

Les Amis du Parc naturel régional des Ardennes

À la Une ce mois-ci



La sorbe à l'honneur

Après le sureau noir le mois dernier, nous mettons à l'honneur la sorbe, fruit du sorbier.
Avec toujours les bons conseils et les recettes de Lise Bésème-Pia pour bien les apprécier!
Pages 5 et 6



Portrait d'Agnès Jones

Agnès nous fait partager sa passion pour les plantes sauvages en animant un atelier culinaire lors de la journée Vins & Confitures le 19 novembre prochain.
Mais qui est vraiment Agnès Jones?
Page 7



Diffusion du film "L'Éveil de la Permaculture"

Un mode de culture qui séduit de plus en plus de personnes : la permaculture. Après la diffusion du film documentaire, un débat entre les spectateurs et les intervenants nous éclaircira sur le sujet.
Page 8

... ► et aussi les Rendez-Vous du Parc

Pages 2 à 4

Réunion de Bureau
des Amis du Parc
Mardi 5 septembre 2017 - 18h
(lieu non défini)

Réunion Conseil d'Administration
des Amis du Parc
Mardi 12 septembre 2017 - 18h
à la salle de Renwez

Les Rendez-Vous du Parc

* Samedi 2 et dimanche 3 septembre à GIVET

Journées Vauban : randonnée sur les pas de Vauban

Avec cette ouverture de saison l'association le Manège a choisi de mettre en valeur le patrimoine de notre ville, Givet, à travers son principal artisan, Vauban. Avec le spectacle "Vauban est son double" comme point central, le week-end sera entièrement dédié à la redécouverte de l'oeuvre de l'architecte et de son siècle.

Balade historique centrée autour de Vauban et du camp retranché du Mont d'Hours.

Prévoir de bonnes chaussures, à minima type tous chemins.
Circuit interdit aux chiens et aux poussettes (réserve naturelle).

- > Randonnée de 9h à 11h30 (4,2km) ; tout public ; gratuit
- > Départ du Manège après un petit déjeuner offert
- > Places limitées, réservation auprès de l'association le Manège Givet au + 33 (0)3 24 40 14 40.

Balade organisée par l'association le Manège Givet, l'association des Sentinelles de Charlemont et les Amis du Parc

* Dimanche 3 septembre à SIGNY-LE-PETIT

Trésors du sous-sol... autour de l'étang de la Forge

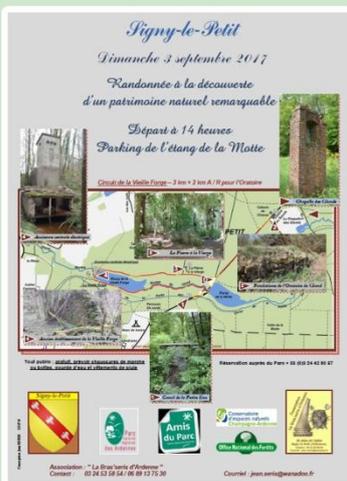
Sur les berges de l'étang de la Vieille Forge, un des berceaux de la métallurgie ardennaise, nous vous invitons à découvrir la géologie et un patrimoine naturel remarquable, où de petites tourbières se développent à l'abri des regards.

Grâce à l'action conjointe de la commune de Signy-le-Petit, du PNR, de l'ONF et du CENCA, ce site est désormais préservé.

Après la randonnée, le verre de l'amitié sera partagé avec tous et un récital sera joué par 3 guitaristes professionnels.

- > De 14h à 18h ; tout public ; gratuit
- > Prévoir chaussures de marche, gourde d'eau et vêtements de pluie
- > Places limitées, réservation auprès du Parc + 33 (0)3 24 42 90 57

Organisé par les Amis du Parc et Bras'serie et animé par Jean Seris



Les Rendez-Vous du Parc



* Dimanche 3 septembre à SÉVIGNY-LA-FORÊT 1ère Fête de la Forêt

Animations gratuites rythmées par des randonnées pédestres et de VTT, ateliers pédagogiques.

