

AUTOUR DU GRAND CHÊNE



**Sortie du
6 avril 2013**

**Thème :
Salades sauvages**



Nous voici sur le site de "La Verdière".
Notre guide naturaliste : Robert Truffier nous y attend.

Natif du coin dès sa plus tendre enfance, il a arpenté bois, chemins et prairies. Son approche de la nature, très concrète et passionnée, est basée sur le vécu.

La matinée est bien fraîche pour un mois d'avril, le ciel est très couvert. Qu'importe ! Nous nous engageons dans un chemin creux, verdoyant et humide : à droite le talus, à gauche le gazouillis du ruisseau.

Déjà le pissenlit "dent de Lion" nous accueille ; mais à part cela – nous les profanes – de l'herbe ... voire de mauvaises herbes ... Mais l'œil averti de notre guide nous fait découvrir : la fausse roquette aux fleurs blanches, l'alliaire, l'ortie, le tabouret, la cressonnette, la galinette, la bourse à pasteur, divers crépis, diverses chicorées, diverses laitues : doucette, de Saint Joseph, brocoli, silène enflée : "lou pétarel", réminiscence de nos mains enfantines qui faisaient éclater la fleur gonflée d'air, le peigne de Vénus ...

Nous remontons faire un détour pour admirer l'hépatique en fleur; au passage, nous croquons quelques violettes odorantes et savoureuses qui tapissent le sommet du solide mur moussu.

Puis nous redescendons et poursuivons jusqu'à un magnifique bassin de Fontvieille retenant l'eau provenant d'une source captée en amont et canalisée jusqu'au bassin, jadis utilisée pour l'irrigation des cultures attenantes au château. Tout autour du mur de soutènement, le nombril de Vénus y abonde.

Le groupe s'étire un peu, mais toujours attentif aux commentaires de Robert, qui, patiemment, nous initie : on observe la forme des feuilles, on compare ; on froisse, on sent, on goûte ... Que de découvertes ! et tout ceci, émaillé d'anecdotes.



La langue provençale : langue maternelle du XIX^{ème} siècle y est encore présente. Les boutons floraux du pissenlit et de la pâquerette font office de "câpre" dans la préparation au vinaigre, venant du mot provençal tapène (câpre) apparaissant dans tapenade ... lou pétarel, la begude dis auceù !



Nombri de Vénus



Nous voici en vue du village. Le château de Forbin d'Oppède domine, et l'auberge en ruines, qui se chargeait de faire payer "l'octroi" au franchissement du Pont sont les derniers vestiges de la noblesse déchue !
L'heure avance ... Nous regagnons l'Office de Tourisme à Saint Julien.

Les tables rapidement dressées accueillent la récolte de la veille de notre guide Robert ... On y étale les diverses variétés emmaillotées avec soin dans les torchons à carreaux bleus, toutes fraîches, lavées, triées ... Nous sommes en admiration devant tant de générosité ! cousteline, orpin, salsifi, campanule raiponce complètent les découvertes du matin.



Au Travail ! On étiquette, on reconnaît ... ou pas toujours, sous le contrôle du guide ...
Enfin à table ! Un apéritif, offert par l'association, nous réchauffe, et chacun déballe son repas froid !

On goûte enfin les salades, on choisit, on prépare son assiette avec sel et huile ; les commentaires vont bon train : douce, amère, goût de concombre ...

Le repas terminé, place à la projection prévue, en cas de pluie : quelle bonne révision ! Différentes prises de vue nous régaleront.

Mais ... sans la fleur pour nous guider, plus tard dans la saison, que nous restera t-il ? Sûrement pas toutes les variétés déterminées ...

Peu importe ! Le soleil était dans la convivialité, la chaleur dans le partage, et dans le souvenir attachant de cette sortie, de ce lieu encore préservé de la pollution humaine qui s'appelle la civilisation. Nous avons encore tant besoin de Dame Nature et de ... son nombri de Vénus ! ... et de sa Stellaire ...

Merci encore Robert, merci au photographe, merci à tous !



Allaria officinalis *alliaire*



Rumex pulcher Oseille Patience violon



Crépis



Diplotaxis eruroides
Fausse Roquette



Lactuca serriola
Laitue de la St Joseph

Texte Janou

Photos Robert