



59660 HAVERSKERQUE

62 rue de Tannay

lombelle@yahoo.fr

Tél : 03 28 50 05 23 – 06 11 38 73 11

des-paysages-des-jardins-et-des-hommes.over-blog.com

LES BREVES

Bulletin d'Information de l'Association

N° 152
Septembre
2019



14^{ème} édition de la « Fête de la tomate et des légumes anciens »

Notre 14^{ème} fête aura lieu le 8 septembre 2019, avec quelques nouveaux exposants supplémentaires :

Les Jardins d'Augustin, un maraîcher bio qui présentera des légumes anciens, de la décoration de plantes et bois flotté, des nichoirs, Alkemade, un stand de bulbes, etc.

Comme chaque année, un comité d'organisation de plus d'une centaine de bénévoles s'investira pour que la fête soit une réussite.

*La prochaine réunion du Comité d'organisation aura lieu le **jeudi 22 août à 19h00** Salle Cassin à HAVERSKERQUE. Merci de la présence du plus grand nombre, c'est la dernière réunion avant la fête et nous avons encore quelques mises au point à faire. Et si le cœur vous en dit, venez nous rejoindre pour un coup de main qui sera vraiment apprécié.*

Merci de diffuser
l'affiche à vos contacts !

Voyage annuel PJH

Le 6 juillet 2019 avec plus d'une cinquantaine d'adhérents : étape en matinée à Graslei, haut lieu du tourisme de Gand en Belgique et découverte l'après-midi du jardin botanique de Meise...



Visite de Gand. Du Pont Saint Michel par lequel nous sommes arrivés, nous avons d'emblée profité d'une superbe perspective sur les quais, monuments et façades de la vieille cité. Une agréable promenade sur les quais et dans les ruelles avoisinantes a permis d'admirer de plus près quelques centres d'intérêt de ce quartier historique :

- *Les quais de Graslei* (quai aux herbes) et de *Korenlei* (quai au blé) ;
- *Les pittoresques façades des demeures du XII^e au XVII^e siècle* de style roman, gothique ou renaissance qui abritaient les maisons des corporations ;
- *L'imposante forteresse des comtes de Flandre* avec ses 24 tours ;
- *La Grande Boucherie* avec ses lucarnes à redans, une ancienne halle aux viandes médiévale ;
- *Et le "1898 The Post"*, le superbe bâtiment de l'ancienne poste doté d'une tour horloge de 54 mètres, de style flamboyant néogothique.

Le jardin botanique de Meise et ses 18000 plantes

Après le pique-nique dans le cadre verdoyant du domaine qui s'étend sur 92 hectares autour du château de Bouchout, nous avons découvert, grâce aux deux guides réservées par PJH :

- L'histoire proprement dite du domaine de Bouchout et celle mouvementée du jardin botanique créé en 1796 et maintes fois déménagé avant d'atterrir à Meise en 1938 ;
- Les missions de conservation de la flore poursuivies par le jardin botanique de Meise ;

Et bénéficié d'une visite guidée du jardin et des serres des plus instructives.

Côté jardin, les guides ont sensibilisé les visiteurs à la gestion sous forme de biotope naturel d'une grande partie des jardins de plein air où poussent des orchidées sauvages, lichens et champignons parfois très rares. Nous avons pu y contempler moult arbres majestueux, conifères, bambous, fougères arbustives, etc. et un herbetum d'environ 1500 plantes, près de l'élégante serre Balat.

Mais évidemment, le moment le plus attendu était celui de la visite du **Palais des plantes**, un complexe vitré d'un hectare. Plusieurs serres recréant le climat des différentes régions du monde, les plantes tropicales, méditerranéennes, de la savane, etc. s'y épanouissent pour le plus grand plaisir des visiteurs qui ne sont pas prêts d'oublier les nénuphars géants de la serre Victoria.



Atelier cuisine du samedi 3 août 2019

Joie et bonne humeur étaient au rendez-vous. Et les recettes proposées par la chef étoilée PJH, Marie-Annick Bouquet, ont ravi les papilles des participants et des conjoints invités sur le coup de midi, à déguster les préparations culinaires.

- En guise de mise en bouche, un *gaspacho de carottes aux tuiles de parmesan* ;
- En amuse-bouche, *pain à l'ail et au fromage* ;
- En entrée, une salade toute rouge joliment décorée de mûres japonaises du jardin ;
- En plats principaux, un *shawarma de poulet fissa fissa*, spécialité traditionnelle turque et libanaise délicieusement aromatisée au tahiné, cannelle, ail, poivre, muscade, piment et thym, des *Tomates farcies au sarrasin* et *gratin de légumes à la ricotta* ;
- En dessert, *cobbler à la rhubarbe*.

Tous comme les apprentis cuisiniers de PJH avant ce jour, vous ignorez probablement ce qu'est un cobbler ? C'est très facile : des fruits dessous, une garniture dessus et pas de fond ! C'est un très proche cousin du crumble ou de la tarte tatin mais autant le crumble peut être croustillant, la pâte tatin feuilletée, autant le cobbler est moelleux car la pâte contient de la levure qui gonfle à la cuisson !

Ces recettes simples à réaliser ont non seulement permis d'apprendre à cuisiner certaines épices et herbes aromatiques mais aussi des petites graines goûteuses désormais connues pour leurs vertus nutritionnelles : graines de sésame, courge, sarrasin et pignons de pin.

Encore de bons moments consacrés aux plaisirs de cuisiner, savourer, partager : merci Marie-Annick.

