

JARDINAGE

Des bruyères pour toutes les saisons



Les fleurs de *Calluna vulgaris* étant toujours en boutons, elles restent belles même durant toute la mauvaise saison. J. GREYLLAT



Erica spiculifolia, une des plus rustiques (à g.). *Daobecia* et ses grosses clochettes si attirantes pour les abeilles (à dr.). J. GREYLLAT



«Albert's Gold» est une superbe variété d'*Erica arborea* au feuillage jaune lumineux. J. GREYLLAT

Joséphine Greyllat

Florifères, persistantes, colorées, indispensables pour fleurir l'hiver mais pas seulement! Les différentes époques de floraison de la bruyère couvrent toute l'année.

«Bruyère» est un terme générique qui s'applique à trois genres de plantes: *Calluna*, *Erica* et *Daobecia*. Les associer permet d'en avoir toujours une qui fleurit.

Choisir *Erica carnea* et *E. x darleyensis* pour avoir des fleurs en hiver. A partir de juin jusqu'à l'automne viennent *Daobecia* avec ses grosses clochettes et *Calluna* pour former de beaux tapis colorés. En cas de coin sec, installer *Erica cinerea*, un couvre-sol très efficace qui fleurit en automne.

Culture

D'une façon générale, les bruyères aiment les situations

enseulées ou mi-ombrées, un sol bien drainé, léger, acide à neutre et qui reste frais en été mais pas trempé en cas de pluie. A la plantation, éliminer le feutrage produit par les racines à la surface de la motte. Les planter par groupe de trois, à 30 cm l'une de l'autre pour donner un bel effet. Préparer un mélange constitué de terre de bruyère (1/2 à 2/3 de part) et de terre végétale (terreau pour les pots) auquel de la perlite peut être ajoutée pour un sol drainant.

La bruyère d'hiver, *Erica carnea*

Appelée aussi la bruyère des Alpes, elle fleurit à la fonte des neiges dans son habitat naturel. C'est l'espèce la plus robuste et elle se plaît en toute région. C'est un couvre-sol touffu et efficace pour un entretien minimal. Sa floraison est longue, de décembre à mai. Elle se plaît au soleil, en sol acide à neutre, humifère, drainant, frais en été mais bien drainé en hiver. Elle to-

lère un peu de calcaire et d'ombre. Cette bruyère nécessite peu de taille, un épointage tous les 2 ou 3 ans est suffisant.

Erica x darleyensis

Une des bruyères les plus faciles de culture: elle convient pour quasiment tous les sols, est très rustique, ne nécessite que peu de taille et est un excellent couvre-sol. Sa floraison est longue et abondante (d'octobre à mai-juin). Son feuillage tourne souvent au bronze en hiver. Cette bruyère aime le soleil, un sol acide à neutre, bien drainé, léger mais tolère un peu de calcaire ou les sols très acides. Pailler pour garder les pieds au frais en été. Tailler après floraison mais pas dans le vieux bois ou la plante ne repartira pas.

Erica cinerea

Présente des îles britanniques jusqu'au Portugal, c'est la bruyère que l'on rencontre dans les landes avec les *callunas*. Très résistante à la

sécheresse, elle aime le soleil et sa floraison est souvent spectaculaire, de juin à octobre. Elle offre une gamme exceptionnelle de couleurs (certaines très flashy). Cette bruyère demande des sols acides, ne supportant pas le calcaire. Rustique, elle peut être taillée assez sévèrement au printemps en cas de dégâts dus au froid.

La bruyère arborescente, *Erica arborea*

Originnaire du Bassin méditerranéen où elle peut atteindre 5 mètres de hauteur, elle forme des grappes de petites clochettes blanches (parfumées) au printemps, de mars à mai. Sa rusticité est moyenne, -9°C. Elle craint les grands froids et devrait être plantée au printemps pour qu'elle ait le temps de s'installer avant l'hiver. Elle se plaît en sol plutôt pauvre, léger, drainant et acide à neutre mais supporte un peu de calcaire. A installer en situation ensoleillée voire à la mi-ombre.

La bruyère du Cap, *Erica verticillata*

Les bruyères sont associées aux landes atlantiques humides mais la région la plus riche en bruyère est l'Afrique du Sud où elles poussent dans le fynbos, le maquis sud-africain. On y trouverait 625 espèces de bruyères sur les 740 qui existent dans le monde. La plupart ne sont pas adaptées à nos climats; on trouve néanmoins *Erica verticillata*, bruyère d'une grande beauté avec ses fleurs verticillées rose. Elle fleurit d'août à octobre et sa rusticité est de -6 à -8°C.

La callune, *Calluna vulgaris*

La callune est répandue sur les terres acides, ensoleillées et drainées. Plante caractéristique des Landes du Nord de l'Europe au sud de l'Espagne, elle forme de jolis tapis fleuris. Il n'y a qu'une seule espèce chez *Calluna* mais les variétés sont innombrables et fleurissent de juillet à novembre. Comme toutes les bruyères, c'est une plante mellifère qui

donne un miel brun foncé à saveur de caramel. C'est un bon couvre-sol supportant des conditions rudes. Rustique, elle se contente d'un sol pauvre, sableux, léger et acide, sec à frais voir humide. Attention à la fertilisation: dans un sol trop riche, elle ne fleurit plus. Rabat-ter la plante après la floraison ou en mars mais sans toucher au vieux bois.

La Bruyère d'Irlande, *Daobecia cantabrica*

Répandue le long des côtes atlantiques françaises et irlandaises, elle se démarque surtout par la taille de ses fleurs. Elle produit de juin à octobre des grosses clochettes pendantes. Bien rustique (-15 à -18°C), cette bruyère préfère le soleil voire l'ombre légère. Elle ne supporte pas le calcaire et demande des sols acides, légers, humifères, frais et bien drainés. Ne pas ajouter d'engrais et pailler le pied. La taille n'est pas nécessaire mais peut se pratiquer pour garder une touffe compacte.

