

# L'Abeille du Parc

Été

## Dossier

**Fruits, baies et amandes :**  
des gourmandises naturelles



## Dossier



# 6/9

**Fruits, baies et amandes :**  
*des gourmandises naturelles*



### Le Parc en action

- PASSAGE PROTÉGÉ POUR AMPHIBIENS

# 3



### Horizon et panorama

- ÉROSION EN FORÊT : LA NATURE VICTIME DE SON SUCCÈS

# 4



### Terre de culture

- LES JEUX FORESTIERS : LA NATURE TONIQUE

# 5



### Parole de terroir

- ANDRÉ LENOIR, PEINTRE PAYSAN

# 14



### Tourisme et art de vivre

- BUTHIERS : UNE BASE QUI A LA TÊTE DANS LES ÉTOILES
- RECETTE « SAUCE MOUTARDE ET MIEL POUR BARBECUE »

# 15



### Les rendez-vous du Parc

- MANIFESTATIONS COMMUNALES

# 16

## Edito

Pour l'été, nous vous avons concocté une Abeille du Parc à croquer ! Le Dossier du Parc fait la part belle aux fruits sauvages comestibles. Ainsi, au fil des quatre saisons, vous pourrez vous régaler de fruits, baies et amandes. Mais attention, quelques règles élémentaires sont à respecter, pour se délecter sans souci : ne pas entrer dans les propriétés privées même si les fruits y sont appétissants et ne pas cueillir tous les fruits, car ils constituent les seules réserves qui permettront à la petite faune sauvage de passer l'hiver. Alors, si au cours d'une balade, un fruit vous séduit par ses rondeurs et sa couleur, avant de le manger, vérifiez dans L'Abeille du Parc s'il s'agit d'une cerise, d'une merise, d'une groseille ou d'une corme ! Et l'été apportant son lot de réjouissances ensoleillées, venez découvrir les divertissements d'antan pendant les Jeux Forestiers d'Achères-la-Forêt, puis profiter des nuits estivales particulièrement claires pour approcher étoiles, planètes et galaxies à l'observatoire de la Base de Buthiers. Enfin, cette saison étant propice à la flânerie, nous vous invitons à rencontrer, le temps d'une interview, Monsieur Lenoir, étonnant « peintre paysan ». Il réalise des oeuvres retraçant toutes les étapes de la moisson et des tableaux monumentaux où le cheval est à l'honneur. Exceptionnellement, il a ouvert les portes de sa maison à L'Abeille du Parc...

Le Président



Eté

**PARC NATUREL RÉGIONAL  
DU GÂTINAIS FRANÇAIS**  
Place de la République  
91490 MILLY-LA-FORÊT  
Tél. : 01 64 98 73 93  
Fax : 01 64 98 71 90  
e-mail : [parc.gatinais-francais@wanadoo.fr](mailto:parc.gatinais-francais@wanadoo.fr)

**Président de la Publication :**  
Jean-Jacques Boussaingault

**Président de la Commission  
Promotion Administration :**  
Guy Gauthier

**Directrice de la Rédaction :**  
Emmanuelle Guilmault

**Rédactrice en Chef :**  
Fabienne Cotté

**Comité de Rédaction  
Rapporteur :**  
Monsieur Poirier

**Membres :** Mesdames Boiton, Chrétien, Grell,  
Lennox, Pesneau, Querné, Schinacher et  
Messieurs Blondy, Bruere, Coulon-Pillot,  
Cadilhac, Mallet, Meier

**Photographies :** Marie-Lys Lenoir  
(© ARELYS - tél. : 06 60 61 40 09)

**Auteurs-rédacteurs :**  
Christian Weiss  
(© Christian Weiss - [x.weiss@wanadoo.fr](mailto:x.weiss@wanadoo.fr))  
Sophie Philippet  
(© Sophie Philippet - [spatz@club-internet.fr](mailto:spatz@club-internet.fr))

**Maquette et impression :** BRISTOL S.A.,  
Tél. : 01 60 82 63 55 - [www.bristol.fr](http://www.bristol.fr)

# Passage protégé pour amphibiens

*Tous les ans, entre février et avril, grenouilles, crapauds et tritons attendent les conditions climatiques favorables à la reproduction : températures douces (au-dessus de 5°C) et temps pluvieux. C'est alors que commence un ballet migratoire nocturne : quittant bois et lieux d'hibernation, ils prennent tous les risques pour rejoindre leurs zones de reproduction et de ponte (étangs, marais, mares...). Une fois les œufs déposés dans l'eau, ces mêmes grenouilles, crapauds et tritons bravent à nouveau le danger en sens inverse, pour rejoindre leur milieu d'habitation.*

C'est un spectacle auquel on peut assister à Larchant, en bordure du marais. « Risques » et « danger » ne sont pas de vains mots pour ces amphibiens qui doivent affronter la traversée d'une route : beaucoup y laissent leur vie...

Des habitants (dont des élus) de Larchant et Villiers-sous-Grez, les deux communes reliées par cette route théâtre du massacre, ont été sensibles au sort réservé à ces animaux migrants. La commune de Larchant, où se trouve le marais, un site important de reproduction, a donc fait appel au Parc naturel régional du Gâtinais français afin de trouver une solution.

## Le grand « seau » vers le marais

Ainsi, cette année, le site a été doté d'une installation étonnante : une « passe à amphibiens » temporaire.

Installée dès le mois de janvier par le Chargé de mission Patrimoine naturel et les écogardes du Parc, avec des élèves en BTS Gestion et Protection de la Nature au LEGTA (Lycée d'Etudes Générales et



Techniques Agricoles) des Barres (Nogent-sur-Vernisson) venus en renfort, elle avait pour objectif de stopper la course des amphibiens, partis traverser la route. Sur chaque côté de cette route, plus de 1000 mètres linéaires de bâche plastique ont été fixés perpendiculairement au sol. Avec ses 40 centimètres de haut et sa base enterrée, autant dire que cette muraille infranchissable était un vrai rempart à la traversée meurtrière ! Une fois stoppés par la bâche, les amphibiens la longeaient, espérant trouver un passage, et tombaient sans dommage dans un des cent seaux enterrés le long du parcours.

C'est alors qu'intervenaient les bonnes volontés locales : des habitants de Larchant, sensibilisés au problème et très motivés, sont venus prêter main forte

bénévolement pour le « ramassage » des amphibiens. Tous les jours de bon matin, ils parcouraient l'installation, faisaient un recensement scrupuleux du contenu des



seaux, relâchaient délicatement ce petit monde sautillant vers le marais, de l'autre côté de la route, en ayant pris soin de noter, sur des fiches de relevé, nombre et espèces pour chaque seau (crapauds communs, grenouilles agiles, rousses ou vertes, tritons palmés ou ponctué...). La numérotation des seaux et la synthèse des fiches ont permis au Parc de déterminer la diversité des espèces, leurs populations, et leurs habitudes de migrations liées aux conditions météorologiques... Lors d'une matinée humide et douce de mars, on a ainsi décompté 1800 amphibiens tombés en une nuit dans les seaux !



## Le Parc en action



## Sauvés des roues

Ce dispositif temporaire, financé par le Parc, a nécessité des moyens humains importants, pour sa mise en place comme pour le suivi quotidien. Il a été démonté en avril quand la migration en sens aller, très massive, a été terminée (la migration en sens retour est beaucoup plus diffuse et étalée dans le temps). Cette installation a fait ses preuves avec plus de 10000 amphibiens « recueillis » et beaucoup moins d'animaux écrasés que les années précédentes. Quelques amphibiens ont cependant été victimes de la route, notamment au niveau des chemins et entrées privées qu'il était nécessaire de ne pas fermer par le dispositif.



Ce dispositif test n'aurait pu être mis en place et prouver son efficacité sans l'aide des étudiants de Nogent-sur-Vernisson, les bénévoles et les élus. Ont également fortement contribué à la réussite du projet : la Préfecture de Seine-et-Marne, ayant délivré au Parc une autorisation de capture temporaire de ces amphibiens, obligatoire pour la manipulation de ces espèces protégées, la Direction Départementale de l'Équipement de Nemours, qui a prêté son matériel de signalisation lors de l'installation et surtout les propriétaires et gardiens du Marais de Larchant pour avoir permis au Parc d'installer son dispositif retour à l'intérieur de la propriété et de stocker le matériel.

