

Présentation

EXPOSITION

LIVRE Éditions du Chêne

Des LÉGUMES et Des Hommes PORtraits

Photographies **Joëlle Dollé**

Textes Christophe Opec

Préface Michel Onfray



PHILIPS



PICTO
Voir avec le regard de l'artiste

le
potager
du FOI
Museum

MAIRIE DE PARIS

Une exposition, un livre

Des Légumes et des Hommes

Photographies Joëlle Dollé

Joëlle Dollé est photographe portraitiste. Elle travaille pour la presse, les agences de communication et les éditeurs.

Elle conçoit et réalise en 2002 avec ses photographies d'animaux une collection de livres pour enfants «Histoire de voir». Pendant plusieurs années, elle s'installe dans la rue avec sa bâche et réalise plus de 2 000 portraits noirs et blancs. Elle cherche dans ce face à face la vérité et trouve la beauté en chacune des personnes photographiées. Elle poursuit cette démarche à la demande de différentes villes et institutions qui l'exposent. En 2008, elle fait face aux barrières liées à la maladie puis au handicap, pour se tourner vers la personne plutôt que vers le problème. Là encore, elle met en valeur l'être humain. Deux expositions sont réalisées, l'une avec AIDES et l'autre avec le Toit citoyen de l'Arche de la Défense. Sa démarche est une recherche sur l'identité et l'unité entre les êtres. A travers ses galeries de portraits, elle interpelle sur notre rapport à l'autre et à soi-même, et avec «Des Légumes et des Hommes», sur notre lien avec la nature.

Elle a développé cette série de 90 portraits dans son atelier studio pendant 4 années avec des personnes de son entourage puis avec des personnalités dont certaines sont impliquées dans la culture des légumes, leur transformation ou défendent des valeurs éthiques et environnementales. Chaque personne est mise en scène avec un légume, connu ou moins connu, oublié, adoré ou mal aimé. Chaque composition s'est naturellement agencée entre le modèle, le légume, la lumière et la photographe. Ces photographies ouvrent à l'imaginaire : on y retrouve également quelques clins d'oeil à la peinture et à la culture populaire.

Textes Christophe Opec

Christophe Opec a écrit les légendes qui accompagnent les photographies. Fruits d'un important travail de recherche, ces textes nous informent sur l'histoire des légumes, leurs propriétés ou leur utilisation de façon ludique et pédagogique.

Originaire de Haute Saône, il a gardé l'amour de la terre et de la saveur des légumes. Il a appris avec les anciens de son village à reconnaître plantes et champignons. La pharmacopée chinoise a été l'occasion pour ce praticien en Médecine Traditionnelle Chinoise d'approfondir ses connaissances et d'aborder avec un oeil différent les richesses offertes par la Terre.

Préface Michel Onfray

Michel Onfray inspiré par l'esprit des photographies, présente et introduit, par sa préface, le travail de Joëlle Dollé.

Intention

Ce travail photographique nous rappelle le rapport que nous entretenons avec les légumes depuis toujours dans notre quotidien, notre culture, notre histoire, notre langage. Nous sommes un tout.

Ces photographies sont un appel à redécouvrir la richesse et la diversité de nos terroirs et donc de notre environnement. C'est un appel pour un autre rapport à la nature, à la terre et à nous-même.

Changer le monde, ou sauver notre planète, c'est d'abord se mobiliser pour soi-même dans la conscience de qui nous sommes, revenir à notre base : notre lien à la terre.

La photographie est une façon pour Joëlle Dollé de montrer l'harmonie naturelle qui existe entre l'Homme et la Nature, à travers chaque instant et avec chaque élément qui le compose.

Retrouver le plaisir dans notre façon de voir notre quotidien, et une simplicité dans notre rapport à la vie.

Ces photographies interpellent nos sens et s'adressent à tous.

Des Légumes et des Hommes, une histoire commune

Nous avons opté pour la définition large du mot « légume » dans le TLF (Trésor de la Langue Française) : « Plante potagère dont une partie au moins (racine, bulbe, tige, feuille, fleur, graine, fruit) est utilisée pour l'**alimentation humaine**.

Ce travail nous a permis de mesurer à quel point **l'histoire du légume est solidaire de l'histoire de l'humanité**.

Évidemment, on retrouve les thématiques de l'acclimatation et de la culture agraire. Premier médicament, l'ensemble des légumes est source, entre autres, de vitamines et d'oligoéléments. Ce n'est cependant pas un légume miracle ou sa version encapsulée qui guérira le monde, mais la diversité, tant par les espèces que **les variétés mangées qui permettent de rester en bonne santé**.

La force symbolique qui accompagne le légume est extraordinaire. Son nom étant parfois lié à sa forme, on lui découvre aussi une fonction. On retrouve alors le légume dans les coutumes et les proverbes. Il revêt aussi les couleurs des religions et des croyances.

Le légume est politique, il est synonyme de puissance par les mets les plus chers, les plus éloignés, les plus fins et ceux qui mettent au défi les saisons et le temps.

La diversité des espèces végétales présentes dans les assiettes est issue de tous les continents de notre planète. Elle a été permise par les migrations humaines, avec les routes commerciales qui ont sillonné les terres puis les océans.

Le légume s'invite dans l'industrie humaine, l'habitat. Il est vecteur de recherche scientifique, de la botanique à la génétique en passant par les mathématiques.

