

## JARDINAGE

## La fève, l'ancêtre de tous les légumes

Joséphine Gretillat

**Légume le plus consommé dans l'Antiquité, la fève n'est plus du tout le roi du potager. Et pourtant, sa culture est facile et rapide.**

La fève (*Vicia faba*) est une des plus anciennes plantes cultivées mais elle est la mal-aimée des légumineuses. Plus facile à écosser que le petit pois, son problème vient de la peau qui entoure le grain. Le décorticage est obligatoire à moins de la récolter très jeune.

Sa culture remonte à l'époque préhistorique et des graines ont été découvertes sur des sites datant de l'Âge du bronze. La fève était très consommée durant toute l'Antiquité, en dépit de certaines superstitions. En Egypte, elle avait mauvaise réputation car les fèves passaient pour être le lieu de la transmigration des âmes. Le haricot puis la pomme de terre réduisirent son importance. Elle est pourtant une des légumineuses les plus riches en protéines (25%) et en fibres. Selon les variétés, les gousses de la fève renferment de 3 à 8 grains, de formes, de couleurs et de volumes variables.

## ■ Culture

Bien qu'issue du bassin méditerranéen, elle est résistante au froid et s'adapte bien aux climats frais.

La fève préfère les terres lourdes, riches et fraîches mais elle s'accommode de tous les sols. Elle redoute la sécheresse et les grandes chaleurs.

Le semis a lieu dès la sortie de l'hiver vers fin février-mars mais peut se poursuivre jusqu'en avril. Semer à une profondeur de 3-4 cm en rangs distants de 40 à 50 cm. Espacer les graines tous les 10-15 cm sur le rang. Dans les régions à hivers doux, la fève est semée en automne. La récolte est ainsi avancée de 2 à 3 semaines. Certains la sèment en automne même en régions moins favorables mais en leur assurant une bonne protection hivernale comme de la paille doublée d'un voile de forçage.

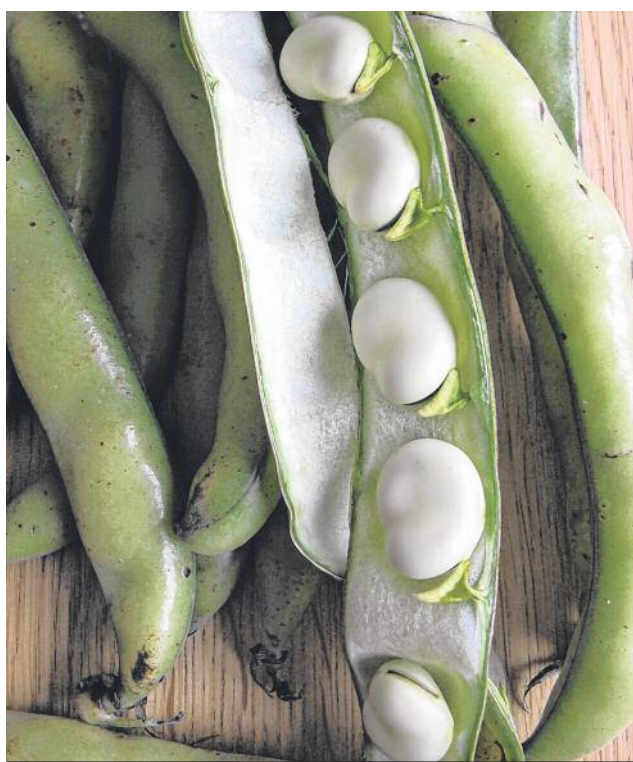
Biner et butter les pieds pour soutenir les pieds. Tuteurer les variétés hautes. Pendant la floraison, pincer l'extrémité des tiges entre le cinquième et le septième groupe de fleurs. En supprimant l'extrémité tendre des tiges que les pucerons affectionnent particulièrement, cette opération prévient leur attaque et permet de hâter le développement des gousses. L'aneth semé entre les rangs repousserait également les pucerons.

