

# NYMPHEA



## PÉLARGONIUMS : LES SENS EN ÉMOI

ILS NE POSSÈDENT PAS LES MAGNI-  
FIQUES FLEURS DE LEURS COUSINS,  
LES GÉRANIUMS DE BALCON. MAIS  
LES PÉLARGONIUMS ODORANTS SUR-  
PRENNENT PAR LE PARFUM ENIVRANT  
DE LEURS FEUILLES.

Les pélarгонiums odorants font partie des favoris pour les visiteurs du Jardin botanique de l'Université de Fribourg. De mai à octobre, ces plantes sont placées dans des pots, le long du chemin menant au secteur du Système. Et ici, il n'est pas question de « ne pas toucher » ! Au contraire, les visiteurs sont même invités à tripatouiller les feuilles des pélarгонiums. Car l'attrait particulier de ces plantes densément touffues réside dans le fait que leurs feuilles dégagent un parfum prononcé lorsqu'on les touche. Le Jardin possède une collection d'environ 40 espèces et variétés, créée par l'ancien responsable technique Peter Enz en 1987.

Cyril Tétard, jardinier et responsable des pélarгонiums odorants au Jardin, s'extasie devant le spectre olfactif de ses protégés. La palette s'étend des odeurs de citron, de pomme et d'orange aux tons de muscade, de gingembre et de cola, en passant par les arômes de rose et de menthe. Tout aussi variées sont les formes et les couleurs de leurs feuilles, qui se déclinent dans toutes les nuances de vert. Leurs textures sont également surprenantes, allant du rugueux au doux et velouté. Les pélarгонiums odorants font appel à tous les sens.

### SUCCÈS AU MARCHÉ DE PRINTEMPS

Pendant l'interview à la mi-avril, les plantes mères sont encore protégées dans la couche, avant d'être placées à l'extérieur début mai. Chaque année en septembre, 100 à 150 jeunes plants sont préparés par bouturage et soignés pendant neuf mois dans la serre, avant d'être proposés à la vente au Marché de printemps. A midi, la plupart des plantes sont déjà vendues. Pas étonnant que les variétés au parfum agréable et intense soient les plus demandées. Cette année, l'odorat des visiteurs du Marché a été particulièrement mis à l'épreuve grâce à un « quiz des parfums ». RV



La diversité des feuilles des pélarгонiums odorants. Photo R. Vorlet

## SOMMAIRE

CARNET NOIR

### LE JARDIN A PERDU SON GRAPHISTE

A l'origine de la nouvelle identité graphique du Jardin, René Walker s'est éteint au début avril. Hommage.

Page 3



AU JARDIN

### LES PEUPLIERS RÉGALENT LES VISITEURS

Un foodtruck s'est installé au Jardin pour la belle saison. Il s'agit d'une collaboration avec l'institut des Peupliers, au Mouret, et son centre de formation. Rencontre.

Page 4



## DE L'AFRIQUE DU SUD À NOS JARDINS

LES PÉLARGONIUMS ODORANTS SONT ORIGINAIRES D'AFRIQUE DU SUD. ILS SONT ARRIVÉS EN EUROPE AVEC D'AUTRES PÉLARGONIUMS SAUVAGES AU XVII<sup>e</sup> SIÈCLE.



*Pelargonium «Pink Capitatum» au parfum fruité. Photo Jardin bot.*

Depuis l'arrivée des premières espèces de pélagoniums sauvages en Europe, ce genre de plantes a connu une culture sélective intense. C'est ainsi que sont nés les géraniums dits de balcon, classiques de notre assortiment de fleurs d'été. Leur immense diversité provient de quelques espèces sud-africaines seulement. D'un point de vue botanique, leur nom exact est *Pelargonium*. Ils appartiennent à la famille des *Geraniaceae*.

La multitude de pélagoniums odorants est également issue d'une sélection intense, avec d'innombrables hybrides et cultivars. *Pelargonium capitatum* et *P. graveolens* sont à la base de ces formes. Leur parfum est dû à la présence de nombreux poils glandulaires sur les feuilles et les tiges contenant des huiles essentielles. Au toucher, en cas de fort soleil ou de fortes pluies, les poils éclatent et libèrent les huiles odorantes, servant de protection contre les prédateurs, les bactéries et les champignons et de communication entre les individus voisins. On en extrait également l'huile essentielle de géranium, qui sert à la fabrication de parfums.

