http://www.lepetitjournaldemenou.fr/spip.php?article156

La rubrique de Jeannine Cappy

Villers en Argonne : Le verger conservatoire à l'heure japonaise

- Revue N°40 -

Date de mise en ligne : mardi 9 septembre 2008

Copyright © Sainte Ménehould et ses Voisins d'Argonne - Tous droits réservés



Eté 1997..

Une rémoise, Gilde Olivier, cherche à joindre une des association participant à la Â« foire aux pommes Â». Son appel aboutit chez moi, la Â« madame pommes Â» de Marne Nature Environnement.

Sa demande me stupéfie : L'association accepterait-elle d'accueillir, le temps d'une matinée, un groupe d'une cinquantaine de Japonais en visite dans la Marne et de leur faire visiter le verger conservatoire ?

Bigre, notre modeste verger aurait donc une renommée internationale ? C'est une blague ou quoi ?

Non, ce n'est pas une blague. Explications : En tant que présidente de l'association Â« Connaissance du Japon Â», Gilde Olivier organise, à l'occasion de l'année du Japon en France, la venue, au début du mois de septembre, d'un groupe d'une cinquantaine de petits agriculteurs et maraî chers de la province de Nara [1], intéressés par nos méthodes de culture autant que par la foire exposition de Châlons qui se tient à cette période.

C'est en se rappelant les Â« foires aux pommes Â» de Vilers en Argonne qu'elle souhaite ajouter la visite de nos vergers argonnais au programme prévu. En effet, à Nara, s' il y a de superbes cerisiers, il n'y a pas de pommiers. Le climat subtropical de la région ne leur convient pas. Les pommes consommées là-bas, d'une qualité très moyenne, sont importées d'Australie.

La surprise passée, cette visite inattendue est somme toute séduisante. Le président de Marne Nature Environnement, Michel Olivier [2], et le maire du village, Raymond Gérardot, décident de tenter l'aventure. Le rendez-vous est fixé au 2 septembre, le matin vers 9H, devant la mairie de Sainte Ménehould. Les visiteurs doivent arriver en car.

Un programme est mis au point par les bénévoles locaux : visite de vergers animée par nos techniciens maison, présentation du verger conservatoire et pour finir, dégustation à la salle des fêtes de Villers, mise gracieusement à disposition par la mairie.

Le beau temps a été prié d'être de la partie !

Arrive enfin la date fatidique...

Après l' orage de la veille, le temps s'est fort heureusement remis au beau. Ayant reçu la mission de jouer le Â« guide touristique Â» entre Sainte Ménehould et Villers, je suis un peu angoissée !

Le car est à l'heure. Tout le monde descend pour admirer et photographier l'hôtel de ville, la place, le monument aux morts... Je fais la connaissance de Gilde Olivier et des deux interprètes, Eiko Matsukura professeur de franç ais à Nara et Takashi Yokohama, professeur de Japonais à Reims.

La pause terminée, le car prend la direction de Villers, via Verrières. Pendant ce court trajet, après les civilités d'usage, je présente rapidement l'Argonne, faisant admirer au passage les vergers qui longent la route.

Nous sommes attendus au pied du Â« Gros Chêne Â», à l'entrée du village, par le président de Marne Nature Environnement, les spécialistes Â« vergers Â»de l'association et le maire Raymond Gérardot, qui accueille nos hôtes du jour et leur souhaite la bienvenue.

Devant la remarque admirative de l'un d'eux, Â« Chez nous, un tel arbre serait vénéré Â» il fait l'historique de ce superbe chêne.

On fait connaissance. Ces gens sont très simples et le courant passe tout de suite malgré les difficultés de communication. Nous apprenons ainsi que leurs exploitations sont de très petite taille, un peu comme un grand jardin chez nous.

Ils nous ont apporté des présents : boites joliment ornées, baguettes décorées, friandises au goût surprenant...

Copyright © Sainte Ménehould et ses Voisins d'Argonne



Puis, sous la houlette de Michel Olivier, commence la première visite dans une jeune plantation de pommiers. Nos techniciens maison [3] essaient d'expliquer le plus simplement possible toutes les étapes de la culture et de l'entretien des pommiers à travers nos méthodes locales. Exercice difficile, les interprètes peinent à traduire certains termes. Greffage, par exemple est mieux compris à travers la démonstration faite par Gilbert Barborin.

Inutile de préciser que les appareils photos ne chôment pas, les interprètes non plus ! Les questions sont nombreuses Nos maraî chers nippons sont des élèves attentifs, tout est scrupuleusement noté.

