

IMPRESSUM

Rédaction : Doriane et Laurent Muhlemann
4, rue Joseph-Berthet
1232 Confignon
Parcelle no 95
Tél. (022) 757 51 27

Adresse e-mail : doriane@muhlemann.ch
Site internet : www.muhlemann.ch

Journal à parution trimestrielle
Numéro 1/03

* * *

Les suggestions, commentaires, lettres de lecteurs et petites annonces peuvent être adressés à l'adresse ci-dessus.

Solution du jeu couverture : Y'a combien de lapins : 5 lapins sont cachés dans les arbres.

Chronique des jardins familiaux de Bernex

Janvier à mars 2003
No 1/03

EDITORIAL -
L'actualité vue par le jardinier

- Salut vieille branche !
- Salut !
- T'as vu la guerre en Irak ?
- Ouais, les pauvres qui n'ont déjà pas un radis sont arrosés de pruneaux. Avec leur armée en pleine déconfiture, ils seront bientôt dans les choux.
- T'as raison, quant aux Amerlocs, t'as vu leur armement, pas piqué des vers, pour sûr qu'il y en a pour de l'oseille. En plus leurs G.I. ne sont pas des pommes et vont tout ratisser.
- D'accord, mais le Saddam n'est pas une poire non plus, il pourrait bien pimenter l'affaire en semant la terreur sur cette terre, à ce moment Bush se serait planté !
- Ouais, en tout cas cela sera une sacrée salade dans la région, même que les Turcs pourraient couper l'herbe sous les pieds des Américains au Kurdistan.
- Et la facture sera salée, l'O.N.U. ne versera que des nèfles, elle enverra les Américains sur les roses.
- Moi, je ne tresse des lauriers à aucun des deux, car à semer la terreur, on récolte la tempête.
- Ouais, t'as raison, bon je retourne labourer, salut !
- Salut !

ZOOM SUR ... M. GUY PROVOST



M. Guy Provost est né le 15 mai 1943 et fêtera cette année ses 60 ans. D'origine française, il est né à Toulouse, mais passe son enfance en Bourgogne. C'est en 1974, à l'âge de 31 ans qu'il s'établit à Genève pour se marier avec une suisse d'origine jurassienne. Ils élisent domicile à Onex, commune qu'ils n'ont jamais quittée depuis. Guy Provost ne reste pas inactif et, dans les années 80, il s'investit afin de pouvoir préserver des centres de loisirs à Onex, bien qu'à cette époque tous les crédits aient été supprimés. Comme beaucoup, M. Provost ne veut pas que sa commune devienne une cité dortoir et désire obtenir des locaux destinés aux jeunes. Il en résulte la création de la maison onésienne. Durant les années 1990 et pendant 5 ans, il s'inscrit comme samaritain à Onex et, en tant que tel, participe à plusieurs manifestations. C'est lors d'une rencontre sportive de l'association des Schtroumpfs qui regroupe des handicapés cérébraux, qu'il découvre ce nouveau monde. Il garde un souvenir merveilleux des contacts qu'il a établis avec ces personnes et est resté depuis, un de leur fidèle supporter. On peut le voir d'ailleurs en plusieurs occasions arborer fièrement, un t-shirt : *J♥ les schtroumpfs*.

M. Provost a 3 enfants : une fille de 27 ans et un garçon et une fille de 25 ans qui sont jumeaux. Il aura d'ailleurs dans

quelques jours, le bonheur d'être grand-père...

Mécano soudeur de profession, il est actuellement en retraite anticipée. Il aime l'informatique, le jardin bien sûr et, depuis 5 ans, se rend régulièrement chaque année aux Antilles, un endroit qu'il apprécie particulièrement, puisqu'il y retrouve des amis et des conditions climatiques très agréables. M. Provost avoue ne pas être un grand sportif, mais il a pratiqué plus jeune le ski de fond et le vélo (de chez lui au jardin!).

