MON PETIT COIN NATURE Sur les hauteurs de Stetten

Auprès de mon (vieil) arbre

Le Tafelbaum est ce chêne remarquable qui défie les éléments depuis plus de trois siècles sur les hauteurs de Stetten. C'est à son pied que le Magstattois René Geymann a choisi de se poser, pour notre rubrique estivale.

René Geymann au pied de son chêne séculaire. Photo DNA/J-F.O.

À la ville, il est infirmier urgentiste. À la campagne, il est près de son vieil ami le chêne pédonculé qui domine Stetten du haut de ses trois ou quatre siècles d'existence, à en juger par le diamètre de son tronc (près de six mètres). « On voit beaucoup de choses s'abîmer, mais cet arbre traverse les siècles ». Même si une pluie verglaçante a failli avoir eu raison de lui, en 1978. « Cela appelle au respect du vivant, poursuit René Geymann. Si cet endroit est mon coin nature préféré, ce n'est pas parce que c'est un endroit très riche. C'est juste un lieu paisible. La forêt est agréable au regard, les oiseaux chantent. La richesse, ici, c'est le calme et le panorama. Il s'y trouve une certaine harmonie avec le banc qui invite au repos, juste en dessous de l'arbre. » Et puis il y a de l'ombre…

Le verger, un biotope sundgauvien en voie de disparition

Le banc du chêne remarquable n'est pas un endroit méconnu, aux alentours de Stetten, d'autant plus que plusieurs sentiers s'y croisent. Quelques centaines de mètres en contrebas, aux portes du village, un autre coin nature mérite d'être mieux connu. Un verger d'environ trois hectares qui est loué par le Conservatoire des sites alsaciens (CSA) depuis 2007, et dont René Geymann est le conservateur bénévole. « Quand je regarde le paysage qui nous entoure, je vois un biotope par excellence qui a déjà disparu à 80 %, c'est le verger, en particulier le verger ouvert, regrette-t-il. Cela entraîne un appauvrissement de la petite faune et des passereaux. La mésange était un oiseau commun ? Elle se fait de plus en plus rare. La chouette chevêche était un oiseau emblématique de ces vergers ? Elle a presque disparu… » Heureusement, le milan noir veille toujours…

Ce terrain que le CSA a converti en verger ouvert, justement pour favoriser le maintien de cette petite faune, accueille des variétés fruitières anciennes, comme du cormier. Le long du verger, des îlots de végétation ont eu l'autorisation de prospérer… « Il y a des baies, des ronces, et du coup, ils grouillent d'oiseaux ! » Quelques mètres plus loin, un renard tente sa chance au-dessus d'un terrier. Au même endroit, le CSA a creusé un ensemble de six mares, dont la mise en eau a été faite au mois de juillet. « Une source coule le long de la parcelle. Son "glougloutis" ajoute au côté paisible du cadre naturel. Il nous est donc facile de dévier ses eaux pour remplir ces mares et espérer offrir un biotope de choix à la grenouille rousse. » Un petit coin de nature à parcourir sur la pointe des pieds…

Jean-François OTT

PLUS WEB Voir notre diaporama sur www.lalsace.fr et www.dna.fr.

S'Y RENDRE Le verger du CSA est facile à atteindre, il se situe quelques centaines de mètres au-dessus des maisons les plus hautes de Stetten.

ÉTÉ

Les vacances, c'est par ici !

Vous restez dans la région cet été ? Vous ne faites que passer dans le Sud Alsace ? Ça n'est pas une raison pour ne pas réussir ses vacances !

Tous les jours, jusqu'à la fin du mois d'août, nous vous proposons des idées de sortie dans le Sundgau et les Trois Frontières, des sauts de puce chez nos voisins, des recettes de cuisine locales, des rencontres, de jolies histoires. Toutes nos équipes sont sur le qui-vive.

Passez un très bel été !

CUISINE Les recettes de Magoulette

Cari de crevettes aux courgettes et ananas

Pour 4 personnes

Ingrédients : 2 gousses d'ail, 80 g d'oignon, 250 g de courgettes, 25 g d'huile neutre, 1 kg de crevettes cuites, décortiquées, 2 c. à soupe de sauce de soja, 1 c. à soupe de curry en poudre, 1 c. à café de gingembre en poudre, 400 g de lait de coco, 500 g d'ananas au sirop, en morceaux (réserver 50 g de sirop pour la cuisson), 1 c. à soupe de fécule de maïs, ½ c. à café de sel, à ajuster en fonction des goûts, 3 pincées de poivre blanc moulu, à ajuster en fonction des goûts.