## ■ Variétés

**Aguadulce:** variété très hâtive de 70 cm de haut, à très longues gousses (25-30 cm de longueur), peu nombreuses et



Souvent blanches veinées de noir, les fleurs sont aussi parfois toutes blanches ou violettes.



J. GRETILLAT

Parce qu'elle rappelle un embryon bien protégé au sein de la gousse, la fève est un symbole de fécondité.

contenant 8 à 9 grains très gros.

**Broad Windsor:** variété très résistante au froid, haute de 1,2 m. Cosses pendantes de 10-12 cm de longueur.

**Extra précoce a grano violetto:** variété précoce, rustique aux belles teintes violettes.

## ■ Récolte et consommation

La récolte a lieu trois à quatre mois après le semis généralement avant le complet développement des grains. Elle doit s'effectuer lorsque les gousses sont encore vertes et que les graines sont encore jeunes, juteuses et non pâteuses. Récoltée à mi-matu-

rité, la graine peut être cuite et servie comme un légume. A pleine maturité ou à l'état sec, elle se prépare plutôt en soupe ou en purée. Les fèves sont nettement plus nutritives mûres mais il faut alors procéder au dérobage qui consiste à éliminer la peau autour du grain.

C'est la seule légumineuse qui peut se déguster crue, à la croque-au-sel comme des radis ou en salade mais les graines doivent être récoltées jeunes. Les gousses elles-mêmes peuvent se consommer entières comme des mangetouts lorsqu'elles sont récoltées très jeunes et en Italie, les extrémités des tiges pincées sont cuisinées comme un légume feuille.

## UNE FÈVE POUR UN ROI

Dans la Rome antique, la fève servait à désigner le roi du banquet lors des Saturnales. Lors de cette fête, les rôles étaient inversés et un esclave devenait «roi d'un jour». Ce dernier avait le pouvoir d'exaucer tous ses désirs pendant la journée. Cette pratique s'est transformée en la traditionnelle galette des rois dans laquelle, originellement, était placée une fève pour désigner celui qui portera la couronne lors de l'Épiphanie, le 6 janvier.

KARUJISAN

JG

## CHRONIQUE DU CHÂTEAU DE PRANGINS

## Une taille... des théories

Bernard Messerli

**En matière de conduite des arbres fruitiers, la taille devrait s'utiliser au pluriel.**

Nous voici donc en train de pratiquer des tailles sur les espaliers du potager du château de Prangins. Ce qui n'est pas en contradiction avec les écrits du XVIII<sup>e</sup> siècle. Sur l'importance de celle-ci, il n'y a pas d'hésitation: «Il n'y a rien de plus essentiel en fait de jardinage que la taille des arbres fruitiers». J.-P. Bostangi-Bachl, s'adressant *Aux Apprentis jardiniers des Départements méridionaux de France* (début XVIII<sup>e</sup>; rééd. Lacour/Rediviva 1996) tempère illico ses propos par un «Cependant, il n'y a rien de plus rare que de voir un arbre bien taillé. Presque chaque jardinier s' imagine d'être un maître parfait en ce genre, quoiqu'il y en ait peu qui s'y entendent bien». Quelle actualité dans le propos!

Alors par où doit-on commencer? «Il faut être en état de faire des observations exactes, sur les mouvements de sève, sur chaque espèce d'arbre et de fruit; il y en a qui portent leur fruit sur le bois de la même année (la vigne), d'autres sur le bois de l'année précédente (le pêcher), d'autres enfin sur des pousses qui proviennent du bois de trois, quatre et cinq ans (le poirier).»

On ne dit guère mieux dans



B. MESSERLI

Espalier en palmette à la diable de prunier Mirabelle de Nancy sur les murs du potager du château de Prangins.

les ouvrages actuels... Tout en y ajoutant dessins ou photos. Au milieu du XVII<sup>e</sup>, Robert Arnauld d'Andilly (*La manière de cultiver les arbres fruitiers*; rééd. M, 1993) conseille de ne pas laisser trop de boutons floraux: «Il est nécessaire de recouper les branches chargées de boutons à fruit; car la trop grande quantité de fleurs consomme (sic) les arbres, outre que les fruits n'en deviennent pas si beaux».

