

JARDINAGE

L'agastache, si florifère et parfumée!

Joséphine Gretillat

L'agastache allie plein de qualités: ornementale, aromatique, odorante et mellifère. Une plante admirable à découvrir!

Cette plante parfumée est trop peu répandue. Outre toutes ses qualités pour les jardiniers gourmands, les papillons et les abeilles en raffolent. Un véritable bar à papillons pour certaines! L'agastache fait partie de la grande famille des lamiacées (thym, sauge, romarin, basilic, etc.) et compte une

trentaine d'espèces vivant en Chine, au Japon, aux États-Unis et au Mexique.

Comme vivace aromatique, elle offre une palette impressionnante de parfums: anis, réglisse, menthe, citron, estragon, fenouil, etc. Selon les espèces et les variétés, c'est un arôme distinct ou un mélange d'essences qui se dégage.

Les agastaches forment des touffes vigoureuses et dressées aux épis serrés. La floraison est estivale, abondante et de longue durée. Les coloris sont nombreux, variant de lavande à blanc en passant par rouge, rose et orange. Cette plante est le rendez-vous des

insectes butineurs en été. Les abeilles les visitent activement et en font un miel légèrement parfumé, avis aux apiculteurs! Sous d'autres latitudes, elle attire même les colibris!

■ Utilisations

Fraîches ou séchées, les feuilles d'agastache donnent un goût agréable et particulier aux salades, crudités, gâteaux, pains, brioches, sauces, thés, etc. Il paraît qu'elle se marierait bien avec le chocolat noir (essayer le moelleux à l'agastache...).

Les petites fleurs sont décoratives dans les assiettes.

Autres utilisations: plates-bandes, pots, potagers, fleurs coupées, bouquets secs champêtres, phytothérapie.

■ Culture

Les agastaches sont rustiques à semi-rustiques selon les espèces. Les moins rustiques devront être protégées avec des paillages et abritées des vents froids. Comme vivaces, elles ont une durée de vie assez courte mais la multiplication se fait facilement. Les plus frileuses sont parfois cultivées comme des annuelles et beaucoup d'agastaches fleurissent l'année même du semis.

Elles ne sont pas difficiles pour le sol et poussent à peu près partout mais elles préfèrent les sols humifères et surtout bien drainés. La planter en situation ensoleillée. Prendre garde aux limaces qui en sont friandes.

La multiplication se fait par semis, bouturage ou division des touffes au printemps. Elle



Agastache foeniculum, une aromatique buissonnante qui attire les insectes butineurs.



J. GRETILLAT

«Golden Jubilee», un joli contraste entre les feuilles dorées et les épis mauves.

NE PAS CONFONDRE L'HYSOPE ANISÉE AVEC L'HYSOPE

Il ne faut pas confondre l'hysope anisée (*Agastache foeniculum*) avec l'hysope (*Hyssopus officinalis*). Les anciens l'appelaient l'herbe sacrée et elle est maintes fois citée dans la Bible. Il s'agit d'un petit buisson odorant, aromatique et médicinal aux épis bleu violet de la même famille. Le parfum de l'hysope est fort, rappelle certaines menthes avec des notes de camphre, d'anis et de poivre léger. Elle s'utilise dans toutes sortes de

mets: salades, lentilles, poissons en papillote, sauces de viandes, crèmes pâtisseries, etc. Les fleurs sont utilisées dans les salades. On en fait aussi des pots-pourris. En phytothérapie, elle a de nombreuses indications: expectorante, stimulante, carminative, antiseptique. Une huile essentielle est tirée de l'hysope dont la commercialisation est réglementée car neurotoxique et abortive.

JG

a tendance à s'hybrider naturellement et à se ressemer spontanément si l'endroit lui plaît.

Agastache foeniculum (syn. *A. anisata*, *A. anethiodora*): c'est l'agastache la plus connue, appelée hysope anisée ou agastache fenouil. Ses arômes sont un mélange de ré-

glisse et d'anis. Epis denses de fleurs bleu-violet. C'est aussi une plante médicinale (toux, nausées, rhumes).

Agastache mexicana: elle fleurit plus tardivement et est plus courte que *foeniculum*. Ses épis sont moins denses. Ses arômes sont très réputés. «Sangria»: longues fleurs

pourpres au puissant parfum de menthe et réglisse mais arômes de citron.

Agastache aurantiaca «Tango»: fleurs orange vif de longue durée, arôme menthe-anis.

A. rugosa «Korean Zest»: arôme de menthe. Utilisé aussi en médecine chinoise.

CHRONIQUE DU CHÂTEAU DE PRANGINS

Les abeilles et la biodiversité

Bernard Messerli

La biodiversité au XVIII^e siècle était bien différente de celle d'aujourd'hui.

Sous le soleil de dimanche dernier, la visite des jardins a été consacrée aux abeilles, leur rapport à la biodiversité, celle du temps des barons et celle d'aujourd'hui.

