

JARDINAGE

Les fuchsias rustiques, un choix pratique

Joséphine Gretillat

Grand sujet que celui des fuchsias tant cette plante comporte de variétés, couleurs, formes et types différents. Parmi eux, le groupe très intéressant des rustiques.

Les fuchsias sont des arbustes qui peuvent vivre plusieurs années. Sous nos latitudes, les fuchsias rustiques peuvent être plantés en pleine terre et laissés en place durant l'hiver.

■ Rusticité et hivernage

La grande majorité des fuchsias est non rustique et gèle entièrement entre 0 et -6°C. Les semi-rustiques disparaissent entre -6 et -12°C. Les véritables rustiques résistent entre -12 et -20°C. Cette résistance au gel concerne la souche; les parties aériennes, elles, sont gélives. Généralement, les premières gelées les détruisent et la plante repousse entièrement depuis la souche au printemps. Si l'hiver n'est pas trop rigoureux et selon la variété, de nouvelles pousses peuvent aussi partir au printemps de la base des tiges.

A cause de cela, il est conseillé de ne pas couper à ras les tiges trop tôt en fin d'hiver, mais plutôt d'attendre et de voir ce qui se passe. Cela est d'autant plus vrai que le démarrage des fuchsias au printemps est tardif. Si des bourgeons apparaissent sur les branches, la floraison sera plus précoce.



Fuchsia magellanica Riccartonii et ses petites fleurs à calice rouge écarlate.

M. MANSKE



Multitude de petites fleurs rose pâle tout l'été chez Fuchsia Whiteknights.

L. ENKING



Fleurs simples et tricolores chez Fuchsia Magellanica Arauco.

D. J. BERGSMA

Les fuchsias rustiques peuvent rester en pleine terre toute l'année, moyennant quelques précautions: tout d'abord, bien connaître la rusticité de son fuchsia. Dans les régions froides, une plantation contre un mur est une bonne protection. La souche est aussi recouverte d'une bonne couche de terreau, de paille, de feuilles, etc. Un voile peut recouvrir le tout.

En tous les cas, un fuchsia bien installé, depuis au moins un an, est plus résistant au froid. Il faudra donc le protéger particulièrement jusqu'à son installation complète.

Prendre garde aussi lors de la plantation à la nature du terrain: une humidité stagnante en hiver diminue la rusticité des plantes.

■ Fuchsia en pot

Un fuchsia en pot n'a pas la même rusticité qu'un fuchsia

en pleine terre et ses racines risquent de geler. Le rentrer dans un local frais (5-10°C) et clair. Si le pot doit rester dehors, le mettre contre une façade, à l'abri des vents froids, bien protéger le pot avec du plastique à bulle et l'isoler du sol froid (paillason, bois, sa-gex, etc.). Protéger la souche en paillant la surface du pot et/ou en la couvrant d'un voile.

Concernant les fuchsias non rustiques, il faut les rentrer en automne. Tailler les branches à mi-hauteur. Si le local est sombre, retirer les feuilles et les fleurs pour éviter les pourritures. L'arrosage est très léger et régulier.

■ Exposition

Les fuchsias poussent à l'état naturel en Amérique latine en milieu tempéré d'altitude, en sous-bois ou en lisière de forêt, dans un sol plutôt acide, riche en humus et bien drainé.

Choisir une exposition à la mi-ombre ou à l'est, à l'abri des vents. Ils ont besoin de lumière pour bien fleurir, mais n'aiment pas le soleil brûlant. Parfois, la cause d'un feuillage se fanant est un coup de chaud et non pas forcément un manque d'eau. A noter que les fuchsias rustiques sont aussi généralement plus résistants aux fortes chaleurs et au soleil.

■ Variétés

On trouve principalement la forme érigée ou buissonnante chez les variétés de fuchsias rustiques. Parmi les fuchsias les plus rustiques, de -15°C à -20°C:

- *Fuchsia magellanica* et ses variétés ('Alba', 'Gracilis', 'Riccartonii', 'Versicolor').
- *Fuchsia regia* 'Reitzii', aux fleurs rouges et bleues devenant en automne des petits fruits comestibles noirs

violacés, carrément une plante grimpante sous climat doux (4 m) mais ne dépasse pas 1 mètre en climat froid.

- *Fuchsia hatchbachii*, considéré comme un excellent fuchsia de jardin, grand arbuste aux fleurs rouge et pourpre.
- 'Jim Muncaster', précoce et l'un des plus rustiques qui se comporte parfaitement au jardin et en pot.
- 'Whiteknight's pearl', arbuste dressé de 1 mètre de

hauteur à petites fleurs d'un très joli rose pâle.

- 'Hawkhead', le seul fuchsia rustique aux fleurs blanches à pointes vertes, très florifère.
- 'Cardinal Farges', aux fleurs semi-doubles blanches et cerise.
- 'Brutus', petit arbuste trapu et robuste aux fleurs rouge-cerise et pourpre.
- 'Logan Garden', pour le soleil ou la mi-ombre, avec une profusion de petites fleurs roses et violettes.

CHRONIQUE DU CHÂTEAU DE PRANGINS

Les cardons surprennent

Bernard Messerli

Du jamais vu ici: les cardons, plantés fin mai, fleurissent ces jours, sabotant de la sorte leur statut de (fausses) bisannuelles.

