

JARDINAGE

La patate douce, un délice polyvalent

Joséphine Gretillat

Elle est à l'origine du mot «patate» mais n'a aucune parenté avec la pomme de terre. La patate douce, de la famille des liserons, est cultivée pour ses tubercules, son feuillage comestible et/ou ornemental.

La patate douce est un aliment de base dans les régions tropicales. Chez nous, on la trouve facilement sur les étals de légumes.

Elle est également une plante ornementale cultivée pour son magnifique feuillage diversément coloré.

■ *Ipomea batatas*

Vivace cultivée comme une annuelle, la patate douce émet de longues tiges rampantes. Son tubercule est en fait une tige renflée et la couleur de sa peau et de sa chair est très variable selon les variétés: du blanc au violet en passant par le jaune et l'orange. Presque toutes les combinaisons de peau et de chair peuvent se rencontrer. Il existe des patates douces à chair sèche (chair claire), plus farineuse et celles à chair plus aqueuse (chair colorée). Les jeunes feuilles, voire les jeunes pousses se mangent aussi, comme des épinards. Les tubercules ainsi que les feuilles sont considérés comme très intéressants au point de vue nutri-

tionnel car riches en éléments nutritifs et en antioxydants.

En plante ornementale, elle est une espèce montante actuellement et son feuillage offre toutes sortes de coloris permettant de très jolies compositions: vert, jaune, pourpre, bronze, chocolat ou panaché de rose, de blanc et de vert. Celle-ci n'est pas conseillée pour la consommation: les tubercules restent petits et leur goût est moins fin.

■ Exigences

La patate douce a besoin de bonne température pour croître correctement. Vers 24°C, sa croissance est optimale, mais en dessous de 15°C, elle est nulle. L'idéal est de la cultiver sous tunnel. Mais, à dé-

faut, cultiver la patate douce en lui recherchant une situation ensoleillée et abritée. Ses exigences sont assez proches de celle d'un melon: de la chaleur et des arrosages réguliers.

Une fois la plante bien installée et en conditions favorables, son développement est exubérant et elle formera vite un couvre-sol dense.

■ Culture

Les patates douces sont cultivées généralement à partir de boutures issues du tubercule. Il est aussi possible de planter directement le tubercule. Il est important que le sol soit suffisamment réchauffé, 12°C au minimum (à partir de la deuxième quinzaine de mai).

Production de boutures: mettre les tubercules à germer au mois de mars-avril dans des pots remplis de terreau et placés dans un endroit chaud et lumineux. Quand les pousses ont au moins deux nœuds, elles sont détachées du tubercule et repiquées dans du terreau pour les faire enraciner. Il est aussi possible de multiplier la patate douce en immergeant dans de l'eau la partie pointue du tubercule maintenu au-dessus d'un verre à l'aide de cure-dent. Les boutures prélevées sont ensuite mises à enraciner dans de l'eau ou en godet. A noter qu'en culture professionnelle, ce sont des boutures non enracinées qui sont directement plantées au champ.

Idéalement, la patate douce se cultive sur billon. Planter les jeunes plants profondément (semi-enterrés). Les va-



Le feuillage coloré de la patate douce met en valeur les plantes voisines.

riétés ornementales se multiplient en prélevant des boutures dans l'été et en conservant les plantes obtenues au chaud durant l'hiver.

■ Récolte, maturation et consommation

La récolte se fait en octobre, lorsque les feuilles se dessèchent. Certains attendent qu'un premier petit gel «descende» le feuillage. Arracher alors aussitôt les tubercules car ils sont très sensibles au froid. Les patates douces ont ensuite besoin d'une phase de

maturation pour donner leur meilleure saveur et améliorer la conservation future. Les tubercules sont placés dans une pièce chaude durant une semaine, idéalement à 30°C et 95% d'humidité. Les stocker ensuite vers 14°C, mais pas au-dessous de 12°C. Les patates douces se consomment comme des pommes de terre et, comme le potimarron, elles peuvent également entrer dans la préparation de mets sucrés. Leur chair est à la fois farineuse et juteuse, douce et sucrée.



La multiplication de la patate douce est facile à partir d'un tubercule mis en terre ou dans l'eau.



CHRONIQUE DU CHÂTEAU DE PRANGINS

Pas de larron chez les barons

Bernard Messerli

Les barons utilisaient une batterie d'outils pour le jardinage.

Notre «Rendez-vous au jardin» du premier dimanche de mai a été l'occasion de débattre «outils de jardin». Pas facile de déterminer ceux qui auraient pu être utilisés du temps des barons.

