

JARDINAGE

Nénuphars et lotus, rois des bassins

Joséphine Gretillat

Quelle que soit la taille du bassin, son propriétaire voudra toujours planter un nénuphar, le roi des étangs avec le lotus, plus rare mais plus majestueux encore.

Il existe des nénuphars et des lotus pour toutes les profondeurs, de la simple vasque d'eau posée sur la terrasse à l'étang de plusieurs mètres carrés. Il suffit de bien choisir la variété en fonction de son futur habitat.

■ Nénuphar (*Nymphaea*)

Les nénuphars agrémentent tout l'été la surface de l'eau de

leurs fleurs colorées et de leurs feuilles rondes vert luisant. Chez les nymphéas rustiques, et donc parfaitement résistants au froid, il existe des variétés à fleurs blanches, jaunes, roses ou rouges. Les nymphéas bleus ou violets appartiennent au groupe des nénuphars tropicaux et doivent être rentrés l'hiver (au minimum 10°C).

Ils sont plantés à des profondeurs de 20-40 cm pour les petites variétés, 20-60 cm pour les moyennes et 40-100 cm pour les plus vigoureuses. Pour bien fleurir, un nymphéa a besoin de beaucoup de lumière, au minimum six à sept heures par jour.

Culture: les nymphéas sont divisés et repotés tous les trois à quatre ans; couper des tronçons de rhizome munis

d'un bourgeon terminal, éliminer les parties mortes et repoter dans des pots individuels. Utiliser du terreau pour plantes aquatiques (lourd, argileux) ou de la terre de jardin riche en argile, surtout pas de terreau horticole, trop léger et trop riche en matière organique. Lors du repotage dans un pot ou un panier, ajouter de la raclure de corne ou trois cônes d'engrais à diffusion lente, type Osmocote 10.11.18, riche en potasse pour favoriser la floraison. Planter le rhizome de façon oblique pour que le bourgeon terminal affleure la surface. Ajouter des cailloux ou de la pouzzolane (roche volcanique concassée) à la surface pour bien maintenir le substrat et empêcher, le cas échéant, les poissons de fouiner la terre. Bien arroser le conteneur avant de le déposer dans l'eau, soit directement à la bonne profondeur, soit en le descendant progressivement.

L'entretien consiste à donner de l'engrais une fois par année au printemps et à éliminer les feuilles jaunes et les fleurs fanées.

■ Lotus (*Nelumbo*)

Le lotus est la fleur sacrée pour de nombreuses religions orientales. Le fait qu'il puise ses forces dans la vase, que ses feuilles hydrophobes ne se salissent pas, même dans les eaux sales, et que ses fleurs s'élèvent hors de l'eau en a fait le symbole de la pureté, du renouveau et de la renaissance. Il en existe deux espèces: le lotus sacré, *Nelumbo nucifera*, aux fleurs blanches, roses ou



Le nénuphar aime les eaux calmes et exige beaucoup d'ensoleillement pour bien fleurir. J. GRETILLAT

violacées et le lotus d'Amérique, *N. lutea*, aux fleurs jaunes. Le démarrage est tardif au printemps. Les premières feuilles sont flottantes, les suivantes s'élançant dans les airs. Un long pédoncule porte la fleur (parfumée) au-dessus de l'eau. Après fécondation, le réceptacle se transforme en pomme d'arrosoir contenant les graines de la taille d'une noisette.

Le lotus pousse dans des eaux calmes à une profondeur de 20 à 60 cm et jusqu'à 80 cm. Il a besoin d'une exposition chaude, abritée et d'un ensoleillement maximal (minimum 6 heures). Contrairement à ce que l'on pense, le lotus est rustique (-15°C). Le bassin peut geler en surface, mais il faut que la souche soit hors gel et donc se trouver à une profon-

deur de 50 cm environ (voile d'hivernage conseillé en cas de grands froids).

Culture: le rhizome du lotus est fragile et casse comme du verre, le manipuler avec précaution. La plantation se fait en avril-mai avant le démarrage des nouvelles pousses. Utiliser des pots ronds et pleins, pas de panier. Le rhizome émet de longues pousses qui peuvent ainsi «tourner» au fond du pot. La taille du conteneur dépend de la variété mais doit être de 20 litres au minimum au début. Le lotus colonise vite son espace et plus le conteneur est petit plus la plante demande de l'entretien. Avec 20 litres, la division et le repotage sont annuels.

Le lotus se cultive en conteneur dans un bassin ou en bac sur une terrasse (commun en

Asie). Choisir alors une variété naine à moyenne. Il faut que la taille du récipient permette 15 cm de terre minimum et 20-30 cm d'eau. Remplir de terre, ajouter de l'engrais, déposer le rhizome horizontalement et, pour maintenir le tout en place, utiliser des attaches, une pierre ou un peu de terre. Le lotus est très gourmand et nécessite de gros apports d'engrais (6-9 cônes/pied).

Utilisation: toute la plante est comestible. Le rhizome est un légume et de la féculé en est extraite pour les potages. La graine se cuisine de mille façons. Les étamines sont utilisées pour parfumer le thé, etc. Les fleurs sont utilisées en cosmétique et en parfumerie et le lotus est une plante importante dans la pharmacopée asiatique.



