaire. La scénographie originale de la



commissaire Claude Semelet a mis en valeur la qualité et l'éclectisme des œuvres, dans cet espace baignant de lumière naturelle.

Le 29 mai, les membres du jury de la société d'horticulture ont été invités par le président Francis Mangeot à visiter l'ensemble des œuvres exposées au salon. Les œuvres étaient riches, variées, surprenantes, puissantes.

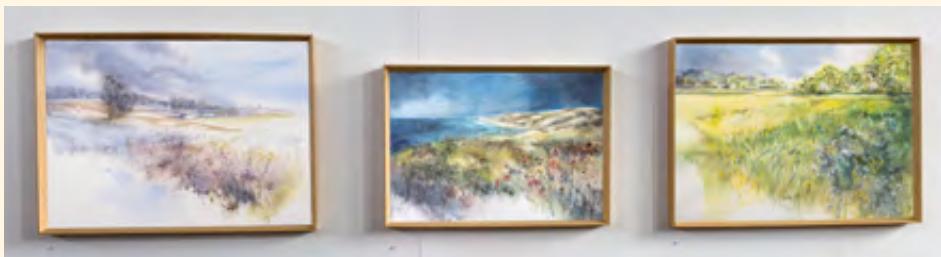
Après plusieurs visites des œuvres sélectionnées, au terme de longs débats et de votes successifs, le jury a fait son choix.

Lors du vernissage du salon des artistes lorrains, le 31 mai, dans son intervention, Pierre Didierjean, président de la SCHN a rappelé cette passion qui nous lie depuis longtemps aux artistes de notre territoire. Avant d'annoncer le nom de la lauréate du prix de l'horticulture 2025, notre président a adressé un remerciement tout particulier à notre précieuse partenaire, Sandrine Bernard, de la société Éclats de Verre, pour son soutien fidèle et généreux.



Le prix de l'horticulture est décerné à Muriel Schemenska, pour ses œuvres intitulées *Dernières neiges sur l'outre-forêt - Neige sur la lande - À la lisière du printemps*. Ce sont des œuvres qui ont su, par leur force et leur sensibilité, toucher chacun d'entre nous.

L'aquarelle est LE médium de prédilection de Muriel Schemenska. Le paysage est son thème favori. Les métamorphoses de la nature au fil des saisons offrent des variations et des motifs inépuisables et changeants.



L'association des artistes lorrains, créée en 1892, sera un des partenaires de la Société Centrale d'Horticulture de Nancy, lorsqu'elle célébrera son 150<sup>e</sup> anniversaire en 2027.

# Prix Émile Gallé

Jean-Charles Pierron

## Terres, Grand Prix Émile Gallé 2025

Cette année, le Grand Prix Émile Gallé a été décerné à **Serge Schall** pour son dernier ouvrage, *Terres, Tous les savoirs, toutes les histoires, tous les pouvoirs, tous les espoirs une exploration foisonnante des trésors de la terre*. Dans ce livre exceptionnel en raison de sa conception, de l'incroyable richesse d'informations, de ses innombrables photos de qualité et superbes illustrations, **Serge Schall** compile tout ce que l'on peut savoir sur la terre. Lorsqu'on en a commencé la lecture on ne s'en détache plus. Quatre autres prix et un Coup de cœur complètent l'édition 2025, dont le palmarès a été présenté lors de Pépinière en vert.



Pépinière en vert est le marché aux plantes de la rentrée. Il est organisé par la ville de Nancy, le premier week-end de septembre. Cette année, la météo estivale a attiré un large public les 6 et 7 septembre. Pépinière en vert est également l'événement de rentrée de La Société Centrale d'Horticulture de Nancy qui, cette année, présentait ses activités sur plusieurs stands.

Au cœur des installations se trouvait le stand d'information et d'adhésion de la SCHN où l'on répondait à toutes les questions des visiteurs. Outre la documentation mise à disposition, il était également possible d'enregistrer directement les adhésions et surtout, innovation de cette

année, la vente de plantes grimpantes spécialement sélectionnées était proposée : clématites de Nancy, weigelias, forsythias, ainsi que de magnifiques pots de cyclamens.

L'atelier d'art floral exposait les dernières créations et magnifiques réalisations de l'été ; il proposait également un atelier de composition de bouquets. De nombreux visiteurs se sont arrêtés devant ce stand, signe de l'intérêt qu'ils portent à l'art floral.