On peut rendre hommage à tous les jardiniers qui développent et conservent des variétés locales depuis que l'homme s'est sédentarisé.

Le potager porte les valeurs de la terre, de la solidarité, de la protection nécessaire de l'environnement puisque ses jardiniers ont la conscience visible que **la terre nous nourrit**.

Humains conscients de cet héritage, notre responsabilité est de le sauvegarder et de le faire fructifier.

« On a perdu le lien au vivant. On ne sait plus ce que sont les légumes, d'où ils viennent, quel goût ils ont, comment ils poussent. Derrière le côté ludique et léger des photos et de leurs légendes, je tente de renouer avec ce lien, d'évoquer le respect de l'environnement et notre rapport vital à la terre. Rétablir le dialogue entre l'homme et la plante, tant au niveau de l'alimentation que de la culture et de l'histoire. Il s'agit de réinscrire l'homme dans la nature, et inversement.»

Extrait de l'interview de Joëlle Dollé par Camille Labro, M Le magazine du Monde, du 29 septembre 2012

90 portraits pour :

Plus de légumes
Plus de découverte
Plus d'amusement
Plus de goût
Plus de curiosité
Plus de changement
Plus d'attention
Plus de culture multiple
Plus de variété
Plus de choix
Plus de santé
Plus de plaisir
Plus de respect
Plus de respect des Saisons,
Plus de respect de la Terre
Plus de respect de Soi
Plus d'harmonie
Plus d'unité

Personnalités photographiées :

jardinier, écrivain, cinéaste,
agriculteur, philosophe, grand chef...

- **Frédéric Lamblin**, jardinier du potager de Baumesnil, travaille à la sauvegarde de ce patrimoine vivant en cultivant plus de 500 espèces de légumes. Il accueille de multiples visiteurs, présentant aux enfants et aux adultes cette diversité vivante.
- **Asafumi Yamashita** est un passionné, il cultive sous serre des légumes japonais, avec la précision d'un horloger et la plus grande écoute des rythmes de la vie. Ses légumes ornent les assiettes des plus grands chefs.
- **Michel Onfray** montre dans sa «Philosophie du goût» comment le goût et l'olfaction sont les plus décriés des cinq sens car ils montrent à l'envi combien l'homme qui pense et médite est doublé d'un animal qui renifle et goûte. Créateur de l'Université Populaire du Goût d'Argentan.
- **Jean-Luc Tabesse** crée en 1995 le «Jardin dans la ville» pour approvisionner une épicerie sociale, les « restos du coeur » et le secours populaire. Une quinzaine de personnes, hommes et femmes, travaille sur ce chantier de réinsertion. Avec Michel Onfray, ils créent l'Université Populaire du Goût d'Argentan et proposent aux gens de toutes conditions d'apprendre à retrouver la saveur des choses.
- **Jean Lambert-wild**, fils d'agriculteur, auteur, metteur en scène et directeur de la Comédie de Caen est un passionné des légumes.
- **François Couplan**, botaniste des plantes sauvages mondialement connu collabore avec les grands chefs pour la cuisine à base de plantes sauvages comestibles et la réhabilitation des saveurs oubliées à travers une école et de nombreux ouvrages.
- **Patrick Rouxel**, cinéaste, réalisateur du film «Green» nous alerte sur la déforestation des grandes forêts et la perte de la bio diversité.
- **Alain Baraton**, jardinier en chef du domaine de Versailles et de Trianon, chroniqueur sur France Inter, s'exprime avec son franc parlé, sur les liens qu'entretiennent les hommes et leurs jardins.
- **Alain Passard**, chef étoilé de l'Arpège cuisine les légumes que lui fournissent ses trois potagers.
- **André Pochon**, ancien agriculteur, écrivain, promoteur de l'agriculture durable continue avec la même énergie le combat pour une culture plus respectueuse de l'environnement.
- **Jean-Guy Henckel**, fondateur des jardins de Cocagne permet avec les 107 potagers biologiques à vocation d'insertion sociale et professionnelle de l'association le travail de 3500 personnes.
- **René De Obaldia**, poète, romancier, dramaturge et académicien français.
- **Claude Bureaux**, Maître-jardinier au Jardin des Plantes de Paris et chroniqueur horticole sur France Info.
- **Nikolas Karabatic**, Champion du monde de Hand Ball
- **Hervé Bonnavaud**, Président des Jardins Familiaux



Le livre «Des Légumes et des Hommes» présente 90 portraits dont ceux de l'exposition. Des textes courts accompagnent les photographies et apportent des informations sur l'histoire des légumes, leur culture, leur étymologie, leur lien avec l'Histoire et la Littérature.