Ayant constaté le nombre important d'amphibiens sauvés et la contribution de nombreuses personnes et collectivités, le Parc naturel régional du Gâtinais français devrait renouveler l'opération en 2004 afin de vérifier ce succès dans le temps. La recherche d'une solution pérenne et mieux intégrée dans l'environnement pourrait être un des aboutissements de ce travail de longue haleine.







## Erosion en forêt : la nature victime de son succès

*Comment protéger la forêt de Fontainebleau et celle des Trois Pignons de ses amoureux souvent avides de s'imprégner de toutes les activités réalisables dans les bois et plus particulièrement sur les sols sableux et dans les chaos de grès qui caractérisent le massif ? Pas facile pour l'Office National des Forêts (ONF), déjà chargé de la gestion sylvicole, de préserver les 5 700 espèces végétales et les 6 600 espèces animales qu'on y observe, une autre de ses missions,*

*tout en accueillant un public souvent plus exigeant. Les 17 millions de visites annuelles ne se répartissent pas uniformément sur les 28 500 hectares du périmètre classé « Forêt de protection » en avril 2002, mais se concentrent sur les sites les plus attractifs : gorges, chaos, platières, qui sont également les plus sensibles à l'érosion.*

### Fragilisation des milieux

À force d'être piétinée, la végétation fragile qui pousse sur les sols sableux est détruite, et les chemins se creusent. Aggravée par les ruissellements pluviaux, l'érosion met à nu les racines pendant que le lessivage des sols emporte les éléments minéraux déjà rares. Enfin, le tassement étouffe les racines encore souterraines et favorise le dépérissement des arbres riverains des chemins. La grande faune, dérangée en permanence, déserte les sites, ce qui modifie encore un peu plus le milieu. Par ailleurs, à force d'être éprouvés, les chaos rocheux et la platière se délitent ou s'effondrent.

### Risques naturels...

De fait, la plupart des couches de grès ne sont pas solidaires et reposent sur du sable. En cas d'affaissement, quand le sable s'écoule sur les pentes, des blocs en se dissociant, peuvent glisser ou basculer. Si ces phénomènes sont prévisibles, ils ne sont pas prédictibles et cette surfréquentation est particulièrement préoccupante dans les chaos rocheux fréquentés entre autres par les varappeurs. Ce sont d'ailleurs ces derniers, familiers des rochers, en particulier les « Accros du bloc » (Entente Sportive de la Forêt, pratiquants du Gâtinais) qui ont alerté la mairie de Larchant sur les risques natu-

rels de l'un des sites - la Dame Jouanne - en rappelant l'accident tragique de 1966 qui avait coûté la vie à 3 randonneurs, écrasés par un bloc de grès. À l'initiative de l'O.N.F. un rapport géologique a permis de réaliser un diagnostic des sites à risques sur la Dame Jouanne, puis de les recenser, afin d'entreprendre des aménagements aujourd'hui presque achevés.

### ...Et comportements

De fait, « la préservation de la forêt dépend plus du comportement de ses usagers que du nombre de passages », comme le rappelle Edouard Jacomet, coordinateur pour l'ONF sur le massif de Fontainebleau. « Une Charte de l'utilisateur, sur laquelle nous travaillons, permettra de faire progresser cette approche pédagogique sur la responsabilité de chacun ». Un Comité Érosion, regroupant différents acteurs et associations, travaille également dans ce sens.



### Les mesures du Comité Érosion

À l'initiative de l'ONF, en concertation avec la Mairie de Larchant, les Amis de la Forêt de Fontainebleau, le CODERANDO (randonneurs) et le COSIROC (varappeurs), différentes mesures de protection ont été prises depuis le printemps 2002, en particulier sur le site de la Dame Jouanne :

- mise en défens (par des fils de fer) des zones à risques (définies par arrêté préfectoral),
- information du public sur les zones à risques et incitation à rester sur les chemins balisés,
- cars scolaires interdits sur la route de la Dame Jouanne,
- fermeture d'un chemin rural perpendiculaire à cette route de la Dame Jouanne, qui permettait un accès frontal - favorisant le piétinement - au profit d'un accès linéaire et d'un stationnement sur un nouveau parking situé à mi-chemin entre l'Eléphant et la Dame Jouanne,
- enfin, un escalier en bois a été aménagé dans les parties les plus pentues du sentier de découverte pour l'accès à la platière. Ces mesures ont été financées par l'État et le Conseil général de Seine-et-Marne.



# Les Jeux Forestiers : la nature tonique

Terre de  
culture

L'association intercommunale l'Entente Sportive de la Forêt (E.S.F.), créée en 1977 à l'initiative de quelques amis sportifs dont Pierre Bacqué, aujourd'hui Président, regroupe plus de 850 adhérents dans 18 communes. Elle propose aux habitants du canton de La Chapelle-la-Reine, une douzaine de loisirs sportifs (football, judo, ju-jitsu, karaté, yoga, cross, basket, tennis, escalade, course à pied, taï-chi-chuan, danse, gymnastique, V.T.T...). Pour se retrouver et mieux se connaître, toutes activités réunies, encadrants et bénévoles organisent tous les deux ans, le premier week-end de juillet, une grande fête: **les Jeux Forestiers** qui, cette année, se dérouleront à nouveau dans le cadre sylvestre d'Achères la Forêt.



## La fête forestière

« Au départ, nous nous rencontrions à l'occasion d'une kermesse », se souvient Roger Fayolle, vice-Président de l'ESF. « Un jour nous est venue l'idée d'une vraie fête, dans un cadre forestier ». Les membres de l'ESF organisent les premiers Jeux Forestiers en 1985 à Boissy-aux-Cailles, attirant tout de suite plusieurs centaines de personnes. Par la suite, La Chapelle-la-Reine, Villiers-sous-Grez et Achères-la-Forêt ont accueilli cette joyeuse manifestation. « Les Jeux Forestiers n'ont pas pour vocation de mettre les gens en compétition, ni de proposer des tournois », précise bien Monsieur Fayolle. « Notre objectif premier est d'offrir au plus grand nombre (hommes, femmes et enfants) un dimanche de loisirs forestiers, avec des sports pour tous dans un cadre agréable. Même si des records sont à battre au cours de la journée, le mot d'ordre est: convivialité ». Mis en scène comme des olympiades, les Jeux Forestiers sont « ouverts » le matin avec l'arrivée de la flamme et le lâcher de pigeons. Après de sympathiques épreuves, à 19 heures les médailles d'or, d'argent et de bronze sont remises aux gagnants des catégories hommes, femmes et enfants.

Le dimanche 6 juillet 2003, les Jeux Forestiers d'Achères-la-Forêt vous permettront de retrouver les jeux d'antan, comme on les pratiquait dans nos communes rurales: déplacement d'un stère, lancer de bûchettes et de bûches, sciage au passe-partout et à la sciote... Pour tester votre adresse et votre équilibre: tir à l'arc, jeu de palets et de quilles, parcours d'échasses, rodéo sur un tronc savonné... Des artisans aux savoir-faire ancestraux feront revivre les métiers de jadis: sabotier, scieur de long, tailleur de pierre... Et pour ceux qui veulent voir les Jeux Forestiers d'en haut: saut à l'élastique !

**Les Jeux Forestiers,  
dimanche 6 juillet 2003,  
de 10h à 19h à Achères-la-Forêt**  
Renseignements: 06 63 53 84 76 ou  
01 64 24 37 08 ou [www.esf77.org](http://www.esf77.org)



oh hisse !



Hue !



Le sabotier, comme au  
bon vieux temps !



Aïe ! Aïe ! Aïe !







# Fruits, baies et amandes : des gourmandises naturelles

Dossier

Lorsque la rosée les nimbe, groseilles, merises, prunelles et mûres scintillent comme rubis, grenats et perles noires dans leurs écrins buissonniers. Avant que l'homme ne choisisse de les cultiver, les baies symbolisaient un présent de la nature pour nos lointains ancêtres néandertaliens. Les plantes et les arbustes qui les portent représentaient des indices de saisons, de sols, des complicités ordinaires mais essentielles. Les fruits sauvages sont à l'origine de presque tous nos fruits cultivés. À présent, du printemps à l'hiver, ces baies sont des gourmandises parfumées que l'on peut consommer crues, en tartes, en confitures, ou en liqueur à condition de ne pas se conduire en pillard, en saccageant les plantes qui les portent ou en perdant de vue qu'elles sont une source de nourriture indispensable pour les oiseaux.