Les pélagoniums odorants du Jardin botanique vous invitent à un voyage olfactif et sensoriel. Laissez-vous séduire par le parfum de rose citronnée du *Pelargonium «Rober's Lemon Rose»*, par l'arôme d'orange du *P. «Prince of Orange»* ou par la touche veloutée du *P. tomentosum*! RV

## BONS SOINS ET PARTICULARITÉS

Les pélagoniums odorants doivent être rentrés à l'automne, avant les premières gelées. Cyril Tétard recommande un emplacement lumineux et frais. Un arrosage par semaine suffit, sans engrais. En hiver, seules les feuilles sèches et les fleurs fanées sont éliminées. De fin février à début mars, on procède à la taille des pousses jusqu'au vieux bois, en laissant un peu de verdure. Après la taille, rempotez les plantes dans un substrat sans tourbe, avec une part minérale. Une bonne couche de drainage est favorable, p. ex. en argile expansée. Lorsque les gelées tardives ne sont plus à craindre, les plantes sont placées à l'extérieur en plein soleil. Pendant l'été, il convient d'arroser régulièrement et de donner de l'engrais une fois par semaine. Pour rajeunir les plantes, des boutures sont coupées et mises en pot en septembre.

### DES ARÔMES POUR LA CUISINE

En cuisine, les feuilles et les fleurs des pélagoniums odorants s'utilisent pour affiner les plats. Selon leur arôme, elles sont ajoutées aux plats de viande, de poisson et de légumes. Elles donnent également une saveur particulière aux desserts, gâteaux, gelées et sirops. Les variétés au parfum de citron, d'orange et de rose conviennent très bien, mais aussi celles aux notes épicées comme le gingembre et la muscade. Les parties de la plante sont utilisées fraîches ou séchées, finement coupées.

Pour plus d'infos: [www.pelargonium.ch](http://www.pelargonium.ch) de l'Association suisse du pélagonium (en allemand). RV



*Pelargonium «Prince of Orange». Photo Jardin bot.*

# RENÉ WALKER, L'IMAGINATION GÉNÉREUSE

LE CRÉATEUR DE L'IDENTITÉ VISUELLE DU JARDIN S'EST ÉTEINT. HOMMAGE.

Le Jardin botanique a perdu un ami: René Walker a quitté ce monde début avril. Il était le co-fondateur de l'agence de communication Wapico, mandatée dès l'été 2020 pour moderniser de fond en comble l'identité visuelle du Jardin. Nouveau logo BotaBota, nouveau graphisme avec les grandes silhouettes de plantes multicolores, nouveau secteur « Arbres » et ses installations ludiques... Avec générosité et élégance, René a su insuffler à la signalétique du Jardin un esprit joyeux, bourré d'inventivité et de fraîcheur.

Avant de mettre son imagination au service du Jardin botanique, René Walker a conçu de nombreuses expos temporaires et permanentes au Musée d'histoire naturelle de Fribourg. En 2020, la muséographie ébouriffante de l'exposition « Lait » – les visiteurs pouvaient entrer à l'intérieur d'une poche d'un kangourou géante – avait remporté le prestigieux Prix Expo de l'Académie suisse des sciences. Très attaché au bilinguisme et à la parité hommes-femmes, il avait réussi, avec son complice Olaf Pilleri, à créer une agence parfaitement équilibrée. L'automne dernier, ce tourbillon de créativité a été rattrapé par un vilain « crabe ». René s'est éteint, à l'âge de 64 ans, après avoir fait face à la maladie avec un courage remarquable.

René Walker travaillait en famille: sa fille Charlotte Walker et son époux Florian Lagrandcourt ont intégré l'agence établie à Fribourg et Berne il y a plusieurs années. Impliqués dès le début dans la modernisation du Jardin, ils poursuivent désormais ce travail avec les autres membres de l'équipe. A eux tous, ainsi qu'à sa veuve Sophie et son fils Jim, les Amis du jardin disent leur profonde sympathie. AMO



*René Walker était aussi artiste peintre.  
Photo Charlotte Walker*

## BOTANICA UNE PRAIRIE FLEURIE DANS MON JARDIN

Favoriser les plantes indigènes sur les balcons et au jardin: oui, mais comment? C'est le thème du prochain festival Botanica, qui aura lieu du 8 juin au 7 juillet dans 26 jardins botaniques et institutions partenaires de Suisse. Conférences, expositions, ateliers: le programme mérite bien une escapade à travers le pays! A Fribourg, deux jardiniers proposent un cours gratuit pour apprendre à transformer votre gazon en prairie fleurie (en français et allemand). Inscription obligatoire: [jardin-botanique@unifr.ch](mailto:jardin-botanique@unifr.ch). AMO

## LES AMIS DU JARDIN RECRUTENT !

SOUHAITEZ-VOUS VOUS ENGAGER DANS L'ASSOCIATION DES AMIS DU JARDIN BOTANIQUE DE FRIBOURG? NOUS CHERCHONS DES PERSONNES MOTIVÉES POUR DEUX POSTES AU SEIN DU COMITÉ: TÂCHES DE SECRÉTARIAT ET SUIVI DE PROJETS. LA PRÉSIDENTE, RUTH VORLET, SE FERA UN PLAISIR DE VOUS DONNER DE PLUS AMPLES INFORMATIONS (TÉL. 026 424 93 78; E-MAIL: [ruth@vorlet.ch](mailto:ruth@vorlet.ch)).

