



Prendre racine – hommes et plantes en exil

Dans certaines expériences migratoires, les traditions familiaires du jardin et de la cuisine créent un lien entre la réalité perdue et une nouvelle réalité encore inconnue. De ces différentes cultures entremêlées, de nouvelles appartenances se créent, faisant renaître le courage et redonnant du sens à la vie.



Wurzeln schlagen – Menschen und Pflanzen im Exil

Vertraute Garten- und Küchenkulturen verbinden verlorene und noch unbekannte Lebenswelten: Traditionen und Erinnerungen werden gepflegt und geben Halt, aber gleichzeitig entstehen neue Zugehörigkeiten. Mut und Lebenssinn werden gestärkt.

Mettere radici – uomini e piante in esilio

In alcune esperienze migratorie le culture orticola e quella culinaria creano un legame tra la realtà lasciata e la nuova ancora sconosciuta. Ciascuna tradizione culturale è particolare e incontrandosi spesso vengono create nuove appartenenze. Anche attraverso questi incontri il coraggio e il senso della vita rinascono.



Taking Root – Humans and Plants in Exile

Sometimes during migratory experiences, crop-raising and culinary cultures create a link between a lost reality and a new one as yet unknown. Traditions are nurtured and offer support to rootless people. From these different cultures intertwined, new affiliations are forged, infusing new strength and giving life meaning.



HUGUENOT AND
WALDENSIAN TRAIL
SUR LES PAS DES
HUGUENOTS ET DES
VAUDOIS DU PIÉMONT

Cultural route
of the Council of Europe
Itinéraire culturel
du Conseil de l'Europe





France et Italie – répression, fuite ou expulsion

Après la révocation de l'Édit de Nantes en 1685, de plus en plus de protestants se sont vus contraints de choisir l'exil hors de France et du Piémont afin de retrouver leur liberté de culte dans les pays du refuge. Un grand nombre de ces réfugiés étaient jardiniers ou agriculteurs : des compétences particulières, des connaissances en matière de travail du sol, de culture et de transformation des plantes ont permis aux huguenots et vaudois du Piémont de prendre racine à l'étranger.

Suisse – refuge et étape

La Suisse a été le premier pays d'asile et surtout de transit pour les réfugiés. Aux portes de Genève, les huguenots cultivaient des légumes jusqu'alors inconnus ou du moins inhabituels. Le cardon est resté une spécialité genevoise, mais la culture maraîchère s'est peu à peu répandue dans toute la Suisse. Les producteurs et les commerçants de soie s'essayèrent à l'élevage de vers à soie. Mais même si les mûriers prospéraient, l'élevage des vers ne donnait pas de bons résultats pour des raisons climatiques.

Allemagne – arrivée et intégration

Les huguenots et les vaudois ont enrichi le paysage culturel allemand de diverses manières, par l'agriculture, l'horticulture et par une nouvelle façon de cuisiner. La culture alimentaire a offert de nouvelles possibilités dans la vie quotidienne grâce à des sélections végétales innovantes, des inventions agro-techniques et des recettes culinaires jusque-là inconnues. Cette histoire d'intégration culturelle est marquée par des différences entre les vaudois et les huguenots, entre les réfugiés urbains et ruraux, entre les riches et les pauvres.

Frankreich und Italien – Unterdrückung, Flucht und Vertreibung

Nach der Aufhebung des Edikts von Nantes im Jahr 1685 sahen sich immer mehr Protestanten gezwungen, aus Frankreich und dem Piemont ins Exil zu gehen, um in den Zufluchtsländern ihre Religionsfreiheit wiederzuerlangen. Nicht wenige der Flüchtlinge waren Gärtner und Landwirte: Besondere Fertigkeiten, das Wissen um Bodenbearbeitung, Anbau und Verarbeitung von Pflanzen ermöglichten den Hugenotten und Waldensern, in der Fremde Fuss zu fassen.

Schweiz – Zuflucht und Transit

Die Schweiz war das erste Asyl- und vor allem Transitland für die Flüchtlinge. Vor den Toren Genfs bauten die Hugenotten bis dahin unbekannte oder zumindest ungewohnte Gemüse an. Kardy, eine distelartige Gemüseartischocke, blieb eine Genfer Spezialität, doch der gewerbliche Gemüseanbau verbreitete sich allmählich in der ganzen Schweiz. Seidenproduzenten und -händler versuchten es mit der Seidenraupenzucht. Doch selbst wenn die Maulbeerbäume gediehen, gelang die Seidenraupenzucht aus klimatischen Gründen nicht.

Deutschland – Ankunft und Integration

Die Hugenotten und Waldenser nahmen vielseitig Einfluss auf die Entwicklung der Kulturlandschaft, auf Koch- und Hortikulturen und die Landwirtschaft in Deutschland. Küche und Essenskultur boten mit neuen und verfeinerten Pflanzenzüchtungen, agrartechnischen Erfindungen und ungewohnten Kochrezepturen Möglichkeiten der Integration im Alltag. Diese kulturelle Integrationsgeschichte ist geprägt von Unterschieden zwischen Waldensern und Hugenotten, zwischen städtischen und ländlichen Flüchtlingen, zwischen Arm und Reich.



Le 22 avril 1701, 200 tubercules de pommes de terre en provenance des vallées vaudoises ont été apportés au pasteur Henri Arnaud. C'est ce qu'il écrit dans son journal. Cela fait l'objet de recherches pour savoir dans quelle mesure la culture de la pomme de terre dans le Wurtemberg a été initiée par ce geste.

Am 22. April 1701 erhielt Pfarrer Henri Arnaud in Württemberg 200 Kartoffelknollen aus den Waldensertälern. So steht es in seinem Tagebuch. Inwiefern dadurch der dortige Kartoffelanbau begründet wurde, wird untersucht.



HUGUENOT AND
WALDENSIAN TRAIL
AUF DEN SPUREN
DER HUGENOTTEN
UND WALDENSER

Cultural route
of the Council of Europe
Itinéraire culturel
du Conseil de l'Europe





À propos de l'exposition – un projet européen

«*Sur les pas des Huguenots et des Vaudois du Piémont*» est un itinéraire culturel du Conseil de l'Europe qui va du sud de la France et du Piémont au nord de la Hesse en traversant la Suisse de Genève à Schaffhouse. Il poursuit les objectifs suivants :

- La mise en évidence du patrimoine culturel huguenot et vaudois
- L'entretien d'un sentier culturel européen de grande randonnée de qualité
- La sensibilisation à une Europe unie et pacifique

«*Prendre racine - Hommes et plantes en exil*» est un projet commun à la Fondation suisse «*VIA - Sur les pas des Huguenots et des Vaudois du Piémont*» et aux organisations partenaires de France, d'Italie et d'Allemagne. Celles-ci ont développé les principes directeurs en quatre langues et les messages clés concernant les quatre pays. Sur cette base, chaque organisation nationale a réalisé sa propre exposition.

Ce logo vous guide le long de l'itinéraire culturel
«*Sur les pas des Huguenots et des Vaudois du Piémont*»
et à travers cette exposition.

Dieses Logo führt Sie entlang der Kulturroute
«*Auf den Spuren der Hugenotten und Waldenser*»
und durch diese Ausstellung.

La Fondation «*VIA – Sur les pas des Huguenots et des Vaudois du Piémont*» est responsable de la mise en œuvre des objectifs du projet en Suisse.

Un guide de randonnée est disponible pour le chemin entre Genève et Schaffhouse.



Die Stiftung «*VIA – Auf den Spuren der Hugenotten und Waldenser*» ist in der Schweiz für die Umsetzung der Projektziele verantwortlich.

Zum Weg zwischen Genf und Schaffhausen ist ein Wanderführer erhältlich.

L'exposition que vous découvrez ici a été réalisée sur mandat de la Fondation VIA par les spécialistes suivants :
Diese Ausstellung wurde im Auftrag der Stiftung VIA von folgenden Fachleuten realisiert:

Textes / Texte: Denise Gautier DG (ProSpecieRara), Otto Schaefer OS, Dominique Zumkeller DZ, Florian Hitz FH.

Collaboration thématique / Fachliche Mitarbeit: Matthias Gudinchet (ProSpecieRara), Ueli Ramseier (Swiss Silk), Margrit Wick-Werder (Fondation VIA).

Illustrations / Illustrationen: Anne-Catherine Roth. Graphisme / Grafik: Suzanne Poterat. Impression / Druck: APW Publicité Sàrl.

Coordination du projet / Projektkoordination: Florian Hitz (Fondation VIA).



