



De la cabane au potager et aux suspensions de cactées. Photos DNA - Alain Destouches.

Jardin remarquable en partage

L'esprit de l'Escalier

Un moment de relaxation parmi des essences provenant des quatre coins du monde, une pause gourmande un espace de rencontres artistiques, L'Escalier abolit les frontières et insuffle l'esprit de partage.

BRUMATH

ici, dessiner au jardin a tout à voir avec la peinture, la repousse de la végétation parachevant l'œuvre esquissée. «L'éphémère est un clin d'œil à l'éternité», affirme le paysagiste invité phare du festival international des jardins de Chaumont-sur-Loire qui, actuellement, chante l'ode au partage.

A l'Escalier, on franchit le seuil de graviers et c'est une bouffée de Méditerranée qui saisit: olivier, figuier, citronnier, lavande, et le mur de kwis et de cerfeuil nippon jouxtent l'ancien atelier de menuiserie de Francis Schneider. Fraîchement créé, ce passage dédié à la mémoire de l'artisan-comédien et dramaturge initie le dépaysement par touches, par fragrances, et par couleurs. Là où il n'y avait que des champs, près de 2900m² se sont transformés en un jardin remarquable -label qui ici n'a rien de galvaudé.

Depuis 1973, Michèle Schneider à l'instar des moines défricheurs en a gagné parcelle après parcelle. La plasticienne tiraillée entre peinture et nature décida de ramener l'art au jardin, et de-



Sous la tonnelle: Erwin Enriquez & Michèle Schneider.

puis les deux expressions se fécondent sous d'harmonieux auspices.

Balisant l'entrée de la grande pelouse cernée de bouleaux, de conifères, éclairée par des roses trémières, les factieuses brouettes de l'artiste Jean-Luc Hattemer invitent au jeu. Ou au repos dans les fauteuils "pop up" à l'orange vif qui proposent un farniente ombragé quand d'autres cousins sous l'escalier suggèrent une halte aussi reconfortante.

Le potager se lit comme une page d'écriture où les choux, les courgettes, le fenouil vivace, et le céleri composent de végétales écritures. En sur-

plomb, la cabane en bois permet d'en lire l'énigmatique récit.

En avançant, le bassin d'eau encadré par des fougères aquatiques, et des nénuphars s'est comme végétalisé, la fontaine rafaichit. D'autres sources se nichent dans le jardin au fond, vers la bamboueraie. Ne ratez pas cette alcôve zen car quand le vent fait bruisser les feuill-s, et que le clapotis du filet d'eau sortant du parterre pierreux abolit le temps, plus rien compte alors.

Plus haut, les arbres fruitiers -pommiers, poiriers, abricotiers-, les groseilles sont passées mais les mûres s'annon-

cent. Si chaque détail est soigné -les gabions ou des buis tracent les bordures- l'idée est de faire simple et populaire -au bon sens du terme.

Depuis qu'Erwin Enriquez, en complice, a rejoint Michèle, l'Escalier bénéficie des talents d'un cuisinier hors pair, d'un pépiniériste de qualité. Ancien prof d'Université à Strasbourg (en informatique), et médecin à New York, Erwin insuffle à l'Escalier une nouvelle dynamique. Attentif, homme de goût le Mexicain a planté son premier arbre à l'âge de 4 ans chez son grand-père, c'était un *caria alimoensis* un noyer d'Amérique produisant des noix de pécan. Depuis la passion ne s'est jamais arrêtée et le globe-trotter a ramené des graines des divers périples.

Dans la pépinière qu'il a aménagée, on trouve entre 1500 et 2000 essences originaires des quatre coins du monde, dont un spécimen de cèdre d'Himalaya. Sa connaissance des plantes, et son savoir-faire revitalisent le jardin. Et parce que c'est une passion avant tout, la transmission de son savoir enrichit grandement le néophyte. Difficile de citer l'ensemble des plantes -rares en Alsace- mais qui

ont pourtant poussé à partir des graines collectées, leur découverte vaut tous les voyages immobiles.

Sa cuisine est à son image: exigeante, colorée, et savoureuse. A la table de l'Escalier, les produits sont issus du jardin, frais, simples, leur culture respecte l'environnement car l'amphitryon connaît les pièges du bio. Si l'*index glycémique est bas*, les plats sont goûteux et la carte fait saliver. C'est un autre dépaysement qui démarre: celui des papilles avec le "mole al estilo poblano", un plat mexicain de dinde à base de mole (mélange d'épices et de cacao), on peut poursuivre avec des tempura de légumes et poissons, ou choisir un waterzoï de poulet.

Mieux vaut garder une place pour le dessert car la tarte glacée au citron est désormais réputée comme les moelleux et autres fondants au chocolat, la sachertorte "façon Escalier" a le goût d'orange amère, vraies surprises le parfait à l'absinthe et le Fujiyama: une gélatine au café servie avec une neige de vanille relevée de Baileys.

A l'issue de ces agapes, les "pop up" promettent une sieste des plus méritées. Une dernière recommandation: un jardin ne se limite pas au visible, l'essentiel est caché. A chacun de le trouver.

Veneranda Paladino

Jardin, galerie, table & atelier de l'Escalier au 10 rue de Pfaffenhoffen. Actuellement, Michel et Manuel Braun exposent respectivement des peintures et monotypes, et sérigraphies sur verre et des photos. Du mercredi au dimanche de 12h à 20h jusqu'au 28 septembre. Entrée: de 2,50 à 4 €. 03 88 51 99 14 et www.a-lescalier.com