Préparation

Dans un mixer, hacher l'ail et l'oignon. Ajouter les courgettes et mixer pour obtenir des petits dés. Dans une poêle, faire revenir le tout dans l'huile pendant 12 minutes. Ajouter les crevettes, la sauce de soja, le curry et le gingembre puis cuire 5 minutes. Ajouter le lait de coco, les morceaux d'ananas, 50 g de sirop d'ananas, la fécule de maïs, le sel et le poivre, puis cuire 4 minutes. Transvaser dans un plat de service et servir accompagné de riz.

Photo L'Alsace/Magali MEURIS

M.M.

BOÎTE À LIVRES Biederthal

Une armoire devant la grange

À Biederthal, ce n'est pas une boîte à livres, mais carrément une armoire. Grande, solide, en bois, à l'abri sous l'auvent d'une grange, tout à côté du bistro de chez Mamie Flo, rue principale. Un endroit calme, où l'on entend, le dimanche matin, pépier les oiseaux et glouglouter les fontaines. Devant l'armoire, une table basse et quelques tabourets taillés dans des troncs. Histoire de se poser si on le souhaite. Et dans les cinq étagères – quatre seulement étaient « habitées » lors de notre passage, les livres.

L'armoire à livres de Biederthal est dans la rue principale. Photo L'Alsace/Jean-Christophe MEYER

De Troyat à Vargas

Passons sur ces « Albums des jeunes », sorte d'encyclopédie du Reader's Digest, dont les « jeunes » lecteurs ont dû voir le jour au début des années soixante – ils ont été imprimés en 1969. Il y a beaucoup de romans en langue française – *La Vipère* de Guy des Cars ou *La neige en deuil* d'Henri Troyat si l'on veut remonter quelques décennies dans le temps, *Les Thanatonautes* de Bernard Werber ou *Inferno* de Dan Brown pour des livres populaires. Des polars, bien sûr, comme ceux de Fred Vargas, des thrillers comme *Ombres sur Venise* de Jean Giraud. Polars et thrillers qu'on retrouve en langue allemande, cette fois, une étagère au-dessus, toute une série de Martha Grimes (traduite de l'anglais). Quand on cherche bien, on trouve même de la poésie – le livre V des *Châtiments* d'Hugo. On soupçonne un lycéen heureux d'être en vacances de l'avoir abandonné là : il est dans la collection Classiques & Cie/Lycée, chez Hatier !

L.-C. M.

UN JARDIN À SON IMAGE Steinsoultz

Harmonie et équilibre chez Béatrice et Patrice

Béatrice et Patrice Jasinski : une quête d'harmonie qui passe par le jardin. Photo L'Alsace/J.-L.N.

Pour Béatrice et Patrice Jasinski, le jardin est avant tout un havre d'équilibre et d'évolution. Une juste proportion de fleurs et de légumes, d'arbres fruitiers. Avec en tête de proue, l'aspect du bien-être et d'un habitat sain, le moteur de ce couple de thérapeutes.

Les activités de leur centre de l'harmonie débordent sur leur jardin. Au niveau du potager, la permaculture leur assure une bonne qualité et un rendement intéressant. Patrice s'est formé à Saverne et a même donné des conférences sur le sujet. « Nous essayons d'innover dans nos activités de jardinage comme dans la vie », déclare le couple.

Ils testent régulièrement de nouvelles variétés de fleurs et de légumes, comme les patates douces, les melons, les pastèques, etc. Avec de nouvelles techniques de jardinage, souvent trouvées sur le net. Comme ce rideau anti-UV dans la serre pour protéger les tomates ou un système d'arrosage minimal. Patrice s'occupe des travaux plus lourds et Béatrice des semis, des plants et de l'entretien. Les fleurs sont omniprésentes dans son jardin. « Je sélectionne des variétés saisonnières afin d'avoir des fleurs quasiment toute l'année, explique la Steinsoultzoise. J'en fais le tour chaque matin, avant mon premier café. »

Jean-Luc NUSSBAUMER

principale. Photo L'Alsace/Jean-Christophe METER

J.-C. M. bonne qualité et un rendement ... me ce rideau anti-UV dans la

Jean-Luc NUSSBAUMER

68M-L01 08