

JARDINAGE

Produire ses propres graines de tomate

Joséphine Gretilat

Par choix, par plaisir ou par curiosité, pour voir comment cela se passe, toutes sortes de raisons peuvent nous pousser à produire nos propres graines. C'est en tous les cas une activité pas banale et enrichissante.

La tomate se prête bien à la production de semence car elle est plutôt facile à multiplier. La particularité chez elle est que ses graines sont enveloppées dans une sorte de pellicule gélatineuse qu'il s'agira d'éliminer. Cette pellicule contient certaines substances qui empêchent les graines de germer dans le fruit mûr. Ce n'est que lorsque celui-ci tombe à terre et qu'il pourrit que la dormance des graines est levée.

Variété traditionnelle et hybride F1

La tomate, comme les autres espèces de la famille des solanacées (poivron, aubergine), est autogame, c'est-à-dire que la fécondation se fait entre les organes mâles et femelles de la même fleur. Il n'y a donc pas de croisement possible entre fleurs ou plantes et les plantes se reproduisent fidèlement. En récoltant des graines sur une variété traditionnelle de tomate, on perpétue ainsi la variété. Par contre, il ne faut pas vouloir reproduire une variété hybride F1: si on récolte des graines sur une



J. GREUTILAT

Rose de Berne-Lions: il est important d'attendre que le fruit soit mûr pour en extraire les graines.

plante hybride, on obtiendra différentes plantes et non celle que l'on a achetée.

La récolte et la fermentation

On récolte les fruits mûrs, sains et non moisissés.

Les fruits sont coupés en deux et on extrait les graines et le jus dans un récipient. Un bocal en verre, par exemple, fait très bien l'affaire. Il est conseillé d'ajouter un petit peu d'eau pour améliorer la fermentation qui va suivre.

On laisse macérer quelques jours le mélange de graines, de jus et de pulpe en gardant le récipient ouvert et à l'ombre. La

mixture est brassée régulièrement. La surface du récipient va se recouvrir d'une mince couche blanche. La fermentation entraîne la dissolution de la pellicule gélatineuse autour de la graine et détruit les germes pathogènes. Elle est terminée dès que cette pellicule gélatineuse se sépare de la graine; on s'en assure en testant les graines entre les doigts.

Il faut faire bien attention de ne pas laisser les graines macérer plus longtemps que nécessaire au risque de détériorer leur qualité (chute de la faculté germinative). Il faut donc contrôler régulièrement ce processus.

La durée de fermentation

dépend de la température ambiante; en moyenne on compte:

- moins de 48 h durant les jours très chauds de l'été;
- 2 à 3 jours à 23-30°C;
- 3 à 4 jours à 18-23°C ou si les fruits sont moins sucrés.

Le nettoyage

La couche blanche est retirée et on nettoie soigneusement les graines sous grande eau avec une passoire de façon à éliminer toute impureté. Finalement, on plonge les graines dans l'eau et on élimine tout ce qui reste à la surface de l'eau, les mauvaises graines (vides) comme les petits déchets. Les bonnes graines descendent au fond du récipient.

Le séchage et la conservation

Le séchage doit être rapide pour ne pas abîmer les graines. Celles-ci sont étendues sur une toile ou un tamis dans un local bien aéré ou à l'abri du soleil direct. Il faut les remuer régulièrement et les émietter pour éviter qu'elles ne se collent les unes avec les autres.

Une fois bien sèches, les graines sont conservées dans des sachets en papier ou en bocal, au frais et au sec. Les semences de tomates ont une faculté germinative de quatre à dix ans selon les conditions. Il faut aussi savoir que, généralement, la durée de vie de graines conservées à 20°C est trois fois plus courte que celles conservées à 10°C.

L'agenda des cultures...