*Aujourd'hui, la quête et la cueillette des fruits et des baies sauvages est déjà un plaisir en soi.*

## Des milieux à préserver

Pour notre agrément et pour préserver la biodiversité, les plantes et arbustes porteurs de fruits méritent d'être reconnus, inventoriés et conservés dans les lisières de bois, les haies, au fond des jardins... Trop souvent encore, les buissons épineux, comme les ronciers ou les prunelliers, évoquent une nature sauvage, hostile, colonisatrice qu'il est préférable de défricher. Pourtant, ils représentent un garde-manger vital pour la petite faune, en particulier les oiseaux... De nombreuses baies, non comestibles ou sans intérêt gustatif pour nous, sont en revanche indispensables aux oiseaux pour passer l'hiver, comme par exemple les drupes\* de l'aubépine ou du lierre. Détruire les arbustes qui les portent contribue à réduire leur chance de survie durant la saison froide. Les fourrés et les ronciers sont également des abris et des niches écologiques pour les oiseaux buissonniers comme le Rossignol philomèle, le Troglodyte mignon ou le Pouillot véloce qui s'y dissimulent pour y chanter ou y nidifier, ainsi que pour de nombreux insectes et arachnides utiles dont les carabes, les guêpes (prédatrices des chenilles), et les araignées.

## Quelques précautions

En premier lieu, respectez les plantes et les arbres sur lesquels vous faites vos cueillettes : n'arrachez pas leurs feuilles et ne cassez pas leurs branches. Il est préférable d'éviter les prélèvements sur les branches basses souvent parasitées et parfois souillées par les animaux marquant leur territoire. Renard et blaireau peuvent ainsi transmettre par leur urine un parasite porteur d'une maladie « l'échinococcose », très dangereuse pour l'homme. Toutefois, sachez que l'on n'enregistre qu'un seul cas de cette maladie par an, dans l'Est de la France. Ne consommez pas de baies entamées ou tombées à terre et méfiez-vous des fruits piquant peut s'en repaître à l'intérieur.

Riches en vitamines et en éléments actifs, les fruits sauvages sont légèrement laxatifs : n'en abusez pas crus et tenez compte du système digestif plus fragile des jeunes enfants. Enfin, si vous êtes en compagnie d'enfants ou de néophytes, assurez-vous de l'identification des fruits et baies cueillis. Par respect pour les riverains, ne grappillez pas dans les propriétés privées ou sur leurs limites immédiates.

## Respectons la propriété privée

Il est important que le promeneur respecte la propriété privée et soit conscient des menaces que son comportement peut faire peser sur les milieux naturels, forestiers et agricoles.



© Christian Weiss

Les mots accompagnés d'un astérisque « \* » vous invitent à vous reporter au lexique à la fin du dossier.

# Printemps

Les saisons sont parfois capricieuses: elles ont tantôt un peu d'avance ou se font parfois désirer. Selon l'ensoleillement, les gelées tardives ou la pluviométrie, les baies des framboisiers, des fraisiers et des groseilliers mûrissent parfois dès le mois de mai ou se cueilleront en juin, au seuil de l'été: à vous d'être curieux en repérant leurs feuilles et leurs fleurs, en espérant leur mûrissement, pour être au rendez-vous de la nature le bon jour !

## Framboisier (Rubus idaeus)

**Description** • De souche vivace, ces arbrisseaux à feuilles caduques dépassent parfois 2 mètres. Ils prolifèrent en tiges buissonnantes. Leurs feuilles alternes\*, vert vif, comptent de trois à cinq folioles\*. Les pousses, hérissées de fins aiguillons, sont bisannuelles: herbacées\* au premier printemps, puis ligneuses\* la

seconde saison. Les framboisiers fleurissent en grappes roses et blanches, très prisées des insectes butineurs, puis fructifient et se dessèchent. Il est



© Christian Weiss

toutefois commun qu'une seconde fructification se produise en automne.

**Habitats** • Lisières des bois, clairières, talus.

**Fruits** • Baies rouges veloutées, à grains agglomérés. Juteuses et aromatiques, elles se détachent très bien de leur réceptacle. Cueillette dès fin mai jusqu'en octobre. Aucune confusion possible.

**Qualités** • Ce sont, avec les fraises des bois, les plus exquises baies offertes par la nature. Recherchées, elles se savourent nature, ou préparées en gelée, en confiture, en tarte, en sorbet, en sirop, liqueur...

## Fraisier des bois (Fragaria vesca)

**Description** • Les fraisiers des bois font partie des plantes vivaces dont les feuilles trifoliées\* et dentées sont d'un beau vert brillant sur le dessus, plus pâles et duveteuses par-dessous. Grâce à leurs tiges rampantes, les stolons, ils colonisent talus et clairières à condition de bénéficier de quelques heures d'ensoleillement par jour.



© Marie-Lys Lenoir

Leurs petites fleurs blanches s'épanouissent dès le mois d'avril jusqu'en juillet. Les fraisiers n'ont été cultivés en jardin qu'à partir du

xv<sup>e</sup> siècle.

**Habitats** • Lisières des bois, clairières, talus.

**Fruits** • Pour un botaniste, la fraise est un « faux fruit » issu en réalité du développement du réceptacle. Les véritables fruits sont en réalité les petits grains durs parsemant les cônes délicats et charnus.

**Qualités** • Très recherchées par les gourmets, ces petites fraises parfumées se savourent nature, ou préparées en confiture, en tarte, en sorbet, en sirop, ou en liqueur. Elles sont riches en vitamine C, astringentes et diurétiques.

**Confusion** • Uniquement avec une fraise « décorative » *Duchesna Indica*, une plante décorative de jardin, comestible, mais sans goût ni saveur !

## Groseillier (Ribes rubrum)

**Description** • Ces arbrisseaux ligneux, buissonnants et vivaces s'accommodent de la plupart des sols. Leurs feuilles caduques pétioles\* de couleur verte se présentent en bouquets ou alternes. Elles offrent trois à cinq gros lobes dentés et sont glabres\* par-dessous. Les groseilliers fleurissent dès la fin du mois de mars en grappes de couleur jaune-vert. On compte plus de cinquante espèces différentes, toutes comestibles.



© Marie-Lys Lenoir

**Habitats** • Lisières des bois, collines boisées, clairières, talus.

**Fruits** • Rouges, rosés ou jaunes pâles, les petites baies de groseilles pendent en grappes de la fin du mois de mai jusqu'en juillet (en plaine). Leur pulpe juteuse contient des pépins.

**Qualités** • Un peu acidulées et sucrées en même temps, les groseilles désaltèrent. Elles se consomment également en salade de fruit, légèrement sucrées, ou cuisinées en gelée, confiture, tartes... Elles sont digestives, toniques et riches en vitamine C.

**Confusion** • Attention de distinguer ces baies en grappe de celles, toxiques, de la bryone et de la salsepareille, qui poussent sur des tiges herbacées (lianes), épineuses chez cette dernière et dont la fructification est plus tardive (septembre/octobre).

# Eté

Selon l'altitude et l'ensoleillement, les merises sont les premiers fruits sauvages du début de l'été. Myrtilles, baies de sureau et de mûres se cueillent plutôt en août, mais il suffit d'une gelée précoce, d'une pluie ou d'une sécheresse pour ruiner ces fragiles baies.

## Merisier (Prunus avium)

**Description** • Les merisiers figurent parmi les lumineux messagers du printemps. Ils fleurissent en lisière des bois souvent avant que les feuilles se distinguent sur les autres arbres. Ils atteignent parfois plus de 20 mètres de hauteur et leur écorce lisse est de couleur marron-rouge. Avec l'âge, celle-ci se déroule en lanières. Les feuilles dentelées du merisier s'identifient grâce aux deux petites glandes rougeâtres situées sur le pétiole\* à la limite du limbe\*.



© Christian Weiss

**Habitats** • Lisières des bois, collines boisées, clai-

rières, haies.