> De 9h à 19h ; tout public ; gratuit

Organisée par l'association la Forestière



* Vendredi 8 septembre à CHARLEVILLE-MÉZIÈRES Marché des Producteurs de Pays à partir de 15h30

Aux portes du PNR des Ardennes sur la place Ducale



* Dimanche 10 septembre à SERVION Découvrir les arbres et arbustes de Thiérache

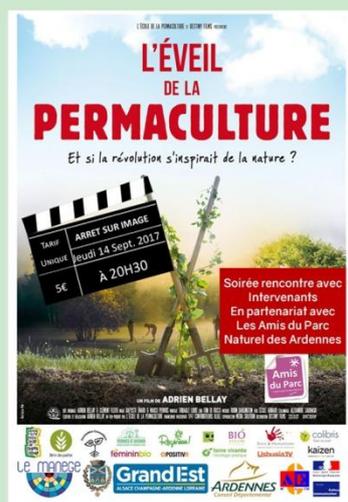
Découvrez ou redécouvrez le patrimoine forestier de la Thiérache autour du sentier botanique de la Boulette.

Ce sera également l'occasion d'apprécier le cadre de cette église fortifiée, ancien lieu de culte, dont l'intérieur a été récemment rénové avec la soutien de la commune de Rouvroy-sur-Audry.

> De 14h à 18h ; tout public ; gratuit

> Places limitées, réservation auprès du Parc + 33 (0)3 24 42 90 57

Organisée par les Amis du Parc et animée par Nicolas Bock, chargé de mission "Forêt" au PNR des Ardennes



* Jeudi 14 septembre à 20h30 au manège de GIVET Diffusion du film "L'Éveil de la Permaculture" suivi d'un débat

Film documentaire qui explore le mouvement de la permaculture.

> Réservation auprès du manège de Givet au + 33 (0)3 24 40 14 40.

>> Voir notre article dédié au film page 8

Les Rendez-Vous du Parc



* Vendredi 22 septembre à HARGNIES

Brame du cerf, un « spectacle » unique.

Oui, à condition de respecter certaines précautions !
Prévoir jumelles ou longue-vue si possible, frontale ou lampe de poche, chaussures de marche, vêtements chauds, imperméables et discrets (couleur unie, claire ou sombre), gants, bonnet, eau.
Attention pas de nourriture qui fait du bruit comme les chips par exemple, pas de parfum et surtout pas de chiens !

- > 18h15 à 18h30 : départ échelonné des différents groupes
- > 20h30 à 21h : retour à la cabane de chasse de l'Association de chasse d'Hargnies
- > dès 21h : repas et échanges des impressions et ressentis
- > public à partir de 8 ans ; 15 € (repas compris) par personne
- > Places limitées, réservation auprès du Parc + 33 (0)3 24 42 90 57

Organisé et animé par les Amis du Parc et l'AFARSE



* Vendredi 29 septembre à RENWEZ

Marché des Producteurs de Pays à partir de 15h



Un atelier "Cuisine du Terroir" est proposé afin de faire connaître nos produits locaux et sensibiliser sur l'importance des circuits courts.
Les produits achetés sont ensuite cuisinés chez un traiteur de Renwez.
Les participants ont la possibilité de ramener les mets.

- > Dès 15h ; tout public ; gratuit
- > Places limitées à 10 personnes
- > Réservation auprès du Parc + 33 (0)3 24 42 90 57

Organisé par le Parc et animé par le Marché des Producteurs de Pays



* Samedi 30 septembre à HARGNIES

Traditions forestières du plateau d'Hargnies

Exposition sur l'histoire de l'affouage.
Balade sur la pratique traditionnelle et ancestrale de la tanderie aux grives autour du sorbier des oiseleurs.

- > de 14h à 17h30 ; tout public ; gratuit
- > Places limitées, réservation auprès du Parc + 33 (0)3 24 42 90 57

Organisé par les Amis du Parc et animé par des habitants de la Commune et "Le Pays des Hautes Rivières"



>> Les recettes de confitures de Lise Bésème-Pia (suite) 1/2

Dans notre bulletin d'août, le sureau noir était à l'honneur : place cette fois-ci à la sorbe, fruit du sorbier.

La cueillette de ces petits fruits a déjà démarré, alors ne tardez pas trop!



La sorbe est le fruit du sorbier

La sorbe, aussi appelée : Branzière, Branzîre, Cochène, Ricochène, Coraux, Petites cornes!