### PUBLICATION

## DES FALAISES DE MOLASSE ABRITENT DÉJÀ LES FORÊTS DU FUTUR

Yann Fragnière, chercheur du Jardin botanique, s'est penché sur les forêts exposées au sud, en bordure des falaises de molasse du Plateau suisse. Les résultats de ses observations, publiés dans la revue *Global Change Biology*, ont mis en évidence des microclimats significativement plus chauds, plus secs et plus variables. Avec une influence directe sur la végétation, permettant à des espèces rares à l'échelle du Plateau d'y trouver refuge. Ces falaises donnent ainsi une idée de ce à quoi pourront ressembler les forêts du futur.

Retrouvez cette publication dans les News sur le site du Jardin botanique ([unifr.ch/jardin-botanique](http://unifr.ch/jardin-botanique)). SR



## ASSEMBLÉE GÉNÉRALE CHANGEMENTS AU COMITÉ ET POUR LES MEMBRES

En début d'année, Tiziana Pedrotta et Jacqueline Rime ont annoncé leur démission du comité. Lors de l'Assemblée générale du 20 mars 2024, elles ont été chaleureusement remerciées. Les autres membres du comité ont été confirmés pour trois ans.

### Catégories de membres

L'assemblée a adopté à l'unanimité les modifications suivantes concernant les catégories de membres : suppression de la catégorie membre junior, pratiquement jamais utilisée, et introduction d'une nouvelle catégorie membre de soutien avec une cotisation annuelle de 100 CHF. Elle s'adresse aux personnes et aux entreprises qui souhaitent soutenir l'association avec un montant plus important. Les catégories membre individuel et membre collectif sont maintenues. RV

## AGENDA DES AMIS

### DANS LES RUCHES DU JARDIN

Samedi 17 août à 9h30, Franziska Ruprecht, présidente des apicultrices de la Singine, dévoilera l'organisation des abeilles mellifères, dans les ruches du Jardin (en allemand). Inscription obligatoire : [Jardin-botanique@unifr.ch](mailto:Jardin-botanique@unifr.ch).

### À LA DÉCOUVERTE DE LA GRANDE-CARIÇAIE

Samedi 31 août, les Amis vous proposent une excursion (en français) dans la réserve de Champ-Pittet. Rdv à 10h au Centre Pro Natura (ou au Jardin à 8h45, covoiturage). Inscription obligatoire : [babsy.blum@gmail.com](mailto:babsy.blum@gmail.com).

## CHRONIQUE

# RENDEZ-VOUS AU JARDIN



... avec Marjan Atanasov, maître socio-professionnel (à droite), et Byron Seydoux, stagiaire formateur à la Caravane du Jardin botanique. Photo Annick Monod

Glaces artisanales, boissons chaudes et froides, en-cas et pâtisseries : depuis le 10 avril, un nouveau food truck a pris ses quartiers au Jardin. Baptisé la Caravane du Jardin botanique, ce point de vente sera ouvert durant toute la belle saison, du lundi au vendredi. «Travailler en plein air, dans ce cadre magnifique, c'est que du bonheur», s'émerveille Marjan Atanasov, maître socio-professionnel en charge de la Caravane. Avec Byron Seydoux, stagiaire formateur, et Antoinette Niederhauser, employée, il encadre l'équipe de jeunes apprentis·es qui gèrent le lieu.

Le projet est né d'une collaboration avec l'Institut Les Peupliers du Mouret et son Centre de formation professionnelle spécialisée. Les apprentis·es du Centre cuisinent les mets proposés à la Caravane, tandis que d'autres apprentis·es se chargent de la vente. Sur ce même modèle, Les Peupliers gèrent déjà la cafétéria du Collège Sainte-Croix et celle de la Haute école de gestion, toutes proches. «Notre but premier n'est pas de générer du bénéfice», souligne Marjan Atanasov, «mais de permettre à des jeunes gens en difficulté d'apprendre un métier dans des conditions adaptées.»

Avec ses produits locaux et de saison et ses prix raisonnables, l'offre de la Caravane fait mouche. Poke bowl, crêpes : les propositions seront adaptées selon les retours de la clientèle. Une chose est sûre : les premiers jours de soleil, le stock de glaces a été littéralement dévalisé. «Les clients sont incroyablement positifs et sympas», souligne Byron Seydoux. «Ils viennent se promener au Jardin, sans s'attendre à pouvoir manger quelque chose. La Caravane, c'est leur bonne surprise!» AMO