L'intendant du verger de Port-Royal des Champs précise la manière correcte de couper: «On doit prendre garde de les couper au-dessus et tout proche d'un bouton à feuille, pour deux raisons, la première est que le fruit en profite mieux (...); la seconde est que la branche se recouvre dès l'année même, au lieu que si on la coupe plus haut et loin du bouton à feuille, il demeure un petit chicot au bout de la branche,

qui sèche et ne peut se recouvrir qu'en deux ou trois ans».

Aujourd'hui, ce petit chicot laissé sur l'arbre peut faire rater son examen à un apprenti en arboriculture. *L'Encyclopédie d'Yverdon* donne des précisions sur ce bouton: «Les branches à fruit sont petites, assez courtes, garnies d'yeux gros et serrés; on raccourcit celles qui sont trop longues, et même s'il y en a de superflues on les supprime». Trop longues, superflues... tout est question de point de vue. Bref, d'une certaine subjectivité, voire de mode, comme le démontre Duhamel du Monceau (*Traité des arbres fruitiers*, 1755): «Quand nous pensons aux monceaux (sic) de branches que, il y a quarante ou cinquante ans, nous supprimions à la taille, nous sommes forcés de convenir que nous étions alors de vrais bourreaux...».

## À TABLE

## Mini-cuchaules au saucisson

Pour environ 36 pièces.

Temps de préparation: 3 à 4 h de repos pour le levain et 2 à 3 h pour la pâte, 50 minutes pour la fabrication et la cuisson.

## ■ Sucré-salé

Après la douceur sucrée des pâtisseries et confiseries, place aux saveurs salées qui garniront avec originalité buffets et apéritifs. Passons tout en douceur vers une préparation à base d'un pain safrané et doux associé à des saveurs salées: les mini-cuchaules au saucisson fribourgeois ou au jambon à l'os.

## ■ Ingrédients

**Levain**  
75 g de farine  
80 g d'eau  
2 g de levure fraîche

**Pâte**  
400 g de farine fleur  
100 g de farine d'épeautre  
60 g de sucre  
1 cc de miel  
325 g de lait  
10 à 15 g de levure fraîche  
1/2 sachet de safran et quelques filaments  
5 g de sel  
60 g de beurre en parcelles  
1 œuf pour la dorure

## ■ Garnitures

2 saucissons fribourgeois cuits, pelés et tranchés ou 1 jambon à l'os cuit, tranché

## ■ Préparation

**Levain:** dans un récipient haut, mélanger avec une fourchette 75 g de farine, 80 g d'eau et 2 g de levure, déposer le couvercle. Laisser lever pendant 3 à 4 h à température ambiante.

**Pâte:** dans la terrine du robot, peser la farine fleur et la farine d'épeautre. Ajouter le



C. ANDREY

Les saveurs salées s'accordent à la douceur des cuchaules.

sucré, le miel, la levure, le levain, le lait et le safran. Travailler à l'aide du pétrin jusqu'à ce que la masse soit bien mélangée. Introduire le sel, puis le beurre en parcelles, continuer à pétrir jusqu'à obtention d'une pâte souple et élastique. Former une boule, remettre dans le bol, emballer dans un sachet en plastique et laisser reposer 2 à 3 h.

Portionner la pâte en 36 pièces de 30 g. Façonner des boules régulières puis les déposer sur deux plaques rectangulaires recouvertes de papier à pâtisserie. Les couvrir avec des sachets en plastique, puis les laisser lever 10 à 15 min. Dorer à l'œuf, puis entailler à l'aide d'un couteau. Les cuire 20 min au four à 200-220°C. Sortir et laisser refroidir sur une grille.

Au moment de l'utilisation, couper en deux, disposer sur une plaque à gâteau et passer une minute sous le grill. Garnir chaque pièce d'une rondelle de saucisson ou de jambon à l'os. Servir de suite.

COLETTE ANDREY (FR)