

JARDINAGE

La coriandre, on l'aime ou on la déteste!

Joséphine Gretillat

Aimée par certains, détestée par d'autres, la coriandre ne laisse pas indifférent. A la fois épice et herbe aromatique, elle s'utilise à toutes les sauces dans beaucoup de cuisines du monde.

Ingrédient indispensable dans le curry vert thaï ou dans les chutneys indiens, la coriandre est devenue ces vingt dernières années très populaire dans le monde occidental.

Originaire du Moyen-Orient ou d'Asie mineure, la coriandre est connue depuis la nuit des temps aussi bien pour ses propriétés médicinales que pour ses utilisations culinaires.

Elle est citée dans de nombreux textes anciens (textes sanscrits, hiéroglyphes égyptiens, bible, contes des Mille et une Nuits, etc.). Les Romains l'utilisaient beaucoup dans leur cuisine, entre autres pour conserver la viande puis, à partir du Moyen Âge, son utilisation a décliné en Europe. Elle regagne en popularité ces derniers temps grâce au succès de la cuisine thaïe et indienne.

■ Plante

Chez la coriandre, on utilise les graines et les feuilles. Les deux sont très aromatiques mais de saveur complètement différente. Celle des feuilles, très atypique, ne fait pas l'unanimité: certains l'aiment, d'autres la détestent, lui trouvant une odeur désagréable de punaise. Ce goût de punaise fait

que l'on attribue parfois l'étymologie du mot au grec «koris» (punaise). Celle des graines, par contre, est appréciée par la plupart des gens (saveur boisée, âpre et épicée, avec des notes de camphre et de zeste d'agrumes).

La plante est une annuelle de 30 à 80 centimètres de haut. Les feuilles de la base ressemblent un peu à celles du persil plat et sont réputées de meilleure saveur que les supérieures, plus finement divisées. La graine est ronde et côtelée. Celle d'Inde est jaune, légèrement allongée, de 4-5 millimètres de long, et celle de Méditerranée, ronde, brun clair, de 2-3 millimètres.

La coriandre feuille est cultivée dans les régions tempérées et tropicales du monde entier, la coriandre graine, dans la plupart des pays méditerranéens (Maroc, Egypte), en Hongrie, en Inde, en Asie du Sud-Est et aux Etats-Unis.

■ Culture

La coriandre nécessite un lieu ensoleillé, chaud et un sol fertile et bien drainé. Des arrosages réguliers sont favorables pour la production de feuilles au stade jeune. Après l'élongation de la tige, la plante est très résistante à la sécheresse.

Semer directement en place en avril-mai en pleine terre lorsque la terre est réchauffée (minimum 9°C) ou en pot (1 centimètre de profondeur). La plante est assez rustique et peut tolérer des températures négatives au stade jeune.

La coriandre monte vite à graines et, pour disposer



La coriandre est aussi appelée persil arabe ou persil chinois.

K. DULAL

d'une récolte régulière de feuilles fraîches, il faut en semer deux à trois fois en saison. Les feuilles se récoltent jeunes, 1 à 2 mois après le semis et les graines 3 à 4 mois après. Les graines doivent être récoltées avant pleine maturité car, à peine mûres, elles tombent au sol.

■ Utilisations culinaires

Les feuilles de la coriandre s'utilisent fraîches, voir congelées car, à l'instar du persil, elles perdent beaucoup de leurs arômes lors du séchage. En Thaïlande, la plante est vendue entière avec sa racine qui est aussi cuisinée.

Les fruits frais et secs et les feuilles fraîches s'utilisent dans

les viandes, les marinades de gibier, la charcuterie (sauce, pâté), les poissons, les légumes, les salades, les conserves de cornichon, le vinaigre, les gâteaux, certaines bières, etc.

La coriandre est un des principaux ingrédients du curry qui est fabriqué, rappellez-le, d'un mélange d'épices et non pas à partir de «la plante-curry» (*Helichrysum italicum*). L'huile essentielle des graines de coriandre est utilisée en liquoristerie (gin). Celle des feuilles aromatise les charcuteries industrielles. Les deux essences s'utilisent en parfumerie.

