

JARDINAGE

Réserver de la place pour le cardon

Joséphine Gretillat

Le cardon est sûrement la plus imposante plante potagère. Certes, il prend de la place mais il attire l'œil comme nul autre légume et ravit les palais par son goût délicat.

Le cardon est un des légumes les plus volumineux et décoratifs du potager avec ses longues feuilles profondément

ment découpées, vertes sur le dessus et presque blanches en dessous.

Plante vivace cultivée en annuelle, le cardon est cultivé pour les côtes charnues de ses feuilles mais s'il n'est pas récolté à l'automne et protégé du gel durant l'hiver, il développe l'année suivante une hampe florale de 2 mètres de hauteur portant de nombreux capitules violets qui attirent toutes sortes d'insectes butineurs.

Origines

Le cardon est proche de l'artichaut tant par son aspect

que par son goût. Leur ancêtre commun est un cardon sauvage épineux spontané dans toute la région méditerranéenne. Il a ensuite évolué dans deux directions différentes. L'une a privilégié l'épaississement des côtes tandis que l'autre a permis le développement du capitule floral. Le cardon était déjà cultivé et apprécié par les Romains.

De nos jours, la culture du cardon reste localisée et traditionnelle. Les principaux pays producteurs sont l'Espagne et l'Italie suivis par la France où la culture a principalement lieu dans la région lyonnaise, puis la Suisse où le Cardon épineux genevois a obtenu son appellation d'origine contrôlée (AOC) en 2003.

Culture

Le cardon aime les situations ensoleillées et les sols profonds et riches en humus. Il craint les sols calcaires.

Le semis a lieu en place en poquets de 3 à 5 graines dans la deuxième quinzaine de mai. Eclaircir lorsque les plants ont 5 à 6 feuilles vraies de façon à ne garder qu'une plante par m².

L'eau est le facteur clé de la réussite de sa culture. Il est fondamental qu'il ne manque pas d'eau en août car c'est à cette période que sa croissance est rapide. Non seulement, cela a une influence sur le rendement de la plante, mais aussi sur la qualité des côtes (pleines et peu fibreuses). Il est conseillé de pailler pour garder une certaine fraîcheur au pied de la plante.

Variétés

Il existe deux types de cardon, le cardon épineux et le cardon inerme, sans épine.

Les variétés épineuses sont réputées plus savoureuses et de meilleure conservation.

Épineux argenté de Plainpalais: variété qui fait l'objet d'une AOC. Beau feuillage bleu argenté, presque blanc à l'intérieur de son cœur. Le plus réputé.

Plein blanc inerme: comme cette variété blanchit naturellement, son étiolement est facultatif.

Vert inerme de Vaulx-en-Velin: le type vert est préféré par les maraîchers car les côtes sont plus pleines, plus charnues et plus tendres.

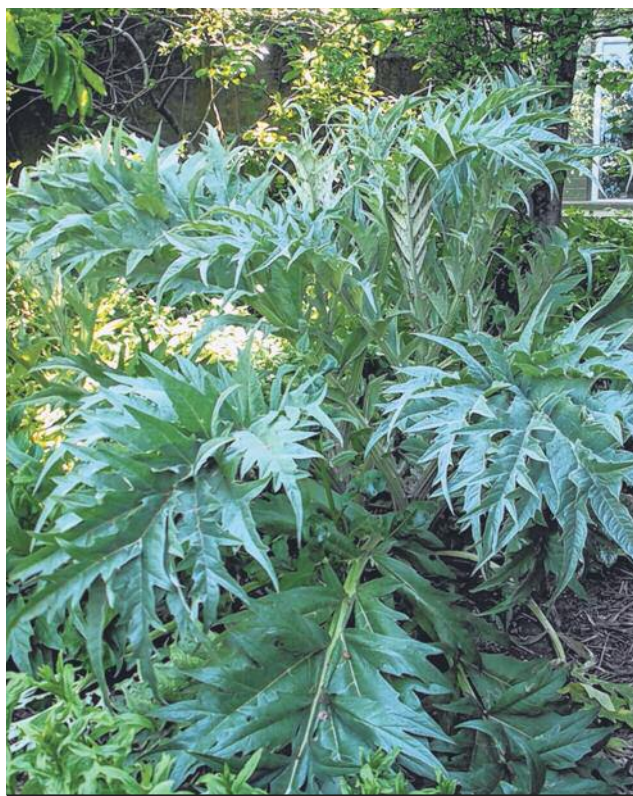
Blanchiment

Il permet d'obtenir des côtes tendres, bien blanches et fait disparaître toute amertume.

Trois semaines minimum sont nécessaires avant la récolte. Il existe deux techniques de blanchiment: soit il se fait sur place, au jardin et débute en septembre. Les feuilles extérieures en mauvais état sont supprimées. Le feuillage est relevé et lié par deux liens généralement: un, serré à 30 cm et l'autre, plus lâche aux deux tiers de la plante. Le pied est butté et la plante entourée presque jusqu'à son sommet par un matériau opaque (papier solide, plastique noir, carton, etc.). Au final, seule l'extrémité de la plante est visible. Les plantes sont ainsi blanchies petit à petit jusqu'aux gelées.



Le Cardon épineux genevois a obtenu son AOC en 2003.



Superbe légume qui a aussi toute sa place comme plante ornementale (ici variété sans épine).