CHRONIQUE DU CHÂTEAU DE PRANGINS

Le droit de replanter du buis

Bernard Messerli

Débat historique sur le bien-fondé de planter des buis au potager.

Des buis dans un potager historique!? Pour certains spécialistes, il s'agit d'une erreur, pour d'autres cela peut se justifier. Forts de cette seconde assertion, nous replantons ces jours les buis (nains) d'Artois de nos bordures.

«Comme c'est la première fois que je viens en Suisse, je ne voudrais pas être illico *persona non grata*... Mais j'aimerais vous dire que pour moi, le buis n'a rien à faire dans un potager du XVIII^e siècle!». Il y a trois ans, suite à une conférence donnée en notre château, Florent Quellier, auteur de *Histoire du jardin potager*, participe à une visite de notre jardin. Quelques mois plus tard, c'est Robert Perroulaz, chargé d'enseignement en agronomie à la Haute école du paysage de Genève, en visite avec ses étudiants, qui remet ça. Quelque part, cela m'arrange... Si l'on pouvait se débarrasser de ces buis en grande partie abîmés par des champignons endophytes! Bon, commençons par jeter un œil dans les ouvrages anciens. «Les fleuristes entourent leurs planches de briques, de pierres plates, ou de bois; ne voulant pas y planter du buis qui sèche la terre et amène du chient-dent.» Dans *La Théorie et la pratique du jar-*



La replantation des buis par les paysagistes avance bon train dans le jardin du château. B. MESSERLI

dinage (1709, réédité plusieurs fois), Antoine-Joseph Dezallier d'Argenville semble assez déterminé. Cependant, il met en garde le lecteur: «On confond souvent la planche et la plate-bande». Au siècle précédent, Olivier de Serre (*Théâtre d'agriculture et mesnage des champs*, Paris 1600) et Jean de la Quintinye (*Instruction pour les jardins fruitiers et potagers avec un traité des orangers*, 1690) conseillent, pour border une allée ou une planche, d'utiliser thym, sauge, romarin, lavande, hysope... Le concepteur du jardin, l'architecte Christophe Amsler, ne semble pas de cet avis et confirme son choix, s'appuyant surtout sur des écrits en langue allemande. Continuant mes recherches, je vois que l'*Encyclopédie méthodique de Tessier et al*, (1791) critique «cet arbuste dont

l'odeur, la verdure, la forme sont désagréables» et en verraient «mille autres qui avaient moins d'inconvénients». Il ajoute que «cet arbuste épuise la terre, il devient excessivement touffu et, si on veut prévenir cet inconvénient, il faut relever la bordure tous les 4 ans pour la replanter après avoir éclaté les racines. Par ce moyen, on l'empêche d'acquiescer trop d'épaisseur aux dépens des autres plantes...». Replanter les pieds sains sur une fine ligne, c'est finalement ce qui a été décidé de pratiquer avec l'entreprise qui s'occupe de notre potager historique. On admet ainsi la mixité de ce jardin, ornemental par ses plates-bandes de vivaces qui se voient rebordées ces jours, et productif par ses planches de légumes, jamais bordées. Les mots justes, ça change tout!

À TABLE

Le saucisson du pâturage

Recette pour 4 personnes.

Temps de préparation: 2-3 heures.

Temps de cuisson: environ 60 minutes.

Matériel: feuilles de journal et ficelle.

Lié à la torré

Le Saucisson neuchâtelois IGP est un produit de charcuterie préparé exclusivement à base de viande de porc, à raison d'un tiers de gras et de deux tiers de maigre. Le mélange de viande fraîche et d'épices est pétri et la masse ainsi obtenue embossée dans un boyau de bœuf droit. Une fois fermé, il est suspendu par une ficelle afin d'égoutter. Après toutes ces étapes, le fumage peut avoir lieu, à froid, ce qui donne au produit son goût si particulier. Vingt-deux bouchers en produisent.

Le Saucisson neuchâtelois IGP est lié à une coutume neuchâteloise, la torré. Cette tradition se pratique le plus souvent en automne dans les pâturages boisés du haut du canton. La torré est inscrite sur la liste des traditions vivantes recensées au Patrimoine mondial de l'Unesco. Elle est transmise de génération en génération et a pour but de se réunir autour d'un feu.

Ingrédients

2 Saucissons neuchâtelois IGP
6-8 feuilles de chou
2 papiers boucherie

Préparation

Faire un bon feu avec de la débrosse (branches, ramilles et darre). Il ne faut pas avoir peur des flammes et alimenter le feu avec de la darre (branche de sapin coupée, munie de toutes ses aiguilles pour l'odeur).

Après 2 à 3 heures, il doit rester environ 15 à 25 centimètres de braises.



La cuisson dans la braise, «à l'étouffée», renforce la saveur du saucisson. N. STAUFFER

A l'aide d'une fourche effectuer un trou dans les braises pour y déposer les saucissons. Plus les Saucissons neuchâtelois sont nombreux, plus les braises doivent être importantes.

Emballer les saucissons individuellement dans les feuilles de chou. Ensuite envelopper chaque saucisson dans le papier boucherie et enfin dans plusieurs feuilles de journal. Ficeler pièce par pièce en serrant bien.

Tremper les saucissons dans un bac d'eau froide et les jeter dans le trou. Recouvrir de braises.

Cuire environ 1 heure.

A déguster avec du pain paysan et un verre de pinot noir.

COMMISSION CULINAIRE
DES PAYSANNES NEUCHÂTELOISES (UPN)