Photographies Joëlle Dollé

Texte Christophe Opec

Préface Michel Onfray

CHÊNE 

Éditions du Chêne

Première édition : juillet 2012

Beaux-Livres

Catalogue de l'exposition

Format 210 x 270 mm

Couverture souple avec rabats

220 pages



Formats et supports de l'exposition

- 32 photographies couleurs sur fond noir réalisées en studio avec un Hasselblad.
- 2 panneaux textes sur fond noir avec présentation de l'exposition et biographies des auteurs.
- Légendes bilingues français/anglais intégrées aux photographies
- Impression directe sur dibond pour un accrochage intérieur ou extérieur

1/ Grand format - 80 x 110 cm - 34 tirages sur dibond

18 photographies horizontales : 86 x 105 cm
14 photographies verticales : 80 x 111 cm
2 panneaux textes verticaux : 80 x 111 cm

Trou de 5 mm percé aux quatre coins

Conditionnement : 2 caisses en bois

127 x 103 x 23 cm - 2 poignées

70 kg par caisse

Assurance : 300 € par tirage

2/ Moyen format - 60 x 80 cm - 34 panneaux sur dibond

18 photographies horizontales : 62 x 73 cm
14 photographies verticales : 56 x 79 cm
2 panneaux textes verticaux : 56 x 79 cm

Barres d'accroche transversales au dos

Conditionnement : 2 caisses en bois

- 50 x 88 x 72 cm - 55 x 81 x 78 cm - roulettes

- 50 kg par caisse

Assurance : 200 € par tirage

2/b Moyen format - 60 x 80 cm - 12 panneaux sur dibond une sélection représentative de l'exposition *

7 photographies horizontales : 62 x 73 cm
6 photographies verticales : 56 x 79 cm

2 trous centraux

Conditionnement : Emballage bulle et boîte en carton

Assurance : 200 € par tirage

3/ Petit format - 40 x 50 cm - 34 tirages dibond

18 photographies horizontales : 40 x 50 cm

14 photographies verticales : 36 x 50 cm

2 panneaux textes verticaux : 36 x 50 cm

Accroche au dos : 1 crochet central

Conditionnement : 1 caisse en bois - 70 x 63 x 53 cm - 2 poignées

30 kg par caisse

Assurance : 150 € par panneau

3/b Petit format - 40 x 50 cm - 34 tirages nus à encadrer

18 photographies horizontales : 40 x 50 cm

14 photographies verticales : 36 x 50 cm

2 panneaux textes verticaux : 36 x 50 cm

Assurance : 80 € par tirage

Autour de l'exposition

Conférence

Présentation de l'exposition «Des Légumes et des Hommes»
par Joëlle Dollé : sa genèse, son intention, sa démarche artistique,
et les messages clés que véhicule ce travail d'auteur.

Christophe Opec, co-auteur, par un travail de recherche approfondi,
revient sur l'histoire des légumes, leur origine, leurs propriétés
ou leur utilisation et nourrit notre curiosité avec humour et intelligence.

Conférence accompagnée d'une projection de photographies.

Durée : 1 h 30

Conditions générales de mise à disposition de l'exposition

Tarif

Sur demande

Un forfait pourra être étudié en fonction de la durée de l'exposition

Transport

- Aller et retour à la charge de l'organisateur
- Les tirages sont disponibles 10 jours avant l'ouverture de l'exposition et doivent être rendus dans les 10 jours suivant la fermeture

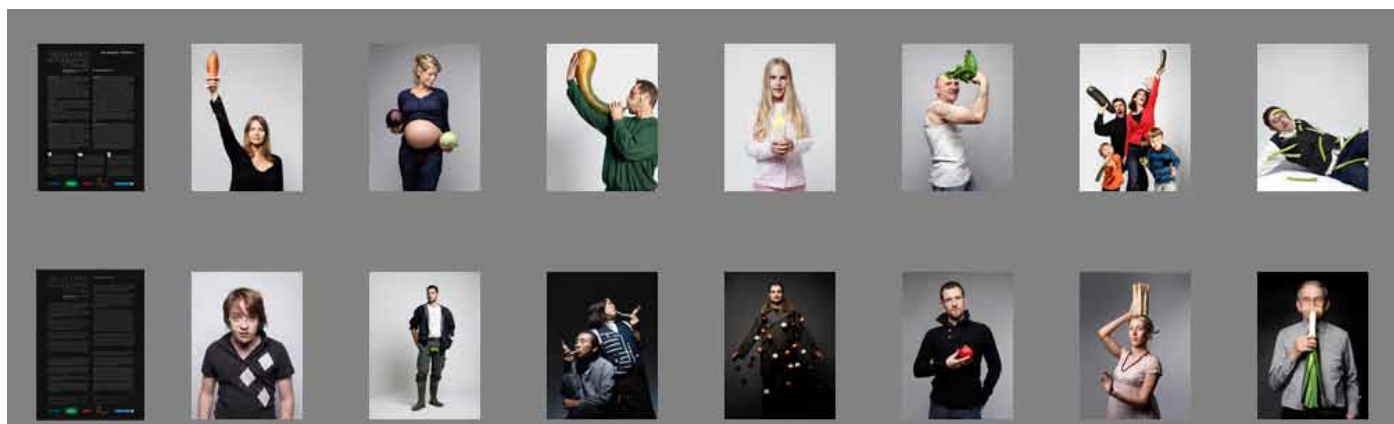
Assurance

- Clou à clou à la charge de l'organisateur incluant le transport
- Valeur d'assurance en fonction des formats, voir page précédente

Montage et protection

- Pour l'accrochage, **gants en tissus obligatoires**
(ne surtout pas mettre les doigts sur les tirages)
 - Pour le nettoyage, chiffon en tissus micro-fibre anti-rayure à utiliser uniquement avec de l'eau
- N'appliquer aucun détergent.

