

JARDINAGE

Petit, vert, croquant, quel pois choisir?

Joséphine Gretillat

Prolifique et populaire, le pois offre un large choix de types et de variétés. Quel que soit celui choisi, il est préférable de l'installer tôt pour qu'il donne une généreuse récolte, l'une des premières de la saison!

Ils sont si bons tout juste cueillis du jardin. Consommés en grains (pois rond et pois ridé) ou en gousses (pois mangetout et pois croquant), les pois offrent une large gamme de variétés et de saveurs. On les désigne aussi souvent en pois «nains» ou «à rames» selon leur hauteur et leur besoin d'être tuteuré ou non.

Types de pois

Le pois à écosser à grains lisses est le plus résistant au froid; il est le premier à être semé.

Le pois à écosser à grains ridés est de meilleure qualité gustative et produit de gros grains sucrés. Il est moins rustique que son cousin à grains lisses mais résiste mieux à la chaleur et sa récolte dure plus longtemps.

La récolte des pois à rame est plus longue, plus productive mais plus tardive que celle des pois nains.

Chez le pois mangetout, les gousses sont consommées jeunes et entières avant que les grains ne se développent.

Le pois croquant est une sélection récente. C'est un

type mangetout que l'on récolte en pleine maturité, lorsque les grains sont pleins. Il donne de très bons rendements. Croquant, sucré, c'est un pois à découvrir car son goût est très savoureux.

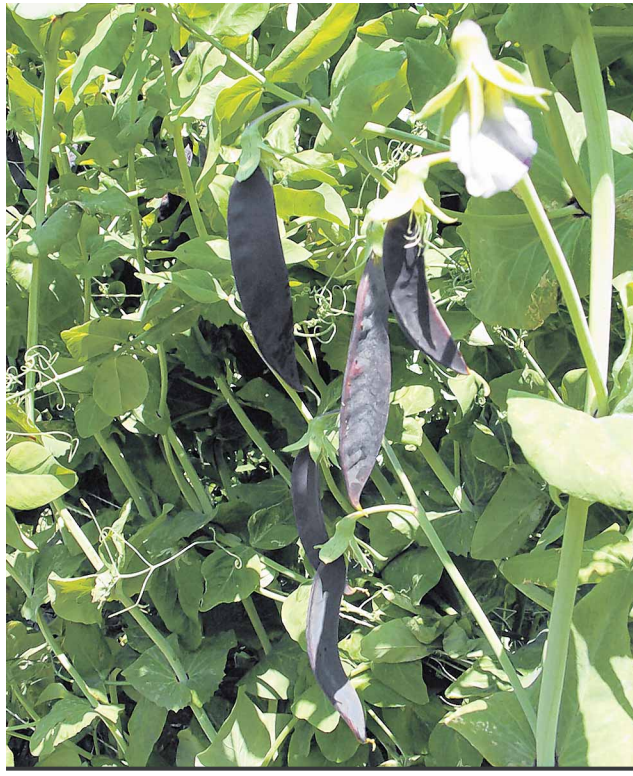
Culture et soins

Les pois aiment bien la compagnie de légumes tels que salade, épinard, radis, carotte et chou mais n'apprécient guère celle du haricot, de l'oignon, du poireau et de la tomate.

Semer dès la fin de l'hiver pour les plus rustiques jusqu'au printemps. Le pois préfère les climats tempérés et les sols frais. Avec des semis tardifs, il devient vite sensible à l'oïdium et à la tordeuse du pois. Cette petite chenille jaunâtre se développe dans les gousses en se nourrissant des grains.

Semer en ligne tous les 2 centimètres pour les variétés naines (écartement 50 cm) et tous les 4 centimètres pour les rames (écartement 80 cm) à une profondeur de 3 à 5 centimètres. Lorsque les plantes atteignent 15 centimètres, elles sont buttées et tuteurées.

Conseils: il faut offrir un ensoleillement maximum et une bonne aération au pois pour prévenir les maladies et les attaques de la tordeuse. En effet, la teigne recherche les endroits mal ventilés où la végétation est dense pour pondre ses œufs. D'autre part, les besoins en eau du pois sont particulièrement importants au moment de la floraison et de la formation des gousses.



Pois à écosser Blauschokker: grâce à ses gousses violettes, on ne peut pas en oublier sur la plante!

Graines

Il est facile de produire ses propres graines de pois: sélectionner des plantes saines, les plus belles, les plus productives et les réserver comme plante porte-graines en les marquant avec un piquet ou une cordelette. On laisse les plantes mûrir sur place et on récolte les graines lorsque le feuillage et les gousses sont desséchés et les graines dures.