«Deux pèles de bois pour le fumier, quatorze fourches, six pioches à pointe et à poulets, un croc sans manche, trois fourchons de fer, un fousoir, une faux, une hotte, une herse allemande, deux piochettes sans pointe, une piochette à cornes, un fousoir à cornes, quatre scies dont une mauvaise, deux fourches de fer, un rablet de fer, deux arrosoirs, quatorze rateaux dont quatre mauvais...». Six mois après la mort de Louis-François Guiguer (1741-1786), baron de Prangins, un inventaire des biens du château va être dressé, document très précieux pour les historiens.

Le rablet, ou racllet, cet outil à lame aujourd'hui utilisé pour désherber et sarcler se trouve aussi près du fournil ou des cheminées pour ôter la cendre. Fourchons? Je suppose qu'il s'agit de l'ancêtre de la fourche-bêche ou triandine, l'instrument idéal pour sortir les légumes racines du potager. Le passage de la double



Fourches en fer forgé, supposées fourchons (tiré d'Outils de jardin, de G. Pellerin, chez Abbeville).

dent vers la triple pourrait expliquer le moderne vocable, même si la triandine actuelle en possède quatre!

Des fousoirs à la pelle

Le fousoir, disons fousoir, était-il muni d'une lame plate, ce serait le piochard, dont les catalogues proposaient plus d'une vingtaine de versions au début du siècle passé: cordiforme (Grisons), triangulaire (Zurich), trapézoïdal (à essarter), carré (à tabac), cintré (sape)?... Toujours bien utile au cimetière comme dans le champ de patates, au cantonnier comme au tuilier. Equipé de dents, le fousoir devient croc. Il permet de soulever des mottes, d'ameublir grossièrement, de sortir des cailloux. Avec des dents fines comme celles d'une fourche, c'est le croc de jardin,

le larron, inconnu des barons. L'encyclopédie de l'époque nous donne juste cette ligne: «LARRON, Jardinage, est une branche gourmande». Nulle part on ne trouve mentionnée la bêche, qui connaît pourtant de nombreuses variantes.

La distribution d'outils à la Petite Ecole montre une préférence pour les pelles et fousoirs: «Il leur a été livré des outils: cinq fousoirs et cinq pèles fournis de manches», selon le journal de L.-F. Guiguer du 30 juin 1779. A noter aussi le nombre toujours élevé de fourches et de râtaux. Les deux furent bien utiles pour les foins, une activité appréciée des barons, souvent liée aux fêtes de l'été. Et les râtaux, cela permettait aussi de passer de nombreuses heures dans les allées de gravier...

À TABLE

Mousse d'asperges vertes

Recette pour l'apéro pour 8-10 personnes.
Préparation: 35 minutes.
Réfrigération: 4 heures.
Matériel: des cuillères de dégustation ou des verrines.

Un légume délicat

Les asperges suisse sont actuellement disponibles, elles sont fraîchement coupées, n'ont pas voyagé en avion. La saison dure en principe de fin avril à début juin.

La récolte et le conditionnement, y compris le lavage et le tri, demandent beaucoup de travail: près de 1000 heures de travail par hectare d'asperge verte pendant toute l'année. Avec un rendement de 2 à 4 tonnes par hectare, cela représente jusqu'à une demi-heure de travail par kilo d'asperge! Il est donc important que ce produit soit payé au juste prix.

Il vaut la peine de découvrir les producteurs de la région meyrinoise qui, depuis trente ans, cultivent ce délicat légume. La grêle et le gel font partie inhérente du travail de la terre, et cette année, les conditions sont difficiles.

Déjà cultivée dans l'Égypte antique, l'asperge a été introduite en Europe par les Romains. Elle était appréciée pour son bon goût et ses vertus aphrodisiaques.

Ingrédients

Mousse d'asperges: 600 g d'asperges vertes parées, coupées en morceaux
6 feuilles de gélatine, ramollies dans l'eau froide
Sel, poivre du moulin
2 dl de crème entière battue ferme
1 blanc d'œuf, battu ferme
4 cs de graines de courge
Huile d'olive



Une belle mise en valeur des asperges suisses.

Préparation

Cuire à point les asperges à la vapeur ou mieux à la poêle avec une noix de beurre et un petit verre d'eau. Ainsi elles restent bien vertes! Egoutter.

Réduire en purée. Ajouter la gélatine bien pressée, assaisonner, laisser refroidir. Incorporer délicatement la crème battue et le blanc en neige. Laisser prendre 4 heures au réfrigérateur.

Façonner des quenelles à l'aide de 2 cuillères à soupe et dresser sur les cuillères ou dans les verrines. Parsemer de graines de courges et arroser d'un filet d'huile.

La mousse peut se préparer la veille et se conserver au réfrigérateur dans un récipient couvert.

MICHÈLE BLANCHARD (GE)