Composition et ordre d'accrochage



32 photographies exposées

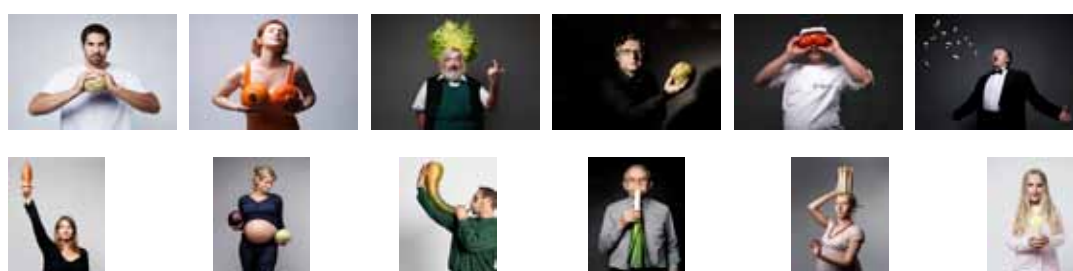
18 largeurs - 14 hauteurs - 2 textes hauteur

Réalisée en studio avec un Hasselblad
Impression directe sur dibond

Exposition extérieure ou intérieure

Sélection de 12 photographies

6 largeurs - 6 hauteurs



« Jardins, Jardin » aux Tuileries, Paris

31 mai - 3 juin 2012

Jardins, Jardin présente en avant-première un extrait de l'exposition.

15 photos aux Jardins des Tuileries



« Le Potager du Roi » 24 juin - 9 septembre 2012 Versailles

Un lieu d'exposition ad hoc

Sous la direction de Louis XIV, les meilleurs artistes de l'époque vont faire de Versailles la première cour d'Europe. Expert dans le domaine des jardins fruitiers et potagers, La Quintinie est chargé de fournir en fruits et légumes la table du roi. Des travaux gigantesques de plus d'un million de livres permirent la création de ce potager pratiquement inchangé depuis cette période. Une allée en terrasse dominant l'ensemble, offre au roi et à ses visiteurs une vision théâtrale des cultures de fruits et de légumes et des jardiniers.

Scénographie

Photographies exposées dans les allées en extérieur.
Exposition composée d'une trentaine de photographies.
Format 120 x 90 cm - impression sur Dibon

Vernissage 28 juin 18h - 20h30

Ouvert du mardi au dimanche de 10 h à 18 h.
10 Rue du Maréchal Joffre - 78000 Versailles
01 39 24 62 62 - RER C Versailles Rive Gauche



Paris « Chai de Bercy »

1er octobre - 31 décembre 2012

Exposition présentée par la Mairie de Paris. La Parc de Bercy a été aménagé à l'emplacement des anciens entrepôts à vin. Le jardin a conservé du site ancien la trame orthogonale des rues et certaines chaussées pavées.

Au milieu, les parterres sont des carrés spécialisés «à la française» : on peut flâner dans le potager, le verger, la treille et les vignes.

Le Chai de Bercy est ouvert sur le jardin.

Format 80 x 110 cm



« Foire D'Automne »
Paris, Porte de Versailles

26 octobre - 04 novembre 2012



Ouvert tous les jours de 10h à 19h
Parc des expositions
Porte de Versailles
Hall 7.2 allée A001

Format 60 x 80 cm

La Foire d'Automne, un événement Foire de Paris, réunit les dernières tendances de la décoration, de la gastronomie, de l'artisanat et du bien-être. Un lieu unique destiné à toute la famille pour découvrir une moisson de nouveautés et d'astuces, avec comme maîtres-mots : plaisir et curiosité.

Point d'orgue de cette 8ème édition, l'animation «le Potager à Croquer» a mis le jardin urbain à l'honneur avec ateliers pratiques et conseils d'experts pour réussir, même en ville, son jardin potager et profiter des bienfaits de sa production. La Foire d'Automne jouait aussi la carte de la surprise en traitant ce sujet de manière ludique et décalée, pour petits et grands



Paris « Fnac Bercy » novembre 2012 - février 2013

Format 40 x 50 cm



Signatures conférence rencontre avec les auteurs



« Chateau de La Roche-Guyon » 4 - 5 mai 2013

Tous les jours de 10h à 19h

1 Rue de l'Audience, 95780 La Roche-Guyon

Format 60 x 80 cm



PLANTES PLAISIRS PASSIONS

Au cœur du Parc Naturel Régional du Vexin français, c'est s'imprégner de 1000 ans de civilisation dans l'un des sites les mieux préservés d'Île de France.

Façonné par l'histoire, du Moyen Age à nos jours, ce château étrange et mystérieux marque les esprits... Adossé à la falaise qui l'a enfanté, dominant une boucle de la Seine, il s'est développé au fil des siècles, entrecroisant avec élégance les styles architecturaux; Ses écuries monumentales destinées à accueillir 99 chevaux accueillent désormais des expositions. Le potager-fruitier expérimental du «Siècle des Lumières» étonne par sa structure et par le projet dont il est l'objet.



Ajaccio 31 mai - 30 juin 2013
Jardin des Cannes

Pour fêter le succès des jardins familiaux d'Ajaccio, la ville crée un parcours artistique et végétal au coeur des Jardins des Cannes et accueille l'exposition «Des Légumes et des Hommes» en collaboration avec l'association Corsikonica.