Les sorbes sont les fruits du **sorbier domestique** ou du **sorbier des oiseleurs** dit aussi cormier; ce dernier mot viendrait de “curmus”, mot gaulois latinisé qui désignait une boisson fermentée (que consommaient déjà, paraît-il, nos ancêtres les Gaulois !).

En patois local ardennais, le mot “Branzière” peut désigner aussi bien l’arbre que le fruit.

Les petites baies rouges sont groupées et très recherchées des oiseaux ; elles servent d’appât pour la tenderie aux grives. Elles se récoltent après les premières gelées.

Autrefois les baies de sorbier de même que les cenelles et les prunelles, avec d’autres fruits du verger, étaient mises à l’alambic.

On s’en servait aussi pour la réalisation des “piquettes” ou petites boissons aigrelettes et rafraîchissantes de l’été.

On peut en faire une confiture sucrée-amère, au goût germano-britannique, assez recherchée. Notons encore que les sorbes sont parfois nommées “marmelade allemande” (comme jadis à Sévigny-la-Forêt) - Les Allemands ont de tous temps, fabriqué cette confiture - Nos anciens utilisaient aussi les sorbes ou coraux pour la cuisson des grives, à tout petit feu, dans le cohet de fonte ou de terre cuite.

Certains les faisaient confire au beurre et au sucre et on obtenait de jolies décorations pour les plats de gibier et autres...

ou de magnifiques compotées comme celle de la photo de notre artiste

photographe-éditeur: Jean-Marie Lecomte!



Le sorbier des oiseleurs

>> Les recettes de confitures de Lise Bésème-Pia (suite) 2/2

Confiture à la branzière comme à Sécheval (Ardennes)

Il faut: 750g de pommes acides, 250g de baies de sorbier des oiseleurs cueillies après les premières gelées, 1kg de sucre gélifiant.

Peler les pommes et les couper en petits morceaux.

Laver puis détacher les baies de sorbier des ombelles et en passer les 2/3 au mixeur.

Faire macérer les fruits avec le sucre (on peut mettre la moitié du poids en sucre ordinaire et l'autre moitié en sucre gélifiant).

Mettre à cuire et laisser bouillir une dizaine de minutes.

Mettre en pots.

Nota bene: Si la pluie se met à tomber au moment de la récolte, au risque d'abîmer les petits fruits, on peut cueillir les grappes, les faire sécher puis les passer quelques jours au congélateur avant de réaliser la confiture.

Gelée de sorbier des oiseleurs

Il faut des baies de sorbier et autant de sucre gélifiant que de jus récupéré.

(Facultatif: des baies de genièvre ou autres exotiques).

Extraire le jus des baies de sorbier à cru, à l'aide d'un extracteur ou d'une centrifugeuse.

Peser le même poids de sucre gélifiant.

Mettre à cuire le jus seul pendant 10mn, ajouter le sucre et faire cuire encore 5mn.

Remplir les pots, laisser tomber la grosse chaleur et couvrir.

Chutney de sorbes

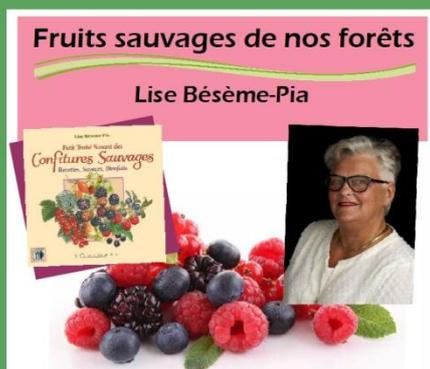
On utilisera ce chutney comme condiment du riz ou d'autres céréales et de légumes.

Faire cuire les sorbes et les passer au presse-purée.

Dans une casserole, faire revenir des ciboules ciselées, de l'ail haché, des feuilles de coriandre et ajouter la purée de sorbes. Ajouter ensuite du vinaigre balsamique, quelques raisins secs, 2 pincées de maniguette moulue, 4 pincées de ras el hanout (mélange marocain traditionnel), 1 pincée de piment rouge en poudre, 1 cuillerée de miel.

Saler, faire cuire à feu doux 10mn et passer au mixer.

Mettre en bouteille et garder au réfrigérateur ou verser dans de petits pots à appertiser.



