

JARDINAGE

L'hivernage des plantes frileuses

Joséphine Gretillat

La vague de froid survenue en février dernier a provoqué beaucoup de dégâts sur un grand nombre de plantes. Cet hiver, pas question de revivre cette situation: prévoyance et protection seront les maîtres mots du jardinier.

La longue vague de froid de l'hiver passé a douloureusement remis les pendules à l'heure: malgré le réchauffement climatique, notre climat n'est pas celui du littoral méditerranéen et beaucoup de plantes frileuses dans nos contrées n'ont pas survécu.

■ Février 2012

L'hiver passé a vu beaucoup de plantes mourir de froid. Bien sûr, les plantes exotiques comme les palmiers ou les bananiers figurent en haut de la liste des trépassées, mais le froid a aussi durement touché des plantes plus communes dans nos jardins, comme le laurier-cerise ainsi que

certaines plantes vivaces. Les pépiniéristes ont subi des pertes avec des plantes en contenant pourtant connues pour résister aux hivers vigoureux comme le bambou, le pin des montagnes ou le genévrier.

Les plantes à feuillage persistant sont plus sensibles que les plantes à feuillage caduc. De même, une plante en pot ou en bac, quelle qu'elle soit, est plus susceptible de souffrir du froid qu'une plante en pleine terre. Le volume de terre dans un contenant est faible et ne suffit pas à isoler du froid correctement les racines de la plante.

Pour les plantes en pot, il y a deux solutions, soit l'hivernage en extérieur, soit l'hivernage en intérieur.

■ Hivernage à l'intérieur

Il vaut mieux ne pas trop attendre avant de rentrer les plantes frileuses. Elles risquent un choc thermique. Contrôler les éventuels ravageurs sur chaque plante et traiter si nécessaire car, sinon, ceux-ci pourront proliférer très facilement sur des plantes en repos et se propager sur d'autres.

Pour un bon hivernage, le local est capital: il doit être clair et très peu chauffé, l'idéal se situant entre 5 et 10°C, maximum 15°C. Ce qui n'est pas toujours aisé à trouver. Garage, véranda, cabanon, voire corridor peuvent remplir ce rôle.

Souvent la lumière manque et la température est bien trop élevée; la survie de la plante est menacée. Si c'est le cas, il vaut mieux laisser la plante à l'extérieur et bien la protéger. Elle passera plus facilement



Beaucoup de plantes frileuses n'ont pas survécu à la vague de froid de février.

Les températures minimales de quelques plantes frileuses

Espèces	Températures minimales
Aloès	-2°C
Bananier	-6/-8°C
Bougainvillée	-2/-4°C
Camélia	-12/-15°C
Ciste	-8/-10°C
Citronnier (<i>Citrus limon</i>)	-5/-10°C
Cordyline	-8/-10°C
Datura	-2/-4°C
Fleur de la passion	-2/-4°C
Frangipanier	-2°C
Genêt (<i>Cytisus</i>)	-8/-10°C
Hibiscus (<i>H. rosa sinensis</i> et <i>palustris</i>)	-2°C
Lantana	-4/-5°C
Laurier rose	-4/-6°C
Mimosa	-6/-8°C
Oiseau du Paradis (<i>Strelitzia reginae</i>)	-2°C
Olivier	-6/-8°C
Oranger (<i>Citrus sinensis</i>)	-5°C
Palmier (<i>Trachycarpus</i>)	-15°C
Véronique	-6/-8°C

l'hiver que dans un local trop chauffé.

Pendant ce repos, l'arrosage est très modéré: la terre doit être maintenue à peine humide.



Deux solutions pour les plantes en pot: l'hivernage à l'intérieur ou à l'extérieur.

■ Hivernage à l'extérieur

Pour les plantes en pot, il est très important de les disposer dans un endroit abrité des courants d'air. Le vent cumulé à des températures froides est responsable de bien des dégâts. Il est conseillé de rapprocher les pots d'un mur ou d'une façade, à l'abri des vents froids et de les surélever (paillason, bois, plaque de sauge, etc.) pour qu'ils ne soient pas en contact direct avec le froid du sol.

Il faut ensuite protéger les racines en enveloppant le pot avec tout matériau isolant (plastique à bulle, natte de coco par exemple) et pailler le pied des plantes. Pour les parties aériennes, les recouvrir avec un voile d'hivernage en plusieurs épaisseurs si néces-

saire. Ne pas utiliser de plastique ou autre matériau étanche autour de la plante elle-même.

L'hivernage des plantes en pleine terre dans le jardin consiste à étendre un épais paillage autour du pied de la plante et à recouvrir les parties aériennes avec un voile d'hivernage.

Le tableau ci-joint donne à titre indicatif les températures minimales que les plantes peuvent supporter. Ces données concernent des plantes en pleine terre. D'autres paramètres comme la durée du froid, l'âge de la plante ou l'humidité par exemple jouent un rôle sur la rusticité d'une plante et il faut se souvenir que des plantes en pot sont plus sensibles au froid.

