

JARDINAGE

Le feijoa, un beau fruitier ornemental

Joséphine Gretillat

Très bel arbuste ornemental, le feijoa n'en est pas moins un fruitier qui produit de délicieux fruits aux arômes rappelant à la fois la fraise, l'ananas et la goyave.

Un joli feuillage vert-gris persistant, une belle écorce ocre, des fleurs splendides et exotiques et des fruits délicieux sont les grands atouts du feijoa. Cet arbuste étonnant mérite amplement sa place au jardin ou sur la terrasse.

Appelé aussi goyavier du Brésil, le feijoa (*Acca sellowiana*) est un arbuste persistant de la famille des myrtacées originaire d'Amérique du Sud. De port compact avec un feuillage dense, il mesure de 2,5 à 4 mètres de hauteur. Les feuilles sont ovales, coriaces vert brillant dessus et gris argenté dessous. Vers juin, l'arbuste se

couvre de fleurs magnifiques composées de pétales rouges à l'intérieur et blancs à l'extérieur avec en leur centre un bouquet de longues étamines rouge foncé.

La floraison est assez longue, de quinze jours à trois semaines. Les fruits, à peu près de la taille d'un kiwi, viennent en automne et restent verts à maturité. Ils dégagent un intense et délicieux arôme rappelant à la fois l'ananas, la goyave et la fraise. La pulpe est blanche, granuleuse et contient des minuscules graines.

■ Fructification

Le feijoa a besoin de chaleur et de lumière pour bien fructifier. Il est nécessaire de planter au moins deux pieds pour assurer une bonne pollinisation même si certains cultivars sont autofertiles.

Comme la floraison est tardive, il n'y a pas de risque que les gelées du printemps brûlent les fleurs. Par contre, les fruits mûrissent tardivement (fin octobre début novembre)

et peuvent être abîmés par le gel certaines années. Une légère gelée ne les affecte pas.

La fructification peut être assez aléatoire sous nos latitudes, car pour une bonne fructification il faut que l'été se prolonge un peu et que les températures restent clémentes en automne.

■ Récolte et consommation

Il est difficile de connaître le bon moment pour récolter les fruits puisqu'ils restent verts jusqu'à leur maturité. La meilleure indication de leur maturité est quand les premiers fruits tombent à terre; la récolte peut alors commencer.

Ce fruit riche en vitamine C se consomme frais, comme un kiwi, et peut se préparer en confiture ou en compote. Les pétales sucrés et légèrement parfumés sont comestibles. Ils sont détachés de la fleur et utilisés dans les salades, les macédoines de fruits ou pour décorer un dessert.



La fleur magnifique du feijoa.

DADEROT

■ Culture

Sa zone de culture est un peu celle du kiwi. Le feijoa a besoin d'une situation enso-

leillée et abritée des vents, car ses branches se cassent facilement.

L'arbuste lui-même est assez rustique une fois adulte puisqu'il tolère des températures jusqu'à -12°C voire -15°C, mais sur de brèves périodes. Au-delà de -12°C, il peut se défolier. En cas de grands gels (au-delà de -15°C), il peut encore repartir de la souche. Un arbuste jeune doit être protégé les trois à quatre premières années jusqu'à ce qu'il atteigne 1,5-2 mètres de hauteur lorsque la température descend en dessous de -6°C. Comme le figuier, son emplacement idéal est de le planter devant un mur orienté sud et de lui donner une protection en hiver. La ré-

sistance au gel est aussi bien meilleure quand le sol est bien drainé, sans humidité stagnante ni en hiver ni au printemps.

Cet arbuste se cultive aussi très bien en pot, sur une terrasse. Il sera alors bien protégé en hiver. Il peut être aussi rentré, mais dans un endroit frais (0-10°C), car il a besoin de nuits fraîches durant quelques mois pour fleurir.

La taille n'est pas nécessaire, mais peut se faire en fin d'hiver pour conduire la plante sur un tronc unique. L'arbuste fructifie sur les pousses de l'année. Le feijoa est particulièrement résistant aux maladies et aux parasites. Des attaques occasionnelles de cochenilles ont été mentionnées.



Un verger de feijoa avec les fruits tombés à terre.

ARN



Le fruit, de la taille d'un kiwi, reste vert à maturité.

DIDIER DESCOUENS

CHRONIQUE DU CHÂTEAU DE PRANGINS

Une fausse sauge enflammée

Bernard Messerli

Le *Phlomis*, semblable à une sauge, est arrivée ici au XVIII^e siècle.

La sauge de Jérusalem, dont dix pieds habillent la bordure de notre potager historique, étonne le visiteur par ses dimensions et ses fleurs jaunes. Ce n'est, à vrai dire, ni une sauge, ni une stricte habitante de Jérusalem... Mais, ce qui m'intéresse ici, c'est son rapport au feu.