Avec le soutien de
Fondation
Pierre et Laura
Zurcher



SCHWEIZERISCHE REFORMATIONSSSTIFTUNG
FONDATION SUISSE DE LA REFORMATION



HUGUENOT AND
WALDENSIAN TRAIL
SUR LES PAS DES
HUGUENOTS ET DES
VAUDOIS DU PIÉMONT

Cultural route
of the Council of Europe
Itinéraire culturel
du Conseil de l'Europe





*Des plantes associées
au milieu huguenot ou
vaudois : un ensemble
de critères*

*Peut-on parler de plantes « huguenotes » ?
Pour rendre compte de cette attribution, un
catalogue de six critères a été établi : chose,
nom, milieu, proximité, historicité, réception.*

*Le tabac cultivé dans l’Uckermark, au nord-est
de Berlin, relève matériellement de l’histoire
huguenote. En revanche, le magnolia n’est
« huguenot » que par son nom (un hommage
au botaniste huguenot Pierre Magnol).*

*Ensuite, il faut cerner de plus près le milieu
sociologique : le Premier Refuge huguenot,
le Deuxième Refuge huguenot, les vaudois
du Piémont ou des milieux apparentés.
S’agit-il de la première génération de Réfugiés
ou de descendants parfois lointains (degré
de proximité) ?*

*Enfin, l’historicité du lien supposé peut être
quasi-certaine, probable ou douteuse. Mais
ce qui compte aussi, c’est la réception d’une
tradition : est-elle populaire dans une région
donnée, peut-être même reconnue par un
label ?*

*La crédibilité de la démarche exige le ma-
niement informé et consciencieux de ces six
critères. OS*

*Pflanzen der Hugenotten
und Waldenser:
sechs Auswahlkriterien*

*Inwiefern kann man von «hugenottischen»
Pflanzen sprechen? Der kulturgeschichtliche
Zusammenhang bedarf der Rechtfertigung.
Dafür wurden sechs Auswahlkriterien definiert:
Sache, Name, Milieu, Nähe, Historizität und
Rezeption.*

*Der Tabak hat einen materiellen Zusammen-
hang mit der Hugenottengeschichte: die Pflanze
als solche wurde von den Uckermärker Hugen-
otten kultiviert (Sache). Die Magnolie dagegen
erinnert nur durch ihren Namen an Hugenot-
tengeschichte (eine Widmung an den hugenotti-
schen Botaniker Pierre Magnol).*

*Sodann ist das soziologische Milieu genauer zu
bezeichnen: das Erste oder das Zweite Refuge
der Hugenotten, die Waldenser oder auch damit
verwandte Milieus. Handelt es sich um die erste
Generation von Flüchtlingen oder um teilweise
sehr ferne Nachkommen (Nähe)?*

*Schliesslich kann der Nachweis eines solchen
Zusammenhangs gut belegt, nur auf Indizien
gestützt oder zweifelhaft sein (Frage der
Historizität). Auch die Rezeption ist wichtig:
fördert eine solche Tradition die Identität einer
Region, ist sie vielleicht sogar mit einem Label
versehen?*

*Für die Glaubwürdigkeit des Vorgehens müssen
diese sechs Kriterien sachkundig und gewissen-
haft angewandt werden. OS*



*Les choux existaient au nord des Alpes depuis
très longtemps, mais des descendants huguenots
ont sélectionné la variété « chou frisé à
pied court de Plainpalais ». Comme pour d’autres
variétés, l’appellation « de Plainpalais » fait
référence au lieu de la sélection.*

*Schon seit langem gibt es im Norden
der Alpen Kohlarten. Hugenottennachfahren
züchteten aber die Sorte Wirz. «À pied court
de Plainpalais». Wie bei anderen Sorten
bezeichnet «de Plainpalais» den Ort der
Züchtung.*



HUGUENOT AND
WALDENSIAN TRAIL
AUF DEN SPUREN
DER HUGENOTTEN
UND WALDENSER

Cultural route
of the Council of Europe
Itinéraire culturel
du Conseil de l'Europe





Les jardins de Plainpalais

La région genevoise et plus particulièrement les abords de Plainpalais sont considérés comme le «berceau de la culture maraîchère en Suisse». On attribue son origine aux réfugiés huguenots, venus du sud de la France avec leurs semences et leurs savoirs.

Après la révocation de l'Édit de Nantes en 1685, de nombreux protestants ont quitté leur patrie française. La ville de Calvin offrit l'asile à ces réfugiés et mit à leur disposition les terrains sablonneux situés entre le Rhône et l'Arve. Les huguenots apportèrent leurs semences, dont celles de légumes jusqu'alors inconnus comme l'artichaut et le cardon. Grâce à leurs méthodes de culture, ils ont transformé les plaines alluviales en jardins luxuriants.

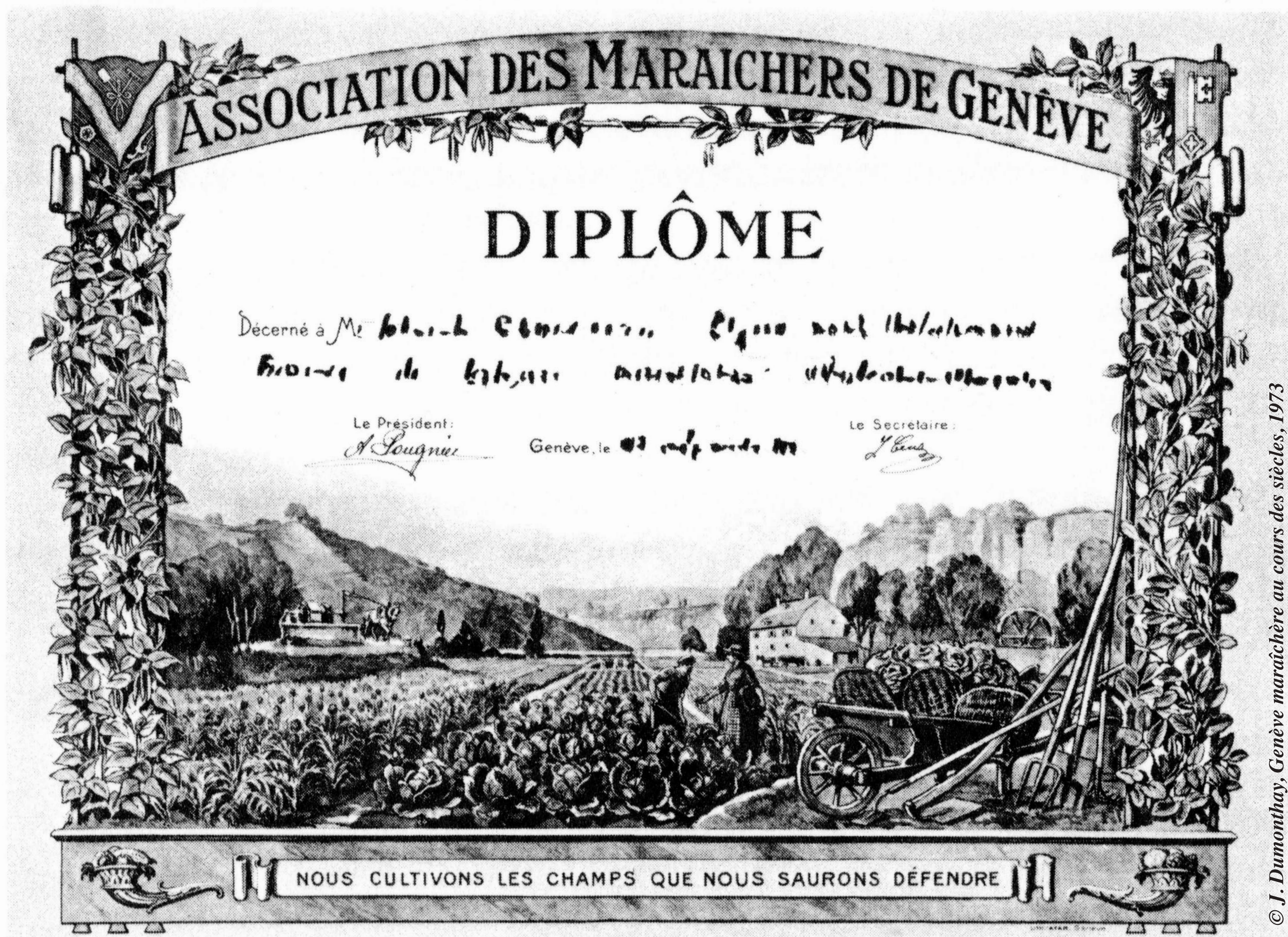
De cette époque, quelques variétés portant l'appellation «de Genève» ou «de Plainpalais» nous sont parvenues: le cardon argenté épineux de Plainpalais, le chou frisé à pied court de Plainpalais ou la laitue brune de Genève. Certaines variétés, comme le haricot blanc de Genève, ont disparu, mais ont néanmoins donné naissance à des variétés qui ont connu leur heure de gloire en Suisse romande au siècle dernier. DG

Die Gärten von Plainpalais

Die Region Genf und insbesondere die Umgebung von Plainpalais gilt als «Wiege des Gemüseanbaus in der Schweiz». Ihr Ursprung wird hugenottischen Flüchtlingen zugeschrieben, die Saatgut und Wissen aus Südfrankreich mitbrachten.

Nach der Aufhebung des Edikts von Nantes 1685 verliessen viele Protestanten ihre französische Heimat. Die Stadt Calvins bot den Glaubensflüchtlingen Asyl und stellte ihnen die sandigen Böden zwischen der Rhone und der Arve zur Verfügung. Die Hugenotten brachten Samen mit, auch von bisher unbekannten Gemüsesorten wie Artischocken und Kardy. Mit ihren Anbaumethoden verwandelten sie das Schwemmland in üppige Gärten.

