

JARDINAGE

Sacré méli-mélo chez les ciboulettes

Joséphine Gretillat

La confusion règne entre les ciboulettes, ciboules et ciboules ail. Leurs noms latins, références absolues, permettent toutefois d'y voir plus clair pour différencier ces plantes cousines.

Ciboule de Chine, ciboulette ail, ciboule orientale, oignon à tondre, ciboulette chinoise... La ciboulette commune a plein de cousines mais tous ces noms prêtent à confusion. Heureusement, les noms latins des plantes sont les références absolues et permettent de clarifier quelque peu ce brouillamini.

Si *Allium tuberosum* est bien la ciboule de Chine et est originaire de Chine, *Allium fistulosum*, originaire de Sibérie, désigne à la fois la ciboulette commune et la ciboule orientale alors qu'*Allium chinense* est nommé ail chinois ou Rakkyo. Enfin, notre ciboulette européenne s'appelle, elle, *Allium schoenoprasum*. Passons-les en revue et en détails.

■ **La ciboulette européenne (*Allium schoenoprasum*)**

Autres noms: ciboulette commune, civette, «queue d'appétit».

Elle est notre ciboulette bien connue que l'on retrouve dans tous les jardins. C'est une plante vivace, rustique, croissant en petites touffes serrées. Ses feuilles sont creuses et circulaires de 15 à 25 cm. Les fleurs mauves sont aussi comestibles (à inclure dans les salades).

Culture: la ciboulette vient bien dans tous les terrains frais et fertiles en situation ensoleillée ou sous ombre légère. Semer en place au printemps en lignes espacées de 15-20 cm ou en bordure. Tasser bien le sol après le semis. Tous les trois ou quatre ans, arracher et diviser le pied mère. Planter les jeunes plants

par petites touffes de quatre à cinq pieds, en laissant entre eux 10 cm environ. Couper souvent les touffes au ras du sol. Elles repousseront plus vigoureusement et les feuilles seront plus fraîches.

Retirer les fleurs au fur et à mesure qu'elles apparaissent pour stimuler la croissance des feuilles. Récolte de fin avril aux premières gelées.

■ **La ciboule commune (*Allium fistulosum*)**

Autres noms: ciboule occidentale, oignon à tondre, cive.

Le feuillage de la ciboule ressemble à celui de l'oignon et son emploi est le même que celui de la ciboulette. La ciboule ne forme pas de bulbes à proprement dit mais un renflement à la base de ses tiges. Ses feuilles de 25-30 cm sont nombreuses. En deuxième année apparaissent les tiges florales de 50 cm. Les fleurs, semblables à celles de l'oignon, sont regroupées en ombelles blanches et ne présentent pas d'intérêt culinaire. Vivace mais moins rustique que la ciboulette, la ciboule est traitée en culture bisannuelle ou trisannuelle.

Culture: la ciboule est une plante peu exigeante; elle pousse dans toutes les terres, sous tous les climats et à toutes expositions. Elle se multiplie de préférence par semis. La division de souche se pratique aussi mais les plantes ainsi obtenues montent vite à graines. Semer en place de mars à mai en lignes espacées de 20 cm ou en bordure. Tasser le sol. Récolter trois mois après le semis. Garder quelques fleurs pour la production de graines.

Utilisation: en condiment dans les salades.

Variétés: il n'y a que deux variétés de ciboule occidentale, la ciboule rouge et la ciboule blanche.

■ **La ciboule orientale (*Allium fistulosum*)**

Autres noms: oignon tige («bunching onions»).

La ciboule orientale est le



Pour que la ciboulette produise bien, il faut la couper régulièrement.

vrai *Allium fistulosum*. C'est surtout l'*Allium* le plus cultivé et communément utilisé en Chine (avant l'ail et l'oignon) et le second au Japon.

Sa description correspond à celle de la ciboule commune: longues tiges peu renflées à leur base, hampe florale de 50 cm portant au sommet une ombelle blanche.

Culture: la reproduction se fait principalement par graines. La ciboule orientale qui peut être traitée en vivace est cultivée à la façon du poireau: la tige renflée est butée pour la faire blanchir.

Utilisations: les feuilles sont consommées cuites ou crues. Creuses et de section circulaire, elles sont très tendres et de saveur peu forte. Le «bulbe» de 20 à 25 mm est consommé cru ou cuit et a une saveur soutenue d'oignon.

Variétés: elles sont très nombreuses (Ishikura, Tokyo Bunching, Red Beard, etc.).

■ **La ciboule de Chine (*Allium tuberosum*)**

Autres noms: ciboulette chinoise, ciboule ail, ail à cou-

per, poireau chinois à saveur d'ail.

