

JARDINAGE

La cacahuète, une plante étonnante

Joséphine Gretillat

Si chacun connaît bien la cacahuète pour son huile ou pour ses fruits à grignoter, tout le monde ne sait pas qu'elle pousse... sous terre. Pourtant, c'est bien une fleur qui donne naissance à la cacahuète et elle ne fleurit pas dans le sol!

Également appelée pois de terre ou pistache de terre, de l'aztèque «tlacacahuatl» qui signifie «cacao de terre», la cacahuète est le fruit d'une plante: l'arachide (*Arachis hypogaea*). Chez nous, la cacahuète est davantage un amuse-gueule pour agrémenter les apéros mais dans les pays où elle est cultivée, elle rentre dans de nombreuses préparations, notamment de sauces délicieuses et souvent

relevées. Ici aussi, il est possible de semer, récolter et consommer sa propre production!

L'arachide fait partie de la même famille que le haricot ou le soja. C'est une plante annuelle, haute de 30 à 70 cm, ramifiée et à tiges hérissées de poils. Ses fleurs éphémères sont jaune-orangé. La graine contient 45-50% d'huile et 25-30% de protéines. Elle est cultivée principalement pour son huile mais les cacahuètes sont consommées crues, rôties, nature ou salées.

■ Origine

L'arachide est originaire du bassin amazonien et fut domestiquée 3000 ans avant notre ère. Exportée par les Portugais en Afrique et par les Espagnols en Asie, son histoire est étroitement liée à la traite des esclaves noirs. Elle est maintenant cultivée dans toutes les régions tropicales et subtropicales du monde. Étonnam-

ment, elle pousse aujourd'hui aussi dans les Landes françaises et même au Canada, dans le sud de l'Ontario.

■ Particularité

Après la fécondation de la fleur, la base de l'ovaire fécondé s'allonge de plusieurs centimètres pour former un pédoncule appelé gynophore. Il se courbe vers la terre et s'enfonce dans le sol entraînant l'ovaire situé à son sommet. L'ovaire se transforme alors en gousse indéhiscence dont la maturation se fait sous terre, entre 3 et 5 cm. Une gousse contient 1 à 4 graines de cacahuète.

■ Culture

La cacahuète est une plante tropicale qui a de gros besoins en chaleur. Comme le haricot, le semis a lieu quand les gelées ne sont plus à craindre, pas avant le 15 mai. Choisir une situation ensoleillée et abritée.

La plante requiert un sol lé-

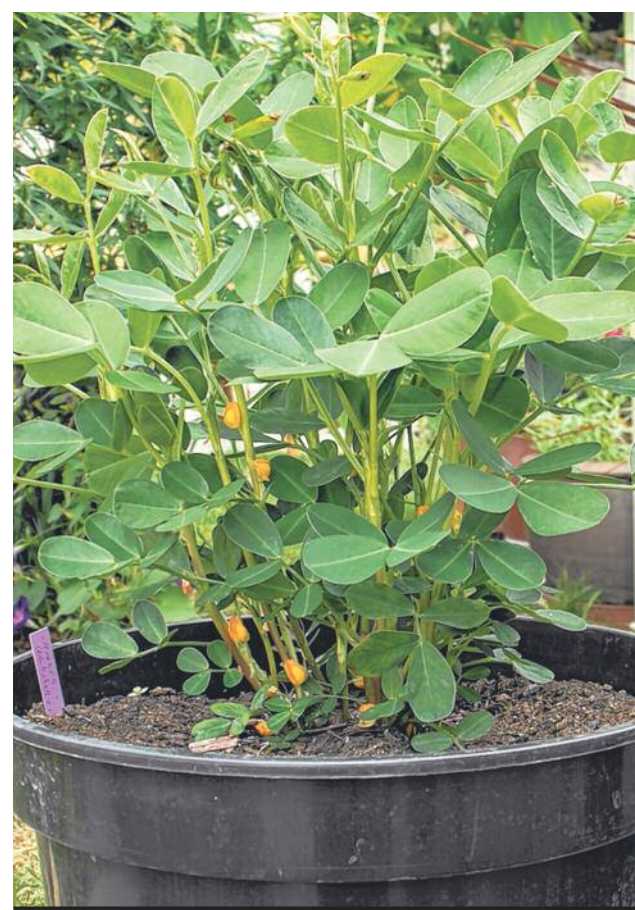
ger, bien drainé et meuble pour que la tige s'enfonce facilement dans le sol et pour l'arrachage des gousses. Les sols sableux sont ceux qui lui conviennent le mieux. Semer à 5-7 cm de profondeur, de 15 à 20 cm sur la ligne. Effectuer des binages réguliers puis butter les plantes lors de la floraison pour favoriser la fructification. La floraison débute environ un mois après le semis et se poursuit tout au long du cycle mais seules les fleurs qui s'épanouissent les premières semaines donneront des gousses mûres. Récolter quand la plante jaunit, avant les gelées. Déterrer toute la plante à la bêche comme pour les pommes de terre. La plante est mise à sécher pendant quelques semaines dans un endroit sec et ventilé. Les gousses sont ensuite arrachées des plantes.