Aus dieser Zeit sind einige Sorten mit der Bezeichnung «de Genève» oder «de Plainpalais» erhalten geblieben: der Kardy «Argenté épineux de Plainpalais», der Wirz «A pied court de Plainpalais» und der Lattich «Brune de Genève». Gewisse Sorten, wie die Bohne «Blanc de Genève», sind verschwunden, haben aber dennoch die Sorten hervorgebracht, die im letzten Jahrhundert in der Westschweiz ihre Blütezeit hatten. DG



Diplôme de l'association des maraîchers de Genève portant la devise de la commune de Plainpalais de l'époque.

Diplom der Genfer Gemüsebauernvereinigung, mit dem Motto: «Wir bestellen die Gärten, die wir zu verteidigen wissen».

«Après tant d'épreuves, je suis soulagée de ne pas reprendre la route pour aller vers un climat encore plus rude».

Portrait de Marguerite, jardinière huguenote



«Nach so vielen Strapazen bin ich erleichtert, dass ich nicht wieder aufbrechen muss, um in ein noch raueres Klima zu gelangen».

Porträt der hugenottischen Gärtnerin Marguerite



HUGUENOT AND
WALDENSIAN TRAIL
SUR LES PAS DES
HUGUENOTS ET DES
VAUDOIS DU PIÉMONT

Cultural route
of the Council of Europe
Itinéraire culturel
du Conseil de l'Europe





La diffusion de la culture maraîchère

Les Huguenots ont joué un rôle dans la diffusion de la culture maraîchère le long du lac Léman et en Suisse alémanique. La formation en horticulture a été institutionnalisée à Genève.

Des jardiniers huguenots cultivaient une multitude de légumes et de fruits à Cour, aujourd’hui un quartier de Lausanne. Les vaudois s’inspirèrent de ces jardins et les jeunes y acquirent des connaissances. Peu à peu, les jardins potagers se sont répandus dans le canton de Vaud, alors bernois.

En outre, Berne, mais aussi Zurich, recrutèrent des laboureurs huguenots qui trans-mirent leur savoir. Il a toutefois fallu attendre le 19^e siècle pour que la culture maraîchère s’établisse également en dehors de l’arc lémanique.

Genève a longtemps marqué la formation en horticulture. En 1887, la première École d’horticulture a été fondée à Châtelaine, près de Genève. Des horticulteurs de toute la Suisse y ont été formés, et le premier cours a également été suivi par un zurichois et un schaffhousois. La première école cantonale d’horticulture de Suisse alémanique a été fondée qu’en 1920 à Oeschberg (Canton de Berne). FH

Die Verbreitung des Gemüseanbaus

Bei der Verbreitung des Gemüseanbaus entlang des Genfersees und in der Deutschschweiz spielten Hugenotten eine Rolle. Die Ausbildung im Gartenbau wurde in Genf institutionalisiert.

Hugenottische Gärtner bauten in Cour, heute ein Quartier von Lausanne, eine Vielzahl von Gemüse- und Obstsorten an. Die Waadtländer liessen sich von diesen Gärten inspirieren und junge Leute erwarben dort Kenntnisse. Allmählich breiteten sich die Gemüsegärten in der damals bernischen Waadt aus.

Ausserdem rekrutierte Bern, aber auch Zürich hugenottische Ackerbauern, die ihr Wissen weitergaben. Es dauerte jedoch bis ins 19. Jahrhundert, bis sich der Gemüseanbau auch ausserhalb des Genferseegebiets etablierte.

Genf prägte lange die Ausbildung im Gartenbau. 1887 wurde in Châtelaine bei Genf die erste Gartenbauschule gegründet. Dort wurden Gärtner aus der ganzen Schweiz ausgebildet, der erste Lehrgang wurde auch von einem Zürcher und einem Schaffhauser besucht. Die erste kantonale Gartenbauschule der Deutschschweiz wurde erst 1920 auf dem Oeschberg (Kanton Bern) gegründet. FH



Il est relativement facile de produire ses propres semences de haricots. De nombreuses variétés se sont donc développées.

Von Bohnen lässt sich relativ problemlos eigenes Saatgut gewinnen. Entsprechend haben sich viele Sorten herausgebildet.

La fondation ProSpecieRara, fondation suisse pour la diversité patrimoniale et génétique liée aux plantes et aux animaux a développé des projets de recherche, de conservation et de promotion du patrimoine variétal huguenot.



Die Stiftung ProSpecieRara, die schweizerische Stiftung für die kulturhistorische und genetische Vielfalt von Pflanzen und Tieren, hat Projekte zur Erforschung, Erhaltung und Förderung des hugenottischen Sortenerbes entwickelt.



HUGUENOT AND
WALDENSIAN TRAIL
AUF DEN SPUREN
DER HUGENOTTEN
UND WALDENSER

Cultural route
of the Council of Europe
Itinéraire culturel
du Conseil de l'Europe





Le cardon argenté épineux de Plainpalais

Le cardon «Argenté épineux de Plainpalais» est un cas à part dans le paysage maraîcher genevois. Cette plante traditionnelle jouit d’une bonne réputation, est protégée et promue par une AOC.

Le cardon – Cynara cardunculus – est originaire du bassin méditerranéen. Bien que sa présence à Genève puisse être retracée jusqu’au Moyen-Âge, son ancrage dans la région genevoise est souvent attribué aux réfugiés huguenots. Ils l’auraient introduit lors de leur émigration au 17^e siècle.

Les maraîchers genevois ont sélectionné les meilleurs plants pour les multiplier, créant ainsi la variété «Argenté épineux de Plainpalais». À Genève, ce légume est souvent servi lors des repas de Noël. Cette coutume et les récits sur ses origines huguenotes ont sans doute permis à cette plante de survivre, malgré ses épines et sa sensibilité au gel.

Depuis 2003, le cardon épineux genevois est inscrit au registre fédéral des appellations d’origine et des indications géographiques. Un cahier des charges déposé auprès de l’Office fédéral de l’agriculture décrit les exigences qui doivent être remplies pour pouvoir bénéficier de ce label. DG

Der Kardy «Argenté épineux de Plainpalais»

Der Kardy «Argenté épineux de Plainpalais» ist ein Sonderfall in der Genfer Gemüselandschaft. Die traditionelle Pflanze genießt einen guten Ruf, wird gefördert und ist geschützt.

Der Kardy – Cynara cardunculus – stammt ursprünglich aus dem Mittelmeerraum. Obwohl er sich in Genf bis ins Mittelalter zurückverfolgen lässt, wird seine Verankerung in der Gegend von Genf oft den hugenottischen Flüchtlingen zugeschrieben. Bei ihrer Emigration im 17. Jahrhundert sollen sie diese Pflanze mitgebracht haben.

Genfer Gemüsebauern wählten die besten Pflanzen für die Vermehrung aus und schufen so die Sorte «Argenté épineux de Plainpalais». In Genf wird dieses Gemüse oft zum Weihnachtessen serviert. Dieser Brauch und die Erzählungen über die hugenottische Abstammung haben der frostharten, stachelige Pflanze wohl das Überleben ermöglicht.

Seit 2003 ist der Genfer Kardy im Bundesregister der Ursprungsbezeichnungen und der geografischen Angaben eingetragen. Ein beim Bundesamt für Landwirtschaft hinterlegtes Pflichtenheft beschreibt die Anforderungen des Labels. DG



Les appellations de variétés «de Genève» ou «de Plainpalais» indiquent souvent qu’elles sont issues de sélections huguenotes.

Die Bezeichnungen «de Genève» und «de Plainpalais» deuten oft darauf hin, dass die Sorten auf hugenottische Züchtungen zurückgehen.

«Sans la tradition et l’histoire qu’elle raconte, même si elle est un peu «folklorisée», cette variété aurait certainement disparu.»

Portrait de Denise, gardienne de variété de ProSpecieRara.

Le cardon est un légume très peu connu en Suisse en dehors de son aire de culture actuelle. Il fait l’objet d’une description détaillée dans l’inventaire du Patrimoine culinaire suisse.



«Ohne ihre Tradition und die zugegeben ein bisschen folklorisierte Geschichte wäre diese Sorte sicherlich ausgestorben.»

Portrait von Denise, Sortenerhalterin von ProSpecieRara.

Nur französisch

Ausserhalb seines aktuellen Anbaubereichs ist der Kardy in der Schweiz kaum bekannt. Im Inventar des kulinarischen Erbes der Schweiz ist er ausführlich beschrieben.



HUGUENOT AND
WALDENSIAN TRAIL
SUR LES PAS DES
HUGUENOTS ET DES
VAUDOIS DU PIÉMONT

Cultural route
of the Council of Europe
Itinéraire culturel
du Conseil de l'Europe





Les anciennes variétés genevoises, un héritage des huguenots ?

L'apport des maraîchers huguenots fait partie de l'histoire et du mythe genevois. Cependant, le riche patrimoine légué par cette corporation regroupée sous la dénomination de «Plantaporrêts» (planteurs de poireaux), est aujourd'hui en voie de disparition.

Les côtes de bette sont la deuxième spécialité maraîchère genevoise attribuée aux huguenots. Les blettes sont certes très répandues, mais les variétés vertes lisses et frisées de Genève ont leur propre histoire. Elles sont particulièrement bien adaptées aux conditions locales : cultivable toute l'année, elles donnent d'excellents rendements de haute qualité nutritionnelle et gastronomique, sans engrais azotés ni pesticides.