CHRONIQUE DU CHÂTEAU DE PRANGINS

Trois arts de la promenade

Bernard Messerli

Dès le XVIII^e siècle, la promenade devient un véritable phénomène culturel.

Promenade à pied aux deux vignes, promenade à Changins, promenade à cheval, promenade en bateau, promenade en cabriolet... Mais aussi promenade au bois, promenade de toute la maisonnée, promenade des dames, promenade des hommes, promenade merveilleuse, promenade publique. Le journal de Louis-François Guiguer de Prangins, baron de la troisième génération, est truffé de promenades, un véritable phénomène culturel, une pratique qui se développe à partir du XVIII^e siècle.

Pour le maître des lieux (des lieues!), ce sont surtout des déplacements de plaisir ou d'investigation, affaire de s'enquérir de l'état des bois, des cours d'eau, des prés et des champs, bref de s'informer de l'état du domaine. En voyage, il profite de ces belles allées ombragées: les promenades publiques. A noter que son aïeul, Jean-George, a mis en place une promenade qui, traversant le quinconce de tilleuls, permet de rejoindre le grand portail d'entrée par le sud. La troisième acception du mot nous lie, en ce tricentenaire de la naissance de Rousseau, aux rêveries, notamment *Les rêveries*



Paysage pris en contrebas du château de Prangins avec famille en promenade, Louis-Auguste Brun, huile sur toile, vers 1779.

d'un promeneur solitaire. Jean-Jacques s'en explique dans sa *Cinquième Promenade*: «Il n'y faut ni un repos absolu, ni trop d'agitation, mais un mouvement uniforme et modéré qui n'ait ni secousses ni intervalles». Avec cette précision dans *Les Confessions*: «La marche a quelque chose qui anime et avive mes idées; je ne puis presque penser quand je reste en place; il faut que mon corps soit en branle pour y mettre mon esprit».

Ainsi, cette déambulation propre aux Lumières, grand siècle des encyclopédistes, aide à fournir la lumière aux savants. Et ces derniers, lorsque le grand âge les assombrit, peuvent puiser dans ces ouvrages d'arts et de sciences de quoi retrouver la bonne fa-

çon de procéder. J'imagine un Rousseau, voire un Guiguer, se tuyaouter sur «PROMENADE» en ouvrant l'*Encyclopédie d'Yverdon* (vers 1780): «Exercice modéré, composé du mouvement alternatif des jambes et des pieds, par lequel on se transporte doucement et par récréation d'un lieu à un autre. A ce mouvement contribuent les articulations des cuisses, conjointement avec celles des jarrets, des talons et des orteils, ce qui rend la promenade un des exercices des plus propres à agir généralement sur tout le corps (...). Mais si la promenade à pied est utile, celle qui se fait en voiture rude ou à cheval, l'est encore davantage». Davantage de visibilité mais un peu moins de rêveries...

À TABLE

Amandine aux deux raisins

Pour 6 personnes.
Préparation et repos: 20 et 30 minutes.
Cuisson: 40 minutes.
Matériel: 1 plaque de 25 cm ou des moules.

Excellent pour la santé

Le raisin de table est très bon pour la santé: il contient des vitamines, des sels minéraux et des oligo-éléments. C'est un excellent aliment pour rester dynamique! Rouge ou blanc, ce fruit émerveille nos papilles toute l'année avec différents modes de conservation.

Ingrédients

Pour la pâte
200 g de farine
100 g de beurre à température ambiante
1 cc de sel
1 cs de sucre
1, 25 dl d'eau
Pour la garniture
1 belle grappe de chasselas
1 belle grappe de gamaret
100 g de poudre d'amande
100 g de beurre mou
100 g de sucre
1 œuf
1 cs de sucre glace
3-4 cs de gelée de pommes

Préparation

Pour la pâte brisée, disposer la farine en puits sur le plan de travail, déposer au centre le beurre en petits dés, le sucre et le sel. Mélanger doucement du bout des doigts et ajouter progressivement l'eau jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Former une boule et laisser reposer 30 minutes à couvert, au frais.

Préchauffer le four à 180°C. Etaler la pâte, fonder les petits moules à tartelettes ou une



Une recette excellente à l'heure des vendanges!

grande plaque et piquer la pâte. Cuire à blanc durant 15 minutes. Ne pas oublier de remplir les moules de noyaux de cerises pour que la pâte ne lève pas trop.

Passer les grains de raisin sous l'eau, les déposer sur un papier absorbant et enlever les pépins si nécessaire. Pour la crème d'amande, mélanger le beurre et le sucre, puis incorporer l'œuf et la poudre d'amande. Sortir les moules du four. Enlever les noyaux. Déposer des grains de raisin sur le fond, puis recouvrir avec la crème d'amande. Poursuivre la cuisson 25 minutes.

Démouler. Saupoudrer de sucre glace et décorer avec des grains de raisin. Chauffer un peu de gelée de pommes et glacer à l'aide du pinceau.

MICHÈLE BLANCHARD (GE)