

JARDINAGE

Le céleri, à côte, pomme ou feuilles?

Joséphine Gretillat

Un arôme puissant et reconnaissable entre tous lie le céleri à côte, pomme ou feuilles, des plantes de formes bien différentes.

Des améliorations successives ont transformé les céleris. Ils restent des plantes exigeantes, demandant du soleil, de l'eau et un sol riche en matière organique.

La forme sauvage du céleri ou l'ache des marais est originaire d'Europe et d'Asie. Il est amer et filandreux. Connus depuis l'Antiquité comme condiment, il était utilisé dans les rites funéraires chez les Égyptiens et les Grecs. C'est au XVII^e siècle qu'il devient légume, une voie de sélection privilégiant les côtes, l'autre, la pomme.



J. GRETILLAT

Démarrage printanier de la livèche, une vivace rustique de longue durée.

■ La culture

Semis à chaud à l'intérieur. La graine fine est juste appuyée contre le terreau. Elle est lente à germer et demande toujours de l'humidité. Levée en 2-3 semaines, repiquage au stade 3-4 feuilles à 5 cm, sous protection.

Planter à 30-40 cm en tous sens en mai-juin. La plante est bisannuelle. Si des plantes sont laissées au jardin et qu'elles résistent à l'hiver, une tige florale se développera au printemps, fleurira en été, attirant les abeilles avec ses fleurs odorantes et produira des graines à l'automne avant de dépérir.

■ Le céleri branche (*Apium graveolens var dulce*)

Les variétés anciennes nécessitent un blanchiment pour les attendrir mais la plupart

des nouvelles permettent de l'éviter.

Les variétés autoblanchissantes ont des côtes jaunâtres et les variétés vertes actuelles donnent des côtes tendres. Le but du blanchiment est de les priver de lumière durant 2-3 semaines afin de les attendrir. Il s'effectue par buttage ou en entourant les pieds avec du carton ou du plastique et de la ficelle.

■ Le céleri-rave (*A. graveolens var rapaceum*)

Pour forcer le grossissement des pommes, le feuillage ancien est supprimé. Il se récolte jusqu'en octobre-novembre et résiste aux premiers gels. Les plantes sont arrachées, débarrassées de leur feuillage et rentrées en cave.

■ Le céleri perpétuel (*Levisticum officinale*)

Aussi appelé livèche, herbe à Maggi ou céleri bâtard, c'est une plante aromatique vivace qui ressemble à un grand céleri. Ses hampes florales atteignent 2 m de haut. Toute la plante, de la racine aux graines, dégage une puissante odeur de céleri. Ce sont surtout les feuilles et les graines qui sont consommées. Séchées, les feuilles de livèche se conservent très bien. Le «sel au céleri» est souvent constitué d'un mélange de sel et de graines de livèche moulu. La livèche est simple à cultiver et se plaît à la mi-ombre.

Comme elle est vivace et grande, bien réfléchir à son emplacement au jardin avant de la planter!



J. GRETILLAT

Un céleri à côtes rouges très décoratif et plutôt rare.

■ Le céleri à couper (*A. graveolens var secalinum*)

C'est une variété peu améliorée, proche du céleri sauvage mais moins âcre. Il est rustique avec un feuillage abondant et dressé. Les côtes sont fines, tendres et creuses. Nombreux rejets à sa base.

Fréquents et copieux arro-

sages à donner pour avoir un feuillage touffu et tendre.

■ Le céleri asiatique «Kintzai», «Chinese Golden», etc.

Plante bisannuelle cultivée comme annuelle. Comme notre céleri à couper, le céleri asiatique est proche d'un céleri sauvage. Il est très cultivé

PROPRIÉTÉS PARTICULIÈRES

Le céleri et la livèche contiennent des substances, les furanocoumarines, qui peuvent réagir à la lumière. Le contact prolongé de ces plantes, combiné à une exposition au soleil peut entraîner une irritation de la peau. Le céleri a des propriétés antirhumatismales, apéritives, dépuratives, carminatives et reminéralisantes. Il a, en outre, la réputation d'être un puissant aphrodisiaque et est le sujet de dictons, genre «le céleri rend la forme aux vieux maris».

JG

en Asie, depuis des millénaires où on le consomme comme condiment et légume. Les tiges sont vert clair, vert foncé ou blanches selon les variétés. Il est parfois blanchi pour attendrir les tiges.

■ Le céleri Per-Cel ou Zwolsche Krul

Issu du croisement entre le céleri et le persil, le feuillage finement découpé rappelle celui du persil mais sa saveur est celle du céleri.

C'est aussi une plante ornementale. Il supporte mieux les températures élevées que les céleris et a l'avantage de ne pas disparaître en hiver. Son cycle de culture est identique à celui du persil. Le Per-Cel supporte très bien le séchage.

CHRONIQUE DU CHÂTEAU DE PRANGINS

Des bacs et du cru au château

Bernard Messerli

Copies conformes de ceux de l'Orangerie de Versailles, les nouveaux bacs nous ont été livrés.

