

NAMUR Beez

Le « petit Harrods » de la botanique

Érables du japon ou «simples» pruniers, plantes vivaces ou arbustes... Tout se trouve ce week-end à Beez. Un peu comme chez Harrods...

● Samuel HUSQUIN

« J'ai vécu pas mal de temps en Angleterre », démarre François-Louis de Schaetzen. « Hé bien, en matière de plantes, d'arbres et d'arbustes, on voudrait être un peu comme le Harrods de Londres. Vous pouvez tout y acheter. Même un éléphant. Et s'ils ne l'ont pas dans leur stock, ils se débrouilleront pour vous le procurer quand même... »

Manieur de bons mots, le responsable du festival des plantes de Beez fait ainsi comprendre que, ce week-end, dans le parc de son château, on pourra trouver le saule et le cornouiller, les lavandes et les pivoines, les rosiers anglais et les plantes vivaces rustiques.

« Au fil des ans, les salons du jardin, ça pousse un peu comme des champignons. D'où l'importance d'insister dans ce qui fait notre propre identité », insiste l'organi-

sateur.

Deux fois par an, rendez-vous est donc donné au pied du château de Beez. Une fois au printemps, une fois à l'automne.

« Pour cet événement d'octobre, c'est bien évidemment l'arbre qui se taille la part du lion », rappelle François-Louis de Schaetzen. « Les visiteurs pourront aussi prendre conseil auprès des expo-

sants. C'est important de savoir à quoi va ressembler à maturité l'arbre que l'on vient d'acheter. »

Une peau de serpent

À travers le parc à l'anglaise du château de Beez, les promeneurs pourraient aussi trouver de bien belles idées. Car derrière chaque tronc, semble se cacher une petite histoire. « Ce-

Gazon anglais et ambiance botanique : on se croira Outre-Manche, ce week-end au festival des plantes de Beez.



Philippe Berger

Rosiers anglais, pivoines, rhododendrons...

Le Festival des Plantes, c'est ce week-end au château de Beez qui ouvrira ses grilles, ces samedi et dimanche, de 10 à 18 heures.

Parmi la bonne cinquantaine de stands, on pourra trouver des plantes grimpantes et des bambous, des plantes de rocaïlle et des bulbes, des azalées et des pivoines, des cactus et des fushias. Bref, il y aura du choix.

On pourra aussi se restaurer. Un service «brouettes» est proposé par les scouts. Le prix d'entrée est fixé à 6€ et c'est gratuit pour le moins de 18 ans. Plus d'infos au 081/224.670 ou sur www.festivaldesplantes.be

à peau de serpent », signale l'hôte du jour. « Avec les années, le tronc prend de plus en plus l'allure de la peau d'un reptile. » Surprenant.

Ce week-end, vous viendrez à Beez. Pour les exposants. Ou pour le parc. Ou encore mieux : pour les deux. Et peut-être y prendrez-vous racines.

GEMBOUX

Mangez des pommes!

C'est ce dimanche que La Pommeraie ouvrira ses portes pour le plus grand plaisir des amateurs de bons fruits sucrés.

● Michaël CLEVE

La Pommeraie, c'est Paul et Jenny Theunis qui, voici plus de 20 ans ont repris l'exploitation située chaussée de Namur. Ils y ont relancé la vente directe aux consommateurs et la production de produits dérivés comme du cidre, du pommeau de Gembloux, du sirop, des jus délicieux et même un vin de rubinette. Cette variété de pomme est la véritable star de l'exploitation parmi la douzaine de variétés cultivées. On trouve aussi à la Pommeraie cinq variétés de poires disponibles dans la petite boutique où règne un parfum de fruit frais tout à fait envoi-

Un parfum de nature

Les poires de l'exploitation sont également vendues en Russie, en Hollande et en Angleterre où elles sont très appréciées pour leur goût. Le secret de La Pommeraie, c'est la lutte intégrée, une méthode de production où on limite au maximum les traitements



Les saisonniers, dont certains sont là depuis le début de l'aventure, ont chacun leur technique.

chimiques. Ici, c'est la nature qui est responsable de la production sous l'étroite surveillance du producteur. Différents moyens d'observation sont à sa disposition pour prévenir toute invasion animale ou sanitaire.

La Pommeraie possède même sa propre station météo et sera prochainement reliée à l'IRM. Le climat, c'est le nerf de la guerre car il conditionne la maturation des

fruits et donc le rythme de la récolte : 2007 fut une année particulière avec des fruits précoces mais, malgré l'impression générale, 2008 est une année « normale ».

Tout un dispositif

Pour éviter les traitements chimiques, il faut organiser le verger d'une façon bien spécifique avec, par exemple, des haies et de hautes herbes qui constituent un re-

fuge pour les animaux de tous types. Il faut aussi placer des nichoirs car les oiseaux eux-mêmes régulent à merveille certaines espèces d'insectes nuisibles. Parmi les oiseaux, on attire les rapaces qui évitent la prolifération de petits rongeurs. Tout un écosystème complexe et fragile qui permet aux quelque 23 000 arbres de donner de beaux fruits. Le résultat de ce travail de... fourni, vous pour-

TOUT DIRE

Au programme ce dimanche

Dégustations, visite guidée du verger, présence d'associations comme les Escargots de l'Ourchet, la Société Royale Horticole, les Chevaliers de la Coutellerie, des producteurs de cidre normand, l'Office du Tourisme...

Des animations sont prévues pour les enfants avec entre autres une balade à dos d'âne.

➤ www.lapommeraie.be ou 081 610 871.

Variétés anciennes

Une semaine après cette journée de la pomme à Gembloux, vous aurez une séance de rattrapage pour retrouver les époux Theunis lors du marché aux variétés anciennes ou méconnues.

rez le déguster ce dimanche dans le cadre de cette journée de la pomme en vous baladant dans les allées magnifiques de ce petit coin de paradis à deux pas du centre de Gembloux. ■