Conseil: passer les graines au congélateur plusieurs jours pour éliminer la présence éventuelle de bruche (petit coléoptère présent dans les graines stockées).

L'agenda des cultures

Les travaux redémarrent

En plaine: sous couche ou tunnel, semer les premières salades à tondre, roquette, batavia et pommes pour repiquer, et des radis de Pâques, radis ronds rouges ou radis ronds noirs.

Finir la taille des rosiers, sarcler leurs pieds et y incorporer un peu de compost bien mûr pour leur assurer un bon démarrage. Enlever les branches, feuilles mortes ou autres pailles de protection sur les plantes sensibles.

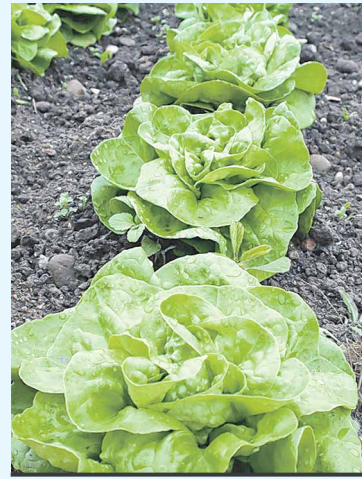
Effectuer un petit coup de griffe sur la surface des pots et apporter un peu de terreau neuf ainsi qu'un bon arrosage. Surveiller attentivement les parasites car l'hiver a été doux et ils sont déjà de retour!

En montagne: détacher les arbustes et petits fruits, couper les branches cassées ou sèches, tailler celles qui se croisent au centre de l'arbuste afin de lui apporter de la lumière et ainsi faciliter la cueillette.

Tailler les rosiers polyanthas et floribunda à trois yeux depuis la base, effectuer les mêmes soins qu'en plaine. Enlever les branches de sapin sur les plates-bandes et biner légèrement pour casser la croûte de terre et faciliter la pénétration de la pluie, car cet hiver fut sec même en montagne!

Sous serre, installer les premiers plantons de salades et semer du cresson. Pour activer la pousse de la ciboulette, posez-lui par-dessus une demi-bouteille en PET, le goulot ouvert pour laisser sortir la condensation. Après quelques jours, vous pourrez déjà en cueillir pour assaisonner la doucette (mâche) ou la salade de dents-de-lion!

KARINE CALAME



Sous couche, semez les graines de vos futures salades!

K. ETTER

LE POIS ASPERGE

De la même famille que le pois et se cultivant comme le haricot-rame, le pois asperge (*Tetragolobus purpureus*) produit des gousses munies de quatre ailettes dont le goût rappelle celui de l'asperge. Les gousses sont récoltées jeunes et cuisinées comme des haricots. Cette plante grimpante est aussi très décorative avec ses belles fleurs pourpres.

JG

CHRONIQUE DU CHÂTEAU DE PRANGINS

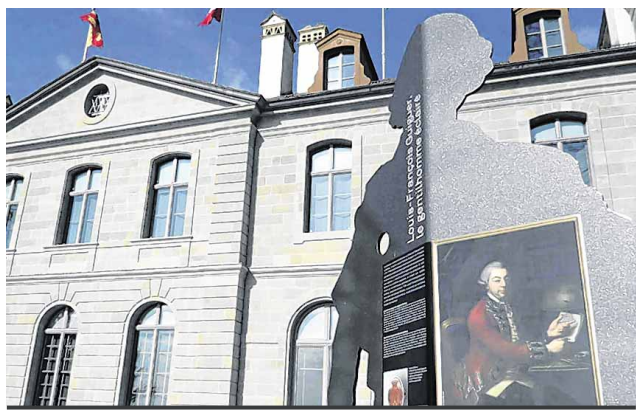
Nobles activités printanières

Bernard Messerli

Le printemps arrivant, les barons de Prangins partaient à la jardinerie la plus proche se fournir en plants et semences pour décorer leurs bacs et leurs plates-bandes.

Que nenni, bien sûr! Pour avoir quelque idée des activités paysagères, arboricoles, voire viticoles et potagères des occupants du château, nous avons une source fiable: le journal de Louis-François Guiguer, troisième baron de Prangins. En effet, pendant les seize dernières années de sa vie, c'est-à-dire entre 1771 et 1786, l'avant-dernier seigneur du lieu rédige, avec son secrétaire et son épouse, un journal qui relate la vie du domaine à la fin de l'Ancien Régime. «Sur une médaille antique, le dessin d'un labyrinthe donne l'idée d'en tracer un sur le terreplein au-dessous de la terrasse du côté du couchant. Monsieur Després sera directeur et Madame de Prangins tiendra le peloton et s'en tirera sans doute bien.»