L'artichaut violet de Plainpalais, un proche parent du cardon, aurait également été introduit par des réfugiés huguenots. Dans la «Revue horticole de Suisse romande» de 1880, il est question d'artichautières où des maraîchers genevois cultivaient de très grandes surfaces avec des milliers d'artichauts. Cette variété doit sa survie à quelques jardiniers amateurs qui ont continué à la cultiver pour ses excellentes qualités gustatives. DG

Die alten Genfer Sorten, ein Erbe der Hugenotten?

Die hugenottischen Gemüsebauern sind Teil der Geschichte und des Mythos Genfs. Doch das bedeutende Kulturerbe der Gemeinschaft mit der Bezeichnung «Plantaporrêts» (Lauchpflanzer) ist heute vom Aussterben bedroht.

Der Krautstiel ist die zweite Genfer Gemüsespezialität, die den Hugenotten zugeschrieben wird. Krautstiel (Stielmangold) ist zwar weit verbreitet, aber die Sorten «Verte lisse de Genève» und «Frisée de Genève» sind besonders gut an die lokalen Bedingungen angepasst: Das ganze Jahr über anbaubar, erzielen sie ohne Zufuhr von Stickstoffdünger oder Pestiziden eine ausgezeichnete Qualität und werden in der Gastronomie geschätzt.

Auch die Artischocke «Violet de Plainpalais», eine nahe Verwandte des Kardy, sollen hugenottische Flüchtlinge eingeführt haben. Die «Revue horticole de Suisse romande» von 1880 berichtet von einer Artischockenplantage, auf der Genfer Gemüsebauern sehr grosse Flächen mit Tausenden von Artischocken bewirtschafteten. Ihr Überleben verdankt die Sorte einigen Hobbygärtnern, die sie wegen ihrer hervorragenden geschmacklichen Eigenschaften weiter pflegten. DG



© Markus Zuber

Technique traditionnelle de préparation au blanchiment des cardons à Genève

Traditionelle Vorbereitungstechnik für das Bleichen der Kardy in Genf

On ne peut véritablement parler de variétés genevoises qu'en présence d'une filière locale de sélection semencière. Depuis 2009, l'association «Semences de pays» sélectionne, maintient et multiplie des semences de variétés maraîchères issues principalement de sélections paysannes locales.



Nur französisch – Man kann nur dann wirklich von Genfer Sorten sprechen, wenn eine lokale Saatgutzuchtkette besteht. Seit 2009 selektioniert, pflegt und vermehrt die Vereinigung «Semences de pays» Saatgut von Gemüsesorten, die hauptsächlich aus lokalen bäuerlichen Selektionen stammen.



HUGUENOT AND
WALDENSIAN TRAIL
AUF DEN SPUREN
DER HUGENOTTEN
UND WALDENSER

Cultural route
of the Council of Europe
Itinéraire culturel
du Conseil de l'Europe





Genève – une région méditerranéenne ?

On oublie souvent que la République de Genève est l’Etat protestant le plus méridional de l’Europe. Ainsi, la région genevoise est le lieu d’un subtil syncrétisme entre les idées venues du monde germanique – le protestantisme – et un très fort ancrage dans l’Europe du Sud.

Le paysage agricole historique de la région genevoise se caractérisait par une multitude de hameaux et de fermes dispersés, exploités où règne l’individualisme agraire caractéristique des pays de bocage. Il se distinguait ainsi du reste du Plateau. Là, les terres ouvertes autour des villages compacts avec l’open field et l’assolement triennal des pays germaniques.

Les maisons en pierre avec les toits de tuiles à faible pente des fermes genevoises sont une autre caractéristique du mode de construction méridional. Des légumes appréciés à Genève, comme le cardon ou l’artichaut par exemple, étaient inconnus de l’autre côté de l’Aubonne, tout comme les «hutins», ces vignes hissées sur des arbres, utilisés dans la viticulture.

Outre la langue, c’est aussi le climat qui a facilité la vie des réfugiés huguenots au bord du lac Léman. DZ

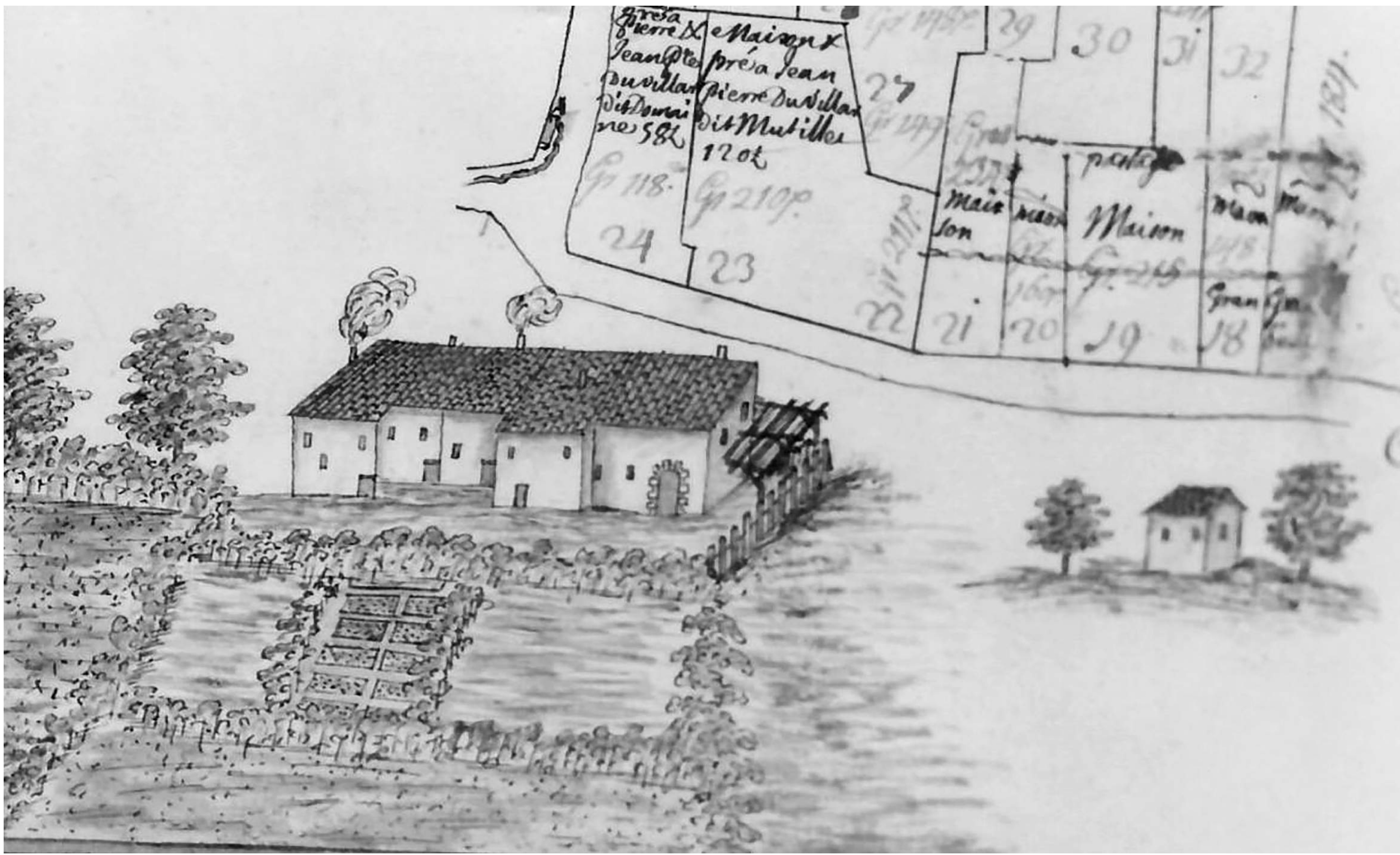
Genf – eine mediterrane Gegend?

Oft wird nicht bedacht, dass die Republik Genf der südlichste protestantische Staat Europas ist. Dadurch formte sich in der Region von Genf eine subtile Kultursynthese von Vorstellungen aus der germanischen Welt – dem Protestantismus – und einer starken Verankerung in Südeuropa.

Die historische Kulturlandschaft des Genfer Gebiets zeichnete sich durch Streusiedlungen aus, eine Vielzahl von Weilern und Einzelgehöften mit dem agrarischen Individualismus heckenreicher Landschaften (Bocage). Sie unterschied sich vom übrigen Schweizer Mittelland. Dort herrschen offene Landschaften um dörfliche Siedlungskerne herum, Gewinnfluren, die sich der Dreifelderwirtschaft des deutschsprachigen Raums verdanken.

Die Genfer Höfe sind aus Stein erbaut und weisen flach geneigte Ziegeldächer auf – auch dies ein Merkmal südländischer Bauweise. Beliebte Gemüse der Genfer Küche wie Kardy und Artischocke waren jenseits des Bachs Aubonne unbekannt. Gleiches gilt für die «hutins», eine Art des Weinbaus, bei der die Reben als Kletterpflanzen auf Bäumen gezogen werden.

Abgesehen von der Sprache trug auch das Klima dazu bei, dass die hugenottischen Flüchtlinge am Ufer des Genfersees leicht heimisch wurden. DZ



Archives d’Etat de Genève, Cadastre B 16 (Photo: DZ)

Détail d’un cadastre genevois (1717). On distingue les maisons simples de la campagne genevoise.

