

MÉMOIRES DE JARDIN

*Georgette R.*



Paroles recueillies dans le cadre du projet « Mémoires de jardin » en 2016, porté par le CPIE Bresse du Jura avec la complicité du Foyer logement EHPAD de Bletterans, et soutenu par la Fondation de France. Photo : Vincent Bidault

*Georgette R., 88 ans*

*Bletterans, le 12 avril 2016*



Mes parents tenaient un café et une boucherie à Montmorot, puis à Saint-Germain-les-Arlay où ma mère avait un petit jardin. Elle aimait jardiner. Elle cultivait un peu de tout, poireaux, persil, carottes, navets. Elle aimait et elle savait bien. Ses parents avaient une ferme. Moi, j'ai vécu à Saint-Germain jusqu'à ce que je me marie. Mon mari était militaire et nous avons vécu longtemps en Allemagne. Et puis, nous avons acheté une maison à Saint-Germain.

Je ne faisais pas de jardin. Mon mari en a fait à la retraite. Il aimait bien. Ses parents étaient cultivateurs alors il connaissait. Il cultivait des poireaux, des carottes, des pommes de terre, des petits pois, de la salade, des poivrons, des courgettes (on en donnait à tout le monde), des choux, des choux de Bruxelles. C'était assez diversifié. On ne faisait pas beaucoup de bocaux, on conservait surtout les légumes au congélateur. Il cultivait des tomates, des cœur de bœuf, des marmande, des tomates cerises. Il faisait des oignons, des échalotes et de l'ail. Il aimait son jardin. Et puis ça l'occupait.

Après, on a fait construire une maison à Domblans. Il avait planté des rosiers tout autour de la maison. Des rosiers buissons. Il s'occupait de la taille. A Saint-Germain, on avait un grand verger avec des vieux arbres. Il y avait un pommier, un prunier, un cerisier. Des griottes. Un cognassier, un poirier. Chez beaucoup de gens, il y avait un verger avec tout plein d'arbres fruitiers. Des pommes, on en avait des bonnes qui étaient grises de couleur, mais un gris vraiment foncé. Elles étaient bonnes et sucrées. Il avait mis des boskoop.

A Domblans, on avait un gros cerisier mais elles se gardaient pas, c'était des cerises claires. Elles étaient bonnes. Je crois que c'était des « cœur de pigeon ». Je ne faisais pas de confiture de cerises parce que c'était assez difficile. Ça prenait pas trop. Et puis la variété n'était pas adaptée. Pour la confiture, il faut des cerises noires. Sinon, on avait un groseillier, un cassissier et puis des fraisiers. On aimait manger les fraises comme ça. On ne faisait pas trop de confiture. J'ai fait beaucoup de compote de pommes.

Mon mari ne mettait que des produits naturels. Il mettait du fumier ou de l'engrais bio. Mais moi j'y connais rien alors je ne peux pas vous dire.

Les bocal, je n'en faisais pas. Les carottes, on en avait pour toute l'année. Mon mari y mettait dans une lessiveuse avec du sable. Une couche de sable, une couche de carottes. Je me souviens que la lessiveuse était enterrée. L'hiver, on mangeait des bonnes carottes. L'hiver, on couvrait la lessiveuse pour éviter que ça gèle. Ses parents avaient un jardin alors il connaissait... Et les pommes de terre, on les conservait à la cave.

Tout le monde disait qu'on avait un beau jardin. Mais, c'était pas étonnant, mon mari était tout le temps dedans. Ah ça, il aimait être dans le jardin ! C'était son grand plaisir.

On stockait l'eau de pluie dans une tonne à eau. C'était fait exprès, ces machins là. Et des fois, en période de sécheresse, on était interdits d'arroser. C'est normal. Il fallait économiser l'eau pour autre chose.

Des tomates, on en mangeait encore à la Toussaint. Je les mettais entières ou en morceaux au congélateur. Mon mari faisait un peu de conserves. Ça l'occupait. On avait des courgettes, on ne les voyait pas pousser, elles venaient tout de suite grosses. Des potirons, aussi. Moi j'aimais ça.

Je les cuisinai en gratin et puis au sucre. Ma mère faisait des tartes à la courge, avec du sucre, des œufs et un peu de lait. On pouvait aussi les faire en tartes salées avec du comté.

Comme aromatiques, on avait du thym, de la sauge, du laurier. Dans la cour, on avait un gros tilleul. Je faisais des infusions : avec de la menthe aussi, mais on n'en avait pas, il fallait l'acheter.

Sinon, on avait du houblon dans notre haie, mais on ne l'utilisait pas, sauf les pousses qu'on faisait blanchir et qu'on mangeait avec de la vinaigrette, comme les asperges. C'était bon. Beaucoup de gens faisaient ça, à l'époque. Je faisais de la soupe aux orties. Elles poussaient dans un buisson du jardin.

On faisait beaucoup de soupe... Tous les jours de la soupe ! Pomme de terre, haricots et tomates, soupe aux choux... Il y avait de quoi varier. On cuisinait des choux raves, comme les navets, à l'eau. On faisait surtout des jardinières de légumes. Et les poireaux, dans la soupe, entiers ou en salade.