Lise Bésème-Pia sera présente dans notre département en septembre et octobre prochains lors de ses conférences autour des Fruits Sauvages :

- Vendredi 8 septembre 2017 à 20h
à la Médiathèque de Poix-Terron
- Lundi 9 octobre 2017 à 14h
au GDAM des trois sources à Thin-Le-Moutier

>> Présente lors de la journée Vins & Confitures le 19 novembre 2017.

Le moins qu'on puisse dire, c'est qu'Agnès Jones ne manque pas de ressources ! Après une riche carrière professionnelle à l'international, elle souhaite se recentrer sur ce qui pour elle est essentiel : bien manger ! Elle nous propose un atelier cuisine lors de notre journée Vins & Confitures.

Parcours d'Agnès Jones

« **D'origine ardennaise, la connaissance des plantes et le goût de la bonne cuisine m'ont été transmis dès l'enfance par ma mère et mes grands-mères.**

Dès l'âge de 10 ans, je réalisais potions et petits gâteaux. Le sureau noir, qui poussait dans notre jardin, n'avait déjà plus de secrets pour moi.

Le champagne a fait également partie de ma vie dès le plus jeune âge avec mon grand-père qui travaillait dans ce secteur dans différents postes jusqu'à l'international, où j'ai pu cotoyer de grands chefs étoilés.

J'ai par ailleurs écrit pour le groupe pour lequel je tra-



Agnès Jones en pleine explication

vais un ouvrage "the Art of champagne" et ai également développé pour eux une formation "le Champagne Master Program". Après 10 ans passés aux USA, j'en ai profité pour écrire "American food, the melting pot in your plate", un essai sur la cuisine régionale aux US. Durant toutes ces années, durant mes loisirs, j'ai continué à concocter breuvages, confitures, réalisés avec fruits et plantes sauvages

Ma carrière professionnelle touchant à sa fin, j'ai décidé de donner une nouvelle direction à ma vie en approfondissant ma connaissance des plantes et j'ai alors repris des études en phytothérapie, aromathérapie.

Exaspérée par la "malbouffe", le consumérisme, notre dépendance face à l'industrie agroalimentaire, je désire faire revivre les connaissances ancestrales et de les transmettre. J'ai alors commencé à mettre en place des conférences sur la nature, les traditions culinaires, à animer des balades plantes médicinales puis des ateliers de cuisine de plantes sauvages comestibles.

Sur Revin, j'agis au travers de l'**association Revin Rando Patrimoine.**

Les plantes m'ont également menée à l'apiculture. Durant l'été, ma cuisine devient miellerie et, à l'approche des fêtes, atelier de production de pains d'épice au miel bien sûr !»



Agnès proposera un atelier culinaire de 9h30 à 11h30 lors de la journée Vins & Confitures dimanche 19 novembre prochain.

Le thème abordé sera le sureau noir, avec élaboration de plusieurs recettes, que les participants pourront reprendre.

Nombre limité de places, participation de 5 €.

Plus d'infos auprès des Amis du Parc.

>> Évènement : Dimanche 19 novembre 2017 dès 9h30 et toute la journée

L'association des Amis du Parc organise son premier concours avec l'aimable participation de Lise Bésème-Pia et Agnès Jones, avec à l'honneur cette année les fruits sauvages de notre région! Les produits du terroir auront également leur place avec une trentaine de producteurs attendus et des animations pour tous.



Dimanche 19 novembre 2017
Les Hautes-Rivières
dès 9h30

Journée
confitures des bois
et vins de fruits

Foire aux producteurs & exposants de produits de terroirs
Concours vins & confitures ouvert à tous
Animations

Buvette et restauration
Salle polyvalente "Elie Badré"
Rue du Château d'Eau
08800 Les Hautes-Rivières

Infos & réservation :
+33 (0)6 20 04 10 87
+33 (0)6 76 48 68 54
+32 (0) 479 403 689
amisparcardennes@gmail.com

Amis du Parc
Amis du PNR des Ardennes

Au programme

- Atelier cuisine animé par Agnès Jones
Découverte d'un petit fruit oublié : la baie de sureau noir avec élaboration de recettes
- Participation de Lise Bésème-Pia
Auteur de nombreux ouvrages sur la cuisine ardennaise et recettes sur les confitures sauvages
- Concours de confitures et vins à base de fruits sauvages (précisés ci-après)
Présidé par Robert Raviat
Ouvert aux particuliers et professionnels
- Foire aux producteurs et exposants de produits du terroir
Une trentaine de producteurs français et belges présents
- Repas dinatoire le midi à base de produits locaux (sur réservation)
- Animations tout au long de la journée
Orgue de barbarie - animations pour enfants

Avis aux candidats pour le concours Vins & Confitures

Une des animations phare de cette journée et pour le moins attractive est le concours des meilleurs vins et confitures, ouvert aux particuliers et aux professionnels.