Format 60 x 80 cm



Ludes Domaine Canard-Duchêne

28 juin - 31 août 2013

Format 80 x 110 cm

1, rue Edmond Canard
51500 Ludes
t 03 26 61 11 60

La Maison Canard-Duchêne présente l'exposition au sein de son domaine, à Ludes, au coeur des vignes et de la Montagne de Reims.

Découverte de l'exposition dans le parc et visite guidée des caves du lundi au samedi.



Potager de Beaumesnil 3 juillet - 30 septembre 2013

L'exposition, présentée au sein même du Potager, cohabite avec près de 500 variétés de légumes cultivés par « Mille et un Légumes », l'association qui contribue à la sauvegarde des variétés transmises par des générations de jardiniers et d'agriculteurs.

Créé en 2007, le Potager Conservatoire de Beaumesnil propose des visites et ateliers pédagogiques pour les scolaires, des ateliers pour les adultes autour de la création d'un jardin potager et la vente de paniers de légumes hebdomadaires.

Rendez-vous le week-end du 28 / 29 septembre pour le 6e Festival des 1001 Légumes !

Juillet / Août : de 14h à 18h (sauf lundi et mardi)
Septembre : samedi et dimanche de 14h à 18h

Format 60 x 80 cm



Médiathèque d'Argentan 2 novembre 2013 - 12 février 2014

Dans la lignée des grandes expositions organisées depuis 1995 par la Médiathèque, l'exposition «Des Légumes et des Hommes» est présentée pendant trois mois à Argentan - ville berceau de l'Association «Les Jardins dans la Ville» qui retisse du lien social à partir de la culture de légumes.

Format 80 x 110 cm

Entrée libre : mardi-mercredi de 10h à 18h30 / jeudi-
vendredi 13h30-18h30 / samedi 10h-18h
1-3 rue des Rédemptoristes
61200 Argentan





Le **scorsonère** est le cousin du salsifis, il servait d'antidote contre le venin de vipère (es-curçó en catalan qui lui a donné son nom).

Lucie, comédienne, est également chanteuse lyrique.



La **tomate**, débarquée avec les premiers explorateurs européens en Amérique centrale, sera très vite consommée en Espagne et en Italie, alors qu'il faudra attendre plusieurs siècles pour que les Français et les Belges ne la fassent passer de plante d'ornement réputée dangereuse à reine des assiettes.

Jérôme est charcutier.



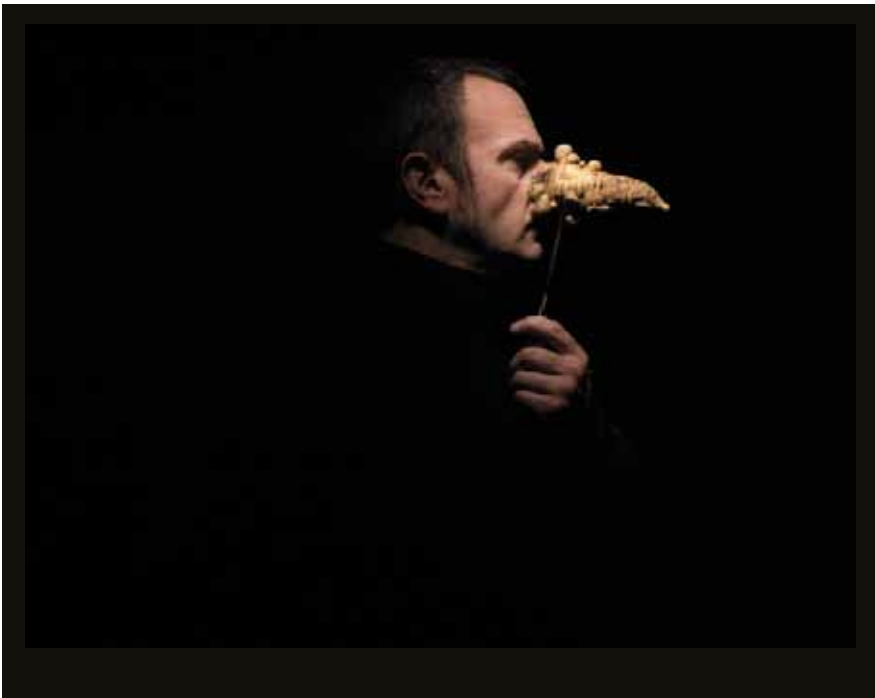
La **chicorée frisée** a été sélectionnée dans les années 1780-1790. Sa racine caramélisée sert d'ersatz de café.

Ancien jardinier en chef du Jardin des Plantes à Paris, **Claude** anime avec sa truculence proverbiale une chronique radio sur France Info.



La couleur rouge de la **betterave** est due à un pigment spécifique, la bétanine. Ce « rouge de betterave » est autorisé comme additif alimentaire sous le nom de code E 162.

Directeur de la Comédie de Caen, **Jean** voue une véritable passion aux légumes et au bien manger.



Le **cerfeuil tubéreux** est un cousin du cerfeuil. On ne mange que la racine, ses feuilles étant toxiques ! Une fois épluché, c'est une merveille gastronomique, un mélange entre la pomme, la châtaigne et l'artichaut.

