

JARDINAGE

Des agrumes parfumés pour le salon

Joséphine Gretillat

Pour tous ceux qui n'ont pas d'orangerie ou de véranda, choisissez le kumquat ou le calamondin. Ces merveilleux petits agrumes sont les seuls à pouvoir se cultiver en appartement, pourvu qu'il soit clair.

Le kumquat est réputé pour ses petits fruits à consommer frais ou confits, le calamondin pour sa floraison quatre saisons. Les deux sont des petits arbustes délicieusement

parfumés, très décoratifs, adaptés à la culture en pot et en appartement.

Combien de fois n'a-t-on pas vu des orangers et autres citronniers mal-en-point, dégarnis et malades parce que conservés à l'intérieur, au chaud et au sec durant l'hiver ou dans un endroit plus frais mais obscur? S'il n'y a pas de solution pour un hivernage correct des agrumes, préférez le kumquat ou le calamondin.

■ Calamondin (*Citrus madurensis*)

Principalement cultivé aux Philippines, cet agrume est parfois nommé «oranger d'ap-

partement» chez nous parce qu'il tient parfaitement en intérieur. Le calamondin est un hybride entre le kumquat et le mandarinier et il résiste à des températures de -5 à -6°C. C'est un petit arbuste très ornemental, compact, aux nombreuses petites feuilles vert foncé et brillantes et aux fleurs parfumées. Il est très fructifère. Il porte presque toute l'année à la fois une floraison très odorante (parfum «mandariné») et des petits fruits aux senteurs fruitées et acidulées. Les fruits de la grosseur d'une petite mandarine sont plutôt acides (genre de citron «mandariné») avec un zeste sucré; le jus et les fruits peuvent être utilisés dans une multitude de recettes. Il existe une variété au feuillage et à fruits panachés.

■ Kumquat (*Fortunella sp.*)

Le kumquat est un arbuste à petit développement très décoratif par ses fruits et son feuillage. Il est relativement vigoureux par rapport aux autres agrumes et c'est l'un des plus résistants au froid: -10 à -12°C. Il produit de nombreuses petites fleurs en mai-juin-juillet puis des petits fruits ronds ou ovales de 2-5 cm de long, au goût acidulé que l'on mange entier. Il se consomme frais avec son écorce, confit dans le sucre ou macéré dans l'alcool. Il se cultive très bien dans des poteries sur le balcon et s'adapte à la culture en intérieur.

■ Culture

Comme tous les agrumes, ils ont certaines exigences. Ils



Le kumquat est l'agrumes le plus résistant au froid.

Василий Герман



Le calamondin est issu du croisement entre le kumquat et le mandarinier.

S. TRICOIRE

CHRONIQUE DU CHÂTEAU DE PRANGINS

Comparaison des roses

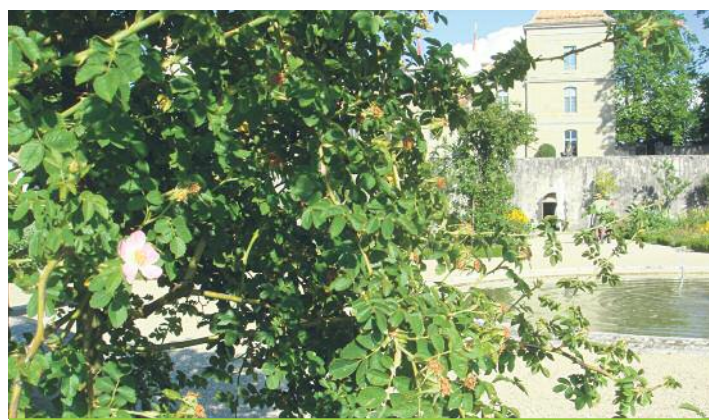
Bernard Messerli

Il est intéressant de comparer les variétés de roses d'hier et d'aujourd'hui.

Les roses citées dans le Journal de Louis-François Guiguer (1741-1786), baron de Prangins, sont-elles de la même sorte que celles que l'on peut admirer aujourd'hui sur la terrasse du château et dans le potager? Hypothèses nomenclaturales.

«Mardi 6 juin 1786: Monsieur Després commence sa récolte journalière de roses; il leur épargne la honte de se faner sur la plante et les destine à la gloire de fixer leur parfum pour passer en flacons sur des toilettes.» Six mois avant sa mort, et comme pour oublier la maladie qui l'accable, Louis-François Guiguer, troisième baron de Prangins, note dans son journal d'agréables observations du jardin de la terrasse côté lac. Deux jours plus tôt, il notait déjà son penchant pour ces plantes: «Nous espérons l'orage. En attendant, récolte de roses et grande récolte d'esparcette. Plaisirs de campagnards.»