## Les prix Émile Gallé 2025

Le Prix Émile Gallé est le premier prix littéraire de la rentrée. Il a été créé par la SGNH en 1998. Son stand était particulièrement mis en évidence, puisque le 6 septembre fut le jour de proclamation du palmarès et de la remise des prix aux auteurs, lauréats de l'année. Ceux-ci étaient présents pendant toute la journée du 6 septembre. Ils ont rencontré les visiteurs et les adhérents de la société d'horticulture, avec lesquels ils ont pu échanger et auxquels ils ont dédicacé leurs ouvrages vendus sur place.



Cette année, la demande de livres auprès des éditeurs a été plus sélective et entièrement centrée sur les critères fixés par la SGNH. En 2025, les membres du jury ont lu attentivement les 64 livres qui leur ont été proposés par 40 éditeurs différents, soit un taux de réponse de 73%. Il est très satisfaisant et comparable à celui des années précédentes.

La réunion de jury final, élargie à plusieurs experts, s'est tenue le 18 juin. Au terme de ses délibérations, celui-ci a dressé le palmarès et choisi les lauréats des différents prix : Grand prix, prix Jeunesse, prix Art et photographie, prix Régional auxquels s'ajoutent le prix de l'Essai créé en 2024 et le Coup de cœur du jury.



La remise des prix s'est déroulée devant le kiosque de la Pépinière, en présence de Mathieu Klein, maire de Nancy, de nombreux élus et tout particulièrement des partenaires de la SGNH : la Ville de Nancy, les sociétés Eiffage, Le Pélican, Qualité Image & Piscine et Imaj. C'est grâce à leur soutien et leur appui, que la SGNH a pu organiser cette édition 2025 du prix Émile Gallé.

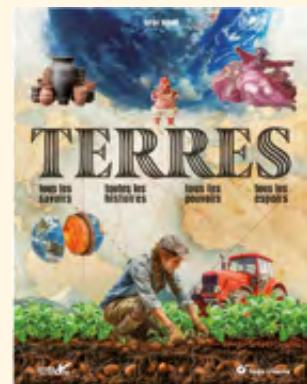
## Palmarès des prix Émile Gallé 2025

### Grand prix Émile Gallé

**Terres, Tous les savoirs, toutes les histoires, tous les pouvoirs, tous les espoirs**

**Serge Schall • Éditions Plume de Carotte/Terre vivante, 2024**

Terres est remarquable à plusieurs titres. Les superbes illustrations et photographies attirent l'attention du lecteur. L'auteur explore la Terre sous tous ses aspects. La lecture n'est pas linéaire, les thèmes s'entremêlent : géographie, géologie, mythologie, politique, agriculture, cosmologie, sismologie, habitat, biologie, histoire, économie, société, voyage, anthropologie, paléontologie, cartographie, art et travail de la terre. Ce livre est à savourer, à feuilleter à notre guise, que nous soyons attirés par les titres inattendus, accrochés par les superbes reproductions ou happés par les commentaires instructifs.



## Prix Émile Gallé jeunesse

**L'herbier secret des écrivains** • Textes de Maïa Brami • Illustrations de Claire Le Roy  
Préface de Katia Astafieff • Éditions Magellan & Cie, 2024

Les jardins sont sources d'inspiration littéraire. Maïa Brami, auteure inspirée de ce très beau livre pour les jeunes de 7 à 107 ans, ouvre les portes des jardins chérirs par vingt-cinq écrivains de renom. Au cours d'un voyage dans huit pays du monde, joliment illustré par les dessins colorés et poétiques de Claire Le Roy, nous découvrons les fleurs, les plantes et les arbres qui ont fertilisé l'imagination des femmes et hommes de lettres, amoureux fous de leur enclos de verdure. L'herbier secret des écrivains, préfacé par Katia Astafieff, nous embarque dans le monde infini de la littérature et de la flore grâce à des citations choisies et à de superbes planches botaniques.



## Prix Émile Gallé Art et photographie

**L'arbre-monde** • Florian Gadenne et Francis Martin • Éditions Belin, 2024

L'auteur nancéien Francis Martin, directeur de recherche émérite à l'Inrae, et Florian Gadenne, illustrateur naturaliste vivant au Japon, ont uni leurs talents pour nous conter une balade poétique et instructive au cœur du Grand Chêne. Le dialogue établi par les auteurs entre l'art et la science nous fait comprendre les interactions secrètes entre le chêne, roi incontesté de la forêt tempérée, et ses milliers de commensaux : bactéries, champignons, plantes, insectes, mammifères, oiseaux. Les magnifiques illustrations de Florent Gadenne, en symbiose avec les beaux textes de Francis Martin, ont suscité l'admiration du jury.