Directeur de création en agence de communication, **Antoine** adore piloter sur circuits.



En 1811, un agriculteur dépité par la mauvaise récolte de son champ jette fumier et champignons dans une carrière désaffectée. Quelques mois plus tard, il a la surprise d'une récolte miraculeuse. En quelques décennies, sa technique va remplir 3 000 arrières en région parisienne. Le « **champignon de Paris** » était né.

Ténor et comédien, **Rodolphe** est un épicurien.



L'étymologie de **potiron** viendrait d'un gros champignon ou d'un crapaud... On est en plein conte de fées.

Gabriel et le potiron de sa grand-mère Odile ont le même âge : 6 mois !



Les **cynorrhodons** sont les friandises de l'hiver. Le gel les rend crémeux. Il suffit de les presser doucement pour en extraire la pulpe directement dans la bouche.

Botaniste, écrivain, grand spécialiste des plantes sauvages comestibles dans le monde, **François** travaille aussi avec les grands chefs.



On cuisine uniquement les **fleurs de courgettes** mâles, ce sont celles qui ont une longue tige...

David, Emmanuel et Mathias jardiniers au Potager du Roi.



Le terme Baccalauréat signifie couronner de **lauriers**.

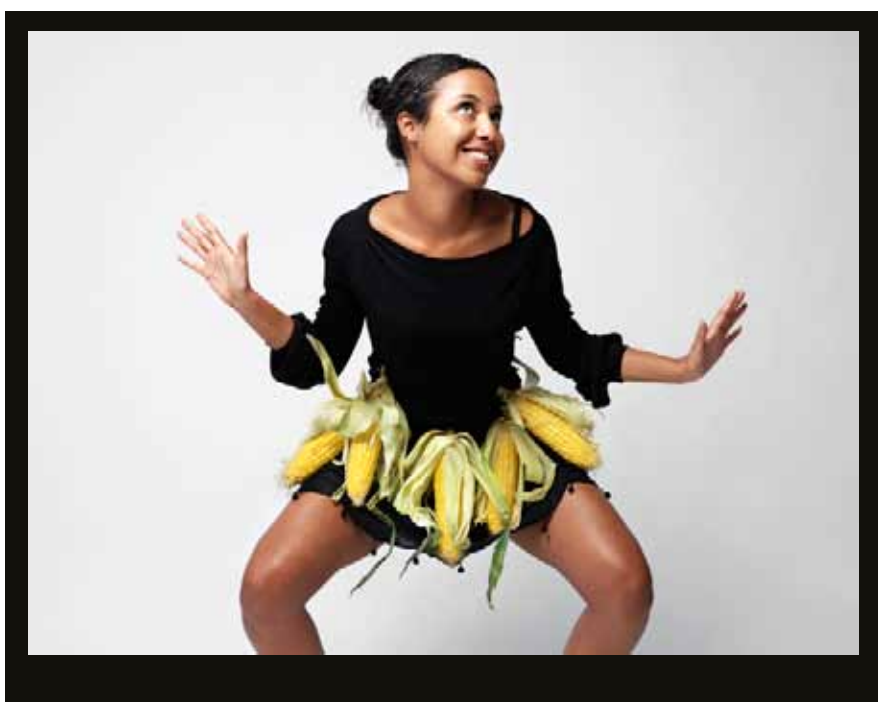
Alain est jardinier en chef du Parc de Versailles. Avec ses chroniques, ses livres et ses coups de gueule, il convertit ses auditeurs et lecteurs à la cause du végétal.

Les lauriers viennent du jardin de Monsieur Raymond Mondet plus connu sous le nom de « Nicolas le Jardinier ».



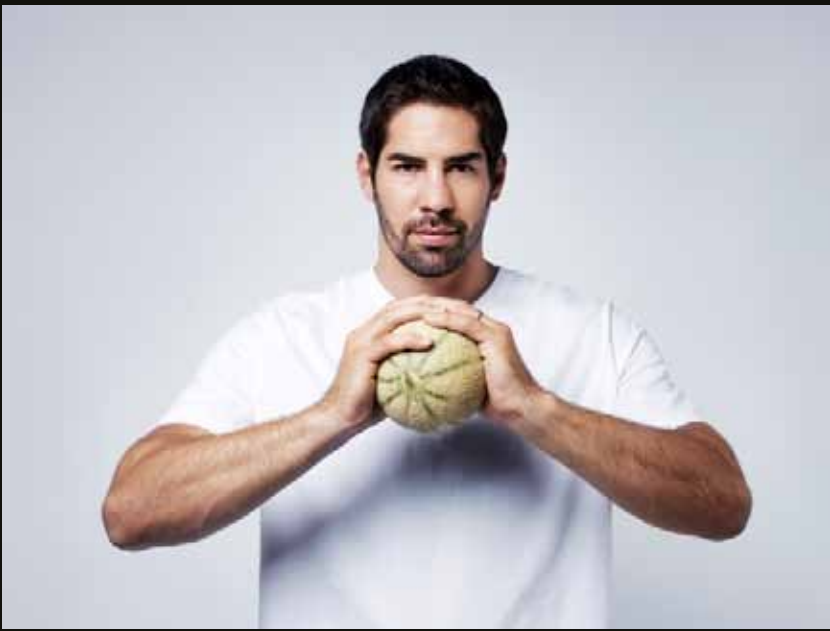
En Côte d'Ivoire et en Nouvelle-Calédonie, des fêtes de l'**igname** sont célébrées au moment des récoltes. Ce sont des moments très importants de communion avec les ancêtres.

