JARDINAGE

Les hostas pour illuminer le jardin

Joséphine Gretillat

L'hosta est une des plus belles plantes de jardin à feuillage décoratif. Ses feuilles offrent une formidable déclinaison de formes, de couleurs et de textures, mais les fleurs sont aussi attrayantes.

Les hostas sont toujours plus appréciées dans les jardins grâce à leur feuillage diversifié, leur simplicité culturale, leur rusticité et leur longévité. Apportant une touche d'exotisme par ses grandes feuilles luxuriantes, elles se plaisent dans de nombreux endroits du jardin, notamment les coins ombragés, pas toujours faciles à aménager.

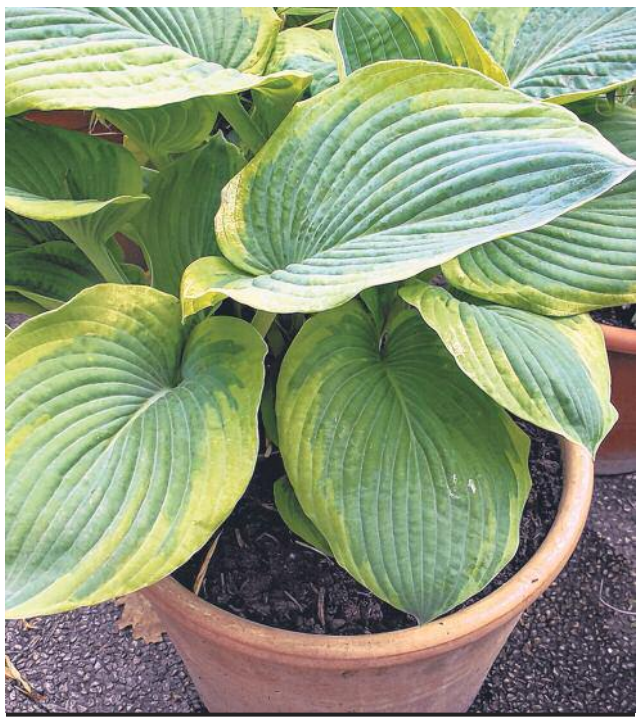
De l'ombre au soleil

Les hostas comptent 40 espèces originaires du Japon, de la Chine et de la Corée. Dans leur habitat, elles poussent dans l'ombre des arbres, dans les sous-bois clairs, le long des ruisseaux et dans les combes humides.

Elles prospèrent à la mi-ombre mais tolèrent une ombre profonde et supportent le soleil quand le sol est frais. Les formes panachées sont particulièrement indiquées pour les situations sombres ou mi-ombragées. Les hostas dorées ont besoin de lumière filtrée car à l'ombre, les feuilles verdissent. Pour les hostas bleues, l'ombre est capitale: le coloris étant dû à la couche cireuse sur la feuille, celui-ci disparaît au soleil. Certaines ont besoin de soleil, voire de plein soleil. C'est le cas de *Hosta plantaginea* «Grandiflora». Il est conseillé de se renseigner sur les préférences de chaque variété.

Une plante à la mode

Les feuilles rondes, allongées ou en forme de cœur sont unies, marbrées ou panachées de crème ou de vert bleuâtre. Parfois, le feuillage est entièrement jaune. Leur surface est lisse ou ridée, mate ou brillante et peut être recouverte d'une fine couche cireuse comme c'est toujours le cas chez les hostas bleues.



J. GRETILLAT

Les hostas sont bien mises en valeur en pot.

Les plantes portent depuis juin des tiges pourvues de fleurs pendantes en clochette ou en trompette, variant du blanc au violet foncé. Les fleurs durent deux mois. Si la floraison est plutôt insignifiante chez les anciennes variétés, ce n'est plus le cas des nouvelles sélections dont la floraison a beaucoup de valeur. En outre, certaines hostas sont à fleurs parfumées telles que *Hosta plantaginea* ou «Honeybells».

Utilisées en massifs, bordures, couvre-sol, ces plantes se plaisent aussi très bien en grands pots ou en bacs permettant de décorer terrasses et entrées.

Comme bon nombre de plantes vivaces, le feuillage disparaît complètement en hiver. Il réapparaît assez tardivement chez les hostas chaque printemps. Cette plante a l'avantage de rester belle durant une longue période, de mai à octobre. Elle se développe d'année en année pour atteindre sa taille maximum après environ cinq ans.

Une culture facile

Les hostas prospèrent dans les sols humifères riches et frais.

Fertiliser régulièrement et protéger des limaces et escargots qui en sont très friands. Un paillage de compost, nutritif et maintenant le sol frais leur est très profitable.

Multiplication par division au début du printemps lorsque les pousses sortent du sol et sont encore enroulées sur elles-mêmes. La manipulation est plus facile à ce stade. Déplanter la souche à la fourche-bêche et la diviser. Les distances de plantation varie selon les espèces de 30 à 60 cm, voire plus pour les très grands sujets.

Les hostas ont très peu de problèmes sanitaires si ce n'est les limaces qui en raffolent. Dès la sortie des feuilles, elles s'en régalent. Utiliser les appâts à base d'orthophosphate de fer, agréés en culture biologique plutôt que les appâts bleus à base de métaldéhyde, toxiques pour les hérissons et les animaux domestiques.