## Prix Émile Gallé auteur régional

**Par les chemins des Indes** • Katia Astafieff • Éditions Paulsen, 2025

Passionnée de botanique et de voyages, Katia Astafieff, directrice-adjointe du jardin botanique Jean-Marie Pelt, a suivi les pas d'un brillant botaniste, missionné par le Jardin du Roi pour aller explorer les Indes et mort à Bombay en 1832 à l'âge de 31 ans. Célébré en son temps, Victor Jacquemont est tombé dans l'oubli. L'aventure commence à la bibliothèque du Museum national d'Histoire naturelle, lorsque



Katia Astafieff découvre le premier volume du Voyage dans l'Inde de Victor Jacquemont. Elle décide de partir en Inde, guidée par le fantôme du charismatique Victor qu'elle tutoie désormais. D'une plume enlevée, Katia Astafieff fait renaître le fascinant Victor Jacquemont. Le récit des aventures croisées du héros et de la narratrice se savoure d'une seule traite.

### Prix Émile Gallé de l'essai

#### **Jardins persans • Gaëtane Lamarche-Vadel • Éditions de la Villette**

Entre 2008 et 2022, l'auteure a effectué huit voyages en Iran à la découverte de nombreux jardins disséminés dans des régions géographiques à la géologie et au climat très différents. Ce beau livre, composé à la fois d'images et de textes, est le fruit de ses années d'exploration et de réflexion. Il mêle deux approches complémentaires pour aborder la magie des jardins persans : une appréhension visuelle et une approche intellectuelle.



### Coup de cœur du jury

#### **La beauté du vivant • Francis Hallé • Préface d'Ernst Zürcher, Éditions Actes Sud**

Amoureux des arbres et des plantes, spécialiste des forêts tropicales et fervent défenseur des forêts primaires, Francis Hallé est le témoin privilégié de l'in-croyable richesse de la nature, tout autant que de sa fragilité. On découvre, au fil des interrogations de l'auteur et de ses superbes dessins d'observation, que la beauté du vivant n'est pas qu'une simple opération de séduction. Elle est en effet la marque d'une évolution biologique parfaitement réussie.



En conclusion de cette nouvelle édition, Benoît Janny, du syndicat des pâtissiers de Meurthe-et-Moselle, a invité l'ensemble des participants et le public à déguster les dernières créations : un biscuit madeleine, un crumble sarrasin et une compotée de mirabelles.



Ces livres sont notamment disponibles au Hall du Livre, rue Saint-Dizier à Nancy.



De gauche à droite : Laurent Watrin, conseiller municipal, Nancy ; Chaynesse Khirouni, présidente du Conseil départemental ; Isabelle Lucas, 1<sup>re</sup> adjointe au maire de Nancy ; Benoît Janny, syndicat des pâtissiers ; Pierre Didierjean, président SCHN ; Serge Schall, grand Prix Émile Gallé ; Francis Martin, prix art et photographie ; Maïa Brami, prix Jeunesse ; Katia Astafieff, prix régional ; Patrick Blanchot président du prix Émile Gallé ; Mathieu Klein, maire de Nancy ; Estelle Mercier, députée 1<sup>re</sup> circonscription



# La Primula 'Marie Crousse'



**Ce printemps, les jardins botaniques du Grand Nancy et de l'Université de Lorraine participaient pour la première fois au prix Victor Lemoine qui est décerné par la ville de Nancy lors de la manifestation Nature en Fête au parc Sainte-Marie. C'est l'Ajabona (Association des amis du jardin botanique de Nancy) qui s'est chargé de présenter la plante candidate en se plaçant toutefois hors-concours, afin de ne pas léser les autres participants professionnels. Une primevère issue de notre patrimoine horticole lorrain a été présentée : Primula vulgaris 'Marie Crousse'. Une mention honorable lui a été attribuée par le jury.**

Dans les jardins, les primevères ont rapidement pris une place de choix, leur résistance et leur floribondité sont en effet remarquables ! Les horticulteurs lorrains se sont aussi intéressés à l'amélioration de leurs qualités ornementales. Louis Crousse (1816-1892), horticulteur vosgien de talent installé à Nancy dès 1840, père du célèbre horticulteur de Nancy François Félix Crousse (1840-1925). Louis Crousse est à l'origine de plusieurs cultivars dont 'Marie Crousse' est l'un de ses plus beaux représentants. Il est à noter que l'année 2025 représente le cente-

naire de la mort de cet horticulteur passionné, membre fondateur de la SCHN et initiateur du premier bulletin de la SCHN.