M. Provost cultive avec amour et dans le respect de la nature son jardin depuis environ 27 ans. Peu de temps après l'acquisition de celui-ci, il est convoqué pour une corvée d'intérêt général. Suite à cela, il s'occupe pendant des années des traitements avec M. Griesaber. Il y a tout juste un an, il entre au comité en tant que responsable des manifestations. L'Equipe des manifestations compte environ 20 personnes et son épouse ne refuse pas de lui donner un coup de main, notamment pour la vaisselle lors des fêtes.

La fierté de M. Provost réside en sa barbe qu'il porte depuis l'âge de 25 ans! Son épouse d'ailleurs ne veut pas le voir sans. Il a toutefois fait une entorse à cette règle. Alors que sa barbe était plus longue que celle d'aujourd'hui et qu'à l'époque on aurait pu aisément le confondre avec l'abbé Pierre, il l'a rasée pour ses 50 ans. Difficile de l'imaginer imberbe...

A la question, qu'elles sont vos (grandes) qualités et vos (petits) défauts, il répond modestement qu'il est peut-être un peu trop serviable et qu'il a tendance à vite s'emporter (il précise avec la voix, mais jamais avec les gestes).

S'il pouvait, d'un coup de baguette magique, réaliser un rêve : ce serait d'aller vivre aux Antilles !

Nous lui souhaitons beaucoup de bonheur et de succès.

PLUVIOMETRIE 2002

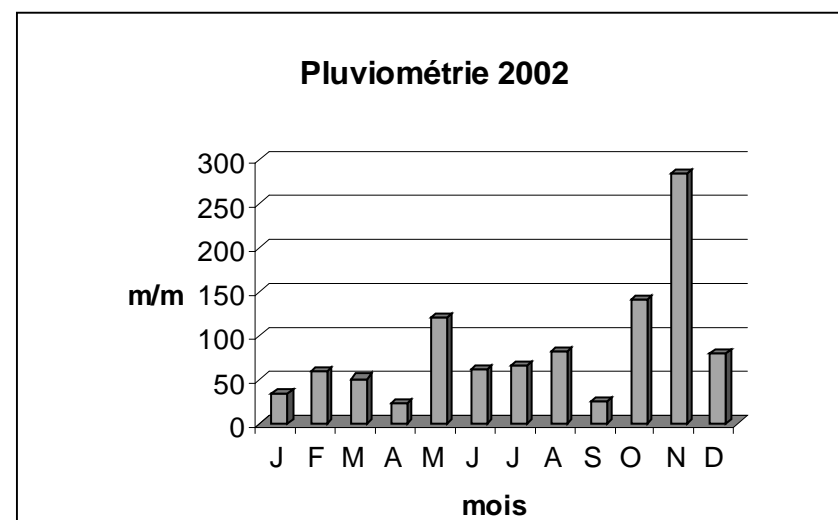
A l'instar des Britanniques qui se préoccupent quotidiennement du temps qu'il fait, la pluie qui se déverse chaque année sur nos jardins représente pour nous un vif intérêt. Merci donc à Pierrot de nous faire part à chaque fois de ses observations :

PLUVIOMETRIE 2002

Par mois et en m/m (1 m/m = 1 litre d'eau au m²)

JANVIER	35.0 m/m	JUILLET	65.5 m/m
FEVRIER	60.0 m/m	AOUT	81.0 m/m
MARS	51.0 m/m	SEPTEMBRE	24.0 m/m
AVRIL	23.0 m/m	OCTOBRE	140.0 m/m
MAI	121.0 m/m	NOVEMBRE	284.0 m/m
JUIN	62.0 m/m	DECEMBRE	80.5 m/m