Detail aus einem Genfer Kataster (1717). Man erkennt die einfachen Genfer Landhäuser.



HUGUENOT AND WALDENSIAN TRAIL
SUR LES PAS DES HUGUENOTS ET DES VAUDOIS DU PIÉMONT

Cultural route of the Council of Europe
Itinéraire culturel du Conseil de l’Europe





Une théologie de la gratitude

La gratitude est au cœur de la théologie de Jean Calvin.

D'après le Réformateur, la création visible est un «théâtre de la gloire de Dieu». Les biens terrestres nous sont donnés pour l'honneur de Dieu et la joie de vivre.

Dans les Psaumes, on admire les cèdres du Liban et on reçoit dans la joie le pain, le vin et l'huile :

«Ô Seigneur, que tes œuvres divers/sont merveilleux dans le monde univers» (Psaume 104 mis en vers par Clément Marot).

La générosité de Dieu motive l'usage responsable des biens terrestres – en bon père de famille. Le dixième de la récolte est réservé aux pauvres.

«Que celui qui possède un champ, [...] prenne la peine de le transmettre à ceux qui viendront après lui aussi bien ou mieux cultivé qu'il ne l'a reçu.»

Jean Calvin, Commentaire sur le livre de la Genèse (Gn 2,15), éd. Labor et Fides, Genève 1961, p. 54 (modifié). OS

Eine Theologie der Dankbarkeit

Im Zentrum der Theologie Johannes Calvins steht die Dankbarkeit.

In der sichtbaren Schöpfung erkennt der Reformator ein «Schauspiel von Gottes Herrlichkeit». Die irdischen Güter sind uns zur Ehre Gottes gegeben und zur Freude am Leben.

In den Psalmen bewundert man die Zedern des Libanon und mit Freude genießt man die Gabe von Brot, Wein und Öl:

«Wie weise deine Werke, Herr, wie gross/der Vorrat deiner Hand scheint grenzenlos» (Psalm 104 in der gereimten Fassung des Hugenottenpsalters, deutsch nach Matthias Jorissen 1798).

Die Freigebigkeit Gottes begründet den verantwortlichen Umgang mit den irdischen Gütern – nach Art eines guten Familienvaters. Der zehnte Teil der Ernte ist für die Armen bestimmt.

«Wer einen Acker besitzt, [...] soll Sorge zu ihm tragen und ihn denen, die nach ihm leben, genauso fruchtbar, ja noch fruchtbarer hinterlassen, wie er ihn empfangen hat.»

Johannes Calvin, Genesiskommentar (Gn 2,15), Labor et Fides, Genf 1961, S. 54. OS



«Pensons-nous que notre Seigneur eût donné une telle beauté aux fleurs, laquelle se représentât à l'œil, qu'il ne fût licite d'être touché de quelque plaisir en la voyant ? Pensons-nous qu'il leur eût donné si bonne odeur, qu'il ne voulût bien que l'homme se délectât à flairer ? »

Jean Calvin, Institution chrétienne, III.X.2

«Hätte unser Herr wohl den Blumen eine solche Schönheit gegeben, die sich dem Auge darbietet, wenn es nicht erlaubt wäre, bei ihrem Anblick einige Lust zu empfinden? Hätte er ihnen wohl einen so köstlichen Geruch verliehen, wenn er nicht wollte, dass der Mensch mit Vergnügen daran schnuppert? »

Johannes Calvin, Christliche Unterweisung, III.X.2



HUGUENOT AND
WALDENSIAN TRAIL
AUF DEN SPUREN
DER HUGENOTTEN
UND WALDENSER

Cultural route
of the Council of Europe
Itinéraire culturel
du Conseil de l'Europe





Les Hutins

Il y a plusieurs façons de cultiver la vigne. Le mode le plus courant est celui des cultures basses avec ou sans échelas mais il y a aussi une culture plus aérienne en treille ou en hutins (huttins, hautins).

Dans la campagne genevoise cohabitaient deux types de culture : les vignes basses, généralement plantées en foule, sans échelas, ceux-ci n'apparaissent que dans la seconde moitié du 18^e siècle, et les hutins, c'est-à-dire des vignes qui grimpent et s'appuient sur les branches des arbres, le plus généralement des arbres fruitiers de haute tige.

Entre les rangées d'arbres la terre est le plus souventensemencée. Ainsi nous avons trois cultures sur la même parcelle : vigne, céréales et fruits. L'avantage des hutins, sous nos latitudes, est de mettre à l'abri des gels printaniers.

A la fin du 18^e siècle, les deux types de vignobles couvraient chacun environ 7% du territoire genevois.

Les hutins bénéficiaient d'avantages fiscaux et ne payaient pas la dîme. Après la Révolution française, ces privilèges ont été supprimés et les hutins ont été soumis à un impôt foncier. Entre 1820 et 1850, les hutins disparurent de la campagne genevoise. DZ

Die Baumerziehung von Reben (Hutins)

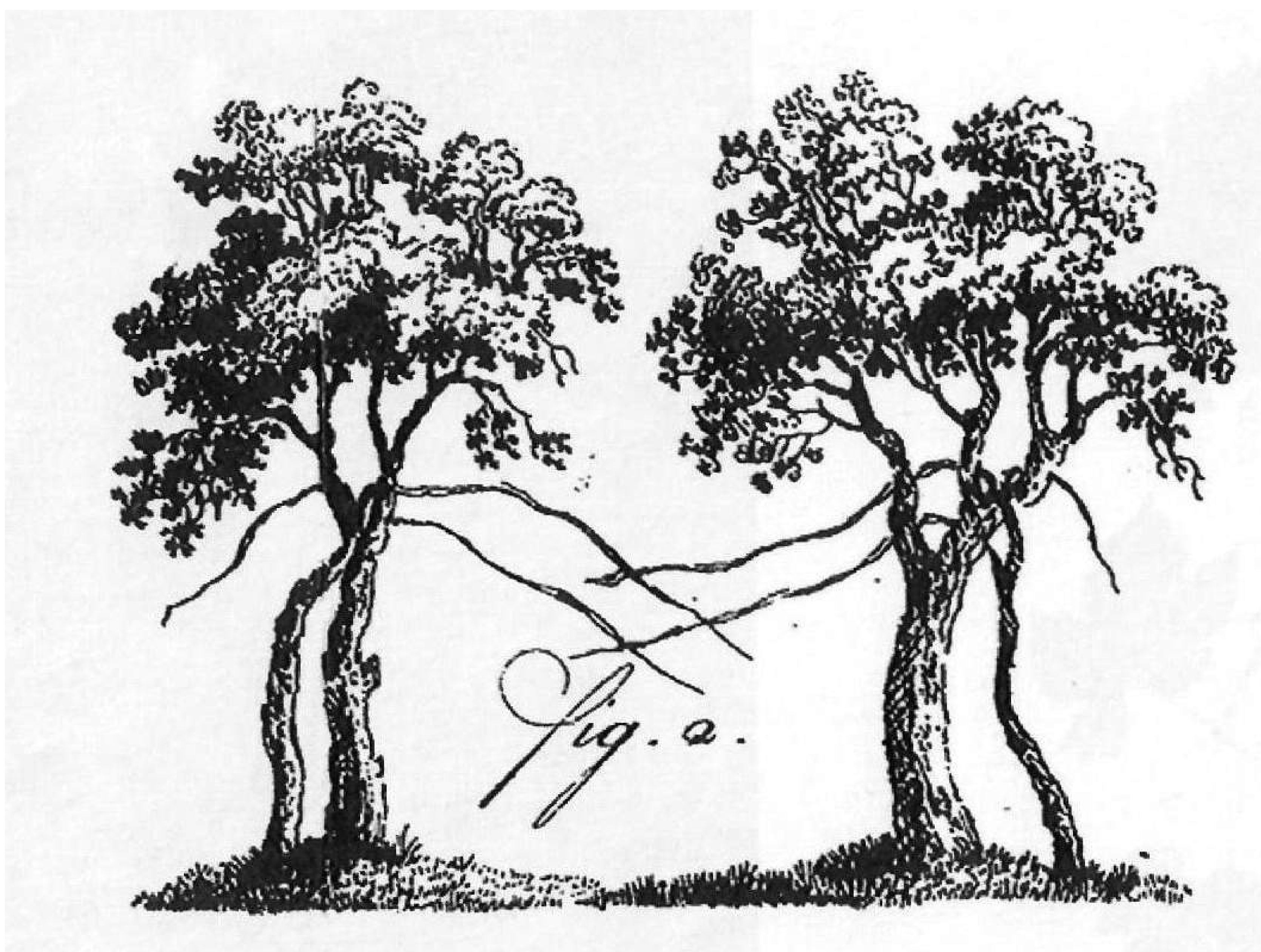
Weinreben lassen sich auf verschiedene Art kultivieren. Am geläufigsten sind niedrige Wuchsformen, entweder als Spaliere (an Rebpfählen) oder als Büsche. Es gibt aber auch hochwüchsigen Rebbau auf Pergolen oder auf Bäumen (Baumerziehung, franz. hutins, huttins oder hautins).

Im Genfer Umland existierten zwei Formen von Rebbau nebeneinander: einerseits niedrige, meistens buschartig wachsende Reben (ohne Rebpfähle, die erst in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts aufkommen), andererseits die «hutins», d. h. kletternde, sich auf Ästen abstützende Reben, im Allgemeinen auf Hochstämmen (Obstgehölzen).