**Fruits** • Moins joufflue que la cerise, la merise varie du rose au noir. Elle contient un gros noyau adhérent à la pulpe.

**Qualités** • Acidulées ou sucrées, les merises n'en sont pas moins savoureuses. Attention à leurs effets digestifs parfois laxatifs ! Avec de la patience, on peut également en faire des confitures, des gelées, du sirop...

**Confusion** • Attention de ne pas confondre les merises avec les drupes amères (mûrissant en juillet-août) du Cerisier malaheb (présent dans les haies).

## Sureau rouge et noir (Sambucus racemosa, Sambucus nigra)



© Marie-Lys Lenoir

**Description** • Ces arbustes à croissance très rapide sont considérés comme des colonisateurs dans des friches et les jardins à l'abandon. On parle d'espèces rudérales\*. Dépassant

parfois 10 mètres, les sureaux portent des branches en arceaux retombants. Les tiges anciennes portent une écorce écaillueuse beige et recèlent une moelle blanche. Les feuilles opposées et composées de cinq à sept folioles dentées, expriment au froissement une odeur aigre. Les fleurs, s'épanouissant en ombelles\* dès le mois de mai, ont en revanche un parfum doux et sucré (on peut les cuisiner en beignets).

**Habitats** • Lisières des bois, friches, haies, rives.

**Fruits** • Sureau rouge: en grappes pendantes rouge-coral, translucides et juteuses. Sureau noir: en grappes pendantes noires à jus vineux. Août à septembre pour les deux espèces.

**Qualités** • Les fruits se cuisinent en gelée, marmelade, sirop... Attention, dégustés nature, leurs effets digestifs sont laxatifs ! Ils peuvent être associés à d'autres fruits des bois.

**Confusion** • Ne cueillez pas les fruits indigestes du sureau yèble, une plante herbacée aux grappes dressées fructifiant en septembre/octobre.

## Ronciers (Rubus sp)

**Description** • Les ronces, généreuses en baies savoureuses, sont des arbrisseaux à l'affection agressive. Il en existe plusieurs variétés, buissonnant en fourrés souvent impénétrables. Leurs tiges portent des feuilles alternes, à trois ou cinq folioles dentées, dont les nervures sont armées elles aussi d'aiguillons crochus. Les fleurs s'épanouissent en bouquets



© Christian Weiss

blancs teintés de rose et de carmin entre juin et juillet.

**Habitats** • Lisières des bois, friches, haies, rives.

**Fruits** • Baies globuleuses composées de grains « poilus » et agglomérés, grenat à noir, luisant et se détachant très bien du réceptacle à maturité.

**Qualités** • Les mûres, à maturité, sont aujourd'hui très recherchées. Nature, en confiture, en gelée, en tarte, en liqueur, elles sont délicieuses et parfumées, et ne peuvent se confondre avec d'autres fruits.





# Automne

L'automne est l'une des saisons les plus prodigieuses, en particulier en amandes, noisettes, et bogues. Si le froid ne les éprouve pas, il est possible d'en cueillir jusqu'au cœur de l'hiver. Pommes sauvages, cormes et alises ont une saveur particulière qu'il est préférable d'allier à d'autres saveurs plus sucrées si on veut les consommer crues.

## Pommiers sauvages

(Malus sylvestris)

**Description** • Tortueux et épineux, le pommier des bois est originaire de Russie. Il atteint parfois 10 mètres de haut. Son écorce brunâtre s'écaille en vieillissant. Les feuilles elliptiques, finement dentées, sont très duvetuses par-dessous. D'autres espèces de pommiers sauvages se développent en buissons. Plusieurs centaines de variétés d'entre eux sont à l'origine de nos pommiers cultivés. Ils fleurissent en bouquets roses et blancs d'avril à mai.

**Habitats** • Lisières des bois, friches, haies, rives.

**Fruits** • Ces petites pommes sont très fermes, vertes, rouges, ou brunes, tachées, et de la taille d'une balle de ping-pong. Elles ont un long pédoncule\* et mûrissent d'août à octobre.

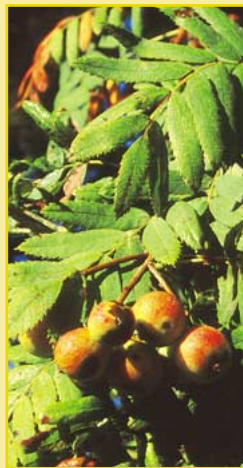
**Qualités** • Très acides, elles ne se digèrent pas facilement (laxatives). Préférez-les cuites ou en compote.



© Marie-Lys Lenoir

## Cormier (Sorbus domestica)

**Description** • Ce très bel arbre forestier, de plus en plus rare, mesure de 5 à 20 mètres. Ses feuilles composées\* et pennées\*, alternes, ont la particularité d'être dentées à leurs extrémités. Son écorce, brune ou orangée, fissurée, s'écaille en tuiles rectangulaires. Le cormier s'épanouit au mois de mai en inflorescences pyramidales blanches.



© Christian Weiss

**Habitats** • Forêts, haies, bois clairs.

**Fruits** • Les cormes ont la forme de petites poires jaunâtres ou vertes et mûrissent en automne.

**Qualités** • Il est préférable de cuire les cormes, assez âpres quand on les consomme natures. Par ailleurs, elles recèlent dans leur chair de petites granulosités dures. Pour les apprécier, laissez passer les premières gelées afin de les déguster blettes.

## Cornouiller mâle (Cornus mas)

**Description** • Cet arbuste à croissance lente dépassant rarement 5 m est l'un des premiers à fleurir en ombelles sphériques de couleur jaune-vif, souvent même avant le mois d'avril. Ses feuilles ovales et pointues,



© Marie-Lys Lenoir

opposées, présentent de belles nervures régulières bien dessinées et caractéristiques.

**Habitats** • Bois, lisières, haies.

**Fruits** • Les drupes du cornouiller ressemblent à

des olives rouges et brillantes qui recèlent un noyau allongé et mûrissent de septembre à octobre.

**Qualités** • Bien qu'acidulées, les cornouilles bien mûres sont des fruits à découvrir. On peut également les cuisiner en compote ou en gelée.

**Confusion** • Les cornouilles peuvent être confondues avec les fruits de certains sorbiers, mais les feuilles et le noyau de cette drupe sont caractéristiques du cornouiller mâle.

## Épine-Vinette (Berberis vulgaris)

**Description** • Cet arbrisseau buissonnant est commun dans les haies traditionnelles. Ses rameaux dressés ou légèrement arqués sont armés de longues épines acérées. L'épine-vinette pousse sur les sols pauvres



© Marie-Lys Lenoir

et ne craint ni la sécheresse ni le froid. Elle s'épanouit en mai en milliers de fleurettes d'or. Les feuilles, finement dentées, simples et alternes, poussent en bouquets. Son bois est de couleur jaune citron caractéristique.

En automne, l'arbuste ressemble à un feu: rouge, orange et carmin tandis que les fruits rutilent en grappes.

**Habitats** • Bois, lisières, haies.

**Fruits** • Les drupes rouge-orangé de l'épine-vinette sont oblongues et un peu cintrées, avec un petit point noir à leur extrémité. Leur peau est assez épaisse et recèle deux pépins allongés. Elles se récoltent de septembre à octobre.

**Qualités** • Acidulées et très riches en vitamine C et en pectine\*, les baies de l'épine-vinette sont rafraîchissantes, toniques et stimulantes, mais légèrement laxatives: pas d'abus. Elles se cuisinent en confiture, gelée et sirop avec patience.

## Noisetier (Corylus avellana)

**Description** • Bien connus des enfants des campagnes qui y prélèvent leurs bâtons, les noisetiers ou coudriers se propagent aussi bien par leur souche que par leurs graines. Atteignant parfois 6 m de haut, leurs rameaux à l'écorce délicate portent des fleurs caractéristiques en forme de cœur. Les chatons mâles pendent en chenilles jaune clair dès la fin du mois de février.



© Christian Weiss

**Habitats** • Bois, lisières, talus, haies.

**Fruits** • Habillée d'une jupe appelée «involucre foliacée», la noisette se cache dans une coque d'abord vert clair puis beige à brune à maturité.

