

NAMUR

Aux bons soins du docteur Verger

Axé sur les saveurs de l'automne, le marché aux anciennes variétés horticoles s'étendait sur la Place d'armes, samedi.

• Alexis SENY

Un air de polka potagère retentit et le monde est de plus en plus présent dans les allées du petit marché aux couleurs automnales. Il est près de midi et le froid matinal s'adoucit sous le charme de Jonathan et de ses drôles de dames : Joséphine, Cox ou encore la reinette étoilée. Ce sont des pommes ancestrales mais attention, si vous vous approchez d'elles, faites-le avec douceur. Car, un peu plus loin, Claude veille au grain.

Rebaptisé docteur Verger, l'homme à la main verte est en

Docteur Verger, toujours prêt à dispenser ses bons conseils qui peuvent parfois sauver la vie d'un arbre qu'on pensait mort.



E&A

quelque sorte, de ce village des saveurs jardinières, le gardien de «la paix», une variété de pommes parmi d'autres.

Piqués par la curiosité, certains le questionnent sur leurs arbres, malades.

Claude pose les diagnostics et donne conseils et prescriptions : «Pour éviter d'avoir des pommes

véreuses, accrochez un pot de foin dans votre pommier. Il attirera les perce-oreilles qui vous débarrasseront des vers !»

Une affaire de passion

Depuis toujours, Claude aime les fruits, il s'en régale en compotes, en confitures mais aussi en boisson, comme ce délicieux

champagne de fleurs de sureau qu'il confectionne au printemps. Au fil du temps, les fruits lui ont confié quelques secrets. Depuis, l'agronome de formation se déplace au chevet des arbres qu'il aime tant, bien aidé par sa camionnette toute équipée, véritable ambulance verte. «Les gens m'appellent et je viens. Je

tente de rajeunir les vieux arbres, je pose des diagnostics, aide les particuliers à trouver les variétés qui leur conviennent »

Car parfois, certains pépiniéristes ne sont pas toujours bons conseillers. « Comme je le dis, non sans humour, voulez-vous être une bonne poire ou en consommer de bonnes ? Certains poiriers sont vendus sans explication alors que pour porter des poires, ils doivent parfois être traités dix fois de suite ! Ce que ne nécessitent pas les espèces plus anciennes. » Car, c'est là tout l'enjeu du retour aux anciennes variétés, elles sont beaucoup plus résistantes et, donc, sans besoin de pulvérisation. « Puis, il n'y a pas de secret. Même dans les grandes surfaces, on observe un retour à d'anciennes variétés. Pendant trop longtemps, le goût a été réduit au choix de deux ou trois variétés d'un même fruit. Aujourd'hui, il y a une envie de retrouver cette diversité de goût ! Rien que dans les pommes, il y a 2100 espèces différentes. Moi, je n'en pratique que vingt-cinq. » Et ce n'est déjà pas si mal. ■

Éphém'art légumier

• Alexis SENY

Les fruits et légumes, ça se mange, mais ça se sculpte aussi. Au détour d'une allée, un stand d'exposition est littéralement envahi de «poissons-pommes de terre» dans un aquarium potager, d'étranges bouquets de légumes mais aussi des perroquets tout en radis. Une passante s'extasie : «Moi, je vois un légume, je le mange. Mais vous ! Vous nous emmenez dans un tel univers.» Depuis neuf ans, les deux sculpteurs que sont Marie-Jeanne et son mari, Gérard, ont trouvé leur vocation dans la sculpture de légumes et de fruits. «J'ai toujours aimé bien présenter mes tables», explique Marie-Jeanne. Un jour, j'ai vu un village vert et fleuri qui exposait de telles sculptures. J'avais trouvé ce que je voulais.» Pour maîtriser son art, Marie-Jeanne a mis trois ans mais elle apprend toujours. Son art est saisonnier, mais dans ce théâtre de verdure, tout est bon. «Les oignons, les betteraves, les aubergines mais aussi le melon et les pastèques. Ce qui importe, c'est de savoir mettre son légume en évidence et de le mettre en décor.»

Pas vraiment à vendre

Le couple a mis seize heures pour concevoir la quinzaine d'œuvres exposées. «C'est une passion de patience pour un



Marie-Jeanne et Gérard, fiers concepteurs d'un monde merveilleux, tout en légumes.

art éphémère, dit Gérard, pas le moins du monde frustré de la faible durée de vie de ces créations (d'une petite semaine à une vingtaine de jours si elles sont bien conservées). «On ne fait jamais la même chose de toute façon. L'important étant que nos sculptures plaisent et favorisent l'échange avec les personnes qui viennent nous en parler. Puis, nos œuvres ne sont pas destinées à être vendues, juste à être exposées. Mais en fin de journée, si des acheteurs sont intéressés, elles peuvent partir.» Quoi qu'il en soit, durant toute la durée du marché, cette drôle de manière de consommer fruits et légumes n'a eu de cesse d'attirer les curieux dans ce jardin d'automne merveilleux. ■

lavenir.net

Photos et vidéo sur www.lavenir.net/varietes-anciennes



www.meubles-mailleux.com



Profitez des conditions d'automne



MAILLEUX

Tél. : +32 (0)4 371 16 10

169 Route du Condroz 4121 NEUPRE 28 Chaussée d'Arlon 6600 BASTOGNE

878 Chaussée de Marche 5100 NAMUR (Naninne)

A0XIV00D