L'histoire de la primevère 'Marie Crousse' commence à Nancy vers 1860, dans les cultures de l'établissement horticole Crousse, alors dirigé par Louis Crousse. Il semble que Louis Crousse se soit intéressé à la sélection de cultivars de *Primula vulgaris* (alors appelé *Primula acaulis*) à fleurs simples particulièrement colorées, nommés *Primula acaulis* 'Croussei'. On trouve trace de ces sélections dans diverses expositions horticoles à travers la France, signe qu'elles y sont cultivées et appréciées ; malheureusement nous n'en trouvons pas trace dans les catalogues de la maison Crousse. Lors de la séance du 10 avril 1880 de la SCHN, François-Félix Crousse présente aux membres de la société une corbeille fleurie d'une primevère à fleurs doubles, qu'il nomme *Primula acaulis* 'Croussei Flore Pleno'. Il indique qu'elle a été obtenue autrefois par son père et qu'elle est incomparable pour sa floribondité, sa rusticité et sa duplicité (Anonyme, 1880). Il reçoit les félicitations et les remerciements de l'assemblée. Elie Abel Carrière la fait figurer dans un article de la revue horticole. Le succès de cette variété est acquis ; on la retrouve bientôt dans toute l'Europe. En Angleterre, elle est cultivée en premier par les pépinières Paul & Son de Waltham Cross, dirigée alors par Arthur William Paul. En 1882, il la présente à l'exposition annuelle de la célèbre Royal Horticulture Society (RHS) où elle reçoit un Mérite de Première classe.



On ignore la date du changement de nom de cette variété, passant alors du nom de 'Croussei Flore Pleno' à 'Marie Crousse'. Ce dernier nom commence à apparaître dans les années 1930 en Angleterre. Marie Crousse est une des filles de François-Félix Crousse, décédée en 1891 à seulement 25 ans.

La primevère 'Marie Crousse' est aussi célèbre pour avoir été à la base d'un programme de sélection mené par Florence Bellis, des célèbres pépinières Barnhaven Primrose, dans les années 1950.

Historique, rustique, magnifique en floraison, d'une belle vigueur en pleine terre, cette création horticole a traversé le temps pour continuer à orner nos jardins et aussi nous raconter de belles histoires.

# Colchique d'automne

*Colchicum autumnale GLL*

© Paul Montagne

**Le colchique est connu sous ces appellations : safran des prés, safran bâtard, oignon-de-loup, tue-loup, mort-chien, veilleuse, flamme nue, dame sans chemise, doigt d'Hermès, doigt des morts, herbe de Colchide, ephemeron... C'est aussi le nom attribué au quatrième jour de vendémiaire du calendrier républicain, mois automnal où les « Colchiques dans les prés fleurissent, fleurissent, colchiques dans les prés, c'est la fin de l'été ».**

L'équinoxe d'automne voit le soleil décliner et s'adoucir. Les prés vont s'émailler de jolies taches rose violacé : ce sont les fleurs de colchique « flammes nues » qui s'épanouissent sans feuillage comme des « dames sans chemises ». Car le colchique (de la famille des colchicacées, ordre des liliacées) présente deux stades de développement et des aspects différents selon la saison : en septembre-octobre, du bulbe écaillé émerge une fleur solitaire à corolle tubiforme composée de six pétales étroits et oblongs, haute de 10 à 35 cm et dotée de six étamines. À cet « ephemeron » qui ne dure que quelques jours, succède souvent sur le même pied une seconde fleur. Au début du printemps suivant, se dressent trois à cinq feuilles charnues, lancéolées, longues de 25 à 30 cm.



© Pascal Laurent

La capsule de graines de la forme d'une noix allongée apparaît au milieu des feuilles qui sèchent après la maturation des graines.

Les prairies fraîches, les forêts claires, avec des sols de préférence calcaires forment son habitat de prédilection. Il est commun dans les départements lorrains (P. Montagne, *Le monde de Lupa*).