La ciboule de Chine est largement cultivée en Asie et particulièrement en Chine. C'est une plante parfaitement vivace, qui résiste très bien aux gels comme aux températures très élevées. Elle forme après quelques années d'importantes touffes et se distingue facilement de la ciboulette et autres ciboules par ses longues feuilles étroites et plates. Elles développent une fois hachée une saveur délicate d'ail.

Les jolies fleurs blanches en ombelle sont nombreuses et parfumées. Elles sont beaucoup appréciées par les abeilles et autres insectes. Les semences sont pour la plupart dites «apomictiques», cas unique chez les *Allium*. Elles reproduisent à l'identique la plante dont elles sont issues. L'embryon se développe sans fécondation et la graine possède le même code génétique que la plante mère.

Culture: la ciboule de Chine aime les situations ensoleillées et craint les excès d'humidité et de sécheresse. Elle se multiplie par division de souche ou par semis au printemps.

Semer quelques graines par poquets éloignés de 10 cm environ. La ciboulette chinoise donne aussi de jolies et profitables potées. En Asie, les plantes sont souvent blanchies sous des pots ou des cloches tôt au printemps. Récolte du printemps aux premières gelées.

Utilisations: ce sont les feuilles que l'on consomme principalement, mais toute la plante est comestible. La ciboule de Chine s'utilise crue comme de la ciboulette en assaisonnement ou cuite. Les fleurs, de saveur douce, assaisonnent et décorent joliment les mets.

En cuisine chinoise, elle peut s'utiliser revenue au wok et dans certaines régions de Chine, ce sont les tiges surmontées du bouton floral non ouvert qui sont consommées cuites.

Variétés: elles sont très nombreuses (broad leaved, green belt, new belt, etc.).

■ **Rakkyo (*Allium chinense*)**

Autres noms: ail chinois, échalote japonaise.

Le rakkyo est cultivé depuis très longtemps en Chine, au Japon et en Indonésie. Il ressemble à une petite échalote. Son bulbe peut atteindre 4 à 5 cm au bout de 2-3 ans. Le feuillage disparaît en été et la plante entre en dormance. C'est en automne que le rakkyo fleurit avec de jolies fleurs rose ou lavande qui produisent peu de graines.

Culture: plantation des bulbes au printemps. Le rakkyo aime les situations ensoleillées et les sols bien drainés. Les bulbes sont récoltés pendant leur période de repos.

Utilisations: on consomme les fleurs, les bulbes et les feuilles mais ce sont les bulbes confits dans le vinaigre qui sont surtout utilisés. On dit de sa saveur qu'elle est douce et qu'elle rappelle l'oignon et l'ail. La consommation d'échalotes Rakkyo est réputée au Japon aussi pour ses bienfaits sur la santé et elle fut utilisée pendant des siècles comme plante médicinale.



DALGIAL

Allium fistulosum, la ciboule, ressemble à l'oignon avec ses tiges de section circulaire et ses ombelles blanches.



ISAKA YOJI

Détail d'une ombelle d'*Allium fistulosum*. Les fleurs ne présentent pas d'intérêt culinaire.



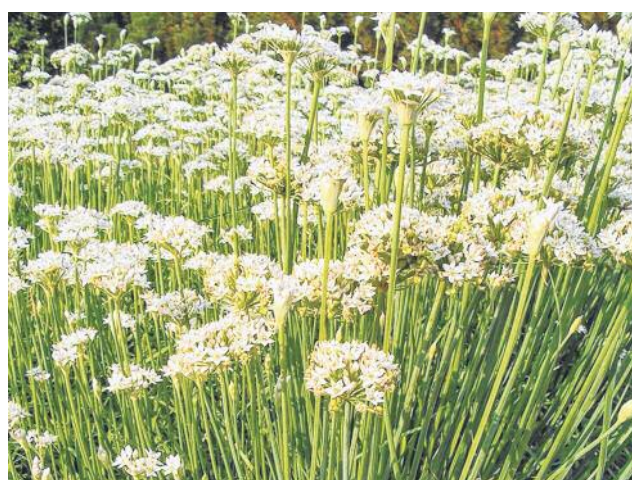
MIDORI

L'échalote Rakkyo (*Allium chinense*) est surtout préparée en conserve.



KENPEI

Tout se mange chez *Allium chinense*: les feuilles, les fleurs et les bulbes.



BOTANICAL GARDEN BERLIN

Les feuilles plates permettent de distinguer la ciboule ail (*Allium tuberosum*) des autres *Allium*.



KURT STÜBER

Les jolies fleurs d'*Allium tuberosum* sont parfumées et appréciées par les insectes.