

## JARDINAGE

## La plus fidèle, c'est la rhubarbe!

Joséphine Gretillat

**Ponctuelle au printemps et quasi immuable, la rhubarbe ravit petits et grands par ses grandes feuilles et ses délicieuses tartes.**

Année après année, elle revient fidèlement à sa place et finit souvent par s'étendre si les conditions lui plaisent. Elle est une véritable institution en Angleterre ou son autre petit nom est «pie plant», soit littéralement «plante à tarte», c'est dire si elle est renommée!

## ■ Origine

La rhubarbe est originaire d'Asie. Elle est connue depuis plus de 4000 ans en Chine pour ses propriétés médicinales et a été introduite en Europe méridionale au début de notre ère. Suscitant la curiosité par la grandeur de ses feuilles, elle a ensuite gagné la majeure partie de l'Europe. Pendant longtemps, on a cru

que ses feuilles étaient comestibles malgré les intoxications alimentaires qu'elle provoquait.

Ce n'est qu'au XVIII<sup>e</sup> siècle que la qualité alimentaire des pétioles fut reconnue. Au XIX<sup>e</sup> siècle, la rhubarbe est cultivée dans toute l'Europe.

## ■ Usages

Les racines et rhizomes de rhubarbes sont connus en médecine pour leurs propriétés laxatives et dans la pharmacopée chinoise, elle est utilisée pour biens d'autres vertus.

En usage culinaire, on utilise la rhubarbe pour confectionner des tartes, des confitures et des compotes. On peut aussi en fabriquer du vin en faisant fermenter ses pétioles. En Italie, son rhizome est l'ingrédient de base de la liqueur apéritive douce amère «Rabarbaro» contenant aussi des pelures d'orange amère, de la cardamome, du quinquina et des herbes aromatiques.

En culture biologique, on utilise une macération de feuilles de rhubarbe pour en faire un répulsif contre les pu-

cerons, les chenilles et les limaces.

## ■ Culture

La rhubarbe est une plante peu exigeante vis-à-vis du sol; elle demande cependant un terrain assez frais, profond et bien drainé car une humidité stagnante en hiver lui est néfaste. Elle est très résistante aux grands froids et les régions à hiver doux lui sont moins favorables, car elle demande un repos hivernal prolongé et bien marqué. La rhubarbe n'aimant pas les grandes chaleurs, préférer une situation à la mi-ombre.

Multiplier la rhubarbe par division de souches en automne ou au printemps. Chaque éclat du rhizome doit posséder deux à trois bourgeons au moins. Espacer les plants de 1 à 1,5 mètre en tous sens. Enrichir la terre à la plantation avec du compost par exemple et fumer régulièrement. Récolter au printemps de la deuxième année et couper la hampe florale lorsqu'elle apparaît pour ne pas affaiblir la plante. Une rhubarbe peut rester en place quinze ans.

## ■ Variétés

Les variétés se choisissent selon la précocité, le rendement, la couleur des pétioles et celle de la chair. Les plus appréciées appartiennent au type rouge/rouge, c'est-à-dire à pétiole rouge et à chair rouge. Leur rendement est moindre

par rapport au type rouge/vert ou vert/vert.

## ■ Forçage

Au jardin, la récolte est avancée de quinze jours en posant une bâche lâche sur la culture.

La pose se fait générale-

ment en février et reste en place jusqu'à la récolte. On peut aussi utiliser un contenant pour forcer la plante: un grand pot sans trou ou un baquet peut être retourné sur la souche. A l'obscurité, la plante va émettre des tiges tendres et précoces.

## «Il faut savoir donner pour recevoir»

## Interview

**ROLAND FASNACHT**  
Producteur de rhubarbe dans le Vully



Roland Fasnacht, grand producteur de rhubarbe biologique et de plants de rhubarbe dans le Vully, est un fin connaisseur de cette plante.

sont friands des rhizomes de rhubarbe. Sinon, c'est une culture qui pose généralement peu de problèmes sanitaires.