Cette « *herbe de Colchide* » serait originaire du prospère royaume de Colchide au bord de la mer Noire (actuelle Géorgie), patrie du roi Mithridate VI, célèbre pour ses empoisonnements et de la redoutable magicienne Médée, experte en plantes vénéneuses. Par amour, elle usa de cette plante dans un baume de protection pour l'argonaute Jason dans sa quête de la Toison d'Or et dans un sérum de rajeunissement pour Eson. Mais délaissée par son amant Jason, elle fit périr sa rivale dans d'atroces souffrances au moyen d'une liqueur magique à base du mortifère colchique.

Ce « *safran bâtard* » était connu depuis l'Antiquité à la fois pour ses vertus médicinales et sa dangerosité. Nicandre de Colophon, II<sup>e</sup> siècle avant J.-C., dans ses écrits (*Les Alexipharmiques*) sur les poisons et les contrepoisons, affirme que le colchique produit sur le corps une rougeur et une chaleur excessives, et qu'il provoque des vomissements avec déchirements d'entrailles. Galien, médecin grec du II<sup>e</sup> siècle, le préconise dans le traitement de la goutte. Le Moyen Âge aurait abandonné son usage en raison de sa toxicité. Hildegarde de Bingen mentionne le caractère vénéneux de ce « *mort-chien* » : il « ne contient rien de sain ni de salutaire, et ne doit pas être consommé par l'homme ». A. J. Fabre (*Le colchique, deux millénaires d'actualité*) signale que le colchique figure dans le « *Traité de Médecine* » d'Ambroise Paré au XVI<sup>e</sup> siècle, et aurait même été utilisé lors des croisades. Il mentionne également le vif succès de l'« *eau médicinale* » miraculeuse (suspension de colchique) concoctée par l'officier Nicolas Husson en 1783. Mais il faudra attendre le XIX<sup>e</sup> siècle avec Cazin (*Traité des plantes médicinales*, 1868) pour que soient explorées ses vertus médicinales dans différentes affections. Utilisé d'abord principalement contre l'hydropisie (comme l'indiquait Buc'hoz en 1781), il fut préconisé contre la goutte et les rhumatismes aigus ou chroniques, les rhumatismes articulaires, par voie orale ou en teinture par friction, cataplasmes (teinture de Cocheux). Il est également signalé pour soigner les névralgies, les affections nerveuses, l'hystérie, la chorée, les troubles cardiaques, pour expulser le ténia ...

Actuellement, (J. Fleurentin : *Les plantes toxiques qui soignent*) obtenus à partir du bulbe et des graines récoltées à maturité, « la colchicine est prescrite (à faible





Pascal laurent

dose) dans les crises aigües de goutte ou en prévention», « le thiocolchicoside est prescrit dans les contractures musculaires douloureuses. »

La colchicine possède des propriétés anti-cancéreuses qui ne seraient pas utilisées en thérapeutique car « elle se révèle trop毒ique pour le tube digestif, le foie et les reins ».

En médecine populaire, ce « doigt d'Hermès », ainsi appelé parce que son bulbe ressemble à un orteil déformé par la goutte, était utilisé pour soigner un cor au pied : il fallait, dans la chaussure correspondant au pied souffrant, mettre une feuille de colchique, et marcher le plus longtemps possible. Une décoction de poudre du bulbe traitait efficacement les verrues.

En Lorraine la fleur du colchique d'automne était écrasée sur la tête des enfants parce que l'on prétendait qu'elle détruisait la vermine que le peigne ne saurait atteindre. Il était appelé « veilleuse », car une fois par an, il fallait se frotter les yeux avec ses fleurs afin de ne pas s'endormir lors des veillées. (C&E Busser, *Dico Santé des plantes des Vosges*).

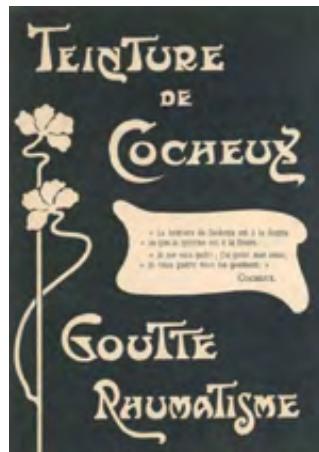
Quelques pratiques magiques sont à relever : autrefois, on portait cet « oignon de loup » en guise d'amulette contre les maladies pestilentielles, on guérissait les sueurs nocturnes en le suspendant au cou ...

