

## JARDINAGE

## Plantes insolites pour gourmets curieux

Joséphine Gretillat

**La ficoïde glaciale et l'huître végétale sont deux plantes bien curieuses. L'une est originale par son apparence et l'autre par son goût.**

La ficoïde glaciale et l'huître végétale sont toutes deux recherchées par les gastronomes et les restaurateurs innovants. A la fois jolies, utiles et étonnantes, elles ont leur place dans le potager des curieux.

■ **La ficoïde glaciale (*Mesembryanthemum crystallinum*)**

Elle doit son nom étrange à son aspect givré. Toute la plante est recouverte de minuscules vésicules transparentes et pleines d'eau comme si la plante était revêtue de rosée congelée. A croire qu'elle est passée entre les mains expertes d'un chef adepte de la cuisine moléculaire.

Etonnamment, on pouvait la trouver chez les grainetiers dès le XVIII<sup>e</sup> siècle, puis elle est tombée en désuétude au début du XX<sup>e</sup> siècle jusqu'à récemment, redécouverte par des gourmets.

**Description:** la ficoïde glaciale est originaire du Cap en Afrique du Sud et a pu se naturaliser dans quelques zones méditerranéennes. Elle est de la famille des aizoacées, la même que celle de l'épinard tétragon et des fameuses plantes-cailloux. Elle est vivace, mais est cultivée comme annuelle. C'est une jolie petite plante à port étalé à la fois ornementale et potagère. Ses tiges sont arrondies et ses feuilles charnues sont légèrement ondulées. Ses fleurs toutes simples, blanc-rose, ressemblent à celles des asters. Elle trouve sa place dans un jardin de rocaille ou en potées.

**Consommation:** elle a un goût légèrement acidulé, à peine iodé. Intéressante aussi par sa texture croquante, elle provoque une sensation de fraîcheur.

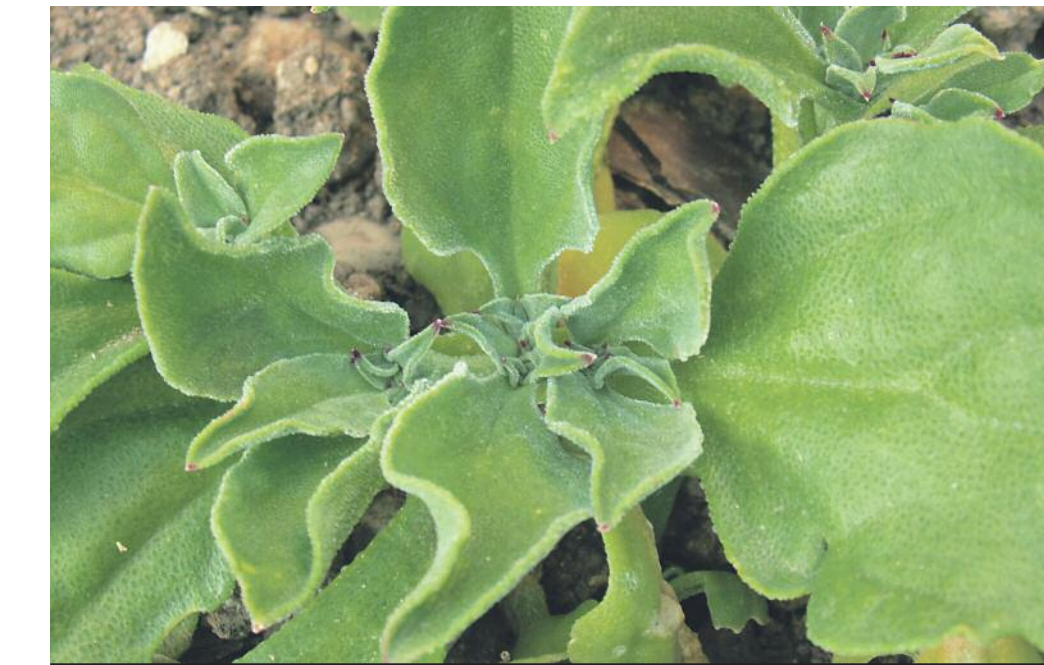
Elle décore joliment une assiette et c'est certain, fera son effet. Les feuilles et les jeunes tiges se consomment principalement crues ou cuites comme des épinards.