## Quelles variétés conseillez-vous?

Des variétés ni toute rouge ni toute verte comme Rosara, Sutton, Timperley Early ou Frambozen Rood. Ce sont des variétés anciennes mais robustes et souvent natives d'Angleterre. Sutton est particulièrement productive tout en étant précoce et de belle coloration rouge-rosée.

## Quels problèmes peut-on rencontrer avec cette culture?

Le gros problème provient des rongeurs en hiver sur les cultures couvertes. Ils trouvent le gîte et le couvert et

## Quels sont les facteurs clés de sa culture?

Avec la rhubarbe, il faut savoir donner pour recevoir. Elle donne beaucoup et pour conserver cette générosité, il faut lui fournir de l'eau et des éléments nutritifs.

Même après la récolte, elle a besoin d'eau pour pouvoir reconstituer ses réserves. D'ailleurs, une rhubarbe «bien nourrie» peut être récoltée jusqu'en été. Une légende dit que la rhubarbe devient toxique après le 21 juin mais ce sont des sottises. En montagne, la récolte qui débute un mois plus tard a lieu jusqu'en juillet. Les Anglais, qui raffolent de cette plante, en

consomment jusqu'au mois de novembre!

## Comment améliorer la qualité des tiges?

Etonnamment, la variété qu'elle soit rouge ou verte n'a pas d'influence sur son goût. Des tests gustatifs à l'aveugle l'ont démontré et des variétés toute rouges comme Valentine, censées être plus douces, ont fini en queue de classement. Notre perception du goût est faussée par nos yeux qui préfèrent le rouge. On pense que c'est le terrain qui joue un rôle dans l'acidité de la rhubarbe. Des terres avec des pH neutres ou un peu alcalin (pH de 7 à 7,3) diminuent l'acidité de la rhubarbe. Ainsi, une même variété cultivée sur des champs différents n'aura pas la même saveur. Un autre moyen pour obtenir des tiges de saveur plus douce, tendres et bien roses est le forçage de la plante: appliquer un bidon ou toute chose qui pourra obscurcir complètement la souche et laisser jusqu'à la récolte.

PROPOS RECUEILLIS  
PAR JOSÉPHINE GRETILLAT



Une rhubarbe bien nourrie est le gage d'une récolte généreuse.



La plante demande un terrain frais, profond et bien drainé.

## CHRONIQUE DU CHÂTEAU DE PRANGINS

## Lutte contre les pucerons

Bernard Messerli

**Sous l'Ancien Régime, les savants avaient déjà plusieurs recettes contre les pucerons.**

Au potager aujourd'hui, sous le plus que Nouveau Régime, c'est simple: contre les pucerons on gicle un petit bouillon de Neem-Azal, un produit bio qui rend la plante inappétante et indigeste. Et sous l'Ancien Régime, que pouvaient bien faire les barons de Prangins contre ce ravageur multirécidiviste?

«On a donné plusieurs recettes pour empêcher les pucerons de manger les navets; mais il y en a peu qui méritent attention: c'est pourquoi je n'en rapporterai que deux ou trois que j'ai vu essayer avec succès». Grâce à la traduction par une Société de gens de lettres, à Paris, et par nos érudits patriciens de la Société économique de Berne, pouvait-on s'informer des «Méthodes les plus sûres et les plus modernes pour cultiver et améliorer les jardins potagers...»; cela dans le *Dictionnaire des Jardiniers* rédigé par un Ecossais des Lumières, Philip Miller.

Trouvant sur internet la huitième édition, celle de 1785, nous allons profiter des ancestrales recettes aphicides. «La première est de tremper les semences dans de l'eau où l'on a délayé de la fleur de soufre, qui



Sur les groseillers, les premières rosettes de feuilles intéressent les pucerons.

lui donne un goût fort; et la seconde consiste à ajouter à cette eau de l'Aloès, dont l'extrême amertume éloigne les insectes: on a réussi en répandant sur les jeunes plantes, aussitôt qu'elles paraissent, de la suie ou de la poussière de tabac. Enfin, tout ce qui peut donner de la vigueur à ces plantes les met à l'abri des insectes, qui ne les attaquent jamais que lorsqu'elles sont arrêtées dans leur accroissement.»