Plante de magie noire, les adeptes de Médée provoquaient d'horribles apparitions de têtes et de silhouettes de démons en brûlant les racines de ce « doigt des morts » sur des pierres d'alun. Ce procédé permettait aussi de reconnaître dans la fumée l'image du voleur qui vous avait dévalisé. D'autre part, le suc mortel de ce « tue-loup » entrait dans la composition des « philtres mauvais ». (P. Sébillot, *Le Folklore de la France*).

De telles appellations populaires ne laissent aucun doute sur la dangerosité du colchique, l'une des plantes les plus redoutables de la flore d'Europe selon P. Lieutaghi. Chez cette beauté fatale, tout est vénéneux, fleurs, feuilles, bulbes et graines. « L'ingestion entraîne de graves irritations internes avec spasmes douloureux, brûlures viscérales intenses, des désordres nerveux, délire et convulsions. La mort survient par paralysie vasomotrice et respiratoire ». 

Les empoisonnements accidentels sont le plus souvent provoqués par des confusions entre feuilles de colchique et celles de l'ail des ours, malgré leur odeur bien différente. Vers 1960, dans l'est de la France, des enfants ont succombé après avoir consommé les capsules sèches confondues avec des noix. Des personnes ayant ingéré des bulbes de colchique confondus avec des oignons comestibles auraient même été atteintes de calvitie !

Sa ressemblance avec le safran (*crocus sativus* de la famille des iridacées), plante cultivée à floraison automnale, peut entraîner quelque méprise, à la différence que le safran moins haut, ne comporte que trois étamines.



Inutile donc de préciser qu'il est primordial de savoir l'identifier et que son usage doit impérativement être exclu de la pharmacie familiale.

Ce « safran des prés » est également dangereux pour les animaux, frais en pâture, ou sec dans les fourrages, la dessiccation ne supprimant pas la toxicité. L'intoxication provoque des tremblements, des coliques, des paralysies... voire la mort. Précision importante : la colchicine passe dans le lait, et peut provoquer des intoxications humaines !



La floraison tardive du colchique évoque l'ambiguité « une beauté fugace et la tristesse des jours qui raccourcissent » souvent associée à la mélancolie, aux adieux, aux souvenirs. Cependant, comment résister à l'attrait des nombreuses variétés horticoles tout aussi meurtrières que la fleur sauvage pour illuminer pelouses et massifs sous les pâles rayons du soleil d'automne. Et le charme de cette fleur n'a-t-il pas séduit les artistes de l'École de Nancy ?



En offrir peut être délicat : dans le langage des fleurs, il exprime que les beaux jours sont passés. Il est un moyen d'exprimer sa jalousie, la fin de l'amour, la séparation...

Dans le langage symbolique, il peut signifier aussi « liaison dangereuse » ... métaphore dans le poème « Les colchiques, Alcools 1913 » où Guillaume Apollinaire fait de cette beauté vénéneuse l'incarnation de l'amour maléfique qui empoisonne sa vie :

« Le pré est vénéneux mais joli en automne

Les vaches y paissent

Lentement s'empoisonnent

Le colchique couleur de cerne et de lilas

Y fleurit tes yeux sont comme cette fleur-là

Violâtres comme leur cerne et comme cet automne

Et ma vie pour tes yeux lentement s'empoisonne » [...]

# DÉCOUVERTE ESTIVALE DES JARDINS REMARQUABLES DE WALLONIE



**Dans la province de Namur, nichés dans les méandres de la Meuse, deux jardins historiques nous transportent au siècle des Lumières : le domaine de Freyr à Hastière et les jardins d'eau d'Annevoie.**

## Le domaine de Freyr, un jardin français en son méandre

Entre deux courbes de la Meuse, au pied d'un amphithéâtre de falaises et de forêts, Freyr est un lieu immuable qui a traversé les siècles, au sein de vingt générations d'une même famille. Le domaine féodal édifié en 1378 atteint son apogée au XVIII<sup>e</sup> siècle.

Le château Renaissance et le strict ordonnancement de son jardin à la française tranchent avec la nature environnante indomptée, les vertigineux rochers de Freyr escaladés par les alpinistes belges.

Inspiré du style d'André Le Nôtre, le tracé du jardin est régi par un axe symétrique rythmé par des bassins dont les formes s'allongent afin d'étirer la perspective. Il se déploie en trois parties.

*Arrière du château  
Au second plan les rochers de Freyr*



La première partie consiste en quatre bassins, disposés deux par deux en enfilade dans des parterres de gazon.

Quatre quinconces de tilleuls palissés encadrant un bassin Renaissance poursuivent la perspective. Les tilleuls sont taillés dans la plus pure tradition, taille en éventail, simple ou en équerre.