Les récoltes vont bon train

En plaine: on récolte les premières pommes de terre nouvelles de variétés virgule et bintje. Les tomates arrivent à maturité: veiller à arroser par temps sec le pied des plantes car elles sont très sensibles au coup de soif ce qui provoque l'éclatement des fruits. Continuer sans cesse de les ébourgeonner; à cette époque, elles font très souvent des nouvelles pousses à la base. Planter des chicorées pain de sucre, de la trévisse, des laitues et des salades pommées hivernales. Semer de la mâche, des épinards d'automne et de la bette à tondre.

Planter les lis de la Madone, bouturer les rosiers anciens dans un mélange sableux. Tailler les haies de conifères et d'arbustes à feuillage persistant. Semer au potager en repos de l'engrais vert (phacélie ou moutarde). Soutenir les floraisons des jardinières à l'engrais liquide et raccourcir de moitié les rameaux de l'année de la lavande. Pincer les tiges porteuses de melons et de potirons et ne garder que 5 à 6 fruits par plante pour qu'ils arrivent à maturité. La récolte des framboises remontantes débute. Les pommes de moisson sont là pour faire des purées ou mousses, les prunes et mirabelles des glaces ou des confitures.

En montagne: framboises, jostas et groseilles à maquereaux arrivent en fin de récolte et laissent la place aux mûres et aux prunes. Les fenouils montent déjà; les cueillir un peu plus petits que d'habitude ainsi que les choux-pommes qui durcissent sans être bien gros. Arracher les pois et semer de la mâche ou des épinards à la place. Repiquer encore quelques salades d'automne. Cueillir pour la deuxième fois la menthe, l'origan, l'aneth, le thym et la sauge pour sécher et conserver ces herbes dans des boîtes hermétiques ou des sacs en tissu pendus à l'air et au sec. Repiquer les bisannuelles dans une plate-bande riche en compost. Elles seront mises en place définitivement soit à fin septembre ou au printemps suivant. Attacher solidement les plantes vivaces d'automne ainsi que les dahlias et certains tournesols qui ont plusieurs tiges. Tous les trois à quatre ans, diviser les touffes de ciboulette et veiller à ce que chaque petite touffe ait assez de racines. Repiquer à 30 cm en tous sens.

KARINE CALAME

CHRONIQUE DU CHÂTEAU DE PRANGINS

Epices, drogues exotiques

Bernard Messerli

Que propose le potager du château de Prangins du côté des épices? Avant de répondre, il faut tenter de définir ces productions.

Epices. «Ce mot signifie en général toutes sortes de drogues, dont les marchands épiciers font négoce, particulièrement les aromatiques venant d'Orient, comme clou de girofle, cannelle, noix muscade, poivre, gingembre, etc. Les places importantes que les Hollandais possèdent dans les Indes orientales les rendent maîtres de presque tout le commerce des épices; et c'est de l'île de Ceylan et des îles Moluques qu'ils tirent tout le girofle, la cannelle, la muscade et la plus grande partie du poivre qu'ils apportent en Europe», indique l'Encyclopédie d'Yverdon (vers 1780).

Et drogues? «Il se dit généralement des épices et autres marchandises qui viennent des pays éloignés et qui servent à la médecine, à la teinture et aux arts.»

Fort de cette définition, je quête entre chervis, raifort et saponaire. J'en trouve un petit trio: le laurier noble, le safran et l'anis. Le premier, originaire du bassin méditerranéen, porte des noms qui précisent son usage: laurier sauce, laurier jambon, laurier des cuisinières.



B. MESSERLI

L'anis vert: petite ombellifère à la gracieuse discrétion dont le goût se révèle dans les pains d'épices.

Ce que confirme et complète notre Encyclopédie des Lumières: «Ses feuilles, lorsqu'elles sont sèches, entrent dans plusieurs ragoûts de la vieille cuisine. Les baies du laurier servent aux teinturiers; on en tire une huile qui est de quelque utilité en médecine; mais les maréchaux l'appliquent dans bien des cas».

Quelques siècles avant nos barons de Prangins, l'abbesse allemande Hildegarde de Bingen (1098-1179) recommandait l'huile de cette baie contre la goutte pour purger l'estomac, voire appliquée sur les yeux, pour améliorer la vue.

