

## JARDINAGE

## Les bambous cespiteux sont sans soucis

Joséphine Gretillat

**Non, ils ne sont pas tous envahissants! De nombreux bambous poussent sagement en touffes. Ils peuvent être très rustiques et supporter des températures de -20°C, tout en gardant un feuillage vert toute l'année.**

Les bambous se cultivent facilement, s'adaptent à de nombreuses situations, ont de multiples utilisations et connaissent peu de problème sanitaire. Pourtant, une mauvaise réputation les poursuit. Ce serait bien dommage de les tenir à l'écart car beaucoup de bambous ne sont pas les envahisseurs décriés. Il est important de bien se faire conseiller lors d'un achat car un bambou dans un contenant ne dit rien de sa future croissance et un bambou nain ne veut pas dire qu'il n'est pas envahissant!

## ■ Les cespiteux et les traçants

Les bambous ne sont ni plus ni moins des graminées, grandes ou buissonnantes, dont les tiges appelées chaumes sont ligneuses. Leur hauteur varie de 30 cm à 14 m.

Les bambous se divisent en deux groupes selon le type de croissance des rhizomes: les cespiteux et les traçants. Chez les cespiteux, les bambous poussent en touffes serrées et restent à l'endroit où ils ont été plantés. *Fargesia*, *Thamnochlamus*, *Chusquea* et certains *Yushania* sont des bambous rustiques et cespiteux. Chez les traçants, les rhizomes souterrains peuvent parcourir de grandes distances et devenir envahissants. Les pousses émergent de part et d'autre du jardin, voire dans celui du voisin! Les traçants peuvent être contenus à l'intérieur d'une barrière anti-rhizome. Certains sont considérés comme très traçants comme les *Sasa* et d'autres se montrent nettement moins envahissants en climat frais, comme certains *Phyllostachys* ou *Pleioblastus*.



Un *Phyllostachys* et ses magnifiques chaumes. Attention, c'est un bambou traçant.

■ Quelques *Fargesia*

Facilement disponibles dans les Garden Center, ils séduisent les jardiniers par leur rusticité et leur croissance en touffe sage.

*Fargesia murielae*. Haut de 3 à 4 m avec des chaumes

jaunes, il supporte jusqu'à -29°C. Il forme une touffe élégante et très dense en forme de parapluie. Il peut servir de haie, de brise-vent et peut même faire écran au bruit. Très beau en isolé, il se prête bien aussi à une culture en pot. Le cultivar «Simba», plus petit, convient bien pour les petits jardins.

*Fargesia nitida*. Aussi très rustique et haut de 3 m, ses chaumes sont pourpre foncé et ses feuilles vert glauque. Le port de la plante est bien droit et gracieux. Il reste toujours beau, demande peu de soins et s'adapte facilement. Mêmes utilisations que *F. murielae*.

*Fargesia robusta*. Haut de 5 m et de port très vertical, il supporte des températures de -18°C. Ses feuilles sont plus

grandes que les autres *Fargesia*, particulièrement le cultivar «Wolong», ajoutant une touche d'exotisme. Nombreuses utilisations: pot, massif, haie, «rideaux végétaux».

*Fargesia rufa*. Haut de 2 à 3 m, il supporte -20°C. Son port est bas et trapu. Il a une grande capacité à se régénérer après une taille sévère. Il peut border un chemin, former une haie, être planté en groupe. C'est aussi un des meilleurs bambous à cultiver en pot. Enfin, il sert de fourrage aux pandas géants.

## ■ Culture

Les bambous s'adaptent à tous les sols, à l'exception des sols très secs ou, à l'inverse, inondés.

Il est conseillé d'éclaircir la

## UNE FLORAISON MYSTÉRIEUSE

La floraison des bambous, rare et totalement imprévisible, est bien mystérieuse. Elle peut parfois être fatale à la plante. Personne ne sait quels paramètres induisent la floraison. Le plus étonnant est que toutes les plantes multipliées à partir d'un même clone vont fleurir en même temps. Quel que soit le pays où elles poussent, le climat, l'âge des plantes et leurs conditions de culture, la floraison est collective. Comme si une horloge interne dominant tout autre élément indiquait qu'il était temps de fleurir.

JG



Un bambou couvre-sol, si petit soit-il, peut être envahissant!



*Fargesia murielae*: un bambou cespiteux et très rustique.

## CHRONIQUE DU CHÂTEAU DE PRANGINS

## Purge de pimprenelle

Bernard Messerli

**Cuisine, teinture ou purge, la pimprenelle a de multiples usages.**

«Parlez-nous un peu de la pimprenelle!» De passage en notre potager dans le cadre du marché aux plantons, samedi dernier, Marie-Thérèse Porchet avait bien envie de chanter Nicolas et Pimprenelle. Elle a dû attendre bien sagement la fin des explications de son guide en la personne du conservateur du jardin que je suis... La pauvre!