CHRONIQUE DU CHÂTEAU DE PRANGINS

Pas de ça lisette!

Bernard Messerli

Les lisettes et autres insectes existent toujours dans les campagnes. C'est leur nom qui a changé!

Lisette? C'était la jeune soubrette dans le théâtre léger de la fin du XVIII^e siècle. C'est aussi «un petit insecte grisâtre, fort nuisible aux jets des arbres fruitiers dans les mois de Mai et de Juin», selon l'*Encyclopédie d'Yverdon* (E.Y.), publiée vers 1780. Avec les verpillons, les amblevins, les becmars, les tiquets, les toupillons, les turcs, les gribouris et autres chaliberris, ces lisettes oubliées nous invitent à quelque interrogation. Leur disparition s'expliquerait-elle par une éradication totale ou par des conditions de culture, voire de météo devenues inadéquates? Ou bien, c'est leur nom qui a changé?

En fouinant dans les écrits du XVIII^e siècle, pour les comparer avec des ouvrages du début du XX^e siècle, il est possible de mettre un peu de lumière (de Lumières!) dans ce brouillard de noms. Première constatation: pour la plupart, ces bestioles existent toujours dans nos campagnes, mais sous d'autres noms. Parfois malaisées à identifier, elles sont désormais rangées dans les bestioles inoffensives. Lisette, pour certains auteurs, coupe-bourgeon pour d'autres, parfois fiatole; c'est un



Cette planche de 1931 (L. Dongé/éd. Lechevalier) donne les trois noms: coupe-bourgeon, lisette, rhynchite bleue.

charançon, c'est-à-dire un petit coléoptère pourvu d'une sorte de long nez – le rostre – supportant les mandibules et les antennes. Pour être précis, il faudrait la nommer lisette bleue, voire rhynchite bleue, car des rhynchites coupe-bourgeons, il en existe une dizaine: ceux qui rongent les peupliers, d'autres sur fraisiers, sur noisetiers ou sur alliaires... Le plus célèbre devait être le rhynchite du bouleau car il possède une nomenclature pour cruciverbiste: urbec, cigarié, bêche, becmare, attelabe, rouleur, grimaud, bécan, cunche, chalibéri, etc.

Les «longs becs»

Dans les «longs becs» (charançons) peuvent être rangés les verpillons ou amblevins qui ont ravagé les vignes au Moyen Age. Les tiquets, aussi nommés puces de jardin, sont dé-

crits comme minuscules, sauteurs, avec de longues antennes. J'en déduis qu'il s'agit d'altises, insectes coléoptères assez proches des charançons. Proches aussi, les gribouris ou écrivains (parfois eumolfes) sont des chrysmèles dont les larves découpent les feuilles à la manière de graffitis. Le turc est un «un petit ver qui s'engendre entre l'écorce et le bois des arbres, et qui après les avoir percés en suce la sève: on lui a donné le nom de turc, à cause qu'il s'attache plutôt aux poiriers de bon chrétien qu'aux autres arbres, et qu'il en est comme l'ennemi particulier», selon l'E.Y. Sans doute la sésie, chenille xylophage d'un papillon aux allures d'abeille. Quant au toupillon, c'est juste un amas de ramilles qui pourrait abriter... des lisettes, par exemple.

À TABLE

Verrines salées aux légumes

Recette pour 6 personnes.
Temps de préparation: 30 minutes.
Temps de cuisson: 20 minutes.

Une idée tendance

La verrine, c'est tendance! Une idée printanière pleine de saveurs pour illuminer votre apéritif et surprendre vos invités. Les verres servent autant à manger qu'à boire! Leur transparence met si bien en valeur leur contenu, qu'ils supplantent de plus en plus fréquemment les assiettes. Solides, liquides, crèmes, mousses, purées ou salades, on peut tout présenter dans des verres. Il en existe tant qu'il semble impossible de ne pas en trouver pour chaque recette.

Ingrédients

Crème de carottes
400 g de carottes
1 gousse d'ail
Un peu de cerfeuil
150 g de champignons de Paris
4 cs de crème
Un peu de bouillon de volaille
Sel, poivre
Velouté d'épinards
200 g d'épinards
100 g de saumon fumé
1 gousse d'ail
½ citron
200 g de mascarpone
Sel, poivre

Préparation

Crème de carottes: éplucher les carottes ainsi que l'ail et les couper en morceaux. Cuire les carottes et l'ail dans le bouillon. Mixer le tout afin d'obtenir une purée onctueuse. Laisser refroidir et ajouter la crème et le cerfeuil haché. Ajouter sel et poivre.



Une jolie présentation dans des verres.

Nettoyer les champignons, les couper en quatre et les faire revenir dans un peu de beurre, assaisonner.

Velouté d'épinards: laver les épinards et les faire revenir dans une poêle avec l'ail émincé et laisser évaporer l'eau. Mixer les épinards refroidis avec le saumon fumé, le mascarpone et le jus de citron. Vérifier l'assaisonnement.

Placer la préparation au frais pendant une heure. Avant de dresser dans les verrines bien mélanger le tout.

Finition des verrines: dresser dans les verrines un peu de velouté d'épinards et terminer avec la crème de carottes. Décorer avec les champignons disposés sur une mini brochette.

MARLYSE GOBAT (JB)