Au pied du glacis du château, sur la prairie des Abériaux, réunis autour du petit rucher, nous avons devisé sur la diversité biologique. Nous: Marianne Tschuy, présidente de la Société romande d'apiculture, section de Nyon (qui suit le rucher), les visiteurs du jour et moi-même.

La biodiversité paysagère du XVIII^e siècle, on l'image volontiers en mosaïque imbriquée de milieux divers: lisière, parchet, étang... En réalité, le cadastre de l'époque (Lecoultré, 1745) nous montre une grande surface de vignes qui occupe le milieu des Abériaux, de manière uniforme jusqu'au Léman, côté est, et idem côté sud quasi jusqu'à Nyon. Voisin du château, un «Pré de bosquet» et un «Bois» habillent le côté Genève; alors que du côté Lausanne, on trouve des prés et des champs et quelques plantations d'arbres le long du ruisseau.

Outre la monoculture viticole citée, la diversité paysa-



B. MESSERLI

Sur la prairie des Abériaux, visite au rucher du château de Prangins.

gère domine le lieu. Idem pour les espèces. Même si l'on s'intéressait à la luzerne anglaise, les importations de graines, fourragères et autres, restaient très faibles, réservées le plus souvent aux légumes et aux fleurs. Préférence est donnée au local, au régional, à ce qu'on connaît, ce qui s'est confirmé de générations en générations.

Arrivée des pesticides

La poursuite du profit immédiat, avec l'invention des pesticides, a érodé la diversité spécifique et variétale. Après la Seconde Guerre mondiale, trèfle et luzerne, utiles pour l'apport des sols en azote, ont été remplacés par les engrais de synthèse. Engrais dont l'abeille ne profite pas autant que la floraison des légumi-

neuses! De l'appauvrissement des structures paysagères et de la palette spécifique pâtit une petite faune, papillons et abeilles en tête. En profite le varroa, acarien sanguinaire, qui se révèle vecteur de quelques viroses.

Mais les ruchers du XVIII^e siècle avaient aussi droit à pas mal d'ennuis. «Les abeilles ont un grand nombre d'ennemis qui les pillent, ou qui les détruisent; elles sont sujettes à quelques maladies et exposées à divers accidents.» Les encyclopédistes parlent de guêpes, de frelons, de cantharides et autres teignes, d'«un ciron qui s'attache à leurs ailes et les suce», de dysenterie, de «frénésie»... mais aussi de souris et de mulots, sans oublier le (mauvais) voisinage des chèvres et des porcs.

À TABLE

Riz cantonais au poulet

Recette pour 4 personnes.
Temps de préparation: 15 minutes.
Temps de cuisson: 20 minutes.

Un plat, mille recettes

L'appellation «riz cantonais» en français fait référence à la ville chinoise de Canton, d'où serait originaire ce plat. En réalité, on trouve des recettes de riz frit dans différents pays d'Asie de l'Est et du Sud-Est. Nommé «chaofan» (riz sauté) en Chine, «nasi goreng» en Indonésie, «chahan» au Japon, «khao phat» en Thaïlande ou encore «com rang» au Vietnam, il se décline en de nombreuses variantes. Porc, bœuf ou volaille, légumes divers et œufs constituent les ingrédients de base. Selon ses composants, le riz cantonais est une préparation tantôt économique tantôt raffinée. Il permet d'utiliser les restes de la cuisine, raison pour laquelle il n'existe pas de recette précise, et de valoriser les légumes printaniers du jardin. C'est un plat ou un accompagnement très populaire car il est savoureux et nourrissant!

Ingrédients

200 g de riz parfumé
300 g d'émincé de poulet
100 g de petites crevettes décortiquées
2 œufs
200 g de petits pois frais ou surgelés
200 g de carottes
1 gros oignon
2 cs de soja
Sel, poivre

Préparation

Cuire le riz dans l'eau salée, le laisser refroidir.
Hacher l'oignon, couper la viande en émincé et les carottes en dés.



E. GIROUD

Le riz cantonais est très populaire en Asie de l'Est et du Sud-Est.

Battre les œufs en omelettes.

Chauffer 1cs d'huile dans une poêle, y verser les œufs battus en deux fois pour faire deux fines omelettes, les laisser refroidir et les couper en petits morceaux.

Cuire les crevettes et les laisser refroidir. Chauffer l'huile, frire la viande à feu vif en remuant constamment. Ensuite ajouter les crevettes, une pincée de sel, la sauce soja, les petits pois et les carottes.

Chauffer l'huile, faire revenir l'oignon sans le colorer, y verser le riz. Ajouter les ingrédients déjà cuits.

Bien remuer le mélange quelques minutes.

Verser le riz dans un plat creux, décorer par-dessus avec les lanières d'omelettes.

ELISABETH GIROUD (VS)