

JARDINAGE

Les potagers en carrés ont la cote

Joséphine Gretillat

Il suffit de quelques mètres de terrain ou de terrasse pour installer un carré potager. Et avec cette technique, adieu bêchage et mal de dos!

La culture en carrés, mise au point dans les années 80 par un Américain, revient en force ces derniers temps. Il faut dire que ces carrés sont jolis et bien pratiques pour cultiver les légumes et les aromatiques, voire les fleurs et les petits fruits.

Le jardinage en carrés se révèle très utile en cas de terre

de mauvaise qualité ou de sol en dur. Cette technique facilite surtout grandement le travail de la terre puisque celle-ci est choisie, allégée et donc plus facile à travailler et moins basse. Il n'y a pas de piétinement du sol.

De plus, au printemps, la terre se réchauffe plus vite que la pleine terre car les rayons du soleil tapent sur toute la hauteur du carré. Les cultures peuvent donc démarquer plus vite.

Ces carrés peuvent être rehaussés à sa hauteur et aussi être adaptés aux personnes à mobilité réduite pour jardiner en fauteuil. Enfin, ils sont tout simplement beaux et apportent beaucoup de cachet, spé-

cialement ceux construits avec du bois tressé.

■ Emplacement et organisation

Comme pour tout potager, le carré doit être bien exposé, si possible orienté nord/sud, sans l'ombre de bâtiments ou d'arbres. Il faut aussi penser aux vents: ne pas installer les carrés dans un courant d'air ou dans un emplacement sans aucune ventilation. Enfin, penser à un point d'eau à proximité.

Le carré, généralement de 1,2 m de largeur, est divisé en 9 (méthode française) ou 16 (méthode américaine), des petits carrés matérialisés par des bambous ou des cordes. Avant toute occupation, il faut penser aux rotations de cultures et planifier chaque petit carré de façon à disposer correctement les cultures entre elles. Dès qu'un carré se libère, une nouvelle culture est semée ou plantée.

■ Construction

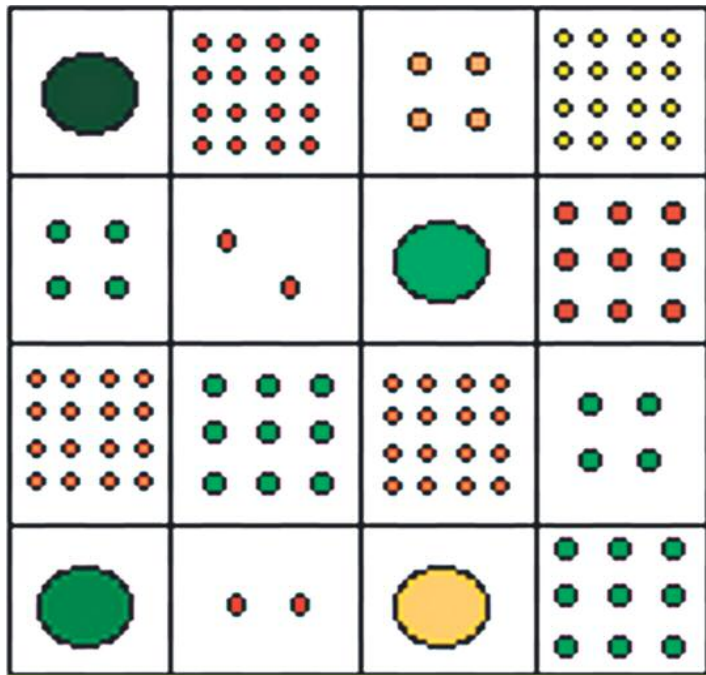
Un carré se construit généralement avec des planches en bois (minimum 2,5 cm de largeur) mais il peut aussi être fait en rondins, en pierre sèche, en plessis d'osier, de noisetier ou de châtaigniers (tressage de bois).

La dimension idéale pour avoir accès à toute la surface en tendant les bras sans avoir à enjamber le carré et marcher sur la terre est de 1,2 m x 1,2 m. Généralement, les hauteurs sont de 30 cm, 40 cm, voire 50 cm. Sur une terrasse, il faut une hauteur de 30 cm minimum mais si le carré repose sur la terre, 25 cm de hauteur



Le jardin en carrés est pratique, ludique et bien moins pénible.

M. VAUGENOT



Représentation schématique d'un potager en carrés. Il est nécessaire de bien planifier les cultures dans chaque petit carré avant toute occupation.

TRIZEK

CHRONIQUE DU CHÂTEAU DE PRANGINS

Des citronniers sur la terrasse

Bernard Messerli

Des citronniers viennent égayer la terrasse du château.

Nouveauté dans notre assortiment: quelques agrumes viennent d'être installés sur la terrasse du château. Comme il n'y a pas d'orange, la question de leur authenticité reste ouverte.