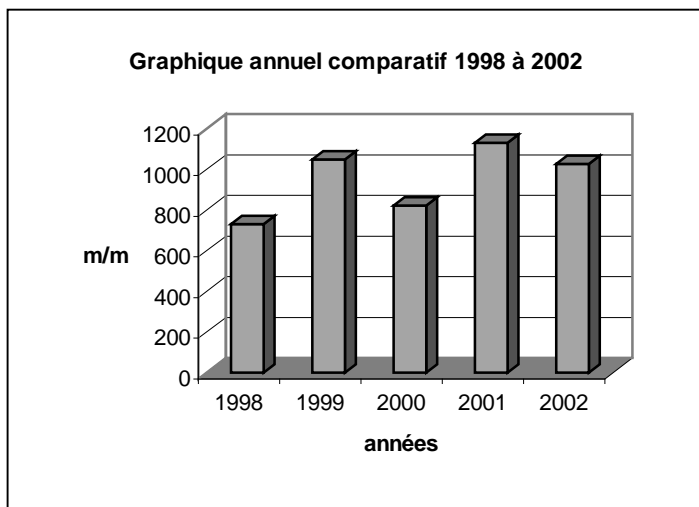
Total pour l'année 2002 : 1027 m/m x 300 m² (superficie d'une parcelle) = 308100 soit 308.1 m³



Le mois le plus humide a été le mois de novembre suivi du mois d'octobre puisqu'ils ont enregistré respectivement 284 m/m et 140 m/m.

Et pour conclure, voici donc le graphique annuel comparatif de ces 5 dernières années (1998 à 2002) :

Années	total en m/m
1998	730
1999	1049
2000	821
2001	1130
2002	1027



Notons que 2001 est toujours en tête avec ses 1130 m/m pluie tombée pendant l'année.

JEU - TROUVER LES INTRUS

Les légumes sont classés entre autres par famille et le jardinier aura avantage à connaître cette classification notamment pour éviter de semer successivement des espèces d'une même famille lors de la rotation des cultures. Dans chacun des huit groupes ci-dessous, il y a toujours un intrus, c'est-à-dire un légume ne faisant pas partie de la famille en question, à vous de le trouver !

- 1) **Solanacées** : coqueret(physalis), aubergine, courgette, poivrons, pommes de terre
- 2) **Composées** : cresson, cardon, laitue, chicorée, pissenlit
- 3) **Ombellifères** : anis, carotte céleri, cerfeuil, roquette, céleri, thym
- 4) **Chénopodiacées** : betterave, bette, arroche, épinard, rhubarbe
- 5) **Crucifères** : navet, raifort, chou, rutabaga, salsifis
- 6) **Liliacées** : poireau, oignon, asperge, moutarde, ail, ciboulette
- 7) **Légumineuse** : haricot, crosne, topinambour, fèves, pois
- 8) **Cucurbitacées** : cornichon, courge, pâtisson, aubergine

Solution du jeu 4/02

Bravo à ceux qui sont parvenus à composer les phrases car cela n'était pas facile. En outre une petite erreur de s'était glissée dans le groupe 2, il s'agissait d'un U et non d'un V (avec nos excuses !)

- 1) Un pépé âgé a été occupé à élever 2 bébés
1 P P A G A é T O Q P A L V 2 B B
- 2) Hélène a chuté cet été et s'est cassé trois os
L N H U T 7 é T é C K C 3 O
- 3) J'ai aidé et assisté cet abbé assez âgé et aux idées éphémères
G é D é A 6 T 7 A B A C A G é O I D é F M R

CONCOURS - CULTURE DIFFICILE

Lors de notre dernière assemblée générale la distribution de graines a connu un certain succès puisque ce n'est pas moins de 20 parcelles qui ont souhaité tenter leur chance dans l'idée d'obtenir le fruit le plus long sur son plant d'ocra. Le demandons à chaque participant qu'il prenne contact avec Doriane et Laurent Mühlemann à la parcelle 95 ou au téléphone 022/ 757 51 27 pour qu'une mesure du fruit encore attaché à son plant puisse avoir lieu. Nous rappelons le premier prix qui sera distribué au gagnant lors de la prochaine assemblée générale : 1 superbe magnum de Bordeaux !

Bonne chance !