Le verger conservatoire les a beaucoup intéressé, étonné aussi par les nombreuses variétés de nos pommes locales et l'importance accordée à leur sauvegarde.



Puis, on s'achemine à pied, en flânant vers la salle des fêtes.

Curieux de tout, les agriculteurs japonais prennent le temps d'observer, de photographier aussi bien sûr, les fleurs des prés et du chemin.

Ils goûtent les mûres des haies, cet autre fruit inconnu, qu'ils trouvent bien bon !

On longe ensuite de beaux jardins où les poireaux, entre autre, provoquent la curiosité. Les interprètes ont fort à faire !

A la salle des fêtes...

Une grande table fleurie, des photos de pommes et de Â« foires aux pommes Â» attendent nos visiteurs. C'est la dernière étape de cette agréable matinée. Elle est réservée à la dégustation de tartes aux pommes, de cidre et de jus de pommes, [4] auxquels ils font largement honneur.

Copyright © Sainte Ménehould et ses Voisins d'Argonne



Un seul regret toutefois : nos pommes n'étant pas encore mûres, nos hôtes n'ont pu goûter que des Â« reines de reinettes Â» du commerce, à peine mûres elles aussi. J'espère seulement qu' ils les ont trouvées meilleures que les pommes australiennes ! Le temps passe si vite que personne ne s'est aperçu que l'horaire imparti était largement dépassé. C'est le branle-bas de départ !

Après les remerciements et les salutations d'usage, les touristes japonais repartent vers d'autres découvertes, d'une toute autre envergure, cette fois, puisqu'il s'agit de nos grandes entreprises agricoles marnaises, Malteurope et Champagne céréales...

Trois mois plus tard...

Quel plaisir de recevoir une carte d'Eiko Matsukura qui présente ses voeux pour l' année nouvelle ! d'autant plus qu'elle ajoute « garder un souvenir ébloui de notre chaleureux accueil ». Et, surprise, était joint à cette carte, un exemplaire traduit en japonais du petit recueil de recettes à base de pommes, glanées auprès des argonnaises et illustré par Luc Delemotte, qui lui avait été offert au cours de la visite.

Ce livret intitulé Â« Je mange la pomme Â» avait été édité à l'occasion de 1a première foire aux pommes.

Et voilà comment, nos pommes sont devenues les ambassadrices de L'Argonne au Japon. !


アルザス風リンゴケーキ

上質リンゴ 2個、 卵黄 2個、 小麦粉 4匙
砂糖入り牛乳 1カップ、 バター50g

リンゴは 皮をむき、薄切りにする。
小麦粉、卵黄、リンゴの薄切りと泡立てた卵白を牛乳と混ぜる。

フライパンにバターを入れる。
熱くなったら、準備したものを流し、フライパンに蓋をする。
弱火で20分 焼く。
お皿にケーキを移し、フライパンにまたバターを塗る。
反対側を10 ~ 15分焼く。その間、ずっと蓋をしておく。
砂糖を振りかけ、熱いうちに出す。
ラム酒を流し、フランベする。

Gâteau alsacien aux pommes

Il faut 2 belles pommes, 2 oeufs, 4 cuillères de farine, 1 verres de lait sucré, 50 gr de beurre.
Eplucher et couper les pommes en tranches fines. Délayer le lait avec la farine. Ajouter les jaunes d'oeufs, les tranches de pommes, les blancs battus en neige.
Mettre du beurre dans une poêle, quand il est chaud, verser la préparation, couvrir la poêle et laisser cuire à feu doux 20 minutes. Glisser la gâteau sur un plat, remettre du beurre. Dans la poêle. Faire cuire l'autre côté 10 à 15 minutes toujours couvert.. Servir chaud, saupoudrer de sucre, arroser de rhum et flamber

Un petit exercice pour les lecteurs passionnés de langues orientales :
traduire la recette des Â« Pommes neigeuses Â»





[1] Nara : Première capitale impériale du Japon, ville superbe qui s'enorgueillit de nombreux temples, sanctuaires, musées, parcs de toutes tailles. Plusieurs de ces biens sont inscrits au patrimoine de l'humanité.

Copyright © Sainte Ménehould et ses Voisins d'Argonne

[2] Malgré la similitude des patronymes, aucune parenté avec Gilde Olivier.

[3] Michel Olivier, Gilbert Barborin, Didier Sainton.

[4] Les tartes aux pommes « maison » ont été offertes par la maison Vigour, le cidre et le jus de pommes de leur production apportées par Didier Sainton et Gilbert Barborin.

Copyright © Sainte Ménehould et ses Voisins d'Argonne