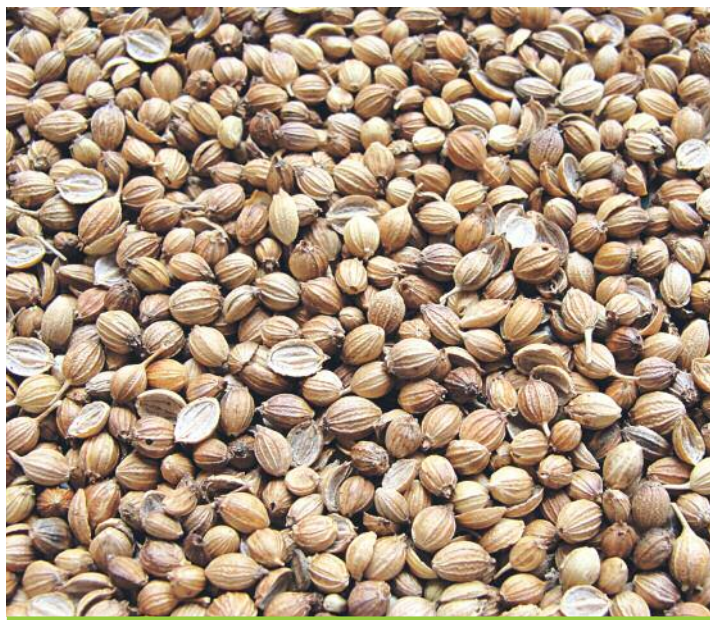
Pour ceux qui apprécient la saveur de la coriandre et les

nouveautés, il existe d'autres plantes à saveur similaire: la coriandre mexicaine ou chinoise (*Eryngium foetidum*), la coriandre vietnamienne ou rau-ram (*Polygonum odoratum*) et l'houttuynie (*Houttuynia cordata*).

■ Propriétés médicinales

La coriandre est une plante apéritive et digestive. L'huile essentielle des graines stimule la digestion et réduit les flatulences.

A faible dose, elle est euphorisante et tonique mais à forte dose, elle produit une ivresse suivie d'une dépression. L'essence est aussi antibactérienne, antivirale et antifongique.



Les graines de coriandre sont beaucoup utilisées dans les préparations de légumes au vinaigre, comme les cornichons. T. MAARI

HISTOIRE

De l'épicéa fribourgeois chez un luthier londonien

Jacques-André Choffet

La dendrochronologie, qui permet de dater des pièces de bois, a prouvé que des arbres fribourgeois avaient servi à fabriquer des violons dans le monde entier. L'explication est à trouver dans la commercialisation du Gruyère...

C'est un véritable passionné, un puits de science, de savoir acquis au fil des ans. Il exerce une profession ou plutôt un art peu courant. Pour l'ensemble de la Suisse romande, on les compte sur les doigts de la main. Patrick Gassmann est dendrochronologue. Par divers procédés dont le carottage, il détermine avec précision la datation des bois.

Dans le laboratoire de l'Office et Musée cantonal d'archéologie de Neuchâtel, au Laténium d'Hauterive, qu'il partage avec Fabien Langenegger, il analyse les anneaux de croissance des arbres. Chaque cerne des bois acheminé est mesuré au centième de millimètre. L'interprétation des résultats est alors riche en enseignements et permet de comprendre le développement des civilisations humaines ainsi que l'histoire de la nature et des climats.



Patrick Gassmann (à droite) en compagnie de Fabien Langenegger, tous deux dendrochronologues. Derrière, un tronc de chêne sessile, abattu sur le littoral neuchâtelois, estimé longtemp comme le plus vieux d'Europe avec 470 années. J.-A. CHOFFET

Si Patrick Gassmann occupe l'essentiel de son temps à situer dans le temps, avec précision, des vestiges en bois issus de villages lacustres, du Néolithique et de l'Âge du Bronze (environ 4000 à 850 av. J.-C.), il est aussi appelé à donner des datations précises de bâtiments ou à authentifier des instruments de musique.