Discrète, en nos lieux comme dans les écrits, l'anis vert, petite ombellifère de la partie orientale de la Grande Bleue, fait et faisait des miracles dans les pains d'épices, les biscuits et autres desserts.

La plus célèbre épice de notre jardin, est le safran. «Le grand usage que l'on fait du safran pour la médecine, l'emploi que plusieurs en font dans l'assaisonnement de leurs mets les plus ordinaires, et la consommation qui s'en fait dans la teinture, rendent cette plante assez intéressante pour que nous en parlions avec quelque détail». Puisque l'Encyclopédie m'y invite... Cette plante stérile, issue d'un croisement spontané de crocus, né dans un coin du Cachemire, passait pour une véritable panacée. Sept siècles avant notre ère, les Assyriens l'utilisaient pour soigner plus de 90 maladies, dont la peste et la variole. Aujourd'hui, avec celui de Mund (une AOC helvétique!), on se contente de sa grandiose vertu gastronomique.

À TABLE

Vol-au-vent au Bleuchâtel

Recette pour 4 personnes.
Temps de préparation: 45 minutes.
Temps de cuisson: 15-20 minutes.

Un bleu neuchâtelois

Le Bleuchâtel est une spécialité née il y a une dizaine d'années à la fromagerie des Ponts-de-Martel (NE). Patron des lieux, le fromager Didier Germain a innové en produisant le premier fromage à moisissures nobles en Suisse. Depuis, d'autres bleus ont vu le jour dans notre pays, notamment outre-Sarine.

Le Bleuchâtel est une pâte mi-dure au lait de vache thermisé. Les moisissures sont obtenues en ajoutant certains ferments et la *Penicillium roquefortii* dans le lait en même temps que la présure. Pour que les zébrures bleues se développent, il faut percer des cavités dans la pâte une fois moulée. L'affinage dure deux à trois mois en cave.

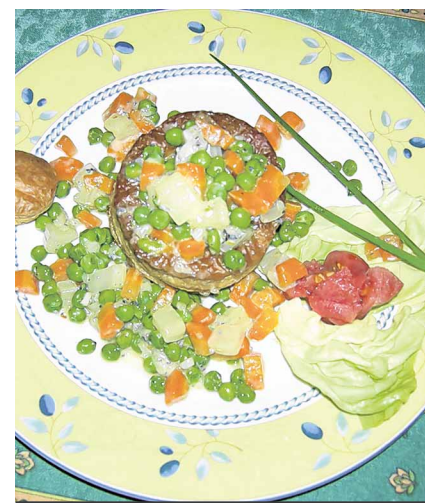
Finement ourlé de bleu, onctueux et crémeux, le Bleuchâtel est un délice au caractère fort et raffiné.

Ingrédients

8 coques de vol-au-vent
200 g de petits pois
200 g de côtes de bette
2 carottes
3 cs de beurre à rôtir
1 oignon
2 dl de bouillon
150 g de Bleuchâtel
1 cs de jus de citron
poivre

Préparation

Ecosser les petits pois. Laver les côtes de bette, couper en lamelles de 1 cm. Peler les carottes, couper en petits cubes. Blanchir séparément chaque légume environ 5 minutes.



J. GIRARDIN

Un vol-au-vent aux légumes et au Bleuchâtel, un bleu produit dans les Montagnes neuchâteloises.

Emincer l'oignon. Dans une casserole, le faire revenir dans le beurre fondu.

Ajouter les légumes, puis verser le bouillon et cuire 5 minutes.

Couper le Bleuchâtel en cubes, ajouter et faire fondre dans les légumes en remuant.

Poivrer, goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Réchauffer les coques et répartir la masse dans les vol-au-vent. Garnir et servir.

Conseils

Ne pas saler la masse car le Bleuchâtel est un fromage déjà bien salé.

Chauffer les assiettes avant de dresser.

S'il s'agit d'une entrée, compter un vol-au-vent par personne.

JOSETTE GIRARDIN (NE)