

Le toucher



Le toucher, fermons les yeux pour mieux exacerber ce sens ... Une série de sensations vont naître sous notre main, traduites dans un vocabulaire personnel imaginatif ou bien alors très réaliste.

Ces différentes sensations tactiles sont dues à la faculté d'adaptation

des végétaux aux différents climats et sont donc un moyen de défense vis à vis :

- du froid par un feuillage lisse, épais, dur, épineux, comme les houx, le magnolia, le petit houx (*Ruscus*).
- de la chaleur et de la sécheresse grâce au feuillage tomentueux, telles les plantes vivaces herbacées au feuillage persistant, le bouillon blanc (*Verbascum*) et l'oreille d'ours (*Stachys lanata*).



Voici différents touchers :

- **duveteux**, pubescent, comme la lavande, la santoline, le népéta, les cystes, l'helichrysum.

- **coupants, rugueux**, tels les carex de la Pampa), les tiges de houblon, le gunnera.



- **soyeux**, comme l'asparagus, les fleurs du grenadier ou du cotinus (arbre à perruques), les pétales de roses, les fruits du pissenlit (akènes).

- **collant**, pour piéger les insectes tels le tabac, les feuilles de pétunias, les fleurs de plumbagos.

- **adhésif**, pour assurer la dissémination, comme la bardane, le gaillet-

Le goût



Le goût ne fait pas partie des critères de différenciation des espèces entre elles. Toutes les plantes ont un goût qui diffère suivant la nature de la plante, du sol et les engrais apportés.

* ATTENTION !

Toutes les plantes ne sont pas comestibles.

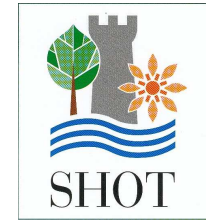


Certaines ont des parties toxiques (tiges, feuilles) et d'autres comestibles (fruits).

Il est indispensable de prendre beaucoup de précautions et de renseignements avant de s'aventurer dans toute dégustation innovante ou préparation culinaire sophistiquée !

Certains végétaux ont une saveur :

- sucrée, comme de très nombreux fruits, les pétales de courgettes ou de violettes, les feuilles de *Stevia* (plante sucre).
- âpre, comme la chicorée "Trévisse", les endives, le pissenlit.
- astringente, tels l'artichaut, les prunelles, la bergamote, les nèfles vertes.
- acide, comme l'oseille ou le citron.
- des goûts particuliers : poivré comme la capucine ou iodé comme la bourrache.



**J'écoute, je sens,
je regarde,
je touche, je goûte**



EVEILLONS NOS CINQ SENS AU JARDIN !

L'ouïe



Entendre, écouter, il n'est pas facile de mettre ces deux verbes en application dans notre monde agité où la courbe des décibels ne cesse de grimper. Pourtant c'est un exercice que nous devrions réapprendre. Vous allez dire : "que peut-on écouter au jardin et de plus écouter des bruits émis par les végétaux ! Est-ce bien raisonnable ? Eh ! bien oui.



Ce phénomène est souvent généré par le vent, le végétal devient musicien, accompagne nos balades. On peut utiliser des feuilles en guise d'instrument de musique : les feuilles de robinier ou de graminées deviennent des sifflets, les tiges de sureau évidées se transforment en pipeau, la feuille de noisetier claque sur la main.

Les végétaux font du bruit, émettent des sons si :

- on agite les fruits (capsules de pavot, de nigelle, gousse de savonnier, gousse de genêt à balai).
- on ouvre les fruits, craquement des fruits de l'impatiens de Balfouri et chute des graines en pluie.
 - on froisse les feuilles, crissement du myosotis.
 - bruissement sous le vent léger du feuillage des graminées, des feuilles du tremble. Sous le vent plus fort, sifflement des conifères, bruit sec des bambous, craquement des palmiers.



L'odorat



Voilà un de nos sens facile à stimuler dans la nature ou au jardin. Mais il n'est toujours aisé de qualifier une odeur. Alors, avoir le "nez fin" au sens propre du terme est aussi tout un apprentissage.

Les végétaux produisent des odeurs par leurs feuilles, leurs fleurs, leurs fruits. Les émanations de ces parfums sont favorisées par une brise légère, un froissement de feuille... leur intensité est perçue différemment selon les nez plus ou moins exercés. Ces odeurs sont dues à la production d'essences dans les couches superficielles des cellules végétales. Ces substances peuvent avoir un rôle attractif ou au contraire, répulsif. En général, les odeurs permettent d'attirer les insectes pollinisateurs.

Le botaniste Linné, au XVIII^e siècle, a décrit sept sections que l'homme pouvait facilement identifier :



- l'odeur aromatique, telle celle des œillets, des lauriers, du persil, du thym, du cerfeuil.
 - l'odeur suave, comme celle de la rose, du lis, du jasmin, du mimosa, du lilas.
 - l'odeur ambrosiaque, caractéristique du musc, des géraniums odorants, du faux cyprès.
 - l'odeur alliagée, différemment appréciée, telle celle de l'oignon, de la ciboulette et bien sûr de l'ail.
 - l'odeur fétide de l'aristoloche, de l'hellébore fétide et des feuilles de l'origan,
 - l'odeur repoussante, comme celle de l'œillet d'Inde
- et enfin l'odeur nauséuse du clérodendron.

La vue

La vue, dans le monde végétal, est souvent associée à la perception de la couleur, à laquelle s'ajoute l'aspect, le volume, le port, le comportement aux effets du vent, de la lumière.

Pour la couleur, nous percevons son intensité, sa luminosité.

L'aspect pourra être cotonneux, froissé.

La forme en touffe, en boule, en tapis.
Le port érigé, altier, retombant, étalé.

La forme des fleurs pourra être en étoile, comme les asters, en clochettes, comme les campanules, en capitule, tel le souci, ou à bords très découpés comme le bleuet.