Le jeudi 16 mars 1786, on apprend que le baron et son épouse Matilda (=Madame de Prangins) déroulent un cordeau pour installer un labyrinthe (de buis ou d'ifs, sans doute) en dessous de l'actuelle terrasse du restaurant. L'écriture du 3 avril nous permet de sa-



Louis-François Guiguer, immortalisé là où il a semé les platanes.

B. MESSERLI

voir qui est M. Després et laisse supposer de beaux arrangements végétaux sur cette terrasse: «Travail de Monsieur Després à la terrasse qui témoignera ses soins, son habileté et son goût comme jardinier décorateur.»

Le lundi 5 avril, on reçoit des Genevois et il est de bon ton de faire découvrir les dernières plantations du domaine: «Nous leur avions montré le matin le Champ Tremblay, le double octogone d'amandiers et de noyers, et son grand carré d'arbres fruitiers». Le promeneur d'aujourd'hui est récompensé de sa marche de la gare de Nyon car, avant d'atteindre le château, il passe par le chemin Tremblay qui offre, en plus d'une vue dégagée sur le lac et le Mont-Blanc, un coup d'œil sur le vignoble. Pour les besoins des uttins (vignes hautes), les Guiguer faisaient plan-

ter des arbres fruitiers dans la vigne. La liaison des plantations arborescentes avec les cheminements s'effectuaient avec des alignements géométriques paysagers particuliers et bien circonscrits dont l'octogone est un classique du genre.

Retournons dans le temps et dans les abords du château pour voir ce qui s'y passe le lundi 25 mai 1772: «Semé sur une des plates-bandes de la terrasse trois graines différentes: 1) de platane; 2) quelques grains de semences de tulipiers anciens, sur lesquels il ne faut pas compter; 3) de coronilla à fleurs blanches purpurines». Des deux derniers, nous n'avons pas de nouvelles mais des premiers sont issus les fabuleux platanes ornant les deux angles nord-est et sud-est de la terrasse. La dendrochronologie a confirmé l'âge plus que bicentenaire.

À TABLE

Entrecôte double au porto

Recette pour 4 personnes.
Temps de préparation: 30 minutes.
Cuisson: 1 h à 1 h 30 selon les goûts.

Un morceau de choix

La cuisson à basse température convient bien à la viande de bœuf. Elle sera plus tendre et plus juteuse. Cette recette d'entrecôte double à la crème au porto et aux tomates séchées plaira aux amateurs de viande rouge, avec la possibilité d'affiner la cuisson en fonction des goûts: saignant, à point...

Ingrédients

2 entrecôtes doubles de 300 g chacune
sel, poivre du moulin
2 cs d'huile des tomates séchées

Pour la sauce

150 g de tomates séchées à l'huile d'olive (poids égoutté)
2 gousses d'ail
2 échalotes
1 dl de porto
2 dl de fond de veau ou sauce de rôti liée
3 dl de crème
quelques gouttes de jus de citron
1 botte de ciboulette

Préparation

Préchauffer le four à 80°C. Glisser un plat dans le four.

Assaisonner les entrecôtes doubles de sel et de poivre. Saisir la viande de toutes parts (aussi les extrémités) durant 2-3 minutes, selon l'épaisseur, dans l'huile très chaude. Déposer immédiatement les entrecôtes sur le plat préchauffé et continuer la cuisson pendant 1 h (saignant) à 1 h 30 (à point) à 80°C.

Egoutter les tomates sur du papier de ménage. Couper en lamelles.



Entrecôte double à la crème au porto et tomates séchées.

B. PITTET

Peler et hacher finement l'ail et les échalotes. Etuver les tomates, les échalotes et l'ail dans le fond de cuisson de la poêle.

Mouiller avec le porto et laisser réduire de moitié. Ajouter le fond de veau ou de sauce liée et laisser à nouveau réduire.

Ajouter la crème et faire cuire la sauce jusqu'à ce qu'elle soit onctueuse. Assaisonner de sel, poivre et de quelques gouttes de jus de citron. Garder en attente.

Juste avant de servir, donner un bouillon à la sauce; compléter avec la ciboulette ciselée. Couper en tranches les entrecôtes doubles perpendiculairement aux fibres. Dresser sur l'assiette et napper de sauce.

Avec un duo de nouilles et un bouquet de légumes, cette assiette sera d'un bel effet!

BÉATRICE PITTET (FR)