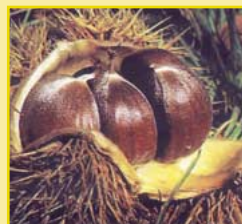
**Qualités** • Nutritive et digeste, la noisette est le complément idéal pour le randonneur. Très parfumée, on en tire une huile délicate. On peut également la cuisiner en pâtisserie, ou en confiture. Attention, certaines noisettes sont déjà occupées par des insectes dont les larves mangent la pulpe après qu'elle ait été parasitée par leurs parents.



© Christian Weiss

## Châtaignier (Castanea sativa)

**Description** • Nouveaux et tourmentés, les châtaigniers peuvent s'élever à plus de 25 mètres et vivre 500 ans. Leur tour de taille et leur écorce crevassée en font les patriarches de certaines forêts. Leurs larges



© Bruno Pambour

feuilles lancéolées\* et dentées sont satinées sur le dessus, mates en dessous. En juillet, les châtaigniers fleurissent en chatons jaunâtres au parfum farineux

douceâtre. A l'automne l'arbre se pare de tous les ors.

**Habitats** • Forêts, bois, lisières.

**Fruits** • Protégées par une bogue hérissée d'épines fines et acérées, les châtaignes sont enchâssées dans un berceau soyeux. Le haut du fruit porte une tâche claire et leur base une pointe en faisceau de styles secs (ce qui les distingue des marrons d'Inde, non comestibles, dont les feuilles composées sont également très différentes de celles du châtaignier).

**Qualités** • Anciennement appelé «arbre à pain», le châtaignier et ses fruits ont bien des vertus. Les délicieuses châtaignes se consomment grillées (ne pas oublier de les fendre), cuites à l'eau, confites, en confiture, en farine... Elles sont parfois véreuses, ce qui se décèle par un petit trou sur leur épaisse peau.



# Hiver

Même l'hiver réserve des surprises : le passage du gel est même préférable sur la prunelle et le néflier pour les rendre plus doux. N'oubliez pas que vous prélevez sur les dernières réserves de la petite faune !

## Alisier torminal (Sorbus torminalis)



© Alain Fontaine / NaturEssonne

**Description** • L'alisier torminal fait aussi partie des arbres forestiers précieux qui se font rares. Son écorce lisse se fissure en prenant de l'âge. Ses feuilles simples et alternes, à long pétiole, présentent sept à neuf lobes aigus et irréguliers, finement dentés. Il fleurit en mai et juin. En automne, l'alisier prend de magnifiques teintes rougeâtres.

**Habitats** • Forêts en taillis sous futaie, bois clairs.

**Fruits** • Les alises ressemblent à de petites poires ovales brunes aplaties aux extrémités et parsemées de petites verrues. Leur chair légèrement ocre, devient pâteuse à maturité.

**Qualités** • Bien que difficiles à récolter, les alises ne manquent pas de saveur, à condition de les récolter après le passage des premières gelées.

## Églantier, Rosier des chiens (Rosa canina)



© Marie-Lys Lenoir

**Description** • À l'origine des rosiers domestiques, les églantiers fleurissent en buissons dès le printemps dans les haies, les lisières. Arbrisseaux très épineux, ils atteignent parfois 4 mètres de hauteur, mais colonisent parfois d'autres arbustes. Leurs feuilles dentées ressemblent en plus petit, à celles des rosiers des jardins. Les fleurs s'épanouissent en bouquets aux extrémités des rameaux, du blanc au carmin.

**Habitats** • Talus, haies, lisières des bois.

**Fruits** • De formes ovoïdes de couleur orangée à rouge vif, les cynorhodons mûrissent de septembre à novembre. La bourre qui entoure les graines jaunes et la pulpe de ces fruits fournit un poil à gratter très efficace qui a valu aux cynorhodons le nom populaire de « grattecul ».

**Qualités** • Acidulées et très riches en vitamine C mais aussi A, B, K et E, les cynorhodons se cuisinent surtout en marmelades ou en gelées, excellentes, ce qui demande beaucoup de patience pour les débarrasser de leur bourre et de leurs pépins !

## Néflier (Mespilus germanica)



© Christian Weiss

**Description** • Ce petit arbre au tronc et aux rameaux tortueux, originaire du Caucase, ne s'élève guère au-dessus de 5 mètres. Son écorce brunâtre est en harmonie avec des feuilles elliptiques dentées de couleur vert mat, très duveteuses par-dessous. Ses grandes fleurs blanches s'ouvrent de mai à juin.

**Habitats** • Bois, talus, haies.

**Fruits** • Jaune d'or, ocre ou bruns, les nèfles ressemblent à de petites toupies. Leur base révèle un petit cratère bordé de cinq sépales\* desséchés.

**Qualités** • Avant le passage des gelées, les nèfles sont quasiment immangeables mais une fois les gelées passées sur les fruits, c'est un régal. Leur parfum évoque toute la nature, à la fois acidulé, sucré et un peu âpre. Les nèfles sont très riches en vitamines et digestives.

Un peu déconsidérés, ces fruits évoquaient par le passé une valeur sans intérêt, d'où l'expression : « pour une poignée de nèfle », ou « des nèfles ! ».

## Prunellier (Prunus spinosa)



© Marie-Lys Lenoir

**Description** • Arbustes touffus et hérissés d'épines, les prunelliers à l'écorce sombre colonisent vite les friches par les drageons\* jaillis de leurs racines. Leurs rameaux se couvrent de fleurettes blanches d'avril à mai avant que ne sortent de petites feuilles finement dentées, vertes dessus et grisâtres dessous.

**Habitats** • Bois, lisières, talus, friches, haies.

**Fruits** • Sphériques et recouverte de pruine\*, les prunelles bleu-noir recèlent une pulpe jaunâtre et un noyau, comme une petite prune.

**Qualités** • Ici aussi, laissez passer les premières rigueurs de l'hiver avant de goûter les âpres prunelles. En confiture ou en gelée, on oublie leur amertume grâce au sucre. Elles se préparent également en liqueur.

## Petit lexique du naturaliste

**Alternes** : se dit de feuilles implantées alternativement, en quinconce (pas face à face).

**Foliole** : chaque division du limbe d'une feuille composée.

**Glabre** : dépourvu de poils.

**Drageon** : pousse qui naît de la racine d'une plante vivace.

**Drupe** : fruit charnu à noyau.

**Herbacé** : ayant l'aspect de l'herbe.

**Lancéolé** : terminé en forme de lance.

**Ligneux** : ayant l'aspect du bois.

**Limbe** : partie principale, élargie et étalée, de la feuille.

**Ombelle** : inflorescence dans laquelle les pédoncules partent tous d'un même point pour s'élever au même niveau, comme les rayons d'un parasol.

**Pectine** : substance gélifiante contenue dans de nombreux végétaux et utilisé comme épaississant dans l'industrie alimentaire et pharmaceutique.

**Pédoncule** : queue d'une fleur ou d'un fruit.

**Pennée** : se dit d'une feuille dont les nervures sont disposées de part et d'autre d'un pétiole commun, comme les barbes d'une plume.

