

automne-hiver 2025

Colonne 1	Colonne 2
<p><i>Aromathérapie : conférence et atelier</i></p> <p><i>Sa 20.09.2025 14h - 17h</i></p> <p><i>Maison du Jardin</i></p>	<p><i>Aromathérapie et distillation d'huile essentielle par Livia SCHERRER et Jacques FALQUET</i></p> <p>L'Association des amis du Jardin botanique alpin vous invite à une conférence pour découvrir les principes de l'aromathérapie, suivie d'une distillation d'huile essentielle.</p> <p>ajbam.ch</p> <ul style="list-style-type: none"> <i>• Gratuit, tout public. Sans inscription</i>
<p><i>Les tomates : origine, sélection, culture, dégustation</i></p> <p><i>Sa. 27.09.2025 10h00 - 12h30</i></p> <p><i>Maison du Jardin</i></p>	<p><i>La Tomate, entre tradition et innovation : préserver la diversité pour mieux nourrir demain par Mickaël BARCELO, animateur nature et jardinier</i></p> <p>Cette conférence explore l'histoire fascinante de la tomate, depuis ses origines en Amérique du Sud jusqu'à son rôle central dans nos assiettes aujourd'hui. Nous plongerons dans les méthodes de culture traditionnelles et modernes, ainsi que dans le processus de création variétale qui a façonné sa diversité. Entre les saveurs uniques des variétés anciennes et l'uniformité des tomates commerciales, nous questionnerons la disparition du goût et les dangers qui menacent les semences paysannes. Un voyage entre tradition et innovation pour comprendre pourquoi préserver la biodiversité des tomates est essentiel pour l'avenir de notre alimentation. grainedecarotte.ch</p> <ul style="list-style-type: none"> <i>• Gratuit, tout public. Sans inscription</i>
<p><i>Des plantes savoureuses et quasi autonomes</i></p> <p><i>Sa. 04.10.2025 10h - 11h30</i></p> <p><i>Maison du Jardin</i></p>	<p><i>Conférence sur des plantes comestibles faciles à cultiver par Maurice MARCHESI, horticulteur collectionneur chez Alpes Contrôles</i></p> <p>Après sa passionnante conférence du mois de juin, Maurice Marchesi nous fait l'honneur d'une seconde édition : un horticulteur collectionneur partage ses expériences culturelles et culinaires sur une belle sélection de plantes savoureuses et quasi autonomes.</p> <ul style="list-style-type: none"> <i>• Gratuit, tout public. Sans inscription</i>
<p><i>Atelier soins naturels</i></p> <p><i>Sa. 11.10.2025 14h - 17h</i></p> <p><i>Maison du Jardin</i></p>	<p><i>Les secrets du jardin botanique alpin pour une immunité au naturel tout au long de l'hiver, par Hélène BIRGY, naturopathe, conférencière en médecine holistique & laborantine en chimie</i></p> <p>Participez à une balade immersive au coeur du Jardin Alpin pour découvrir les plantes médicinales incontournables de l'hiver. Apprenez à reconnaître ces alliées naturelles et leurs bienfaits, tout en explorant des savoir-faire traditionnels. Au programme : fabrication d'une boisson d'or qui boostera votre système immunitaire (à utiliser en prévention ou en cas de maladie, seul le dosage changera) et d'un sirop d'oignon apaisant contre la toux. Des conseils pratiques pour composer vos infusions et tisanes immunostimulantes vous seront donnés. Vous découvrirez également des recettes de gargarismes simples et efficaces pour</p>

	<p>soulager les premiers maux de gorge. Une expérience enrichissante, entre nature et santé, pour traverser l'hiver en toute sérénité. Le matériel est fourni, mais si vous le pouvez venez avec vos paniers ou sacs en tissus pour la cueillette.</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Gratuit, public adulte. Sur inscription, places limitées.</i>
<p><i>Exposition au Cairn, Villa du Jardin</i></p> <p>JOURS ET HORAIRES <i>Me., Sa. et Di. de 14h à 18h</i></p> <p>VERNISSAGE <i>Me. 15.10.25 de 14h à 18h</i></p> <p>HORAIRES VACANCES <i>(20.10-26.10.25 et 22.12.25-04.01.26) Du Lu. au Di. de 14h à 18h (férié les 24, 25, 31 décembre 2025 et 1er janvier 2026)</i></p>	<p>CODE SET Pinaffo & Pluvinage</p> <p>Entre art visuel et graphisme, le duo Pinaffo & Pluvinage propose des dispositifs à la fois surprenants et accessibles pour donner à voir, à sentir et à manipuler les mystères qui nous entourent. Avec leur installation <i>Code Set</i>, les deux artistes invitent les familles à jouer avec le codage. Et la couleur devint code qui devint suite de modules en carton, qui devint circuit à construire pour faire dévaler une balle...</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Gratuit, tout public. Sans inscription.</i>
<p><i>Atelier de cuisine</i></p> <p><i>Sa. 18.10.2025 14h - 17h</i></p> <p><i>Maison du Jardin</i></p>	<p>"Que ton aliment soit ton médicament, 3^{ème} cours" par Odile RODRIGUEZ</p> <p>Apprenez les propriétés des légumes locaux que vous utilisez et partagez quelques recettes saines de chez vous...par Odile RODRIGUEZ. herbolaria.ch</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Gratuit, tout public. Sur inscription, places limitées.</i>
<p><i>Atelier Kit cosmétiques naturels</i></p> <p><i>Sa. 8-11.2025 10h - 12h</i></p> <p><i>Maison du Jardin</i></p>	<p>Atelier DIY - Kit Soins Naturels par Les potions d'Adèle</p> <p>Les indémodables ont la côte ! Apprends à fabriquer tes propres essentiels du quotidien : baume à lèvres nourrissant, dentifrice naturel et déodorant doux pour toutes les peaux. Un atelier pratique et plein de bonnes astuces pour adopter une routine naturelle et efficace. lespotionsdadele.blogspot.com</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Gratuit, tout public - Sur inscription, places limitées</i>
<p><i>Conférence</i></p> <p><i>Sa. 15.11.2025 14h - 16h</i></p>	<p>Conférence sur les arbres millénaires par Robert PERROULAZ, dendrologue globe-trotter.</p> <p>Robert PERROULAZ, éminent spécialiste des arbres, nous offre le privilège de sa présence et nous fait partager quelques-uns de ses coups</p>

<p><i>Maison du Jardin</i></p>	<p>de cœur : des arbres millénaires rencontrés et photographiés sous toutes les latitudes !</p> <p>Conférence organisée par l'Association des amis du Jardin botanique alpin -- ajbam.ch</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Gratuit, tout public - Sans inscription</i>
<p><i>Atelier cadeaux gourmands</i></p> <p><i>Di. 16.11.2025</i> <i>14h - 16H30</i></p> <p><i>Maison du Jardin</i></p>	<p><i>Des cadeaux en bocaux par Brigitte FROIDEVAUX</i></p> <p>Noël approche à grand pas quoi de plus aimant que de confectionner vos présents vous- même. Lors de cet atelier vous aurez la possibilité de confectionner de délicieuses gourmandises salées et sucrées, de les mettre en bocaux et de vous faire plaisir dans la décoration de ces derniers. Facebook lesconfituresdebibi</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Gratuit. Tout public. Sur inscription, places limitées.</i>