«Tas vu nos cardons... ils fleurissent!». André, notre jardinier-chef du potager du château s'en étonne d'autant plus que, depuis vingt ans qu'il les installe dans les planches de notre collection historique du XVIII^e siècle, il n'a jamais assisté à pareille excentricité. Sur la planche voisine, leurs frères de genre, les artichauts semblent se moquer de cette modeste floraison latérale, d'un bleu pas très glorieux; eux qui explosent d'un cobalt royal en plein centre des limbes gris découpés. J'ai envie d'accuser André de les avoir laissés trop longtemps dans le tunnel plastique où ils ont été semés en février. Non, il a fait tout juste, comme d'hab'!

Les habitués du jardin savent que nous laissons monter les arroches, ciboule, fenouil, poireau, chicorée, pas tous, mais une partie destinée à la récolte de graines. Les porte-graines de cardons, quant à eux, fleurissent à part dans un coffre. Alors que se passe-t-il dans la planche? Pour ce passage de la végétative croissance à la générative montaison, ils ont dû avoir un stress... «Le cardon de-



Cardons en fleurs dans le potager historique du château de Prangins.

B. MESSERLI

mande beaucoup d'eau. Quel que attentif que l'on soit à le mouiller, il y en a toujours une partie qui monte pendant le printemps. Celui de Tours est moins sujet à cet inconvénient, que le cardon d'Espagne», fait remarquer l'*Encyclopédie d'Yverdon* (vers 1772). Après investigation génétique réalisée par Agroscope ACW de Changins, notre Cardon argenté épineux de Plainpalais a surtout du «sang» genevois et un petit peu d'italien.

Quant à la pluie manquante, Météo Suisse rappelle que «le mois de juin s'est souvent montré maussade et pluvieux. Une chaleur estivale ne s'est manifestée que pendant quelques jours au cours de la seconde quinzaine. Des orages avec de fortes précipitations et des inondations locales se sont pro-

duits au cours de la première quinzaine...». Les spécialistes en physiologie végétale nous apprennent que les trois principaux facteurs climatiques susceptibles de jouer un rôle dans la montaison prématurée des cultures maraîchères sont les températures froides (poireaux, oignons, etc.), les jours longs et les températures élevées (radis, laitue, épinard, etc.). Mais on sait aussi que d'autres types de stress affectant la croissance de la culture peuvent parfois être impliqués, notamment côté ravageurs et maladies. Sans doute notre cardon aura-t-il conservé des souvenirs de son berceau d'origine, la Méditerranée. La frilosité postplantation l'a contraint comme le prouve sa floraison. Mais on le blanchira quand même en octobre pour le manger en fin d'année!

À TABLE

Délicatesse à la Poire à Botzi

Recette pour 8 personnes.
Temps de préparation: 40 minutes.
Temps de cuisson: 25 à 30 minutes.
Matériel: passe-vite, plat à gratin d'environ 18 sur 30 centimètres, beurré.

Douce et parfumée

Reine incontournable du menu de Bénichon, très appréciée avec un repas de chasse, la Poire à Botzi révèle ses notes douces et parfumées ainsi que son caractère rustique. En 2017, cette poire fêtera le dixième anniversaire de son AOP. Elle se consomme cuite et se conserve fort bien par stérilisation. Les recettes varient d'une famille à l'autre quant aux quantités de sucre et d'épices ajoutées. Ces poires en conserve se trouvent en vente directe auprès de paysannes fribourgeoises. Fraîches à l'étal, elles se retrouvent en septembre dans les magasins d'alimentation.

Ingrédients

Crème à la vanille

1,5 l de crème à la vanille maison

Biscuit au vin cuit

80 g de beurre ramolli, 100 g de sucre, 1 cc bombée de sucre vanillé, 1 pincée de sel, 2 œufs, 175 g de farine, 1 cc de poudre à lever, 80 g de crème, 30 g de vin cuit, 30 g de cornflakes, 2 cc de sucre

Purée de Poires à Botzi

Poires à Botzi en conserve 0,75 l à 1 l ou 1 kg de Poires à Botzi crues, 1 l d'eau, 500 g de sucre, cannelle, anis étoilé et jus de citron

Préparation

Biscuit: dans une terrine ajouter le beurre mou, puis le sucre, le sucre vanillé, le sel et bien mélanger. Ajouter les œufs un à un, bien travailler la pâte. Y incorporer la farine et la poudre à lever tamisées. Ajouter la crème et le



Les bocaux de Poires à Botzi AOP peuvent être valorisés de multiples façons.

C. ANDREY

vin cuit. Bien mélanger et verser dans le plat à gratin beurré. Lisser la surface, saupoudrer de cornflakes et de sucre. Cuire dans un four préchauffé à 180°C durant 25 à 30 minutes, au milieu. Laisser refroidir avant le montage.

Purée: cuire les Poires à Botzi dans le sirop durant 1 h 15-30 ou utiliser un bocal de Poires à Botzi en conserve, égoutter, réserver le jus, passer les poires en utilisant la grille fine du passe-vite et récupérer la purée.

Montage: dans le plat à gratin contenant le biscuit refroidi, arroser avec le jus des poires et, selon vos souhaits, y ajouter 2 cs d'eau-de-vie de Poire à Botzi. A l'aide d'une cuillère à soupe, répartir de manière uniforme la purée. Verser la crème à la vanille dans le plat. Garnir avec un filet de vin cuit et éventuellement des chips de Poires à Botzi.

Retrouvez la recette dans son intégralité sur www.agrihebdo.ch > Cette semaine.

COLETTE ANDREY (FR)