Les limaces ont aussi leur préférence. D'une façon générale, elles préfèrent les feuilles tendres. Plus elles sont épaisses, moins elles sont susceptibles d'être attaquées.

J. GRETILLAT

C'est le bon moment pour diviser une souche de hosta.

J. GRETILLAT

Il existe une grande diversité de formes, de coloris et de textures.

J. GRETILLAT

Il faut de l'ombre pour que les hostas bleues restent bleues.

CHRONIQUE DU CHÂTEAU DE PRANGINS

Des légumes archéologiques

Bernard Messerli

Une petite histoire des légumes d'antan, ou la pratique de l'archéologie à travers la cuisine.

SP

Le panais fait partie des légumes archéologiques.

«Des légumes archéologiques!», ai-je répondu, il y a six mois, à ma collègue qui me demandait ce que je comptais proposer au public pour la journée consacrée à l'archéologie, dimanche 3 juin (journée d'animation proposée dans le cadre de la nouvelle exposition temporaire: «Archéologie – Trésors du Musée national suisse»). Ce qui se voulait un tantinet gagueux est devenu une visite guidée dès lors que la proposition figurait imprimée dans le catalogue de la manifestation…J'aurais pu tenter de m'en tirer avec l'histoire des légumes de mon dernier repas, puisqu'il faisait déjà partie de l'ancien (archéo) et même d'un certain savoir (logie). J'ai préféré parler du Néolithique.

C'est sans doute une des plus grandes révolutions de l'histoire de l'humanité. Cette nouvelle pierre (Néo–lithique), plutôt arrondie, polie en tous cas, a servi à écraser les grains, par opposition à l'ancienne pierre (Paléo–lithique), taillée le plus souvent dans du silex pour servir de pointe de flèche pour la chasse. Revenons aux grains du Néolithique pour nous demander quels sont-ils et pourquoi il fallait les broyer.

Les sites internet consacrés aux légumes du début de l'agriculture (10000 ans pour la Mésopotamie, 7000 pour les Helvètes) mentionnent tous en premier lieu les céréales (engrain et amidonnier notamment), ainsi que les légumineuses (fève, pois, vesce, lentille). Pour cette dernière, on se réfère à la Bible par laquelle on sait que Jacob a racheté son droit d'aînesse à Esaü avec un plat de lentilles, preuve de l'ancienneté de cette culture. Ainsi, j'ai montré la culture de lentilles et celle de la fève en indiquant l'usage qu'on en faisait pour des soupes, bouillies, purées, toutes choses qui deviendront pitance au Moyen Age. J'ai précisé combien la culture des légumineuses était facile, par ailleurs améliorante pour le sol. Sans oublier qu'il s'agit d'un aliment de haute valeur nutritive («la viande du pauvre» à cause de sa haute teneur en protéines), aisé à conserver pour passer la dure saison et restant assez stable génétiquement.

Anne Kappeler, commissaire de l'exposition temporaire, m'ayant fourni une liste des ripatons des repas préhistoriques retrouvés en Suisse, j'ai pu présenter ceux-ci avec une assise scientifique. Des légumineuses nenni, rien! Il fallait sans doute attendre un peu leur arrivée du Proche-Orient… Mais, on a déjà un beau choix: arroche, caméline, panais, ortie dioïque, petite sanguisorbe, mâche, carotte, etc. De quoi justifier défrichages, écobuage, semailles, plantages et sédentarisation!

À TABLE

Fromage frais aux algues

Recette pour 4 personnes.
Temps de préparation: 30 minutes.
Pas de cuisson.
Matériel: un couteau bien aiguisé ou une mandoline.

Un condiment aquatique

Sur les 20000 variétés d'algues, seule une cinquantaine est comestible. Elles sont riches en sels minéraux, en fibres, en protéines et vitamines, ainsi qu'en antioxydants, dont les caroténoïdes qu'on trouve dans les fruits et légumes, et en oméga-3. On les consomme crues ou cuites, fraîches ou séchées. Les algues se mangent en salade ou agrémentent des préparations. En tant que condiment, elles rehaussent par exemple agréablement un fromage frais. Plante aquatique vivant en eau douce ou salée, l'algue peut être considérée comme un produit du terroir, à l'instar de poissons, d'huîtres ou de moules dont certains bénéficient de protections liées à leur origine.

C. TORELLO

Un fromage frais aux algues peut accompagner des betteraves rouges.

Ingrédients

2 betteraves rouges cuites
200 g de ricotta
1 cc d'algues séchées (magasin diététique)
Quelques brins de ciboulette
1 cs de persil haché
2 oignons nouveaux
2 cs d'huile d'olive
1 cc de vinaigre balsamique
1 cs de sauce soja
1 cs de graines de sarrasin
Sel
Poivre

Préparation

Hacher finement les oignons et le persil. Ciseler la ciboulette.

Ecraser dans un saladier la ricotta à la fourchette et la mélanger avec les oignons, le persil et les algues séchées. Saler et poivrer selon goût.

Emulsionner l'huile d'olive avec le vinaigre et la sauce soja.

Peler et trancher les betteraves en lamelles.

Disposer sur une assiette une tranche de betterave et poser en son centre une grosse noix du mélange à la ricotta. Couvrir d'une seconde lamelle.

Assaisonner de vinaigrette et parsemer de sarrasin. Décorer avec des brins de ciboulette.

Servir avec de fines tranches de pain complet grillées.

CORINNE TORELLO (VS)