Concernant les bâtisses, n'en déplaise à quelques contradicteurs, il peut affirmer que les deux plus vieilles charpentes de fermes du canton de Neuchâtel se trouvent pour l'une à La Sagne avec la totalité de la charpente datant de 1460, pour l'autre dans la région du

Locle, au lieu-dit la Combe des Enfers, avec une charpente partielle de 1487.

N'allez surtout pas lui dire qu'il se trompe, il est scientifiquement prouvé que les dessins dendrologiques sont uniques au même titre que les empreintes digitales chez les humains.

Des trésors ignorés

Patrick Gassmann a les connaissances requises pour reconnaître les bois de lutherie. Souvent ignorés, parfois utilisés pour le déchetage par manque de connaissances, nos boisés peuvent recenser de véritables trésors ca-

chés. Ce n'est pas faire acte de forfanterie que d'affirmer que la Suisse est la patrie des bois de lutherie grâce aux zones alpines, préalpines voire de régions avec des microclimats rigoureux (Brévine).

Parfois mercantile

Des musiciens du monde entier demandent à ce que leur instrument avec une table d'harmonie soit daté et authentifié. C'est ainsi que Patrick Gassmann a tenu dans ses mains des Stradivari, Guadagnini ou Cappa pour ne citer que quelques noms prestigieux de luthiers, tous ayant œuvré aux XVII^e et XVIII^e si-

cles. Autant de pièces estimées avec des montants à six chiffres et plus. A contrario, il eut aussi la pénible tâche d'annoncer qu'il venait d'examiner un parfait... faux.

Pour la petite histoire on notera que si, aujourd'hui, les luthiers ont toutes les techniques et connaissances requises pour la fabrication d'instruments, ces derniers perdent assez rapidement de leur puissance. Que penser alors d'Antonio Stradivari dont ses plus beaux violons sont sortis des ateliers de Cremona entre 1700 et 1725. 1000 des 2000 fabriqués sont encore dans le circuit et très convoités.

Le violon du père

Le dendrochronologue se souvient d'un Français arrivant chez lui avec un instrument enroulé négligemment avec du plastique, l'écrin étant complètement obsolète. Le père du porteur du violon est décédé il y a fort longtemps. Il était musicien professionnel. A son décès, son épouse déposa l'instrument dans le galeas. Plusieurs dizaines d'années plus tard, la maison fut mise en vente. Il fallut vider les combles. Dans un oubli le plus total, deux violons y étaient déposés. L'un n'ayant aucune valeur, l'autre fut authentifié comme un Jean-Baptiste Guadagnini et estimé 700000 fr. L'histoire ne dit pas si son heureux propriétaire se déplace

toujours avec l'instrument emballé dans du plastique.

Point commun entre Gruyère et violon

La provenance géographique du bois de résonance fait partie des derniers mystères de la lutherie. Le hasard a cependant voulu que dix ans après la datation de chabots près du Moléson, un violon fabriqué à Londres livre la même séquence dendrochronologique. Comment dès lors expliquer que cet instrument conçu en 1797, à 1385 kilomètres des Préalpes fribourgeoises, ait une origine commune s'agissant de la provenance des épicéas.

La réponse est à trouver par le truchement de la filière et commercialisation du fromage. Il faut savoir qu'à cette époque, les tonneliers recherchaient des planchettes grandes et épaisses pour confecturer les fonds et couvercles des tonneaux dans lesquels les meules de fromage étaient acheminées en Europe. Comme il s'agissait de ne rien perdre, les récipients, libérés de leur contenu arrivés à destination, étaient réutilisés par des luthiers de la place.

L'exemple relaté n'est pas unique et c'est ainsi que grâce à des meules de Gruyère, de prestigieux instruments de musique dérivent encore des notes de musique d'une qualité exceptionnelle dans le monde entier.