Zwischen den Baumreihen wird der Boden meistens eingesät. Dadurch vereint das gleiche Flurstück drei Nutzungen: Wein, Getreide und Obst. Der Vorteil der «hutins» in unseren Breitengraden ist der Schutz vor Bodenfrost.

Ende des 18. Jahrhunderts besass jede der beiden Formen von Rebbau eine Ausdehnung von ungefähr 7% des Genfer Gebiets.

Die «hutins» genossen Steuervorteile und waren vom Zehnten befreit. Nach der Französischen Revolution wurden diese Privilegien abgeschafft, und die «hutins» wurden mit einer Grundsteuer belegt. Zwischen 1820 und 1850 verschwanden sie aus dem Umland von Genf. DZ



Le dessin est attribué à Sismondi.

Représentation des hutins figurant dans le Tableau de l'agriculture toscane rédigé par J.C.L. Sismonde de Sismondi publié à Genève en 1801.

Darstellung von «hutins», die in dem von J.C.L. Sismonde de Sismondi verfassten und 1801 in Genf veröffentlichten «Tableau de l'agriculture toscane» enthalten sind.



HUGUENOT AND
WALDENSIAN TRAIL
SUR LES PAS DES
HUGUENOTS ET DES
VAUDOIS DU PIÉMONT

Cultural route
of the Council of Europe
Itinéraire culturel
du Conseil de l'Europe





Olivier de Serres – agronome français

Olivier de Serres (1539-1619) a rédigé l'un des ouvrages de base les plus importants sur l'agriculture et la culture des champs. Ce n'est certainement pas un hasard si cet ouvrage fondamental est réédité à cinq reprises à Genève déjà célèbre pour ses imprimeries. La première fois en 1611, la dernière en 1651.

Olivier de Serres était issu d'une famille protestante du Vivarais, dans le sud de la France. Son frère cadet Jean a étudié la théologie à Lausanne et a ensuite été pasteur pendant quelques années à Jussy, dans le canton de Genève. Olivier de Serres lui-même a séjourné à Genève en 1561, où sa paroisse l'avait envoyé pour trouver un pasteur.

Dans son ouvrage de plus de mille pages «Le théâtre d'agriculture et mesnage des champs», paru pour la première fois en 1600, Serres décrit entre autres des plantes cultivées et des méthodes de culture qui étaient également en usage à Genève, comme les hutins (hautaignes) ou la culture des artichauts et des cardons. Il s'était déjà intéressé de près à l'élevage des vers à soie. Le roi Henri IV l'avait même chargé d'introduire l'élevage des vers à soie dans toute la France.

Ces usages agricoles sont peut-être déjà en vigueur à Genève avant les écrits d'Olivier de Serres mais ils sont certainement renforcés par cette publication et accentués lors de l'arrivée massive des paysans des Cévennes et du Dauphiné lors du second refuge. DZ

Olivier de Serres und die französische Landwirtschaftskunde

Olivier de Serres (1539-1619) verfasste eines der bedeutendsten Handbücher der Landwirtschaftskunde. Sicher nicht zufällig erlebte dieses grundlegende Werk fünf Neuauflagen in Genf, das bereits für seine Druckereien berühmt war: die erste 1611, die letzte 1651.

Olivier de Serres stammte aus einer protestantischen Familie des Vivarais in Südfrankreich. Sein jüngerer Bruder Jean studierte Theologie in Lausanne und war danach einige Jahre Pfarrer in Jussy im Kanton Genf. Olivier de Serres selbst hielt sich 1561 in Genf auf; seine Kirchgemeinde hatte ihn dorthin entsandt, um einen Pfarrer zu finden.

In seinem mehr als tausendseitigen Werk «Le théâtre d'agriculture et mesnage des champs», das zum ersten Mal im Jahre 1600 erschienen war, beschreibt Serres unter anderem Kulturpflanzen und Anbaumethoden, die auch in Genf gebräuchlich waren. Beispiele sind die «hutins (hautaignes)» oder die Kultur von Artischocken und Kardy. Mit der Aufzucht von Seidenraupen hatte er sich schon zuvor besonders vertraut gemacht. König Heinrich IV. hatte ihn sogar beauftragt, die Seidenraupenzucht in ganz Frankreich einzuführen.

Die erwähnten landwirtschaftlichen Erzeugnisse mag es in Genf schon vor den Schriften des Olivier de Serres gegeben haben; sie wurden aber zweifellos durch die genannte Publikation gefördert und in besonderer Weise vorangebracht, als während des Zweiten Refuge Scharen von Bauern aus den Cevennen und dem Dauphiné nach Genf kamen. DZ



«[...] la carde surpasse l'artichau, au contraire, la pomme de l'artichau excède en bonté d'autant celle de la carde, qu'il y a de différence des fruits bastars, aux légitimes.»

Olivier de Serres

«[die Blattrippen des] Kardy sind [denen] der Artischocke überlegen; mit den Blütenknospen ist es genau umgekehrt, die der Artischocke sind viel feiner als die des Kardy, so wie echte Obstsorten im Vergleich zu bastardierten.»

Olivier de Serres



HUGUENOT AND
WALDENSIAN TRAIL
AUF DEN SPUREN
DER HUGENOTTEN
UND WALDENSER

Cultural route
of the Council of Europe
Itinéraire culturel
du Conseil de l'Europe





L'échec de l'élevage des vers à soie

Des entrepreneurs textiles huguenots ont relancé l'élevage de vers à soie en Suisse. Pour des raisons climatiques, leurs tentatives restèrent toutefois infructueuses.

Au 16^e siècle, les réfugiés religieux protestants d'Italie et de France ont apporté l'industrie de la soie à Genève, Bâle et Zurich. Parallèlement, l'élevage des vers à soie a été introduit. Avec l'arrivée d'entrepreneurs huguenots, l'élevage de vers à soie a été relancé et encouragé par les autorités.

Gédéon Brutel, originaire de Montpellier et entrepreneur en textiles, obtint en 1686 l'autorisation de planter des mûriers à l'ouest de la ville de Berne. Il créa également une plantation de mûriers près du château d'Ouchy.

Louis Therme, de Nîmes, planta des mûriers à Lausanne en 1687 pour l'élevage des vers à soie. Sur ordre du gouvernement bernois, il se procura de jeunes mûriers pour tout le canton de Vaud et créa une plantation de mûriers sur les biens communaux (Allmend) de Thoune.

Grace à la promotion massive de l'élevage de vers à soie, on comptait en Suisse plus d'un demi-million de mûriers au 19^e siècle. Mais dans les régions climatiquement défavorisées la sériciculture échouait régulièrement à cause de la moindre production de feuilles de mûrier (une récolte par an au lieu de trois). FH

Erfolglose Seidenraupenzucht

Hugenottische Textilunternehmer belebten die Seidenraupenzucht in der Schweiz. Die zahlreichen Versuche scheiterten auch aus klimatischen Gründen.

Im 16. Jahrhundert brachten protestantische Glaubensflüchtlinge aus Italien und Frankreich die Seidenindustrie nach Genf, Basel und Zürich. Zugleich wurde auch die Seidenraupenzucht eingeführt.

Mit der Zuwanderung hugenottischer Seidenunternehmer wurde die Seidenraupenzucht erneut belebt und von der Obrigkeit gefördert.

Der Textilunternehmer Gédéon Brutel aus Montpellier erhielt 1686 die Bewilligung für eine Maulbeerbaumanlage im Westen der Stadt Bern. Auch beim Schloss von Ouchy legte er eine Maulbeerplantage an.

Louis Therme aus Nîmes pflanzte 1687 in Lausanne Maulbeerbäume für die Seidenraupenzucht. Im Auftrag der Berner Regierung besorgte er junge Maulbeerbäume für die ganze Waadt und legte auf Thuner Allmend eine Maulbeerpflanzung an.

Die massive Förderung der Seidenraupenzucht führte dazu, dass man in der Schweiz im 19. Jahrhundert über eine halbe Million Maulbeerbäume zählte. Doch die Seidenraupenzucht scheiterte in den klimatisch ungünstigen Lagen regelmässig wegen des geringeren Ertrags an Maulbeerblättern (nur eine Ernte im Jahr statt drei). FH

«Là où croist la vigne, là peut aussi venir la soye, démonstration très claire, suffisamment vérifiée par réitérée expériences en divers pays discordans de climat.»

Olivier de Serres



«Dort wo der Weinstock gedeiht, lässt sich auch Seide erzeugen; das ist eindeutig und durch wiederholte Erfahrung erwiesen in verschiedenen Gebieten mit gegensätzlichem Klima.»

Olivier de Serres

L'association «Swiss Silk - Association des productrices suisses de soie» a relancé la production de soie en Suisse. L'objectif est de créer des revenus (complémentaires) dans l'agriculture et de renforcer l'industrie textile suisse.

En allemand



Der Verein «Swiss Silk - Vereinigung Schweizer Seidenproduzentinnen» hat die Seidenproduktion in der Schweiz wiederbelebt. Ziel ist es, (Neben-)Einkommen in der Landwirtschaft zu schaffen und die Schweizerische Textilindustrie zu stärken.