Le patron de La Forge de L'Chexbres et ses deux aides ont montré une belle efficacité lundi dernier à décharger, placer, mesurer, déplacer, monter, boulonner... les huit chefs d'œuvres d'une demi-année de travail sur mesure. Ainsi, vers le mitan de la journée, traversant la cour d'honneur du château, je vis les rutilants objets de notre désir. Mais de bipèdes, point! L'effervescence régnant autour de l'accrochage de la nouvelle exposition temporaire sur les papiers découpés et l'urgence que j'avais à prendre mon train, tout cela a mis la poignée de mains de félicitations et d'au revoir aux oubliettes... Aïe, pas très seigneurial, notre château! Le courriel reçu le lendemain me confirme ce sentiment: «... avons été quelque peu frustrés de ne pouvoir goûter «le cru» local sur place». La suite joue en filigrane sur l'ambivalence du cru en tant qu'invention propre (exposition en ce qui nous concerne), voire ce qui croît en notre lieu (curiosités du potager historique), si ce n'est le produit (fini!) de nos vignes... si cela se trouve. Mais cela ne se trouve pas car de vignes du château, actuelle-



B. MESSERLI

Les bacs en attente des lauriers-tins.

ment il n'y en a plus. Me plaçant deux siècles et demi en arrière, je tente de comprendre le rapport vigne-vin-accueil du baron, histoire de voir s'il aurait fait mieux que nous. «Le matin du même jour, la jeunesse de Nyon armée avait fait sa visite en la cour du château et avait reçu sous les arbres un remerciement de quelques bouteilles de vin qu'on leur distribuait», note le baron Louis-François Guiguer de Prangins dans son journal en date du 16 octobre 1774.

Offrir des bouteilles ne semble pas un problème; que ce soit pour un bal, une visite de nobles ou pour un mariage: «... un violon a raclé en plein air toute la soirée. Trente pots de vin <entre 40 et 50l.> et quelque pâtisserie ont été la collation du bal» (2.5.1773); «nous envoyons un panier de 50 bouteilles de vin de Prangins de 1753 pour le comte de Hombourg» (10.5.1772). Il faut précé-

ser qu'avec 60 tonnes de moût transitant en moyenne chaque année dans les caves du château, il a de quoi faire. L'inventaire après décès de 1786 indique un stock de 52000 pots (environ 75000 l) dont 40000 de blanc, proportion courante à cette époque. Depuis le Moyen Âge, c'est le Lausannois (ou Fendin) qui domine. Le journal de Louis-François indique (le 16.10.1774) que «Le vin salvagnin a été vendangé et la dîme recueillie».

Aujourd'hui appellation d'assemblage vaudois pinot-gamay, le salvagnin des Guiguer indiquait un cépage rouge de bonne qualité, gamay ou pinot confondus et souvent nommés «plant de Bourgogne». Même si nos barons préféraient offrir le pot plutôt que de trinquer, cela ne devrait pas nous empêcher de marquer, dans l'esprit du «cru», la nouvelle décoration de la cour, une fois les lauriers-tins installés en ces écrins.

À TABLE

Pintade aux petits légumes

Recette pour 4 personnes.

Temps de préparation: 30 minutes.

Temps de cuisson: 1 heure la pintade, 20 minutes les légumes.

Une chair très fine

La pintade fait partie de la famille des gallinacés. On en trouve trois variétés: la noire, la blanche et la pintade domestique. C'est une jolie petite poule à la démarche vive. Les pintades aiment être en groupe, avoir de l'espace et brouter dans les prés. Elles ne s'éloignent jamais les unes des autres. Ce volatile se nourrit de graines mélangées et de potée aux pommes de terre. Son plumage est gris foncé moucheté, sa chair est très fine. C'est une viande maigre et peu calorique. En cuisine, toutes les préparations classiques de volailles lui conviennent. Voici une excellente recette pour la déguster en sauce, accompagnée de légumes de saison.

Ingrédients

1 pintade 1,5 kg
4 de petits oignons
4 carottes
1 petit chou-fleur
600 g de petites pommes de terre
1 cc de farine
2 dl de vin rouge
3 dl d'eau + sauce liée
2 dl de crème
Sel et poivre

Préparation

Pour la pintade

Découper la pintade.
Chauffer l'huile.
Rissoler les morceaux de pintade.
Ajouter la farine.



E. GIROUD

La chair de la pintade possède une saveur proche de celle du gibier.

Mouiller avec le vin et eau + sauce liée.
Ajouter les petits oignons
Cuire 1 h à feu doux.
Ajouter 1 dl de crème fraîche.
Saler et poivrer.

Pour les légumes

Peler les carottes les couper en petits dés.
Détailer le chou-fleur.
Peler les pommes de terre.
Les couper en quatre.
Les rissoler dans un peu huile.
Cuire 20 minutes à l'eau les carottes et le chou-fleur.
Chauffer une noisette de beurre.
Dorer les légumes.
Saler et poivrer.

ELISABETH GIROUD (VS)