**Pruine** : couche poudreuse qui recouvre certains fruits.

**Pétiolé** : porté par un pétiole, partie rétrécie reliant le limbe d'une feuille à la tige.

**Rudéral** : qui croît dans les décombres.

**Sépale** : chacune des pièces du calice d'une fleur ; les sépales entourent le bouton floral.

**Trifoliée** : se dit d'une feuille composée de trois folioles, comme celle du trèfle.





# André Lenoir, peintre paysan

*Les odeurs et les poussières de l'orge, de l'avoine et du blé, les souffles des bœufs et des chevaux peinant à tirer le soc ou la moissonneuse, André Lenoir les distille comme des fragrances, quand il les évoque, dans les tons de sa palette bucolique... Bien sûr, son regard sur les paysages ruraux d'antan est toujours celui de son enfance : la nature semble rayonner, les champs piquetés de coquelicots, de marguerites et de bleuets ressemblent à des jardins, la fatigue ne se lit pas sur les visages des paysans à l'ouvrage, et les animaux pourraient concourir dans un comice agricole. Mais justement, André l'a réalisé, son rêve d'enfance : peindre ses campagnes gâtinaises, ses chevaux de trait, ses vaches... et aussi ses parents dans la ferme qu'il n'a jamais quittée, ou presque.*



Parfois, tel le douanier Rousseau, il s'égarait vers quelque plage exotique qu'il a peinte en l'imaginant, mirage entrevu sur un calendrier des PTT ou dans une publicité onirique. Ses émotions artistiques, il s'en est également nourri, lorsque ses parents passaient une semaine de vacances de Noël chez la tante de Paris, et que toute la famille se

devant ses camarades en lui confisquant son dessin ! Confus sur le coup, il a eu sa revanche, puisque le lendemain son oeuvre était exposée dans la salle de classe ! Sa passion à lui, depuis toujours, c'était d'être à la fois peintre et paysan, puisque ses deux activités lui plaisaient pareillement ! « J'avais le même plaisir à tracer un sillon et à peindre », s'amuse-t-

plus tard, en cachant sa peine, de son dernier cheval, pour ne pas qu'on se moque de lui. Peu à peu, le grenier à grain familial se transformera en atelier et quand il prend sa retraite d'agriculteur, à 55 ans, comme il l'a prévu, il peint à plein temps, se déclarant même comme artiste peintre auprès de monsieur l'Inspecteur des contributions directes, pour exercer en toute transparence. Aujourd'hui des dizaines de toiles représentant la vie rurale du Gâtinais français décorent les murs de l'ancienne ferme, dont d'extraordinaires panneaux en plusieurs parties évoquant une journée aux champs à travers les moissons telles qu'elles se pratiquaient « avant », ou encore la foire aux bestiaux, à Courtenay, dans les années 1930, les labours et les semis à La Chapelle-la-Reine.

« J'ai rêvé ma vie », se confie-t-il, « puisque j'ai même peint des décors de théâtre, un ouvrage que j'imaginai depuis longtemps ». André Lenoir a même exposé au Grand Palais, au salon des artistes français : « Je n'aurais jamais imaginé tout cela quand j'étais enfant, exprime-t-il dans un sourire ».

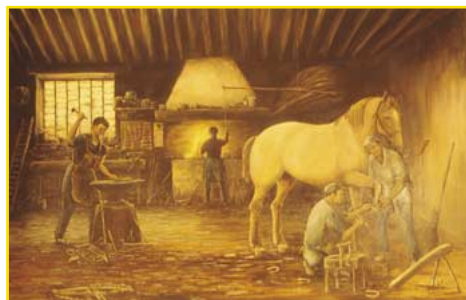


retrouvait comme par magie sur les fauteuils rouges de l'Opéra dont il adulait les spectacles chorégraphiques. Il a ainsi immortalisé pour toujours les danseuses du Lac des Cygnes et de la Belle au Bois dormant, la jambe en grand jeté, dans le décor du Palais Garnier.

Même sur les bancs de l'école de la Chapelle-la-Reine, André peignait déjà et il se souvient encore quand monsieur l'instituteur l'a surpris et souffleté

il. André entretient ainsi sa mémoire paysanne et son histoire familiale pour s'en inspirer : l'arrière-grand-père, « routier », avec ses charrois bringuebalant les blocs de pierre et de grès sur les routes environnantes, le grand-père qui fait construire la ferme, à proximité de la voie ferrée qui vient de s'ouvrir, en 1889.

Avec ses parents, il vivra les dernières années rurales des bestiaux, se séparant





# Buthiers : Une Base qui a la tête dans les étoiles

*S'il était besoin de prouver que la nature n'est pas réservée à quelques privilégiés, la Base régionale de plein air et de loisirs de Buthiers justifierait depuis plus d'un quart de siècle que cet accès peut être partagé par tous, et en particulier par les jeunes franciliens qui ne jouissent pas toujours d'un environnement naturel proche de leurs logements. À l'initiative de la Région Ile-de-France, la Base voit le jour en 1977 sur un ancien site carrier reconquis par la végétation, entre platières, buttes sableuses, bois et chaos gréseux, dans le cadre remarquable de la vallée de l'Essonne.*



S'étendant sur 140 ha, la Base de Buthiers, en partie libre d'accès, offre de nombreuses possibilités d'activités sportives et de loisirs: escalade, V.T.T., nage, volley, basket, hand, tennis, randonnée, tir à l'arc, astronomie et découverte de la nature.

## De l'escalade...

Au départ, l'idée consiste à offrir l'occasion de découvrir, en pleine nature, un espace agréable et ludique. Les étonnants chaos de grès du massif de Buthiers se prêtent parfaitement à l'escalade. Dans le même temps, hébergements et encadrements se mettent en place, pour accueillir en toute sécurité groupes et scolaires. Une piscine chauffée de 1400 m<sup>2</sup>, des terrains de sports collectifs, des salles de réunions et d'accueil, un camping, des tennis et un golf miniature, le tout bien intégré au site. Les personnes d'encadrement sont brevetées d'Etat; il est toujours prévu 1 moniteur pour 12 personnes.



## ...A l'astronomie

En 1992, un projet ambitieux s'étoffe. En mémoire de Jean-Marc Salomon, un initiateur de l'astronomie passionné, disparu accidentellement, la fondation qui porte son nom cherche un partenaire et un espace pour observer en permanence étoiles et planètes. La Base est retenue en 1993 pour la qualité du site et sa situation géographique au sud de la capitale, et donc préservée de la pollution lumineuse. Après avoir été accepté puis financé par la Région en 1997, l'observatoire propose ses télescopes, dont deux installés sous coupoles, de 600 et 350 mm à la fin de l'année 2000 (le plus grand d'Ile-de-France). C'est un succès puisque l'observatoire, animé par Jérôme, a reçu en 2002 plus de 5000 fer-vants d'astronomie.

## Nature tous azimuts

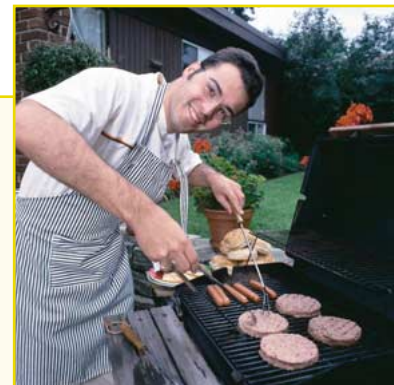
Les activités nature se développent: Maxime, animateur spécialisé, fait découvrir faune et flore depuis 2001, Touda propose des stages d'éducation à l'environnement et à la nature aux élèves des écoles et collèges, Caroline gère le planning, Christophe et Alexandre s'occupent de l'escalade et du V.T.T.. Enfin, un projet de Maison des Sciences de la Nature, prévoyant des animations et comportant une bibliothèque, verra le jour au plus tard en 2004.

## Renseignements, tarifs, dates et horaires d'ouverture :

Base de Buthiers, 01 64 24 12 87



## Tourisme et art de vivre en Gâtinais français



## sauce moutarde et miel pour barbecue

Idéale quand arrive l'été et les grillades: la sauce moutarde et miel pour barbecue. Une recette qui nous vient de Camille Sergent, apicultrice dont les miels de sainfoin, acacia, châtaignier, forêt et bruyère ont reçu la marque « Produit du Parc naturel régional du Gâtinais français ».

### Ingrédients :

- 175 g de moutarde forte
- 6 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
- 8 cuillères à soupe de miel liquide
- 1 cuillère à soupe d'huile de sésame

### Recette

Mettre la moutarde dans une petite casserole et ajouter progressivement les autres ingrédients, en les mélangeant au fouet. Faire chauffer sur feu doux pendant 5 minutes, en remuant de temps en temps. Laisser refroidir, couvrir et mettre au réfrigérateur. Cette sauce accompagnera toutes les grillades du barbecue et peut se conserver au frais pendant 3 semaines.

Bon appétit  
bien sûr !