Il y a une année, on m'avait invectivé, lors de notre «Rendez-vous au jardin» quant à l'absence regrettable de citronniers dans notre collection arboricole. «Vous avez bien des oliviers, mûriers, grenadiers et figuiers en pot dans le potager!». J'ai bredouillé une tentative de réponse en me cachant derrière le choix des plantes, effectué par de bons connaisseurs ayant fait l'impasse sur des plantes non utilisées par les aristocrates de l'Ancien Régime valdo-bernois. *Illico* contesté en paroles, mon argument a été tout à fait démolé par une visite chez cette dame. Je me suis retrouvé quelques jours plus tard au château d'Aubonne dans une superbe orangerie, conçue dans le style Hardoin-Mansard (Jules H-M.; 1646-1708; premier architecte de Louis XIV) et abritant une collection de vénérables citronniers. La charmante personne, Kirsti De Mestral, n'était autre que la lointaine descendante (par alliance) de la sœur de notre baron pré-



Des agrumes côtoient désormais les rosiers Winchester. B. MESSERLI

fé: Louis-François Guiguer de Prangins. Je décidai de faire quelques investigations sur la production régionale de citrons sous l'Ancien Régime.

«Les sources du XVI^e siècle mentionnent parfois qu'un citron a été acheté à la pharmacie, par contre, au XVIII^e siècle, ces fruits sont très utilisés dans la préparation de mets raffinés.» L'historien François de Capitani indique cela dans *Soupes et citrons - La cuisine vaudoise sous l'Ancien Régime* (Editions d'En-Bas 2002). Il ajoute que ces fruits font partie des «cadeaux» offerts au seigneur à l'occasion du Nouvel An. Le spécialiste en gastronomie précise que le citron pouvait remplacer le persil et le prouve avec quelques lignes tirées du *Recueil de bonnes recettes* de 1756: «Citron écorché: le Citron va bien dans tous les ragouuds de viande surtout

lorsque l'on a pas de persil, il va bien aux farces achées...». On utilisait aussi les fleurs d'orange et de citronnier que l'on conservait en barriques dans du sel. Le bigaradier et la bergamote, sortes d'orange amères sont appréciés en huile, voire en eau, telle l'«Eau de Cologne». C'est souvent des îles d'Hyères, au large de la Côte d'Azur, que provenaient citrons, oranges bergamotes, cédrats et grenades. Nos citronniers, tout juste installés, viennent d'une bourgade proche de Prangins. Déménagés faute à la possibilité de continuer à pouvoir leur donner des soins, ils ont fini entre les mains de l'entreprise qui soigne les extérieurs du château. Entreprise qui nous les a proposés, hivernage compris, puisque la place pour leur faire passer la dure saison n'est pas (plus?) d'actualité.

À TABLE

Pois chiches en salade

Recette pour 4 à 6 personnes.
Temps de préparation: 20 minutes.
Trempage: 1 nuit.
Cuisson: 20-30 minutes, à surveiller.

Pois chiche GRTA

Des restes carbonisés découverts au Proche-Orient indiquent que le pois chiche était cultivé au VII^e millénaire avant notre ère avec les céréales, le pois et la lentille. De là, il s'est rapidement établi en Inde où il est devenu la base de l'alimentation des Indiens. On croit que les Phéniciens auraient amené le pois chiche vers l'ouest, l'introduisant en Espagne où il sera rapidement adopté. Aliment aux multiples possibilités, couramment consommé dans les régions méditerranéennes, il est cultivé depuis l'an dernier à Sauvigny, dans le canton de Genève.

Le pois chiches comme toutes les légumineuses est un aliment riche en protéines végétales, en vitamines et en minéraux, tout en étant pauvre en matières grasses et sans cholestérol. Pas besoin d'être végétarien pour profiter de sa saveur et de ses bienfaits.

Les pois chiches secs doivent être trempés, puis cuits dans l'eau avant que l'on puisse les déguster.

Rappelons que la consommation de légumineuses (lentilles, pois chiches ou encore haricots secs), apporte des bénéfices sur le plan cardiovasculaire.

Ingrédients

400 g de pois chiches
1 poivron rouge
½ citron (son jus)
Huile de colza ou d'olive
Sel, poivre
Coriandre fraîche ou persil plat
2 carottes en dés



Les pois chiches sont cultivés à Sauvigny.

M. BLANCHARD

1 tomate coupée en dés
Des olives noires dénoyautées et coupées en quatre
1 concombre (facultatif)

Préparation

Faire tremper les pois chiches pendant la nuit. Egoutter. Faire cuire 25 à 30 minutes, saler en fin de cuisson.

Rafrâchir. Cuire les carottes.

Couper le poivron, la tomate, les olives, le concombre en dés.

Assaisonner avec le jus de citron, l'ail écrasé, du sel, beaucoup de poivre, l'huile de colza ou olive, la coriandre fraîche ou le persil plat.

Remarque: pour ceux qui aiment le poivre, n'hésitez pas à mettre la dose car le poivre et les pois chiches se marient très bien. On peut aussi utiliser du piment fort comme le piment d'Espelette. Mettre au frais avant de servir.

MICHÈLE BLANCHARD (GE)