**Culture:** la ficoïde glaciale est très résistante à la sécheresse et à la chaleur, mais craint le froid. Elle aime les sols riches et les situations ensoleillées. Sa culture est facile et demande peu de soins.

Le plus simple est de la semer directement en place en mai. Les graines, très fines, ne sont pas recouvertes, mais mises en contact avec le sol par un plombage. Sinon, le semis peut se faire en godets, sous abris, en mars-avril avec une plantation à partir de mi-mai. La levée est rapide.

■ **L'huître végétale ou mertensie maritime (*Mertensia maritima*)**

La mertensie maritime a la grande particularité d'avoir parfaitement le goût iodé des huîtres. En raison de cette surprenante saveur, elle est devenue



La ficoïde glaciale, un légume étrange et ancien.

très recherchée par tout gastronome et fait un tabac chez les restaurateurs.

**Description:** la mertensie maritime est une belle petite plante herbacée vivace et rus-

se de la famille des borraginacées dont fait partie la bourrache. Elle pousse spontanément sur les rivages d'Europe du Nord, d'Amérique du Nord et d'Asie. La plante ne dépasse pas 20 centimètres de hauteur, mais tend à s'étendre avec son port rampant. Ses feuilles ovales sont assez charnues, tendres et d'un magnifique vert bleuté. Les fleurs bleues en forme de clochettes, apparaissent de mai à septembre. Très rustique, elle ne craint pas le gel et disparaît à l'automne pour réapparaître chaque printemps.

**Consommation:** ses feuilles se consomment très fraîches et crues. Elle accompagne les plats de poissons, les salades ou se mange simplement assaisonnée de jus de citron et

de poivre sur une tranche de pain beurrée.

**Culture:** la multiplication se fait par semis, mais est aussi possible par bouturage de jeunes tiges au printemps. En raison d'une germination irrégulière, le semis naturel au pied de la plante mère est plus facile. Des plantules apparaissent assez facilement au printemps suivant. Sinon, il est conseillé de stratifier les graines en les faisant passer trois semaines au frigo dans du sable humide pour lever leur dormance.

Elle aime les sols sableux, très drainants et est généralement cultivée en container dans un mélange moitié terreau moitié sable. Attention aux limaces qui sont très friandes de cette plante.



Zoom sur les feuilles givrées de la ficoïde glaciale.



Les jolies feuilles bleutées de l'huître végétale.

## CHRONIQUE DU CHÂTEAU DE PRANGINS

## Petite, mais pleine d'es...poire

Bernard Messerli

**La variété de poire Sept-en-Gueule est précoce. Ces fruits de petit calibre se dégustent dès le mois de juillet.**

Sacré plaisir que de déguster les premières poires de nos espaliers en début de juillet déjà! Même si elles n'ont pas plus que le diamètre d'une grosse cerise. Avec son allure d'une sauvage sortant tout droit de son bosquet originel dans la nuit du lointain Néolithique, on se dit que notre poirette doit être bien astringente, aigre et dure et qu'elle ne pourra être consommée qu'à l'état blet. C'est se méprendre.

Il ne faut pas confondre la poire Sept-en-Gueule avec ses cousines les nèfles. La chair tendre abrite un arôme subtil de muscat. Sa beauté solaire et son étonnante maturité n'ont pas échappé à Plinie l'Ancien qui, en 70 après J.-C., la décrit en ces termes: «Superbe est le nom de la plus hâtive de nos poires: elle n'a qu'un très petit volume, mais le rachète par cette extrême précocité».