Mauricio est créateur et chapeelier.



Le **maïs** est un pro de l'auto-défense. Quand il est attaqué, il produit des substances toxiques contre certains insectes et ses feuilles émettent des odeurs qui attirent les prédateurs de ces ravageurs.

Magali est illustratrice.



L'empereur Maximilien I^{er} serait mort d'un excès de consommation de **melons**.

Nikolas est champion du Monde de handball. Cette force de la nature est d'une grande simplicité. Il n'a pas pris le melon !



Les pilotes de la Royal Air Force auraient consommé de la confiture de **myrtilles** pendant la Seconde Guerre mondiale afin d'améliorer leur vision nocturne.

Mayli, journaliste, est présente sur tous les terrains pour sauver notre planète.



En 215, pour contourner le siège de Casilinum par les Carthaginois, les Romains jetèrent des milliers de **noix** dans la rivière qui traversait la ville. Les habitants affamés purent les récolter.

Claude, ancien patron de la sidérurgie.

Les navigateurs portugais emporteront en Asie des courges sud-américaines. Les Japonais d'Hokkaïdo sélectionneront le **potimarron**. Celui-ci sera alors cultivé en Europe et en Amérique. Quel voyage !

Catherine est peintre et plasticienne.

Au début du XX^e siècle, deux mois avant leurs matches, les boxeurs se frictionnaient quotidiennement le corps d'un mélange de **raifort**, sel, vinaigre, jus de citron et whisky pour s'endurcir.

Grand Chef étoilé des légumes, **Alain** redonne aux légumes leurs lettres de noblesse avec humour et tendresse. Ses potagers sont travaillés sans recours à la force mécanique.

Le légume suédois rotabaggar débarque en France au début du XIX^e siècle. Ce croisement entre chou frisé et navet prend alors le nom de **rutabaga**.

Dans *Philosophie du goût*, **Michel** explique comment le goût et l'olfaction sont décriés car ils montrent que l'homme qui pense et médite est un animal qui renifle et goûte. Il crée l'Université Populaire du goût avec son ami Jean-Luc, à Argentan. Ils proposent «aux gens de toutes conditions d'apprendre à retrouver le goût des choses».



Le roi Louis XIV était fondu d'**as-
perges**, alors La Quintinie, direc-
teur de tous les jardins fruitiers et
potagers royaux, réussit pour lui le
tour de force de les faire pousser en
décembre et janvier.

Aurélie est danseuse.



Les Grecs servaient du chou aux
femmes accouchées. Peut-on y
voir l'origine de la légende des en-
fants qui naissent dans les **choux** ?

Axelle, après la naissance du pre-
mier, vient d'avoir son deuxième
chou.



Jusqu'au XIX^e siècle, le **poireau**, cuit sous la cendre dans une feuille de chou, était appliqué sur les abcès, furoncles, panaris et brûlures.

Jean-Claude est maire d'une commune rurale de Haute-Saône depuis 30 ans.



Les Babyloniens mâchaient des pépins de **grenade** avant les combats afin de se rendre invincibles !

Mathieu est un fanatique des moteurs. À 20 ans, il créait son premier garage.



L'**endive** est une variété de salade frisée dont on a lié les feuilles et que l'on recouvre de terre au début de l'automne.

Violette adore la danse, l'équitation et la cuisine !



Lorsque les chercheurs ont évalué la composition nutritionnelle des **épinards**, ils ont inscrit 27 mg de fer pour 100 g de feuilles au lieu de 2,7 mg. Cette virgule oubliée créa la légende !

Jean-Pierre : un dur, un vrai, un tatoué.



Les **courgettes** sont une variété de courges brillantes et aqueuses, récoltées avant maturité.

Famille Courgeon avec **Rémi, Elo-die, Hélió et Mathias**. Il est illustrateur, elle est professeur des écoles.



Le mot **courge** dérive du latin cucurbita, qui a donné en français le mot « gourde ».

Jardinier, **Frédéric** a créé un magnifique potager de sauvegarde à Beaumesnil avec plus de 500 variétés de légumes.



Aliment de sécurité contre les famines, la **patate douce** est appelée cilera abana, ce qui signifie « protectrice des enfants » en Afrique de l'Est.

Anne est administratrice dans le cinéma...et maman.



Le vieux Caton présenta au Sénat romain une **figue** fraîche cueillie à Carthage. Il démontra ainsi la proximité de l'ennemi et obtint la décision d'anéantir cette ville: « Delenda est Carthago ».

Jérôme est arboriculteur fruitier au Potager du Roi.



La **fève** servait de jeton de vote pour désigner le roi du banquet lors des saturnales, fêtes de la liberté, où tout était inversé : les maîtres obéissaient aux domestiques, les domestiques donnaient les ordres.

Jeff est psychanalyste, il pratique la photographie avec passion.