HUGUENOT AND
WALDENSIAN TRAIL
SUR LES PAS DES
HUGUENOTS ET DES
VAUDOIS DU PIÉMONT

Cultural route
of the Council of Europe
Itinéraire culturel
du Conseil de l'Europe





Les frères Bauhin : deux botanistes huguenots à Bâle et dans les environs

Reliée à Paris par une importante voie marchande, la ville de Bâle accueille des réfugiés huguenots dès le 16^e siècle. Averti par une patiente haut placée, Marguerite de Navarre, le médecin Jean Bauhin réussit à se sauver en 1542 dans la cité humaniste suisse.

Ses deux fils Jean Bauhin le Jeune (1541-1612) et Gaspard Bauhin (1560-1624), également médecins, deviennent des botanistes importants.

Jean Bauhin est le fondateur de la pomologie (étude des variétés fruitières). À Montbéliard, possession wurtembergeoise voisine, il recense dans un livre illustré des dizaines de variétés différentes dont certaines subsistent de nos jours (la pomme api étoilée).

Gaspard Bauhin excelle par son souci de la classification. Il comprend que le foisonnement de noms différents pour les mêmes plantes empêche tout progrès dans l’identification précise des végétaux. Il y met de l’ordre en regroupant les synonymes de milliers de plantes.

De précieux détails se trouvent dans l’œuvre des deux frères Bauhin. Jean aurait fait planter la pomme de terre dans le Pays de Montbéliard et Gaspard lui donne le nom latin qu’elle porte toujours : Solanum tuberosum. OS

Die Brüder Bauhin: zwei hugenottische Botaniker in Basel und Umgebung

Ein bedeutender Handelsweg verbindet Paris mit Basel; hugenottische Flüchtlinge nutzen ihn schon im 16. Jahrhundert. Unter ihnen ist der Arzt Jean Bauhin. 1542 wird er von seiner Patientin Margarete von Navarra gewarnt (sie ist die Schwester des französischen Königs); ihm gelingt die Flucht in die Humanistenstadt in der Schweiz.

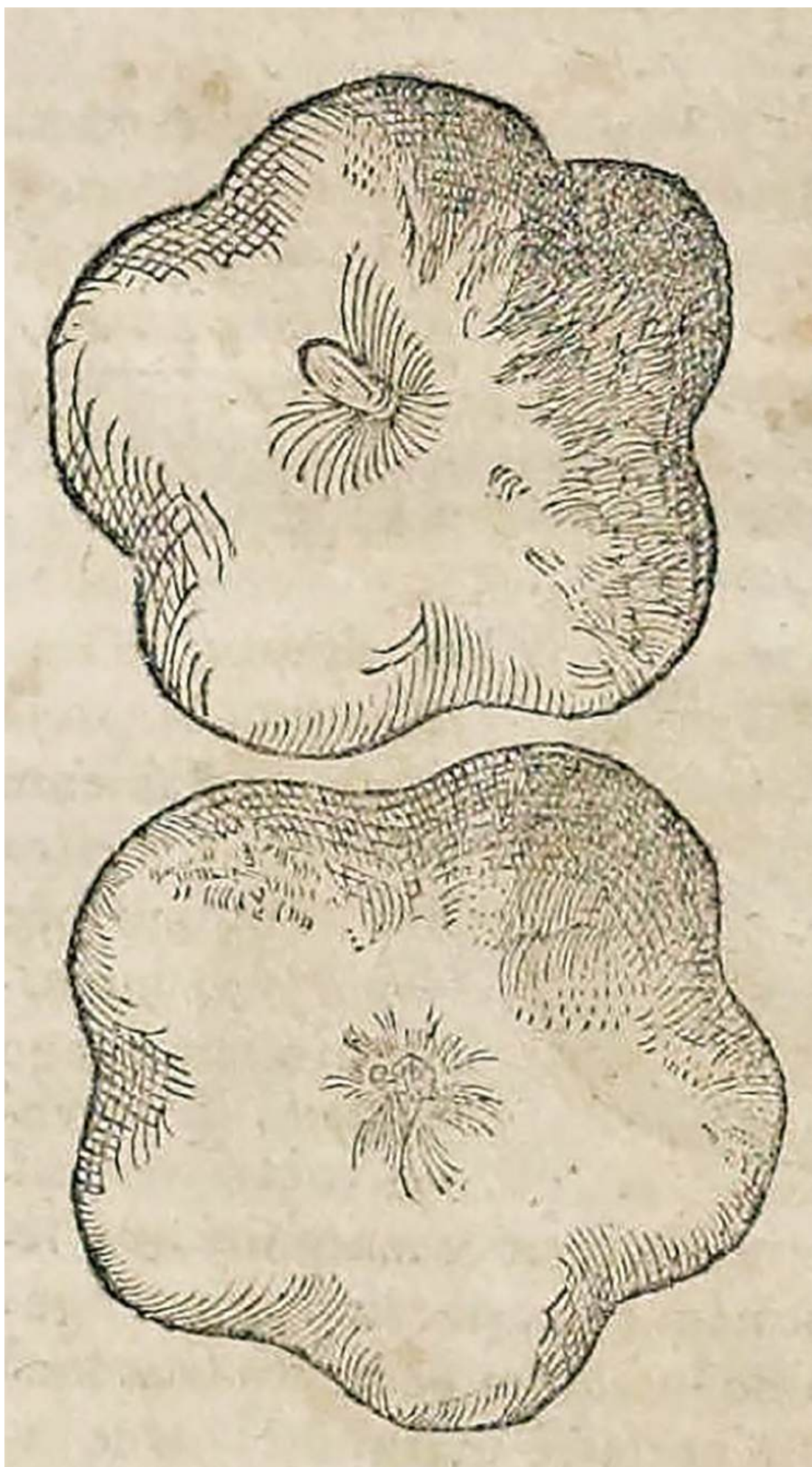
Seine beiden Söhne Johann Bauhin d. J. (1541-1612) und Caspar Bauhin (1560-1624) sind gleichfalls Ärzte und werden bedeutende Botaniker.

Johann Bauhin ist der Begründer der Obstkunde (Pomologie). In dem damals württembergischen Montbéliard (Mömpelgard) beschreibt er in einem bebilderten Buch zahlreiche Sorten, von denen manche noch heute existieren (z. B. der Fünfkantapfel Api étoilée).

Caspar Bauhin zeichnet sich durch seine Bemühung um korrekte Klassifizierung der Pflanzen aus. Er erkennt, dass die Vielzahl von Namen für identische Pflanzen jeden Fortschritt der Artenkenntnis verhindert. Er schafft Ordnung, indem er tausende von Pflanzen mit mehreren gleichbedeutenden Namen zusammenstellt.

Im Werk der beiden Brüder Bauhin findet man allerlei wertvolle Details. Johann soll die Kartoffel im Gebiet von Montbéliard eingeführt haben und Caspar gibt ihr den noch heute gültigen lateinischen Namen: Solanum tuberosum. OS

Elégante et rare, voilà la qualification de la pomme Api étoilé par Jean Bauhin. Sa description repose sur l’expérience empirique, non sur l’autorité des anciens. Appelée pomme carrée à Montbéliard, elle serait pourtant pentagonale en règle générale; parfois le nombre d’arêtes augmenterait à six ou sept. Malheureusement le goût n’a pas l’attrait de la morphologie.



Wohlgeformt und selten – mit diesen Worten kennzeichnet Jean Bauhin den Sternapi. Seine Beschreibung der Apfelsorte beruht auf empirischer Erfahrung, nicht auf alten Autoritäten. In Mömpelgard (Montbéliard) heisse die Sorte Viereckapfel (pomme carrée), sie sei aber in der Regel fünfeckig, manchmal sechs- oder siebeneckig. Wohlgeformt in der Tat – leider hält der Geschmack nicht mit.

Historia plantarum universalis nova et absolutissima, Yverdon 1651



HUGUENOT AND
WALDENSIAN TRAIL
AUF DEN SPUREN
DER HUGENOTTEN
UND WALDENSER

Cultural route
of the Council of Europe
Itinéraire culturel
du Conseil de l'Europe





Jardins interculturels

Aujourd’hui encore, des migrantes et des réfugiés cultivent des légumes de leur pays d’origine dans des jardins. Les jardins interculturels favorisent la diversité dans les villes.

Dans les années 1990, des jardins communautaires ont vu le jour dans plusieurs grandes villes comme New York, Buenos Aires et Toronto. Les habitants et les nouveaux arrivants transforment souvent des terrains en friche en surfaces utiles et cultivent un large éventail de plantes.

Le premier jardin international en Allemagne a été créé en 1996 à Göttingen à l’initiative de femmes réfugiées bosniaques. En Suisse, des projets comparables existent désormais dans de nombreuses villes.

Dans les jardins interculturels, l’accent est mis sur l’apprentissage interculturel, la compréhension entre les peuples et l’intégration. Les participants peuvent prendre racine dans leur nouvelle patrie en cultivant des légumes, en renforçant leur santé et en cultivant l’échange.

Les différents projets de jardinage apportent une contribution importante à la cohésion sociale et à la biodiversité. C’est pourquoi ils sont soutenus par de nombreuses villes. FH

Interkulturelle Gärten

Auch heute bauen Migrantinnen und Flüchtlinge in Gärten Gemüse aus ihren Herkunftsländern an. Interkulturelle Gärten fördern die Diversität in Städten.