Nous limitons cependant la liste des fruits sauvages à intégrer dans vos recettes, voici ceux qui ont été retenus, dont l'intérêt est également de susciter la curiosité de celles et ceux qui ne les connaissent pas ou peu, ils sont au nombre de 8 : la mûre, la sorbe, la nortette, la cornouille, la myrtille, le cynorrhodon, la prunelle et le sureau noir.

Le règlement est disponible sur demande et sur nos différents supports de communication.
À vous de jouer maintenant!

Infos et réservations sur notre page Facebook ou par mail à amisparcardennes@gmail.com

Soirée rencontre « L'Éveil de la Permaculture »



>> Diffusé au Manège de Givet Jeudi 14 septembre 2017 suivi d'un débat

En partenariat avec les Amis du Parc, l'association le Manège organise une soirée rencontre en choisissant des thèmes dans l'actualité. Pour la rentrée des rendez-vous « Arrêt sur image » et des soirées rencontre, la programmation s'intéressera à une thématique qui séduit de plus en plus : la permaculture.

Plus qu'un film : des rencontres

Ce sera l'occasion pour le public de rencontrer les acteurs directs de ce domaine et d'avoir un aperçu de ce que peut être la permaculture à une échelle personnelle (potager particulier), ainsi qu'à une échelle plus productive (ferme, maraîchage).

La permaculture : Paillage, culture sur buttes, non-travail du sol... La permaculture est une approche globale qui invite à observer la nature, à questionner la conception de notre jardin et à expérimenter.

Accessible à tous, découvrir et s'initier à ce mode de culture aux résultats étonnants devient de plus en plus simple.

Permaculture signifiait, à l'origine, agriculture permanente, puis le concept s'est élargi pour devenir culture permanente, dans le sens de durable.



Synopsis

La permaculture laisse entrevoir une lueur d'espoir avec ses solutions écologiquement soutenables, économiquement viables et socialement équitables. Accessible à tous, elle peut être mise en oeuvre partout. Aujourd'hui, des hommes et des femmes se rencontrent et expérimentent cette alternative crédible.

Soirée documentaire suivie d'une rencontre entre spectateurs et intervenants

- Présence d'intervenants du milieu permacole (pressentis : Serge Perboom de la ferme Arc-en-Ciel de Wellin et Marie Berthe Ranwet, permacultrice)
- Une problématique actuelle
- Au Manège, Esplanade Jacques Sourdil 08600 Givet
- Infos et réservations : <http://lemanege.fr> , 03 24 40 14 40

Nom : Prénom :
Structure :
Adresse :
Code postal : Ville :
Téléphone : Courriel :
N° Siret :
Adhésion : Personne physique : 10 € Personne morale : 25 €
Règlement de ma cotisation pour un montant de €
Par chèque à l'ordre de « Les Amis du Parc Naturel Régional des Ardennes »
Par virement - Coordonnées pour virement : CA NORD EST Givet
IBAN : FR76 1020 6081 1198 7251 9632 605
BIC : AGRIFRPP802
Fait à Le :
Signature

Association Les Amis du Parc naturel régional des Ardennes
amisparcardennes@gmail.com www.amisparcardennes.org

Adhésion à envoyer à :
Bernard Masson, 7 rue des Forges, Linchamps, 08800 Les Hautes-Rivières
ou par courriel à : amisparcardennes@gmail.com
ou par téléphone : 06 20 04 10 87 - 03 24 53 41 59 - 00 32 473 20 15 10



Vous pouvez télécharger les précédents bulletins d'information sur notre site : www.amisparcardennes.org



Retrouvez toutes les actualités des Amis du Parc sur notre page Facebook "Amis du PNR des Ardennes" (ou en faisant une recherche avec @amispnrardennes)



Prise d'écran de notre page Facebook, qui sera complémentaire du site internet et du bulletin mensuel.