La culture peut aussi se conduire en pot pourvu qu'il soit suffisamment grand pour permettre aux gousses de se développer. En semant à l'intérieur, la culture peut ainsi débiter plus vite. Sortir le pot dès que le temps le permet.

■ Variétés

Il existe deux groupes distincts d'arachides: d'une part le groupe Virginiana à cycle cultural long et à port rampant et d'autre part le groupe Spanish et Valenciana à cycle plus court et à port érigé.

La sélection a bien amélioré la précocité des variétés et a privilégié les types à port érigé de cycle cultural plus court et à fructification groupée plutôt que les types rampants. Sous



La cacahuète a besoin de beaucoup de chaleur.



Après fécondation, le gynophore s'allonge pour s'enfoncer dans le sol.



Détail d'une fleur de cacahuète.

CHRONIQUE DU CHÂTEAU DE PRANGINS

Des arrosements et irrigations

Bernard Messerli

L'arrosage préoccupe aussi bien le jardinier moderne que les barons en leur temps.

Avec les canicules de cette fin d'août, le chef jardinier tire ses tuyaux jaunes partout dans le potager. Comme le visiteur peut le constater, l'arroseur et son serpent flavescent tranchent un peu avec l'historicité d'un plantage garanti XVIII^e... Le tuyau de jardin attendra le milieu du XIX^e siècle pour faire son apparition dans les plates-bandes.

Et pourtant ce n'est pas l'idée qui manque, comme le montre l'explication d'une illustration de pompe dans la planche consacrée au «Jardinage» de l'*Encyclopédie* (de Paris 1754 comme celle d'Yverdon 1780): «G, tuyau d'aspiration qui est de cuir bouilli... Par ce moyen, la pompe n'aspire que l'eau la plus claire & à telle distance que l'on juge à propos». Cette pompe, conçue pour des plantations de l'île de Saint-Domingue par M. Puisieux (sic!), architecte, a-t-elle été construite?

Sûre, en revanche, est la construction de la puiserande, grande roue actionnée par un cheval ou à bras d'hommes qui permettait de puiser de l'eau dans le Rhône pour la déverser sur les cultures de Plainpalais.

Et nos barons de Prangins, se souciaient-ils de pourvoir en eau leurs plantations? «Projet de faire resservir un ancien canal qui détourne une partie de la Promentoux (sic) pour la faire passer au milieu de la partie du bois, enfermée, pour arroser toute la pièce des noyers destinée à être mis en prés», indique le troisième baron, Louis-François Guiguer, dans son journal, en date du 26 avril 1771. Le 31 mai 1775, il admire «un pont perdu avec chaussée sur un canal qui prend une petite partie de la Promentouse (sic) pour l'arrosage des prés».