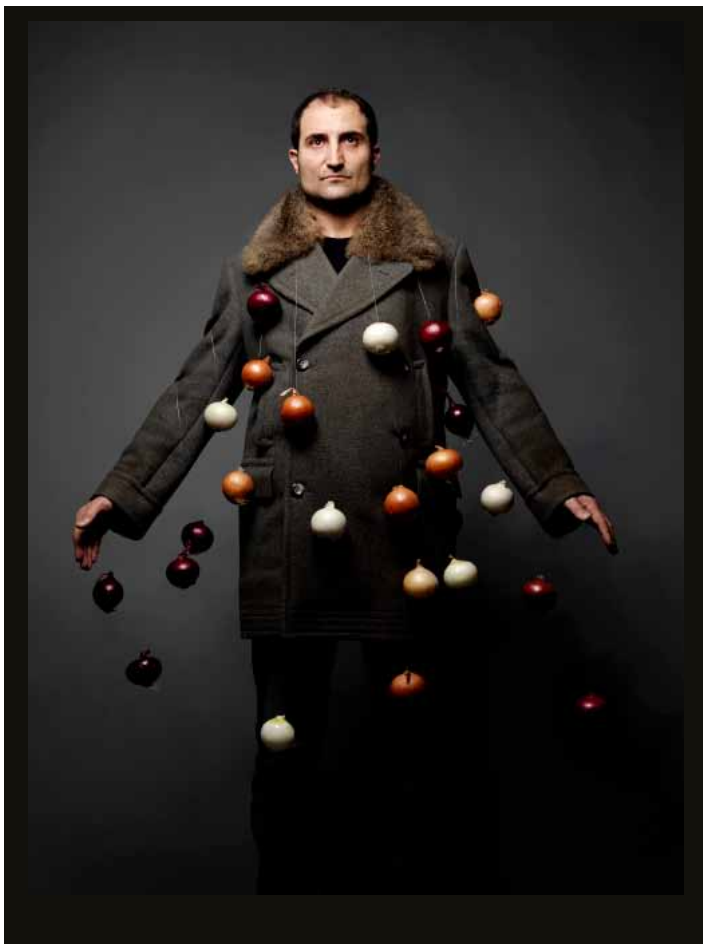
À partir de 1855, le moine autrichien et botaniste Gregor Mendel a passé 8 ans à croiser des **petits pois**. C'est à travers cette activité sociale débridée qu'il a ouvert le chemin de la génétique en découvrant la transmission des caractères héréditaires biologiques.

Colin, plein d'humour a immédiatement accepté l'idée.



Un vieux dicton japonais dit que manger trop de **myoga** rend oublieux ou stupide.

Asafumi est un jardinier japonais, il cultive avec sa femme **Naomi** des légumes de l'archipel nippon pour les chefs étoilés.



« En rang d'**oignon** » n'a rien à voir avec la cuisine ou le jardinage. Artus de La Fontaine Solaro, baron d'Oignon, était Maître de Cérémonie auprès des rois depuis Henri II. Il assignait les places aux seigneurs et députés présents selon leur rang. C'est pourquoi dans cette expression, oignon n'a pas d'« s » et qu'il devrait prendre une majuscule.

Gaston est torrèfacteur.

Partenaires 2012



- **GrDF** distribue le gaz naturel dans plus de 9400 communes. Soucieux de la qualité de vie au coeur des villes, GrDF soutient naturellement les initiatives respectueuses des hommes et de leur environnement.



- **Philips** : est un groupe centré sur la santé et le bien-être des personnes. Acteur majeur de la vie quotidienne des français, Philips Consumer Lifestyle conçoit des solutions favorisant l'adoption d'un mode de vie sain et rendant la vie à la maison plus simple et plus agréable.



- **Vilmorin** : est la référence mondiale du végétal et développe son expertise depuis 1743 au service des jardins, de la santé des plantes et de l'entretien des plantations.



- **Picto** : spécialiste du traitement de l'image photo et de l'impression numérique. Labo photo professionnel au service des photographes, agences de publicité et annonceurs, il soutient les photographes par ses prix, bourse et expositions photographiques.

Soutien aux associations

Ils sont présents dans le livre, un espace leurs est dédié.

Jardin de Cocagne



Les Jardins de Cocagne sont des jardins maraîchers biologiques à vocation d'insertion sociale et professionnelle. Ils permettent à des adultes en difficulté de retrouver un emploi et de (re)construire un projet personnel.



Jardin dans la ville / Université du goût,

Au coeur d'Argentan, les « Jardins dans la ville » retissent du lien social à partir de la culture de légumes de façon biologique. C'est ici que l'Université Populaire du Goût a vu le jour, insufflant une nouvelle dynamique au chantier d'insertion.



Fédération Nationale des jardins familiaux et collectifs

Les Jardins Familiaux sont des groupes de parcelles potagères mises à disposition des familles de jardiniers vivant en habitat collectif moyennant une cotisation annuelle modique. Les produits du jardin sont strictement destinés aux besoins de la famille et ne peuvent être vendus.



Contacts

Production et communication

Laure Augustins : 06 26 65 80 69
laure.augustins@joelledolle.fr

Auteurs

Photographe

Joëlle Dollé : 01 48 04 70 85 - 06 09 33 93 80
contact@joelledolle.fr

Texte

Christophe Opec : 01 48 04 70 85 - 06 82 56 26 88
christophe.opec@joelledolle.fr

www.deslegumesetdeshommes.fr

www.facebook.com/DesLegumesEtDesHommes