

MÉMOIRES DE JARDIN

*Simone B.*



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

*Simone B., 89 ans*

*Bletterans, le 18 avril 2016*



Mes parents étaient cultivateurs. j'ai vécu avec eux à Froideville jusqu'à mon mariage. On s'est installé ensuite à Commenailles. Mon mari était cultivateur au début, mais ça n'a pas été comme on voulait. Après, il est devenu ouvrier à la tuilerie de Commenailles. Moi, ben je faisais l'élevage de lapins, de volailles et on faisait beaucoup de jardin. On faisait beaucoup de légumes pour faire les conserves l'hiver. Et j'aimais bien les fleurs.

Mon fils travaillait comme cheminot à Dijon alors il nous fournissait beaucoup de graines, de plants et tout ça, c'était bien moins cher aux jardins des cheminots. Depuis qu'il est en retraite, il fait partie du jardin du cheminot. Il reçoit les commandes, les livraisons. Ça l'occupe. Il a un très grand jardin. Il a toujours aimé ça. C'est lui qui passait le motoculteur à la maison. Avant d'avoir le motoculteur, on faisait tout à la main. On faisait un compost avec les fientes des volailles et puis les déchets de cuisine. On y mettait tout. Des feuilles. On brassait.

Les fruits, c'était pas bien merveilleux. Le terrain convenait pas tellement. Enfin, on avait quelques pommes, des pêchers, tout ça, des pruniers. Au verger, c'était de la terre argileuse. Mais dans le jardin, la terre était quand même noire. C'est bizarre.

On avait trois sillons d'haricots verts. On en faisait des conserves, et puis j'en donnais. On faisait des choux-raves, pour nous mais aussi pour les animaux. Les betteraves, c'était bien pour les lapins, les choux fourragers aussi. Je leur cueillais des feuilles vertes que je leur donnais avec le foin, ils étaient contents. Au bout du jardin, on mettait un peu de trèfle aussi. Mon mari fauchait tout ça à la main. On le rentrait à la brouette. On n'en faisait pas des hectares. On louait du terrain pour avoir un peu d'avoine parce que le fourrage ne suffisait pas. En outils, on avait la bêche, le bigot (rises) pour sarcler, la pioche.

J'étais tout le temps dans le jardin, moi, du matin au soir. C'était vraiment un plaisir. J'aurais aimé en faire mon métier. Tout me plaisait. Être dehors. Tout.

J'ai eu deux enfants, mais ma fille est morte à 18 mois d'une méningite foudroyante. Mon fils sait tout faire. Il a toujours fait les vendanges (à Gevrey-chambertin), en plus de faire son jardin. Il fait tout de ses mains. Il s'occupe beaucoup de ruches avec le jardin du cheminot. Il a construit deux serres pour préparer ses plants. C'est tout prêt à planter quand arrive le printemps. Ses serres sont chauffées. Je ne sais pas si c'est avec le fumier ou autrement.

Moi, j'utilisais le fumier des poules mélangé avec celui des lapins. On dit bien que ça fait pousser de l'herbe mais ça fait pas plus pousser l'herbe qu'autre chose. Et puis ma foi, l'herbe on la sarcle après tout. Ça contient beaucoup d'azote.

J'avais aussi des pieds de cassis. J'aimais bien faire du vin de cassis. J'en distribuais. C'est-à-dire que quand on en a de trop, faut bien en faire profiter. C'est pas tous les ans. Je faisais aussi du vin de pêche. Des groseilles, des framboises, des fraises...de l'oseille. Les variétés, on n'y faisait pas attention. On cultivait ça de mère en fille. J'ai bien su les noms mais je me souviens plus bien des variétés, enfin, ça n'a pas d'importance, du moment qu'on récoltait et que c'était bon. Mon fils lui, il connaît toutes les variétés qu'il plante !

Moi, soit on me donnait des plants, ou je laissais des plantes monter à graines. Ça se ressemait tout seul. Une fois, une dame m'a donné de la graine de salade et pis, je lui ai demandé comment ça s'appelait... c'était du nom de celle qui le lui avait donné. Du coup, je l'ai appelé la graine « Berthe », de son nom à elle (rires). C'était de la grosse salade qui repoussait chaque fois qu'on la coupait. J'en avais tout l'hiver. J'en avais tout le temps. Et elle se ressemait toute seule. Je n'achetais pas beaucoup de graines et le peu que j'achetais, c'était au jardin du cheminot. Des plants, surtout.

Des choux, des choux de Bruxelles. J'ai toujours aimé ça les choux. Il y en a qui sont meilleurs pour la soupe, d'autres « en fricot », comme on dit. Le chou fourrager venait haut avec des grandes feuilles. J'aimais bien les « cœur de bœuf » aussi et les gros choux ronds. Les petits pois, les haricots à rames, qui montaient jusque je ne sais pas où.

Et puis j'avais toutes sortes de fleurs ! Des iris de toutes les couleurs, des marguerites, des pensées, des roses de Noël, des rosiers, aussi, bien sûr. J'aime bien descendre dans le parc aux beaux jours. Je trouve que c'est bien fleuri. Les fleurs, l'an dernier, y'en avait de toutes les couleurs.

Dans les tomates, y'avait la marmande. Je sais plus, c'est que ça fait longtemps que j'en ai point fait. Je faisais des conserves de sauce tomates. On laissait mûrir les dernières tomates (vertes) dans du journal. Mon fils m'en a apporté une fois, y'en avait des vertes, des rouges, des brunes... de toutes les couleurs et elles étaient vraiment bonnes. Elles avaient chacune leur saveur. Les patates, il en a je ne sais pas combien de variétés ! Nous on aimait bien les petites rattes, mais les autres se conservaient bien aussi, les bintje.

Les carottes, on les mettait dans le sable l'hiver. On avait une grande caisse remplie de sable, enfin, une couche de sable, une couche de carottes. Y'en pourrissait pas beaucoup. Ce que j'aurais bien aimé réussir, c'était les endives. Les chicons, comme on dit. J'avais essayé mais ça n'avait pas bien réussi. C'était bon, j'aimais bien. Les patates, les carottes, les oignons et les échalotes se conservaient bien à la cave.

J'aimais beaucoup l'assaisonnement, j'avais beaucoup de plantes aromatiques. Du thym, de la menthe, du laurier, de la sarriette, du céleri, du persil, de la ciboulette, de l'estragon (j'aimais beaucoup). Il y en a un pied vers la passerelle. Ça sent bon.

On faisait de la chartreuse à l'eau de vie. C'est une plante verte, c'est joli comme tout au jardin. J'en faisais de l'eau de vie pour digérer. C'était tout marqué sur des carnets. Faudrait que je les retrouve... Il y avait des livres aussi. On se transmettait les recettes de mère en fille et aussi entre copines. Une dame m'avait offert de la liqueur de cassis. Elle m'avait recopié la recette. Et après, j'en faisais tous les ans. Je me souviens, c'était avec du vin. Fallait mettre tremper plusieurs jours et filtrer.

Ah, on apprend toujours... !

J'ai une petite fille qui est professeur et un petit fils qui est ingénieur dans les télécommunications. C'est dur... Ils sont pas heureux, les jeunes.

”