Cette sensibilité l'avait poussé à compter les roses l'année précédente. 24 juin 1785: «Méthode pour empêcher les roses de se faner. Recette: il faut les cueillir. C'est ce que fait Monsieur Desprez: sa



Au centre du potager du château, le rosier églantier, à odeur de pomme verte.

B. MESSERLI

récolte d'aujourd'hui est de 1100». 12 juillet 1785: «Il est à noter qu'en 20 cueillettes, il a été accumulé le nombre de 13264 roses sur la terrasse du château. Par an, il est arrivé que chaque jour durant la saison, aucune rose n'a été plus âgée que d'un jour et que cet air de fraîcheur a donné un éclat remarquable à l'ensemble». Fugacité de floraison, «éclat remarquable» et surtout «parfum pour passer en eau de toilette» me font pencher pour une rose de Provins, *Rosa gallica*, originaire du Caucase et répandue en France depuis le lointain Moyen Âge. Parmi les roses de cette variété, une des plus utilisées pour la fabrication de l'eau de rose et la confiserie, était la Rose de Hongrie, nommée aussi Rose à sucre.

Il y a un lustre, nous avons troqué les carrés de gazon et la bordure de Queen Elizabeth de

la terrasse contre des plates-bandes mixtes de plantes vivaces, de grimpantes (clématites et rosiers) et de rosiers arbustes. Ces derniers ont été choisis dans la gamme des anciens cultivars anglais, lieu d'origine de Matilda, femme de Louis-François. Belle cohérence de camaïeux dans un style un peu jardin de curé. Une ambiance qui fleure bon l'esprit des barons mais pas l'authenticité horticole, les variétés étant postérieures à la vie des seigneurs de Prangins.

Côté potager, avec les rosiers qui ceinturent le bassin, au carrefour de deux allées, nous avons opté pour la symbolique. La rose blanche, reflet de la pureté et de la virginité, de Marie. Leur parfum, diffusé par de minuscules glandes installées sur le calice des cynorrhodons, fait penser à la pomme verte.

À TABLE

Cocktail à la fraise

Recette pour 6 verres ou 1 litre.
Temps de préparation: 30 minutes.
Matériel: 6 verres à cocktail.

Doux et sucré

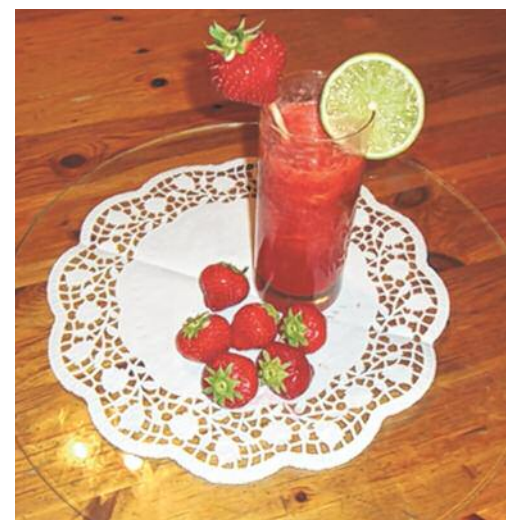
Après les idées de recettes à base d'œufs, place à un thème désaltérant, celui des boissons froides ou chaudes. Quand le printemps nous revient, les arômes de nos fruits émoustillent nos papilles! Les premières fraises font leur retour dans nos jardins. Petits et grands apprécient ce fruit juteux et charnu. Très rafraîchissant, il se déguste en dessert, en jus ou en confiture. Il existe plusieurs variétés, entre autres la Garigette et la Mara des Bois. Prenez le temps de déguster, à l'ombre d'un cerisier, ce petit cocktail doux et sucré...

Ingrédients

1 kg de fraises bien mûres
1 citron vert
3 dl de limonade
2 cs de sucre
3 glaçons

Préparation

Laver et équeuter les fraises.
En garder quelques-unes pour la décoration.
Mixer les fruits avec le sucre.
Préparer les verres.
Frotter le bord des verres avec une rondelle de citron puis les déposer sur le sucre à l'envers.
Les mettre quelques minutes au congélateur.
Verser délicatement le jus dans les verres.
Compléter avec la limonade.
Mixer quelques glaçons.
Ajouter au mélange.
Réserver au frigo.



Un cocktail rafraîchissant à déguster. É. GIROUD

Garnir le verre avec une brochette de fraise et une rondelle de citron.

Variante: avec cette préparation on peut utiliser toutes sortes de fruits de saison.

ÉLISABETH GIROUD (VS)



Les fraises suisses sont sur les étals. R. AHMAD