A la Renaissance, les Français la nommaient Musquette et du temps des Guiguer (XVIII<sup>e</sup> siècle), les pomologues l'intitulaient Petit Muscat, même si on la rencontre sous le nom de Sept-en-Gueule de-



Poires Sept-en-Gueule sur un espalier du potager du château de Prangins.

puis 1650. Cette dénomination montrant, à l'évidence, que celui qui en raffole peut en mettre un grand nombre à la fois dans sa bouche.

**Une variété relancée en Suisse romande**

Le pomologue Roger Corbaz, qui a œuvré pour le choix de la collection de fruitiers du château, attribue au médecin et botaniste bâlois Jean Bauhin la relance de ces mini-fruits en Suisse romande. Bauhin s'était épris de cette variété alors qu'il travaillait à Lyon pour soigner les pestiférés, vers la fin du XVII<sup>e</sup> siècle. Une recrudescence des persécutions contre les protestants l'obligea à rejoindre Genève, emportant quelques scions, voire greffons, avec lui. La pomologie de Bernard Vauthier

(Patrimoine fruitier de Suisse romande, LBA, 2011) indique une toponymie plus ancienne: Satengoulaz pour un pré en 1418 à Trélex, Perey de Setengollaz en 1440 à Echichens, Sattingolaz en 1624 à Colombier-sur-Morges... Les quelques (rares!) très vieux poiriers restant de cette variété, notamment celui d'Orges (VD), permettent d'attester de la «régionalité» de cette poire, tout comme les antiques descriptions ne permettent aucun doute sur son ancienneté. Pour assurer sa pérennité, rien ne vaut cette confiserie innovante: poirettes macérées dans l'alcool puis trempées dans le chocolat. Et je suis prêt à parier que dans un proche avenir, on lui tirera son gène de précocité pour le glisser dans une Conférence.

## À TABLE

## Feuilletés au jambon

Recette pour 4 personnes.  
Temps de préparation: 30 minutes.  
Temps de cuisson: 15 minutes.

## Place à l'imagination

La pâte feuilletée est une pâte croustillante et légère qui peut être utilisée aussi bien pour confectionner des pâtisseries sucrées que des préparations salées. Le feuilletage était utilisé par les Grecs et les Arabes, il a été importé par les croisés en France et en Autriche. Il existe différentes techniques de réalisation de la pâte feuilletée, qui diffèrent par le nombre de plis ou de tours.

L'incontournable de nos apéros, c'est le feuilleté! A chaque cocktail, on le retrouve, sous toutes les formes, on le confectionne. Il peut être farci de toutes sortes d'arômes et d'aliments variés, ce qui permet de laisser libre cours à son imagination. L'utilisation de produits de proximité en fonction de la saison est aisée. On sert le feuilleté chaud ou froid, en carré, en allumettes ou en croissants. Il égaye nos tables d'apéro en toutes saisons!

Voici une recette facile à préparer et économique, qui peut se décliner avec différents ingrédients au gré des envies et des préférences.

## Ingrédients

1 pâte feuilletée  
2 cs de moutarde  
6 tranches de jambon cuit ou cru  
1 jaune d'œuf  
Herbes aromatiques (facultatif)

## Préparation

Étendre la pâte.  
Badigeonner la pâte avec la moutarde.



Le feuilleté, une préparation incontournable pour l'apéritif.

Couper le jambon en dés.  
Étaler le jambon sur la pâte.  
Ajouter quelques herbes aromatiques.  
Rouler la pâte en forme de rouleau.  
Badigeonner le rouleau avec le jaune d'œuf.  
Mettre au congélateur quelques minutes, ce qui facilite la coupe.  
Couper le rouleau en tranches d'un centimètre.  
Mettre pendant 15 minutes à 190°C au milieu du four.  
Servir les feuilletés chauds ou froids.  
**Variantes:** on peut remplacer le jambon par des tomates, du fromage, des anchois, des épinards ou encore du fromage de chèvre avec du miel par exemple.

ÉLISABETH GIROUD (VS)