# Les Rendez-vous du Parc

## manifestations communales

### JUSQU'AU 31 JUILLET

L'Institut d'Aménagement et d'Urbanisme de la Région Ile-de-France (IAURIF) organise un concours photos sur le thème : « Les paysages agricoles d'Ile-de-France », ouvert à tous les franciliens. Date limite d'envoi des photos : 31 juillet 2003. Une photo par participant. 20 gagnants, 10 agriculteurs, 10 citadins. Règlement disponible à la Maison du Parc ou sur internet : [www.iaurif.org](http://www.iaurif.org)

### DU 2 JUILLET AU 5 SEPTEMBRE CHAMARANDE

Exposition « Les matériaux du bâti à travers les âges », réalisée par le Service du Patrimoine, en partenariat avec la Direction de la Culture et le Conseil général de l'Essonne. Hall des Archives départementales, Domaine de Chamarande. Le 19 juillet à 15h30, conférence-promenade proposée par Fabrice Ollier, architecte au service du Patrimoine. Informations : 01 69 27 14 14.

### AOÛT 2003

#### 8 ET 9 AOÛT BUTHIERS

Nuit des Étoiles : venez à la grande fête du ciel, à l'observatoire de la Base Régionale de Plein Air et de Loisirs de Buthiers. Une soirée idéale pour découvrir le ciel et apprendre à se repérer avec les étoiles. Manifestation gratuite. 8 août à partir de 21 heures et 9 août de 15 heures à 18 heures et à partir de 21 heures Informations auprès de Jérôme Frédéric : 01 64 24 12 87, observatoire.jmsalomon@wanadoo.fr ou encore sur le site : [www.astrosurf.com/jmsalomon](http://www.astrosurf.com/jmsalomon)

#### 30 AOÛT LARCHANT

« Randolune : A la rencontre de notre histoire ». Promenade nocturne avec des animations. Prévoir une lampe de poche. Organisée par l'Association Culturelle de Larchant. Rens. : 01 64 29 21 33.

### SEPTEMBRE 2003

#### 6 SEPTEMBRE LA FERTÉ-ALAIS

Forum des associations. Gymnase V. Vilain, de 10 heures à 18 heures.

#### MILLY-LA-FORÊT

Forum des associations. Sous les halles.

#### 13 SEPTEMBRE MILLY-LA-FORÊT

Visite insolite nocturne du Conservatoire National des Plantes à Parfum, Médicinales, Aromatiques et Industrielles. Sur un fond musical, les accompagnateurs, en costume médiéval, vous feront découvrir histoires et petits secrets de plantes. Inscription obligatoire au 01 64 98 83 77.

#### 14 SEPTEMBRE CERNY

Fête des associations. Complexe sportif.

#### PRINGY

Forum des associations. Salle des Fêtes, à partir de 14 heures.

## Les Journées du Patrimoine

Le PARC ÉDITERA UN PROGRAMME DES ANIMATIONS PRÉVUES DANS LES COMMUNES

### 20 et 21 septembre 2003

#### 21 SEPTEMBRE, DE 10 HEURES À 18 HEURES BAULNE

Visite de l'église Saint-Etienne.

#### 21 SEPTEMBRE APRÈS-MIDI BOIGNEVILLE

Visite de l'église Notre-Dame de l'Assomption et de sa crypte (xiii<sup>e</sup>, xiv<sup>e</sup>, xv<sup>e</sup> siècles). Visite de l'écomusée. Tarif : 1 € par personne pour la visite de l'église et de l'écomusée

#### BOUTIGNY-SUR-ESSONNE

#### 20 ET 21 SEPTEMBRE DE 10 HEURES À 18 HEURES

Boutigny au temps des Carriers. Deux journées « reconstitutives » de cette vie harassante qu'était celle des carriers et des métiers qui les secondaient.

#### 20 ET 21 SEPTEMBRE CERNY

Circuit libre à travers Cerny. Visite de l'église Saint-Pierre. Sur le parcours : château de Villiers, ferme de Tanqueux, lavoirs communaux.

#### 20 ET 21 SEPTEMBRE CHAMPCUEIL

Commune sélectionnée par le Conseil général de l'Essonne : église, hôpital et forêt des Grands-Avaux.

20 ET 21 SEPTEMBRE, DE 14 H 30 À 18 H. DANNEMOIS  
Dannemois se raconte. Visite de l'église Saint-Mammès. Exposition « Dannemois se raconte au Moyen-Âge », salle JP Cayot. Organisation : association « Dannemois se raconte ».

#### 19 SEPTEMBRE À 20 H 30 LA FERTÉ-ALAIS

Si La Ferté m'était contée... Lors d'une balade pas comme les autres au cœur du village, les visiteurs seront surpris par des personnages surgissant du passé, qui leur conteront l'histoire des monuments et de la ville...

#### 20 SEPTEMBRE À 20 H 45 LARCHANT

Requiem de W. A. Mozart, en l'église Saint-Mathurin. Sous la direction de Bernard Leroy. Solistes : Sophie Magnes (soprano), Anne-Charlotte Béliigné (alto), Gil Chazallet (ténor), Jean-Louis Brudi (basse). Chœurs : A travers Chants et Les Envahiss notes. Orchestre : La Symphonie de Nemours. Organisation : Association Culturelle de Larchant. Entrée : 12 €. Adhérents : 10 €.

#### MONDEVILLE

#### 20 ET 21 SEPTEMBRE, DE 10 H. À 12 H. ET DE 14 H. À 18 H.

Exposition « Mondeville et son histoire ». Une exposition présentant notamment l'église Saint-Martin, (xiv<sup>e</sup>-xv<sup>e</sup> siècles). Le chœur présente un décor peint avec des couleurs très denses (1886), notamment les voûtes à fond bleu intense parsemé d'étoiles.

#### 20 ET 21 SEPTEMBRE MILLY-LA-FORÊT

Salon d'Art sous la Halle et concours de peinture rapide.

Que le spectacle  
commence !

### SEPTEMBRE 2003

#### 14 SEPTEMBRE PRINGY

« Salut l'artiste », spectacle pyromodélique : autour du parcours d'un personnage, découverte des arts de la peinture, du théâtre, du cinéma, des danses, du cirque et des comédies musicales. Parc de la Mairie, 22 heures.

### 26, 27 ET 28 SEPTEMBRE BARBIZON

1<sup>er</sup> Festival de théâtre, lancé à l'occasion du centenaire de Barbizon, sous la direction de François Douzouer. En avant-première, pièce sur la vie de Jean-François Millet, écrite par Roger Kampouris en collaboration avec l'Association Jean-François Millet, jouée par la Compagnie des 5 Pignons, de Lagny-sur-Marne. Salle Marc Jacquet, en soirée le vendredi et le samedi, en matinée le dimanche. Programme complet publié début septembre. Renseignements auprès du Comité du Centenaire : 01 60 66 41 92.

## Musicalement votre

### JUILLET 2003

#### TOUSSON A LA TÊTE DES TRAINS

5 juillet à 21 heures : concert Jazz New Orleans par le Old Fashion Jazz Band. 12 juillet à 21 heures : concert Pop Rock, scène locale, jeunes groupes.

13 juillet à 21 heures : concert Funk par les Human Beings, fanfare funk tribale. Musiques actuelles, entrée gratuite. Réservation au 01 64 24 76 37. Sur présentation de cette Abeille du Parc, la 2<sup>e</sup> place est offerte.

#### 7 AU 13 JUILLET BOIGNEVILLE

xiv<sup>e</sup> Académie de Musique sacrée de la Renaissance en Pays d'Etampes, sous la direction de Jean Belliard, co-fondateur de l'Ensemble Guillaume de Machaut dont il s'est fait l'interprète d'élection. Avec cet ensemble qu'il dirige aujourd'hui, et en soliste, sous l'égide des Jeunes Musicales de France, de l'Alliance Française et de l'Action Artistique, dans les Centres Culturels français et à l'étranger, Jean Belliard a parcouru le monde (67 pays).

- « L'Espagne au temps de Thérèse d'Avila » : Cristobal de Morales (1500-1553) – Tomas Luis de Victoria (1548-1611)
  - « Regina caeli laetare » à huit voix, Tomas Luis de Victoria
  - Missa « Pro Defunctis », Inroît, Kyrie, Communion à six voix, Cristobal de Morales
  - « Versa est in luctum », Motet à six voix, Alonso Lobo (1555-1617)
  - « Vidi Speciosam », Motet et Messe à six voix, Tomas Luis de Victoria
- Cette Académie s'adresse à de bons choristes. La nature du stage étant « la voix expression du sacré : rapports aux accents énergétiques des textes et rapports entre l'émission, l'écoute ».