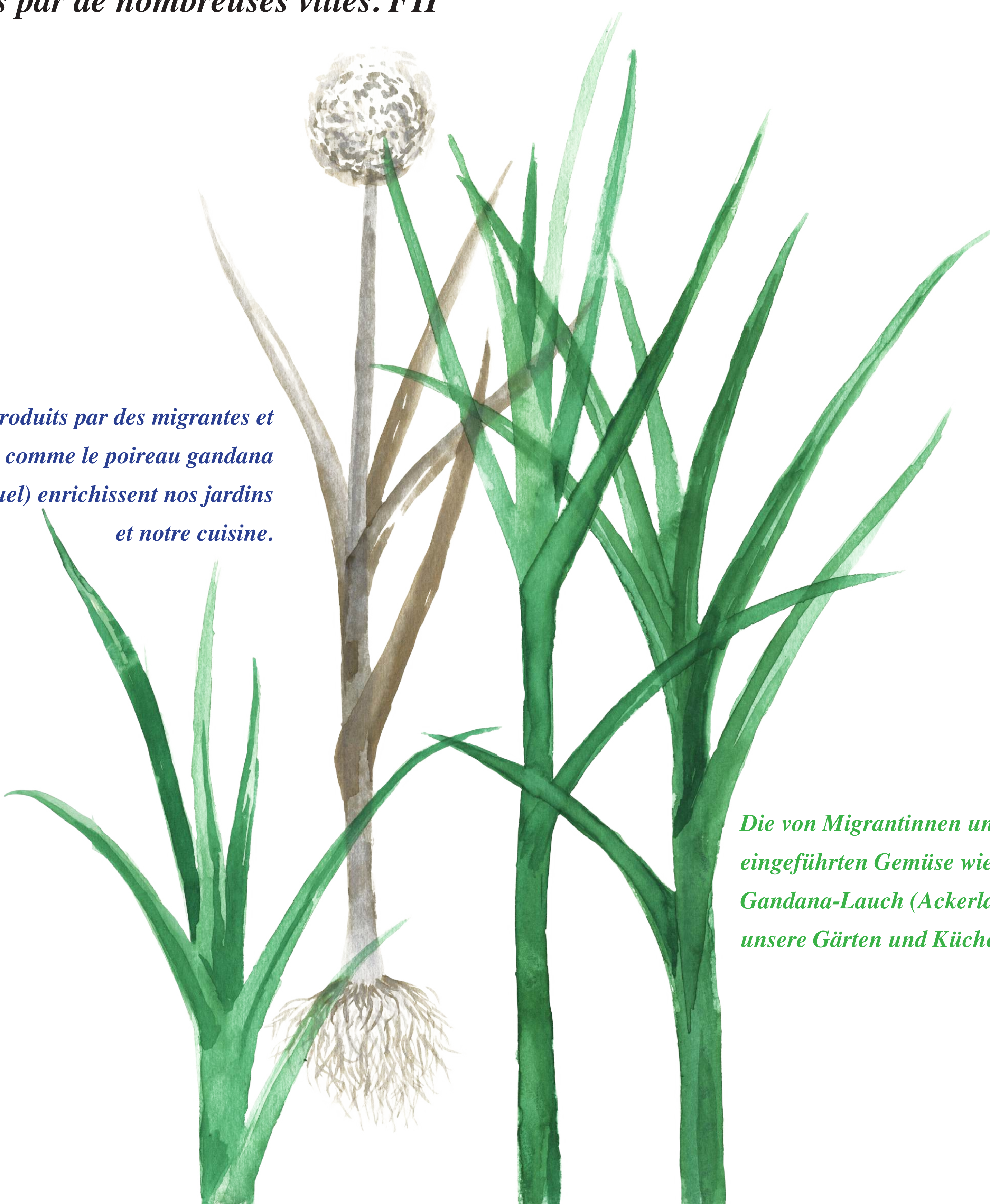
In den 1990er Jahren entstehen in mehreren Grossstädten wie New York, Buenos Aires und Toronto Gemeinschaftsgärten. Einheimische und Zugezogene gemeinsam verwandeln dabei oft Brachflächen zu Nutzflächen und kultivieren ein breites Spektrum an Kulturpflanzen.

Der erste internationale Garten in Deutschland entstand 1996 in Göttingen auf Initiative von bosnischen Flüchtlingsfrauen. In der Schweiz existieren inzwischen in zahlreichen Städten vergleichbare Projekte.

In Interkulturellen Gärten wird ein Fokus auf das interkulturelle Lernen, die Völkerverständigung und die Integration gelegt. Die Teilnehmenden können in der neuen Heimat Wurzeln schlagen, indem sie Gemüse anbauen, ihre Gesundheit stärken und den Austausch pflegen.

Die verschiedenen Gartenprojekte leisten einen wichtigen Beitrag für den sozialen Zusammenhalt und die Biodiversität. Deshalb werden sie von vielen Städten unterstützt. FH

Des légumes introduits par des migrantes et des migrants, comme le poireau gandana (poireau perpétuel) enrichissent nos jardins et notre cuisine.



Die von Migrantinnen und Migranten eingeführten Gemüse wie der Gandana-Lauch (Ackerlauch) bereichern unsere Gärten und Küche.

«Les Nouveaux Jardins de l’EPER» constituent un projet à plusieurs facettes, qui vise l’intégration des personnes issues de la migration, et plus particulièrement des réfugiés.



«Mais nous versons dessus du beurre avec de la menthe ou des oignons»

Portrait de Noor Ian, participante de «Nouveaux Jardins de l’EPER».



«HEKS Neue Gärten» ist ein vielseitiges Angebot zur Förderung der sozialen Integration von Menschen mit Migrations- oder Fluchtbiografie.

«Aber wir giessen Butter mit Minze oder Zwiebeln darüber».

Porträt von Noor Ian, Teilnehmerin von HEKS Neue Gärten.



HUGUENOT AND WALDENSIAN TRAIL
SUR LES PAS DES HUGUENOTS ET DES VAUDOIS DU PIÉMONT

Cultural route of the Council of Europe
Itinéraire culturel du Conseil de l’Europe





**Les plantes,
«images de Dieu»**

D’après la tradition huguenote, les images et les statues dans les lieux de culte représentent un danger spirituel : on s’attacherait à des dieux illusoires, visibles, plutôt qu’au vrai Dieu, invisible. Avec le même argument, les prophètes de l’Ancien Testament combattaient déjà les divinités égyptiennes et mésopotamiennes.

Il faut donc enlever les représentations d’humains et d’animaux. C’est la raison théologique de l’austérité des temples réformés.

Or, les plantes font exception ! Elles donnent une idée de Dieu sans lui faire concurrence. Le Réformateur lausannois Pierre Viret les appelle même des «images de Dieu». Dans la tradition huguenote, l’ornementation végétale et la culture des jardins honorent la beauté de Dieu ; elles se substituent aux vitraux des cathédrales médiévales (Michel Baridon).

Dans le Judaïsme et dans l’Islam on retrouve la même sensibilité religieuse à l’interdit de l’image – et la même compensation végétale. Le goût particulier pour la beauté des plantes se manifeste aussi dans la fabrication des indiennes : les huguenots reprennent les motifs floraux de l’Inde musulmane. OS

**Die Pflanzen
als «Bilder Gottes»**

Die hugenottische Tradition sieht in den Bildern und Statuen an Orten des Gottesdienstes eine spirituelle Gefahr: die Gefahr, an illusorischen, sichtbaren Göttern zu hängen statt am wahren Gott, der unsichtbar ist. Mit dem gleichen Argument bekämpften schon die Propheten des Alten Testaments die Gottheiten Ägyptens und Mesopotamiens.

Darstellungen von Menschen und Tieren sind daher zu entfernen. Aus diesem Grund wirken die reformierten Kirchen schlicht.

Die Pflanzen bilden jedoch eine Ausnahme! Sie vermitteln eine Vorstellung von Gott, ohne mit ihm in Konkurrenz zu treten. Der Reformator von Lausanne, Pierre Viret, nennt sie sogar «Bilder Gottes». In der hugenottischen Tradition geben die pflanzlichen Zierformen und der Gartenbau der Schönheit Gottes die Ehre. Sie treten an die Stelle der Glasfenster in den mittelalterlichen Kathedralen (Michel Baridon).

Im Judentum und im Islam findet man die gleiche religiöse Sensibilität für das Bilder- verbot – und die gleiche Kompensation mit Pflanzen. Dieser besondere Sinn für die Schönheit der Pflanzen zeigt sich auch beim Stoffdruck der «indiennes»: die Hugenotten übernehmen die Pflanzenmotive des muslimischen Indiens. OS



© Ville de Genève, Musées d’art et d’histoire. Achat, 1999

*Motif floral d’indienne de la manufacture genevoise Malvesin, vers 1790.
La famille huguenote Malvesin était originaire de Mens, dans le Dauphiné.*

*Blumenmotiv auf einem Indiennestoff der Genfer Manufaktur Malvesin, gegen 1790.
Die hugenottische Familie Malvesin stammte aus Mens in der Dauphiné.*



HUGUENOT AND
WALDENSIAN TRAIL
AUF DEN SPUREN
DER HUGENOTTEN
UND WALDENSER

Cultural route
of the Council of Europe
Itinéraire culturel
du Conseil de l’Europe

