



## AUTOUR DU GRAND CHÊNE

St Julien le Montagnier

Samedi 7 avril 2018

Salades sauvages



Pour cette sortie traditionnelle, Robert Truffier, notre spécialiste, propose aux déjà initiés de faire leur cueillette d'abord et de les lui montrer ensuite pour vérification. Pour les autres, suivez le guide de près.

Nous sommes à la Mouroye, un endroit très riche pour les cueillettes à déterminer seulement car la route est devenue passagère et les animaux domestiques plus nombreux à parcourir ces lieux. Pour la consommation, j'invite l'équipe à entrer dans notre propriété pour opérer les prélèvements, il y en a tant et ici que de rares animaux.



Robert T a préparé ses étiquettes avec le nom des espèces que l'on devrait pouvoir trouver. Nous n'avons procédé à aucun repérage, nous partons donc à la découverte.



Ici une Barbarée, là, la Patience violon, littérature ou outil informatique à la main, on compulse, avide de connaissances nous voulons tout savoir, nous avons amené des paniers ou sachets que l'on compte bien remplir, Robert T est assailli de questions.



Passé le muret d'enceinte, chez Marie-Paule et Robert, nous pouvons prélever quantité de pissenlits dents de lion, de brocolis sauvages, d'oseille, de pâquerettes, nous prenons pour consommer et même pour repiquer. La végétation est abondante et les plans ne sont pas souillés.

Nous quittons la Mouroye pour le chemin de Gandarine, mais au passage nous ne pouvons résister à l'envie de nous imprégner de l'énergie du « Grand Chêne ».



Il est notre symbole et il ne faut pas moins de 4 personnes pour en faire la circonférence.

Le sentier passe devant l'ancien et dernier moulin à huile et farine de St Julien le Montagnier.

Nous franchissons à sec le ruisseau du « Ragel » affluent de la Malaurie traversant la Mouroye pour se jeter en aval dans le Verdon.

La récolte des diverses espèces se poursuit.

Sur les flancs de terre bordant le sentier nous nous attardons devant la Campanule Raiponce au goût délicieux. Robert T nous conseille de ne pas la cueillir, car on consomme surtout sa racine comestible et ici il y a trop peu de spécimens, attendons qu'ils se multiplient pour ne prélever que quelques exemplaires et ne pas éradiquer l'espèce en cet endroit. Plus loin au bord d'un champ nous retrouvons les jolis Tussilages à fleur jaune d'or.

Le groupe s'achemine maintenant sur le chemin retour.

Nous passons sur le petit pont emjambant le Malaurie et gravissons le raidillon caillouteux avant de longer le canal.

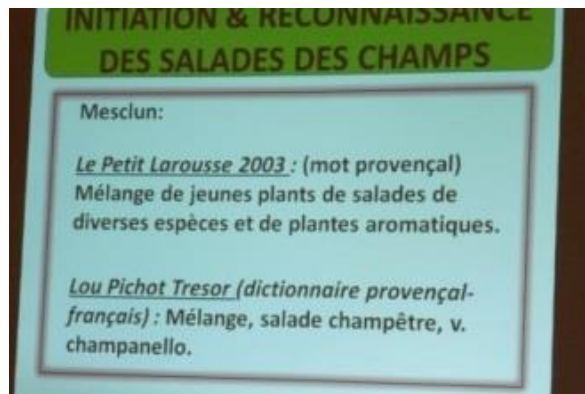
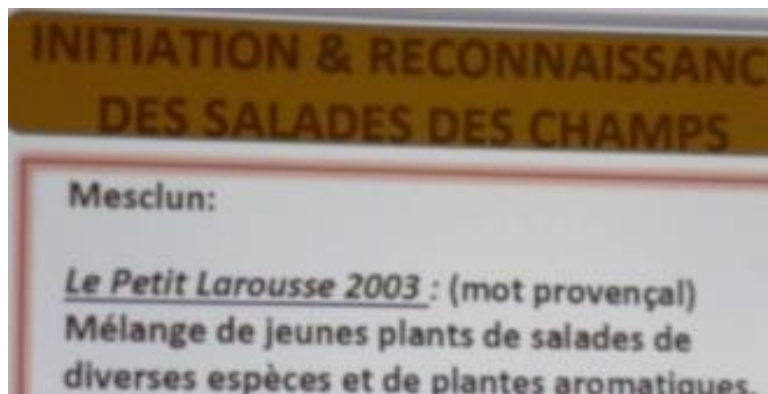
Nous longeons la route bitumée pour rejoindre le parking et nous transférer à l'Officue du Tourisme de St Julien pour déguster le « Mesclun de Salades Sauvages préparé par Robert T. »











Les agapes terminées, c'est la révision.

Robert T. a préparé une super conférence sur les salades sauvages répertoriées sur son site internet. Il nous avoue avoir actualisé par le détail son exposé, mais ne pas avoir eu le temps de mettre à jour son site

La séance terminée, avant de nous séparer, Robert T, nous invite à nous servir et emporter les dernières salades du mesclun.

Merci Robert T. pour ta gentillesse et cette belle animation.

Roberto