La petite pimprenelle – l'espèce que nous avons dans nos planches – est familière des talus des chemins bien exposés du Jura. C'est une jolie plante, fine et gracieuse, qui semble tout droit sortie d'une planche botanique de la Renaissance. Osez – sacrilège! – lui tordre le cou pour lui déchirer quelques-unes de ses feuilles composées denticulées. En bouche, la verdure dégage des arômes de concombres et de noisettes. «Cette plante est fort en usage dans les cuisines» (pour les salades), explique l'*Encyclopédie d'Yverdon* (1780) qui introduit la plante avec un autre usage, bien plus étonnant. Sur sa racine «se trouve, comme sur la piloselle, une sorte de kermès ou cochenille sylvestre, dont on se sert en teinture». J'avoue que, ayant arraché quelques



Les pimpantes pimprenelles de notre potager.

fois cette plante qui envahissait par trop le gravier devant chez moi, j'ai été intrigué par une sorte de moisissure blanchâtre accompagnée d'un mucus peu appétissant, toutes choses qui devaient abriter ces fameuses cochenilles colorantes. Tinctoriales, ce genre de bestioles le sont toujours dans leur usage actuel, puisqu'une firme américaine doit retirer les pigments cochenilles de ses cafés sur demande des consommateurs végétariens (Starbucks, selon *Huffington Post* du 20 avril).

## Le cas des chevaux

L'*Encyclopédie* préfère parler de sa grande sœur: «On donne depuis quelques années de grands éloges à la grande pimprenelle des prés, dans plusieurs journaux d'agriculture». Pourquoi donc? «Pour en établir des prairies artificielles». Une utilisation telle-

ment avantageuse qu'une mode venant d'Angleterre se répand au XVIII<sup>e</sup> siècle dans les campagnes de France, de Navarre... et de Prangins, sans doute. Cela justifiera un supplément de l'*Encyclopédie* pour décrire, avec force détails, la façon la meilleure de cultiver cette plante et d'en récolter fourrage et graines. L'auteur termine l'article sur le cas des chevaux: «La première coupe de la pimprenelle purge les chevaux aussi bien que la plus forte médecine, pendant trois jours de suite (...). Etant chez le Lord Uxbridges, je vis six chevaux (...) si excessivement purgés qu'il crut qu'ils en périraient, mais que cela s'était arrêté le quatrième jour et qu'ils prospéraient merveilleusement». Conclusion par notre Glandoise Marie-Thérèse: «A Genève, c'est à la Cave valaisanne que les gens vont se purger!».

## À TABLE

## Crème brûlée à l'aspérule

Recette pour 12 personnes.  
Temps de préparation: 20 minutes.  
Temps de cuisson: 45 minutes.  
Matériel: 12 petits moules réfractaires, un fer à caraméliser.

## Une plante de sous-bois

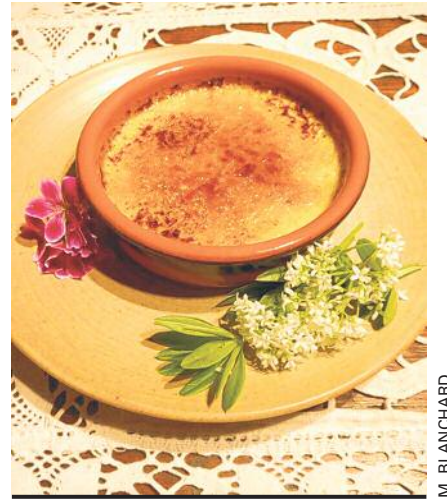
Les prochaines recettes emmèneront les gourmands en promenade dans la nature, puisque les herbes sauvages et plantes aromatiques seront à l'honneur.

L'aspérule odorante pousse dans les sous-bois et les lieux ombragés. La plante est récoltée dès la floraison, de mai à juin. Elle est aussi appelée «Petit muguet» ou «Reine-des-bois», plus rarement «Thé suisse» ou «Belle étoile». C'est une plante vivace à tige quadrangulaire, à verticilles formés de feuilles étroites et ovales, et à petites fleurs blanches (45 cm de haut). L'aspérule odorante contient des iridoïdes, des coumarines (0,6%), des tanins, un peu d'anthraquinones et des flavoïdes.

Les sommités fleuries sont coupées aux ciseaux, pas trop près du sol, pour permettre à la plante de survivre. Les parties aériennes sont utilisées. Le séchage se fait au plus tôt, à l'air, à l'abri du soleil et de la pluie. Les fleurs auront séché en un ou deux jours. En séchant, l'aspérule odorante a un parfum d'herbe fraîchement coupée; intercalée entre des vêtements, elle les imprègne de sa fragrance. En Allemagne, pour fêter le 1<sup>er</sup> mai, on consomme une boisson appelée «vin de mai» fabriquée à partir d'aspérule macérée dans du vin blanc.

## Ingrédients

6 jaunes d'œufs  
100 g de sucre  
70 cl de crème entière



Après la balade dans les bois, place au dessert!

1 poignée d'aspérule  
75 g de cassonade

## Préparation

Faire bouillir la crème et l'aspérule séchée. Laisser refroidir. Mélanger le sucre et les jaunes d'œufs. Mélanger les deux préparations et filtrer. Préchauffer le four à 110°C. Garnir 12 moules à crème brûlée. Poser les moules dans un bain-marie et cuire environ 30 minutes. Il faut que vos crèmes soient tremblantes pour qu'elles soient parfaites. Laisser refroidir.

Avant de servir, saupoudrer les crèmes de cassonade et brûler la surface à l'aide d'un fer à caraméliser ou du grill de votre four. A déguster sans modération!

MICHÈLE BLANCHARD (GE)