**Arrière du château et orangers en caisses distribuées en bordure des miroirs d'eau**



**Oranger âgé de 220 ans**



**oranger doux en juillet**



de la Révolution française, pour être ensuite sauvée des hivers de la dernière guerre, par la vieille comtesse de Laubespain qui a sacrifié sa dotation de charbon pour chauffer les orangeries plutôt que son propre logement.

Plus haut, à la place de l'ancien verger en pente, le coteau est nivelé en huit chambres de verdure constituées de charmilles, organisées en labyrinthe, taillées les unes à 3,5 mètres et les autres à 2,80 mètres. Ces chambres sont réparties autour d'un bassin ovale, creusé dans le prolongement du bassin du jardin inférieur.

**Parterre de quatre quinconces de tilleuls**



Cette belle ordonnance s'achève par deux longues pièces d'eau autour desquelles à la belle saison sont disposés trente-trois orangers entretenus depuis trois cents ans. Ces arbres en caisse proviendraient de la cour du duché de Lorraine dont Stanislas Leszczynski venait de prendre possession après avoir abdiqué du trône de Pologne.

Les orangers en caisse font l'objet des plus grands soins. Ils sont rentrés l'hiver dans deux orangeries construites parmi les premières du pays au début du XVIII<sup>e</sup> siècle.

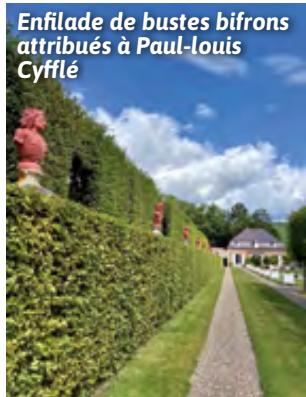
Cette collection d'orangers est célèbre pour avoir échappé de justesse à son embarquement vers Givet (Ardennes) lors des troubles

**Grille arrière du domaine encadrée par les deux orangeries**





**Labyrinthe de charmilles**



**Enfilade de bustes bifrons attribués à Paul-louis Cyfflé**



**Empereur romain  
Copie en résine**



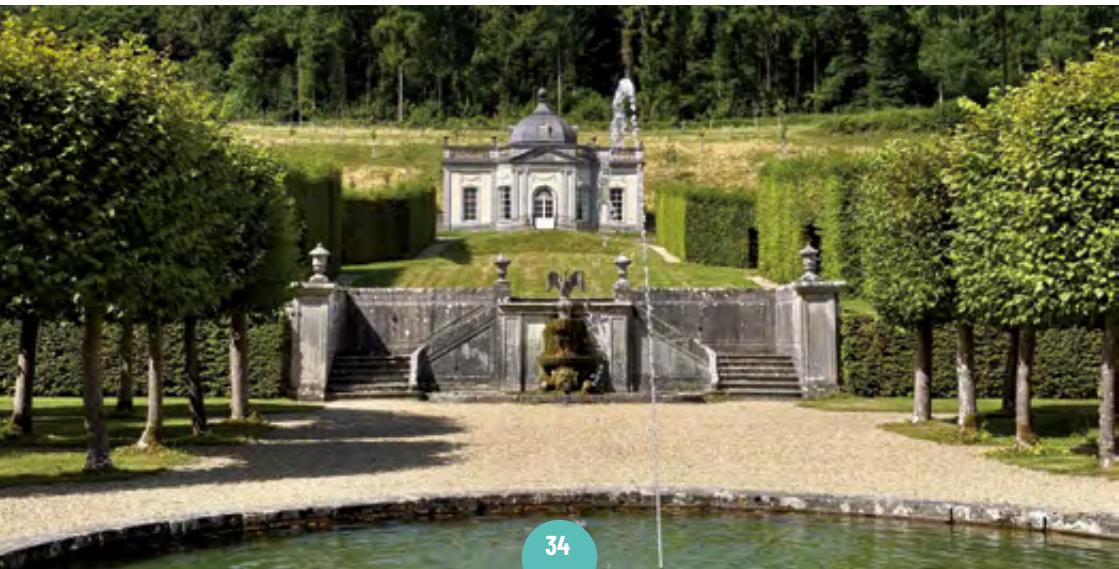
**Figure de dame  
Copie en résine**

Vingt-deux bustes bifaces en terre cuite sont disposés tout le long du mur de soutènement de la nouvelle terrasse. Réalisés à partir de moules représentant des figures masculines et féminines, ils ont été commandés au sculpteur brugeois Paul-Louis Cyfflé (1724-1806) réputé pour être le sculpteur officiel du roi Stanislas 1<sup>er</sup> Leczczynski, duc de Lorraine – qui fut l'un des hôtes de marque du domaine, comme Louis XIV avant lui. Les originaux ont été mis à l'abri et remplacés par des copies en résine.

