

## JARDINAGE

## Entre câpre ou fleur, il faut choisir!

Joséphine Gretillat

**Ce sont les boutons floraux du câprier qui donnent les câpres. Il faudra donc choisir entre admirer une fleur splendide ou manger le bouton!**

Arbrisseau condimentaire, le câprier est cultivé pour ses boutons floraux récoltés avant leurs ouvertures et mis en saumure ou au vinaigre pour être consommés. Mais le câprier est aussi une plante ornementale à la floraison spectaculaire.

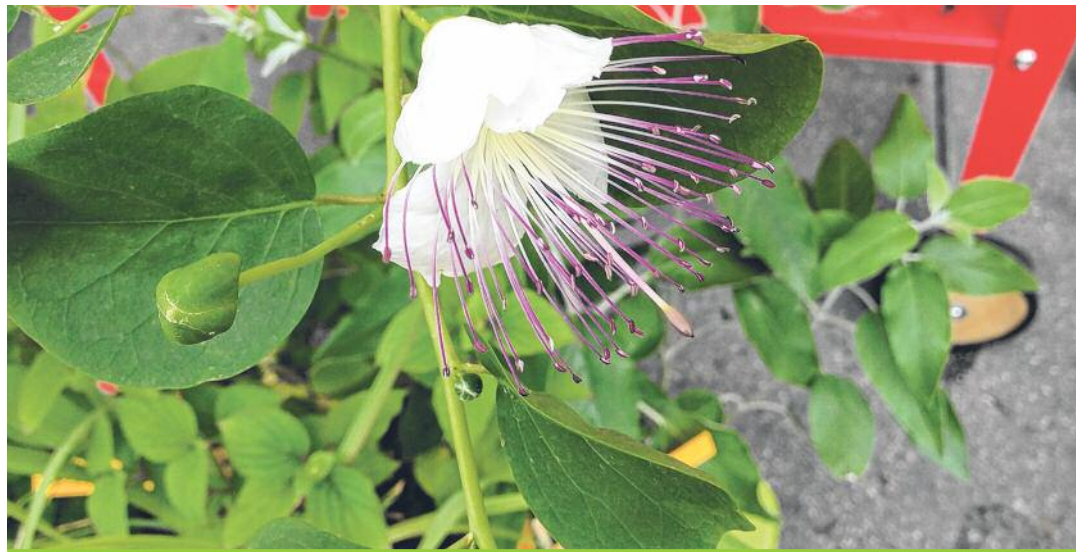
Le câprier est spontané dans les régions méditerranéennes de l'Europe, de l'Asie et de l'Afrique. On le trouve très souvent contre les murs et les rochers bien exposés.

Il est principalement cultivé au Maroc, en Espagne et en Italie. Sa culture est souvent associée à d'autres cultures comme l'olivier, la vigne,

l'amandier ou les agrumes. Dans certaines régions du Maroc, le câprier joue un rôle socio-économique important car il est tolérant aux conditions d'aridité (températures extrêmes, vent, faible fertilité). Les câpres sont très utilisées dans la cuisine méditerranéenne.

Le câprier est connu depuis l'Antiquité comme condiment et pour ses vertus médicales: l'écorce des racines a des propriétés analgésiques pour traiter les infections gastro-intestinales et elle a une action diurétique. Les boutons floraux sont utilisés comme laxatifs et les feuilles frottées soulagent les piqûres d'insectes et l'urticaire.

Il existe environ 300 espèces de câpriers dans le monde. L'espèce la plus répandue en Méditerranée est *Caparis spinosa*. Les plantes que l'on trouve dans le commerce sont généralement issues de *Capparis spinosa* var. *inermis* qui est sans épine.



Bouton et fleur de câprier, à déguster ou à admirer.

J. GRETILLAT

La souche de cet arbrisseau émet de nombreux rameaux souples et retombants, longs de 1 mètre et plus. Ses feuilles ovales et coriaces sont persistantes dans les régions où l'espèce est spontanée, caduques dans celles subissant des gelées. Les fleurs parfumées

sont splendides: grandes, blanches à blanc rosé avec de nombreuses et longues étamines violettes. Elles ne durent qu'un jour mais sont nombreuses et fleurissent tout l'été. Une plante adulte peut donner de 40 à 50 fleurs. Le fruit, de la grosseur d'une

olive est lui aussi transformé et consommé comme les câpres. On le trouve sous le nom de «câpron» ou de «cornichon de câprier». Le fruit est très convoité par les oiseaux qui en dispersent les graines. Dans les régions sud, le câprier décore les murs, s'utilise dans les rocailles sèches ou en suspension.

## ■ Culture

Le câprier aime la chaleur et demande un sol sec, caillouteux, très bien drainé et une exposition ensoleillée. Une fois bien installée, la plante n'a quasiment plus besoin d'arrosage. Une taille se pratique généralement à la fin de l'hiver pour rendre la plante plus touffue. Le câprier est rustique jusqu'à -7°C. En cas de gel des parties aériennes, de nouvelles pousses repartent de la souche. Sous nos climats, le câprier est cultivé en

pot et hiverné à l'intérieur. Pour le rempotage, utiliser un substrat composé de terre ordinaire mélangé à du sable grossier.

La plante peut vivre 80 ans. Plus elle devient âgée, plus elle émet de nouvelles pousses. Assez fragile dans sa jeunesse, le câprier devient de plus en plus résistant avec l'âge. Par contre, il n'aime pas être déplacé: son système racinaire est profond mais fragile et il faut éviter de casser la motte lors du rempotage. Celui-ci ne se pratique d'ailleurs que lorsque les racines débordent du pot. Choisir un pot profond.