Le lotus peut devenir envahissant quand la profondeur et la chaleur de l'eau sont optimales. RADOMIL

CHRONIQUE DU CHÂTEAU DE PRANGINS

«Saulitude» au potager

Bernard Messerli

La plantation d'une série de saules dans le potager exige quelques justifications auprès des visiteurs; notamment quant à son utilisation, multiple et diverse, au XVIII^e siècle.



Saule à osier dans un carré du potager de Prangins. B. MESSERLI

«Non Monsieur ce n'est pas des topinambours mais des saules; même si leur présence peut sembler incongrue dans un potager.» J'avoue un certain plaisir à intriguer le visiteur. Je justifie la présence de ces plants d'osier dans le carreau thématique «Plantes utilitaires et domestiques» par un nombre d'usages infini au temps des Lumières. On connaît bien sûr leur emploi pour la confection de corbeilles et pour attacher les rameaux des arbres fruitiers en espaliers. Pour approcher le travail des premiers, il faut chercher «Manne» ou «Mannequin» dans *L'Encyclopédie économique ou système général d'économie rustique* publiée à Yverdon en 1771: «Ouvrage d'osier, fait par le vannier, soit pour y mettre quelque chose à transporter, soit pour y planter des arbres. On nomme Manne ceux qui sont grands; & Mannequins ceux qui sont petits». L'explication se poursuit sur les formes, dimensions, confection. Proche de la manne, la nasse à

poissons est aussi confectionnée d'osier: «...ce sont comme deux paniers ronds, pointus par le bout, enfoncés l'un dans l'autre et à ventres renflés comme la cruche». Question attaches d'osier, *L'Encyclopédie d'Yverdon*, celle de B. de Felice (1772), préfère parler du tonnelier plutôt que de l'arboriculteur: «Quand on emploie l'osier pour lier des cerceaux, il faut avoir soin de le faire tremper auparavant dans de l'eau bouillante: il en vaut mieux du double; les vers ne s'y mettent pas; et il pourrait moins vite...» Puis, il est question de la façon de le cultiver, de le prélever, de le fendre, de séparer les différentes qualités. Restons en cave: «Divers moyens pour faire que le vin tourné devienne bon: ...prenez une poignée de vieilles noix avec leur coquille... Ensuite, prenez autant de copeaux de

saule du premier bois après l'écorce, & mettez-les avec les noix...». Si on quitte «Osier» pour «Saule», on ne s'arrête plus: «...le charbon de bois de saule est très bon pour faire la poudre à canon. On en fait aussi des crayons. On prétend que son bois, quoique tendre, a la propriété d'aiguiser les couteaux et de les rendre aussi polis et aussi tranchants que le pourrait faire une pierre à aiguiser. Il croît sur les saules, du moins sur quelques espèces, une sorte de silique longue d'un doigt, remplie d'un duvet très fin, qu'on prétend, par les épreuves faites, très utile pour des jupons piqués dans des doublures, pour des mèches de chandelles ou de lampes. On peut le filer et en faire des étoffes et s'en servir en place de duvet du nord». Cette prose vous a cassé la tête? Vite une aspirine! Tirée du saule...

À TABLE

Deux boissons à base de lait

Temps de préparation: 20 minutes.
Matériel: verres.

■ Mariage rafraîchissant

Le bon lait suisse se marie bien à la saveur des fruits de saison pour donner des boissons rafraîchissantes.

Les pêches par exemple sont charnues, juteuses et sucrées, avec une chair jaune, blanche ou rouge (sanguine). Leur peau est veloutée de couleur jaune ou orange plus ou moins lavée de rose-carmin à rose-saumon ou brune chez les sanguines. Selon les variétés, elles ont un noyau dur, adhérent ou non. On peut trouver des pêches suisses au magasin Terre vaudoise - La halle à Lausanne ou en vente directe auprès de certains producteurs, en particulier à La Côte.

Astuce pour peler la pêche: faire une petite incision sur la peau, la plonger brièvement dans l'eau bouillante, l'égoutter et la peler de suite.



Le lait-café glacé à la pêche, aussitôt prêt, aussitôt servi. APV

■ Lait-café glacé à la pêche

Ingrédients (verre de 3 dl)

2 dl de lait
une tasse de café fort
2 cs de glace pilée
1 cs de sucre
1 grosse pêche
2 gouttes d'essence d'amandes amères

Préparation

Mélanger le lait, le café et la glace pilée. Sucre.
Passer la pêche pelée au mixer. Ajouter au lait glacé.
Parfumer avec 2 gouttes d'essence d'amandes. Remuer. Servir aussitôt.

■ Frappé aux petits fruits

Ingrédients (1 personne)

2 dl de lait, froid
100 g de myrtilles
1 boule de glace à la vanille
Sucre à volonté

Préparation

Verser le lait froid dans un bol mixer. Laver et apprêter les myrtilles. Les laisser bien égoutter.
Ajouter au lait la glace à la vanille, les myrtilles et le sucre, mélanger le tout au mixer. Servir bien frais dans un grand verre.
Variantes: framboises, mûres, etc.

COMMISSION CULINAIRE
DES PAYSANES VAUDOISES (APV)