Deux volées d'escaliers encadrant une fontaine d'un neptune cracheur permettent d'atteindre les enfilades de charmilles et de tilleuls taillés, avant de rejoindre le point le

plus élevé du jardin, le pavillon « Frédéric Saal » du surnom de l'héritier des lieux.

Cette folie, mélange d'architecture Louis XVI et rococo autrichien, fut bâtie en 1775 pour fermer la perspective du nouvel axe perpendiculaire au jardin français inférieur.





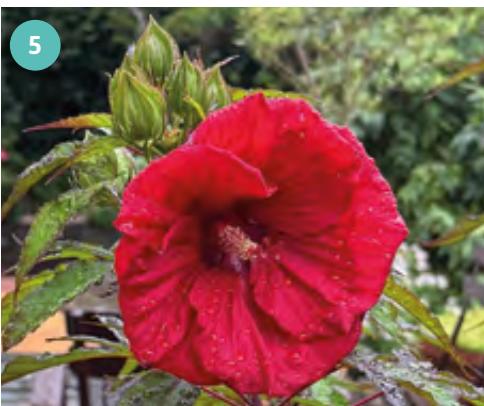
L'élégant pavillon décoré d'éléments de stucs représentant des putti ivres domine le domaine et offre une vue plongeante sur l'ensemble des jardins, sur la Meuse qui prend l'apparence tranquille d'un canal, sur les falaises de la rive opposée. Le contraste entre les lignes strictes du jardin formel et l'escarpement brutal des rochers de Freyr est un spectacle fascinant, apaisé par le murmure des fontaines et le long ruban de la Meuse.

À suivre dans le prochain numéro : les jardins d'eau d'Annevoie

### Pour en savoir plus

- *Guide des jardins remarquables de Wallonie, Belgique*, éditions du Patrimoine, Centre des monuments nationaux. Paris, 2025
- *Jardins remarquables*, de Cécile Niesseron, éditions du Patrimoine, Centre des monuments nationaux. Paris, 2024
- *La Belgique des jardins*, de Donatielle de Séjournet et César Garçon, éditions Ulmer. Paris, 2020

## Saurez-vous reconnaître ces plantes ?



6. *Castatum elegans*, Cestrum pourpre  
3. *Tricyrtis formosana* Samouraï, Lis des crapauds  
4. *Tricyrtis lasiocarpa* Matsum., Lis des crapauds  
5. *Hibiscus moscheutos*, Hibiscus des marais

1. *Cardiospermum halicacabum*, Pois de cœur  
2. *Castatum elegans*, Cestrum pourpre

# ► Le coin vidéo

Jean-Charles Pierron



**De courtes séquences vidéos menées par des spécialistes, pour connaître l'essentiel sur un sujet faune ou flore. Cliquez sans modération ! Ou, si vous n'avez pas accès aux liens, saisissez les adresses https dans votre navigateur.**

## Colchique



[cliquez sur l'image](https://www.youtube.com/watch?v=bsjEA9_ddac) ou saisissez [https://www.youtube.com/watch?v=bsjEA9\\_ddac](https://www.youtube.com/watch?v=bsjEA9_ddac)

ou flashez



## Mycorhize

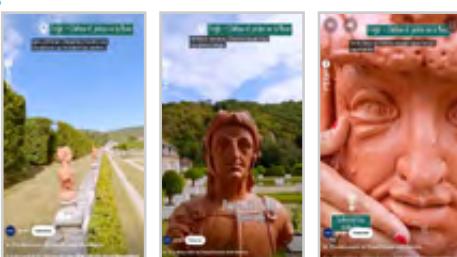


[cliquez sur l'image](https://www.youtube.com/watch?v=jgM1pCSOcQU) ou saisissez <https://www.youtube.com/watch?v=jgM1pCSOcQU>

ou flashez



## Château de Freyr, jardin à la française



[cliquez sur l'image](https://www.youtube.com/shorts/fufmmxGucRg) ou saisissez <https://www.youtube.com/shorts/fufmmxGucRg>

ou flashez