La multiplication est assez difficile et se fait par semis ou bouturage. Les graines fraîches lèvent assez rapidement tandis que les semis de semences plus âgées sont plus aléatoires car les graines entrent en dormance. Quant aux boutures, elles sont lentes à s'enraciner et le taux de reprise est généralement assez faible.

## ■ Récolte

Les boutons floraux se récoltent bien gonflés mais encore complètement fermés. Ils perdent leurs arômes exposés à l'air; c'est pourquoi ils sont conservés dans du vinaigre ou de la saumure.

Plusieurs tailles de câpres sont commercialisées et les plus petites sont les plus chères. Il existe des fraudes dans ce marché où d'autres boutons floraux sont utilisés à la place des câpres, comme par exemple les boutons de capucine.



Le câpron, fruit du câprier, est transformé et consommé comme une câpre.

J. GRETILLAT



Le câprier, dont il existe 300 espèces, se trouve très souvent accroché contre les murs.

J. GRETILLAT

## CHRONIQUE DU CHÂTEAU DE PRANGINS

## Sympathie et antipathie

Bernard Messerli

**Certaines plantes vivent en harmonie, tandis que d'autres ne peuvent se côtoyer.**

Souhaitant faire disparaître du chiendent en le mettant en concurrence avec d'autres plantes, il m'apparaît que cette technique de combat inter-végétaux est déjà connue des savants des Lumières.

Un peu, beaucoup, vraiment d'une expansivité absolue... Sur les talus qui bordent l'entrée sud de la promenade du quinconce de tilleuls, le chiendent prend ses aises. Biodiversité minimum. Mocheté maximum. Je décide, il y a une dizaine de jours, de tenter de l'anéantir par l'action de plantes à larges feuilles. Un décimètre d'épaisseur de terreau mûr est maintenu par un filet en coco. J'attends la vengeance des nitrophiles...

En relisant quelques pages de *Guerre et paix dans le monde végétal*, de Bernard Boullard (Éllipse 1990), et me réjouissant de faire une expérience d'allélopathie; technique qui consiste à faire souffrir (pathie) l'autre (allélo). Si j'étais baron Guiguer de Prangins, cette idée aurait-elle pu me traverser l'esprit? «La guerre n'entre point dans les plans de la nature (...). L'être tout bon (...) a donné des bornes à la végétation des plantes, non dans des haines innées, mais dans les



Talus en restauration, vers l'entrée de la promenade d'accès au château de Prangins.

B. MESSERLI

besoins des animaux qui les pâturent.» Dans ses *Études de la nature* (1784), l'écrivain français Jacques-Henri Bernardin de Saint-Pierre, pré-romantique à souhait, semble me déconseiller ce noir dessein. «Deux plantes qui se nourrissent du même genre de suc nuisent extrêmement quand elles sont trop proches, parce que le partage de la nourriture qui convient aux deux amaigrit l'une et l'autre; voilà l'antipathie!». Louis Liger, en sa *Nouvelle maison rustique, ou Économie générale de tous les biens de campagne* (1749), me donne raison. On le sent bien influencé par l'abbé Pierre Lorraine de Vallemont: «Les anciens philosophes ont dit bien des pauvretés sur le mutuel amour et l'aversion réciproque des plantes. Il est vrai qu'ils ont eu recours aux mots pompeux de Sympathie et d'Antipathie (...). Il y a des plantes qui se cher-

chent et qui vivent ensemble avec tout l'agrément possible. Il y en a d'autres qui se peuvent souffrir et dont le voisinage est également mortel aux unes et aux autres.»

Dans *Curiositez (sic) de la nature* (1705), l'abbé cite les propos de Campanella (Tommaso Campanella, 1568-1639), un Dominicain calabrais de la Renaissance qui s'est fendu de théories sur la sympathie et l'antipathie des plantes. Avec des exemples concrets: «Il y a de l'antipathie entre le romarin, la lavande, le laurier, le thym, la marjolaine qui ne sauraient que beaucoup souffrir ensemble». Réflexion ancienne, et de plus religieuse... Voilà comme une bénédiction sur mes travaux! Il faut juste que la mort des unes n'entraîne pas celle des autres, car je tiens beaucoup à maintenir la biodiversité en nos nobles talus.

## À TABLE

## Liqueur ou ratafia de coing



Deux kilos de coing sont nécessaires pour un litre de jus.

Y. GYGER

Temps de préparation: 35 minutes.

Temps de macération: deux mois.

Matériel: un grand bocal avec fermeture hermétique pour la macération, une ou plusieurs bouteille(s) pour la liqueur, une râpe.

## Riches en arôme

Les coings arrivent à maturité et leur belle couleur jaune se distingue à travers leur feuillage vert foncé. Ces fruits, riches en arôme, se consomment cuits la plupart du temps. La liqueur de coing est également souvent appelée eau de coing ou ratafia.

## Ingrédients

1 litre d'alcool à 50°, pomme ou neutre  
1 litre de jus de coing (environ 2 kg de coings)  
300 g de sucre

## Préparation

Frotter les coings avec un linge pour enlever le duvet pelucheux qui les recouvre, ne pas les éplucher.

Les râper avec une râpe à roestis ou les passer au hâchoir électrique après avoir retiré le cœur et les pépins.

Presser la pulpe obtenue à travers un linge pour recueillir le jus.

Faire fondre le sucre dans ce jus en remuant, au besoin tiédir le mélange dans une casserole à feu doux, puis ajouter l'alcool et bien mélanger le tout.

Verser ce mélange dans un bocal hermétique et laisser macérer deux mois en agitant assez souvent la préparation.

Filtrer à travers une gaze à pansement et verser la liqueur dans de jolies bouteilles.

YVETTE GYGER (JU)