Ne pas confondre avec l'arrosage qui est, selon l'*Encyclopédie*, «l'action de verser de l'eau dans les mortiers, pour y faire le liage du salpêtre, du soufre et du charbon», cela

dans la confection de la poudre à canon. Par ailleurs, selon ces savants, ARROSER, «c'est donner de l'eau à une plante qui en manque», alors qu'avec ABREUVER, «on se propose de rafraîchir les racines des plantes et d'augmenter la récolte des fourrages»; c'est l'irrigation des prés.

■ Plongé dans le bassin

Pour revenir au potager, on voit sur l'image que l'arrosoir classique du XVIII^e siècle possédait une anse horizontale pour le plonger dans le bassin. Un visiteur m'a fait remarquer que la diminution bétonnée de la profondeur du bassin central du jardin, sécurité oblige, empêche la fonction d'antan, celle de plonger l'arrosoir pour son remplissage. D'où l'usage du tuyau souple!



Un arrosoir classique du XVIII^e siècle de la collection Guillaume Pellerin, château de Vauville.

À TABLE

Petits carrés aux raisinets

Recette pour 4 personnes.

Temps de préparation: 40 minutes.

Temps de cuisson: 20 à 30 minutes.

■ Petits fruits, grand plaisir...

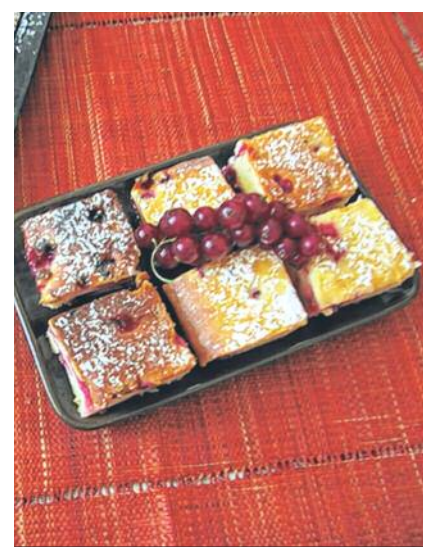
Les prochaines recettes feront la part belle aux pâtisseries et confiseries. Préparer un gâteau, c'est donner un air de fête au repas. C'est une façon de faire plaisir et ce peut également être une distraction pour les enfants qui aimeront vous aider et faire l'essai de leur habileté manuelle. Le sucré reste ainsi la saveur de l'enfance qui, toute la vie, console d'avoir grandi.

La réussite d'une recette dépend d'abord de la qualité des matières premières. Farine, œufs, sucre, épices... la magie commence au bout des doigts. Au contact de la main, la pâte se crée, se forme et se transforme. Méthode, minutie, imagination, créativité et fantaisie mélangées à un zeste de patience font partie de la règle du jeu pour gagner.

Le temps des petits fruits est une saison jalonnée de plaisirs gustatifs qui se succèdent les uns aux autres. La groseille rouge ou raisinet, originaire d'Asie ou de Scandinavie, contient beaucoup de sels minéraux, de vitamine C, de pectine, d'acides de fruit et de fibres. Baie charnue issue du groseillier, la peau lisse, elle peut être de couleur rouge, noire ou blanche selon les variétés.

■ Ingrédients

185 g de beurre
5 œufs
375 g de sucre
375 g de yogourt nature
1 zeste de citron
450 g de farine
2 cc de poudre à lever
300 g de raisinets frais ou congelés



Une douceur sucrée aux petits fruits.

■ Préparation

Fondre le beurre dans une petite casserole et le laisser légèrement refroidir.

Battre les œufs et le sucre en mousse, y ajouter le beurre refroidi, le yogourt et le zeste de citron. Ajouter à la préparation la farine et la poudre à lever et bien remuer puis ajouter les raisinets et mélanger délicatement. Verser la préparation dans une plaque à gâteau munie d'un papier à pâtisserie.

Glisser la plaque sur la première grille du four préchauffé à 200°C. Cuire 20 à 30 minutes. Laisser refroidir dans la plaque. Saupoudrer de sucre glace et découper en petits carrés. Ils se conservent quelques jours dans une boîte.

Variante: cette recette peut aussi être préparée avec d'autres baies ou de la rhubarbe.

MARLYSE GOBAT (JB)