## Rôle des prédateurs

Comme on le voit, les savants du XVIII<sup>e</sup> siècle tablent aussi sur l'action répulsive et connaissent l'effet du tabac, c'est-à-dire de la nicotine. Ils voient aussi qu'une plante mal cultivée ou stressée subit plus facilement les attaques des ravageurs. Plusieurs écrits de cette époque mentionnent le rôle indispensable des prédateurs. «Au reste, il n'est pas concevable à quel point les pu-

cerons se multiplieraient dans le courant d'une année ordinaire, s'il n'avait pas été établi qu'ils serviraient de pâture à un grand nombre d'autres espèces extrêmement voraces». Le savant parisien de Réaumur, qui écrit cela en 1742 dans *Mémoires pour servir à l'histoire des insectes*, est capable de décrire ces prédateurs et de conseiller leur utilisation. C'est un précurseur de la lutte biologique.

L'an passé, j'avais presque honte de montrer nos fèves pleines de pucerons noirs. Un amateur éclairé m'a signalé qu'il suffisait d'ôter la pousse terminale. Ah, si j'avais lu les savants bernois de 1775, j'aurais su que «l'endroit le plus tendre, celui que les pucerons attaquent par préférence, en le supprimant, on laisse moins d'appâts pour ces insectes qui font beaucoup de tort aux fèves».

## À TABLE

## Potage aux deux persils

Recette pour 6 personnes  
Temps de préparation: 20 minutes  
Temps de cuisson: 30 à 40 minutes

## Il y a persil... et persil

Originaire de Turquie, le persil racine est également appelé «persil bulbeux», «persil grosse racine», «persil tubéreux» ou encore «persil de Hambourg». Faisant partie de la famille des ombellifères, il a l'allure d'une grosse carotte albinos et ressemble fortement au panais. Sa chair est ferme de couleur crème. Son goût est très subtil, proche de celui du céleri rave, de la carotte et du panais. Ses feuilles s'utilisent comme celles du persil commun, mais leur goût est moins prononcé. On l'utilise surtout dans les pays d'Europe de l'Est. La culture du persil racine se fait en semis direct en mars - avril. Afin d'obtenir un bon développement du légume, il faut l'éclaircir. La récolte du persil racine se fait lorsque les racines mesurent entre 12 et 18 centimètres de long. Elle s'étend de septembre au printemps car ce légume d'hiver est résistant au gel.

## Ingrédients

1 cc de beurre de cuisine ou d'huile Holl  
2 gousses d'ail émincées  
1 oignon haché  
800 g de persil racine  
300 g de pommes de terre type B-C  
1 cc de sel  
1 pincée de sucre  
1 l de bouillon de légumes  
2 dl de crème  
1 bouquet de persil

## Préparation

Dans une casserole, ajouter le corps gras. Faire suer l'ail et l'oignon.



Un délicieux potage blanc et vert à servir en entrée.

Laver, peler le persil racine et les pommes de terre, puis les couper en dés et les ajouter.

Assaisonner avec le sel et le sucre, faire revenir quelques minutes. Ajouter le bouillon de légumes et laisser mijoter 30 minutes.

Incorporer la crème, mixer la préparation. Prélever 2 dl de potage et y ajouter les trois quarts du bouquet de persil préalablement lavé et équeuté.

Bien mixer. Dresser le potage au persil racine dans des bols, y répartir les 2 dl de potage au persil vert puis garnir d'un brin de persil frisé.

Servir avec un pain maison au fromage et aux tomates séchées.

COLETTE ANDREY (FR)