La terre, l'eau, l'air, le feu. Pendant une quinzaine de siècles, régnait sur la (disons) chimie la pensée d'Aristote et ces quatre éléments. Le dernier, le feu, titille en particulier les alchimistes, dont un Allemand J.J. Becher (1635-1682). Observant du charbon brûlant dans l'air, il se laisse intriguer par sa disparition en fumée ne laissant que quelques cendres. Il semble, pour cet alchimiste, puis pour un courant de chimie du XVIII^e siècle, qu'une sorte de fluide lié au corps s'échappe de celui-ci pour que le feu puisse s'exprimer. Ce bizarre comburant contenu dans la matière trouva un nom: le phlogistique, du grec *phlogistos* (inflammable). C'est Antoine Laurent de Lavoisier (1743-1794) qui, avant de passer sur l'échafaud de la Révolution française, a démolit un demi-siècle de théorie du phlogistique en démontrant que le comburant installé

Sauge de Jérusalem (*Phlomis fruticosa*) dans les plates-bandes de bordure du potager du château.

B. MESSERLI

dans la matière est l'oxygène. Et désormais, la chimie a trouvé un nouvel essor qui a influencé d'autres sciences, comme la botanique via la photosynthèse. Pour rester dans la botanique, on dira que la racine grecque a influencé les phlox, *phlomoides* (pour la molène rugueuse) et les *Phlomis* en leur donnant de la flamme. Le *Phlomis fruticosa* (sauge de Jérusalem; sauge en arbre) m'a griffé les jambes lors de mes dernières vacances à Ithaque, partout ultra-présente qu'elle est dans les garrigues pentues des collines de Grèce et d'ailleurs en Méditerranée. Atteignant le mètre en hauteur et largeur et ressemblant tout à fait à une sauge, on ne s'étonne guère de son arrivée ici dans les jardins d'aristocrates du XVIII^e siècle. Sa floraison de flamme indique

pourtant que ce gros arbuste n'est pas sauge. Par analogie, voire par la théorie des signatures, ce qui montre un flambement doit avoir un rapport au feu. Contre les brûlures intestinales? Nenni! La tige fibreuse quadrangulaire, séchée, a servi à confectionner des mèches de lampe à huile. Mais la médecine des Lumières aurait pu s'en emparer avec phlegmon, ardeur des passions ou tumeur enflammée, phlegmasie pour toute inflammation. A deux pas d'un de nos *Phlomis* traînasse la renouée des oiseaux dont le *Manuel d'herboristerie moderne* (moderne = 1957!) de José Triponez indique qu'elle «jouit de propriétés antiphlogistiques», entendez anti-inflammatoires. Histoire sans doute d'équilibrer avec la tendance phlogistique du *Phlomis* voisin!

À TABLE

Bouchée à la Tête de Moine

Recette pour 2 pains aux fruits.

Temps de préparation: 40 minutes.

Temps de cuisson: 10 minutes pour la cuisson des fruits secs et environ 30 minutes pour la cuisson des pains.

Histoire et tradition

Après avoir dégusté les recettes à base de céréales et de légumineuses, faisons place aux produits AOP-IGP. Une balade dans chaque canton romand permettra de découvrir la richesse de ces spécialités protégées ainsi que des recettes originales pour les mettre en valeur. Une AOP garantit que le produit est entièrement élaboré dans la région d'origine, de sa matière première à la réalisation finale. La Tête de Moine AOP est un fromage de caractère de plus de 800 ans dont la pâte mi-dure et très fine fond délicatement en bouche. Elle se déguste principalement en rosettes. C'est un fromage qu'on ne coupe pas mais qu'on racle. La Tête de Moine peut se déguster en toute occasion, en apéritif, à l'entrée ou au dessert.

Ingrédients

Pâte Brisée
200 g de farine
100 g de beurre
1 cc de sel
1 dl d'eau
Farce
500 g de fruits secs (pruneaux, abricots, figues, amandes et poires)
50 g d'amandes blanches effilées
100 g de séré

Préparation

Farce: cuire tous les fruits 10 minutes dans une marmite à pression. Travailler un peu à la spatule pour faire un amalgame des



Une gourmandise sucrée-salée qui ravira les amateurs de Tête de Moine.

M. GOBAT

différents fruits. Ajouter le séré ainsi que les amandes à la préparation et bien mélanger.

Pâte Brisée: sabler la farine et le beurre dans une terrine, faire la fontaine et verser l'eau dans la fontaine, mélanger peu à peu à la farine et former une boule. Laisser reposer environ une demi-heure au frais.

Etendre la pâte Brisée, la partager par la moitié et ajouter la farce en la tartinant sur toute la surface de pâte. Rouler la pâte et former 2 pains. Piquer la surface avec une fourchette et badigeonner avec de l'eau.

Cuire au four à 190°C pendant environ 25 minutes.

Couper le pain aux fruits en fines tranches et poser une rosette de Tête de Moine AOP. Bien emballé et au frais, ces pains se conservent environ 15 jours. **MARLYSE GOBAT (JB)**