



La jeune Lucie (à gauche) a embarqué famille et amie au jardin pour assouvir sa passion du Japon... et déguster les pâtisseries typiques. Photos DNA

Le jardin botanique de Saverne a fait le plein de visiteurs pour le lancement de la manifestation « Flora japonica ».

Parmi les nombreuses raisons de s'intéresser au Japon, il y a sa flore, mise en avant pendant les trois prochains mois au jardin botanique du col de Saverne. Une vingtaine de plantes sont à découvrir à travers un circuit indiqué sur un support papier. Du bambou flèche au wasabi en passant par l'érable, le pin noir et bien d'autres encore, la palette est variée.

Ces deux jours ont également été rythmés par des animations et conférences qui ont connu un franc succès, comme celle de Pierre Huser, hier, sur les thés verts. Les bénévoles de l'association des Amis du jardin botanique avaient confectionné des pâtisseries avec du thé vert matcha qui en côtoyaient d'autres directement importées du pays du Soleil Levant. Avant l'heure du thé, le public a goûté la soupe miso, à 12 h. Avec ses animations conviviales, qui ont mis le Japon à l'honneur, le jardin botanique a attiré un public intéressé davantage par le pays que par sa flore. Et qui du coup a fait connaissance de ce jardin, très zen, pour l'occasion. Lucie, 16 ans, est fan du Japon depuis qu'elle a lu ses premiers mangas (bandes dessinées japonaises, ndlr). De là elle s'est intéressée à d'autres aspects de la culture de ce pays et, hier, elle s'est régalée devant les mets sucrés avec son amie Elise, 17 ans, qui résume bien cet engouement : « Ce pays nous fait rêver, il est loin de chez nous et sa culture est intéressante. » Un point de vue partagé par les adultes comme Christine et Vincent, de Romanswiller, dont la belle-fille, Emi, est japonaise. « Notre visite du Japon a été facilitée car nous étions accueillis dans la famille d'Emi. Les Japonais sont très courtois, calmes, c'est une tout autre mentalité », commente Christine.

Prochaine animation : lundi 9 juin de 10h à 18h, exposition sur le raku, technique de cuisson traditionnelle japonaise. Le jardin est ouvert tous les jours de 10h à 18h.



Michèle et Walter Glanzmann, en kimonos, devant un noren, un tissu accroché à l'entrée des maisons. Un shishi-odohi en place jusqu'à fin août. Photo DNA - Simone Giedinger