COURS DE TAILLE

Le 1er mars 2003 avait lieu au groupement de la Louvière près de La Plaine, une réunion très intéressante et par ailleurs gratuite, concernant la taille des arbres et arbustes. Nous avons eu un grand plaisir à y participer car il est, nous semble-t-il, plus parlant d'avoir dans ce domaine une expérience pratique plutôt que de se référer aux nombreux ouvrages existants. Les intervenant(e)s, jeunes, sympathiques et compétents (ingénieurs de Lullier), nous ont beaucoup appris en peu de temps. Nous ne pouvons qu'encourager les parcelles à participer à une prochaine action similaire.

PETIT RAPPEL DE MAUVAIS PARTENAIRES

(Remis par M. Provost)

SOMMAIRE

HARICOTS NAINS	<i>ne vont pas avec</i>	Petits pois, poireaux, oignons, ail
PETITS POIS	<i>ne vont pas avec</i>	Haricots nains, pommes de terre, poireaux, haricots à rames, tomates
COURGETTES	<i>ne vont pas avec</i>	Radis, tomates
POMMES DE TERRE	<i>ne vont pas avec</i>	Petits pois, variétés de choux, céleri, tomates
AIL	<i>ne va pas avec</i>	Haricots nains, haricots à rames, variétés de choux, petits pois
VARIETES DE CHOUX	<i>ne vont pas avec</i>	Fraises, ail, oignons, d'autres variétés choux
CHOU-NAVET	<i>ne va pas avec</i>	Pommes de terre
SALADES POMMEES	<i>ne vont pas avec</i>	Céleri, persil
POIREAUX	<i>ne vont pas avec</i>	Haricots nains ou à rames, petits pois, persil
PERSIL	<i>ne va pas avec</i>	Salade pommée, poireau
RADIS	<i>ne vont pas avec</i>	Courgettes
CELERI	<i>ne va pas avec</i>	Salade pommée, pommes de terre
HARICOTS A RAMES	<i>ne vont pas avec</i>	Petits pois, ail, poireaux, oignons
TOMATES	<i>ne vont pas avec</i>	Petits pois, courgettes, pommes de terre
OIGNONS	<i>ne vont pas avec</i>	Haricots nains et à rames

Editorial

p.

p.

p.

.
p

p.

.
p

p.

Impressum

p.

Conseils utiles pour la consommation d'asperges

L'asperge est un légume très apprécié et sain. Il y a les asperges blanches, vertes et violettes; les violettes sont les meilleures, les plus parfumées. Elles doivent être fraîches, ayant encore tous leurs sucres, le pinceau en pointe de l'asperge étant serré et non ouvert.

Pour les cuire, coupez la fine pointe de l'asperge, et avec la pointe d'un petit couteau, enlevez les premières petites feuilles sous lesquelles il y a souvent du sable; ratissez et pelez légèrement les asperges jusqu'au bas; jetez-les à mesure dans l'eau fraîche en les lavant délicatement pour ne pas les casser. Liez-les ensuite en petites bottes en les égalisant du côté de la pointe, et coupez toutes les bottes de la même longueur.

Placez vos asperges dans une casserole d'eau bouillante salée (une poignée de sel pour 3 litres d'eau); elles doivent être couvertes d'eau; faites les cuire à bon feu 15 minutes. Les asperges doivent rester fermes et croquantes, cependant la pointe doit fléchir sous la pression du doigt.

Ne laissez pas les asperges une fois cuites séjourner dans l'eau, elles perdraient de leur goût et de leur couleur. Dressez-les dans un autre ustensile et couvrez-les d'un linge en attendant de les servir. On sert les asperges sur une serviette, si l'on n'a pas de plat à asperges avec une grille au fond. Les asperges se servent :

1. Accompagnées d'une sauce blanche faite avec l'eau de cuisson ou d'une sauce hollandaise.
2. Avec du beurre fondu mélangé d'un peu de sel dans une saucière
3. Avec une sauce vinaigrette, composée d'huile, vinaigre, sel et poivre. Les asperges en vinaigrette ne doivent pas être entièrement froides.

Bon Appétit !