Le matin, toutes les répétitions ont lieu en l'église Notre-Dame de l'Assomption de Boigneville, l'après-midi dans les églises de Chamarande, Gironville-sur-Essonne et La Ferté-Alais.

- 10h-12h30 : travail par pupitres. A 11h30, travail en chœur.
  - 12h30 : déjeuner sur place
  - 14h-16h30 : travail en chœur.
  - 16h30-17 heures : petit concert public gratuit donné par un ensemble instrumental invité.
- L'Espagne d'hier et d'aujourd'hui : 3 concerts, 1 conférence.
- 7 juillet, église de Boigneville, 16h30 : La musique pour Vihuela de mano, oeuvres de L. Milan – L. de Narvaez (xv<sup>e</sup> s.). Carola Grinberg, vihuela.
- 8 juillet, église de Milly-la-Forêt, 16h30 : La musique pour Orgue : l'Ecole Espagnole (xv<sup>e</sup> s.). Léonid Karev, orgue.
- 9 juillet, Salle des Fêtes de Gironville-sur-Essonne, 16h30 : conférence : Le siècle d'or en Peinture « El Greco ». Philippe Lejeune, peintre, fondateur de l'Ecole d'Etampes.
- 10 juillet, église de Cerny, 16h30 : troisième Quatuor de J.-C. de Arriaga (xx<sup>e</sup> s.). « Oracion des torero » de J. Turina (xx<sup>e</sup> s.). Quatuor à cordes Lecca.

11 juillet, concert donné par le Chœur de l'Académie, en l'église Notre-Dame de l'Assomption de Boigneville, 21 heures.

### AOÛT – SEPTEMBRE 2003

#### 30 AOÛT AU 6 SEPTEMBRE

## Festival LES ARTS A BOISSY

Président d'honneur : Bernard Lubat

#### LE FESTIVAL OUF, DU 30 AOÛT AU 1<sup>er</sup> SEPTEMBRE

- 30 août à 10 heures, La Ferté-Alais, Place du Marché : Machu Pichu, rock acoustique
- 31 août à 17 heures, Bouray-sur-Juine, église : concert Chopin, Patrick Scheyder (piano)
- 1<sup>er</sup> septembre à 18h30, Boissy-le-Cutté : débat-concert apéritif-dégustatif-comparatif, match Bordeaux-Bourgogne : Franck Tortiller (vibra) Philippe Lacarrière (basse)

#### LES ARTS À BOISSY, 5 ET 6 SEPTEMBRE

Vendredi 5 septembre : 18 heures, Pré Municipal, conférence-débat : Les Artistes Ouvriers par Bernard Lubat, Philippe Lacarrière, Guillaume Roche et Anne Olivier.

- 19 heures : apéro-concerts,
  - la Bonne Franquette : Olivier Destin (Trio)
  - le Vieux Tacot : Patrice Quentin (Trio)
  - le Fer à Cheval : Florent Corbou (Trio)
  - le Pré Municipal : Quadrature
- 20h30, Pré Municipal : le Big Band des Plasticiens (Création) performance de : Guillaume Roche (plasticien), Dominique Beccaria (peintre) Urbain (peintre), Gaëlle Messager (plasticienne), Yvette Ringoat (plasticienne). Les spectateurs et leurs enfants accompagnés par la Compagnie Lacarrière
- 21h30 : Jazz sous chapiteau,
  - Louis Winsberg Trio : Louis Winsberg (guitare), Christophe Walemme (contrebasse), Stéphane Huchard (batterie)
  - Quatuor IXI : Régis Hubby (violon), Irène Lecoq (violin), Guillaume Roy (alto), Alain Grange (violoncelle)
  - Duo Bernard Lubat : Bernard Lubat (piano), Henry Texier (contrebasse) (Création Mondiale)
- 0h30 : Jazz-Club Performance,
  - La Compagnie Lacarrière : Mimi Lorenzini (guitare), Hubert Colau (batterie), Fabrice Lesellier (percussion), Philippe Lacarrière (Contrebasse), invité André Minvielle (chant, percussion) et Urbain (peintre) (Création)

#### SAMEDI 6 SEPTEMBRE

- 12 heures, place de la Mairie, concert-performance : Jackazz Band avec Joël Giraud, Marie Angel Castillo, Michel Graff (peintres) (Création)
- 13h-14h, Pré Municipal : Banlieu'z'Arts, concert apéritif dinatoire
- 14 heures, Pré Municipal : Chorale « Toujours les mêmes »
- 14h-15h, Pré Municipal : Jonathan, Agathe et La Bande des Graffeurs, « C'est pas graff »
- 14h-20h, entrée du chapiteau : Patrick Bailly et Eric de Saint Chaffray « Vos Gueules »

## Les 57 communes du Parc

ACHÈRES-LA-FORÊT	01 64 24 40 11	CERNY	01 69 23 11 11	LA-CHAPELLE-LA-REINE	01 60 74 96 01	SAINT-FARGEAU-PONTHIERRY	01 60 65 20 20
AMPONVILLE	01 64 24 31 55	CHAILLY-EN-BIÈRE	01 60 66 43 41	LA-FERTÉ-ALAIS	01 69 90 88 44	SAINT-GERMAIN-SUR-ECOLE	01 64 38 01 05
AUVERS-SAINT-GEORGES	01 60 80 34 01	CHAMARANDE	01 60 82 20 11	LARCHANT	01 64 28 16 17	SAINT-MARTIN-EN-BIÈRE	01 64 38 02 81
BARBIZON	01 60 66 41 92	CHAMPCUEIL	01 64 99 72 75	LE VAUDOUE	01 64 24 50 10	SAINT-SAUVEUR-SUR-ECOLE	01 60 66 11 36
BAULNE	01 64 57 60 71	COURANCES	01 64 98 41 09	MAISSE	01 64 99 47 26	SOISY-SUR-ECOLE	01 64 98 00 01
BOIGNEVILLE	01 64 99 40 07	COURDIMANCHE-SUR-ESSONNE	01 64 99 53 95	MILLY-LA-FORÊT	01 64 98 80 07	TOUSSON	01 64 24 76 10
BOISSIE-LE-ROI	01 60 65 44 00	DAMMARIE-LÈS-LYS	01 64 87 44 44	MOIGNY-SUR-ECOLE	01 64 98 40 14	URY	01 64 24 41 02
BOISSY-LE-CUTTÉ	01 64 57 76 76	DANNEMOIS	01 64 98 41 23	MONDEVILLE	01 64 98 31 03	VAYRES-SUR-ESSONNE	01 64 57 90 19
BOULANCOURT	01 64 24 10 34	D'HUISSON-LONGUEVILLE	01 69 23 10 10	NOISY-SUR-ECOLE	01 64 98 81 40	VIDELLES	01 64 98 32 09
BOURAY-SUR-JUINE	01 69 27 44 36	FLEURY-EN-BIÈRE	01 64 38 02 20	ONCY-SUR-ECOLE	01 64 57 66 11	VILLENEUVE-SUR-AUVERS	01 60 80 42 25
BOUTIGNY-SUR-ESSONNE	01 64 57 90 10	FROMONT	01 64 24 07 51	ORVEAU	01 60 66 10 23	VILLIERS-EN-BIÈRE	01 64 79 50 25
BUNO-BONNEVAUX	01 64 99 48 87	GIRONVILLE-SUR-ESSONNE	01 64 99 52 18	PERTHES-EN-GÂTINAIS	01 60 65 83 00	VILLIERS-SOUS-GREZ	01 64 24 21 03
BURCY	01 64 24 07 62	GUERCHEVILLE	01 64 24 07 76	PRINGY	01 64 24 20 29		
BUTHIERS	01 64 24 14 15	GUIGNEVILLE-SUR-ESSONNE	01 64 57 61 48	RECLOSSES	01 64 24 07 03		
CÉLY-EN-BIÈRE	01 64 14 24 34	JANVILLE-SUR-JUINE	01 69 27 40 13	RUMONT			
+ 4 COMMUNES ASSOCIÉES :							
ARBONNE-LA-FORÊT	01 60 66 44 16	BOISSY-AUX-CAILLES	01 64 24 58 09	NANTEAU-SUR-ESSONNE	01 64 24 11 15	PRUNAY-SUR-ESSONNE	01 64 99 52 17