

JARDINAGE

Les pourpiers, en légume ou en fleur

Joséphine Gretillat

Plante potagère, plante d'ornement, voire mauvaise herbe ou plante bio-indicatrice, le monde est vaste chez les pourpiers.

Il existe toutes sortes de pourpiers. Mauvaise herbe pour certains, salade croquante ou verdure vitaminée pour d'autres, les pourpiers sont aussi des plantes d'ornement aux magnifiques fleurs colorées. Les deux premières variétés présentées sont des légumes, tandis que les deux dernières sont ornementales.

■ Le pourpier potager (*Portulaca oleracea*)

Petite plante annuelle rampante aux feuilles charnues, gorgées d'eau, le pourpier est une plante potagère ancienne, consommée depuis des siècles. Sa texture croquante et sa saveur acidulée le fait apprécier dans les mélanges de salades,



Delosperma cooperi est un pourpier vivace qui fleurit abondamment.

GHISLIAN118

mais les feuilles et les jeunes pousses se consomment aussi cuites comme un épinard ou en soupe. Il existe une variété dorée à larges feuilles.

Riche en vitamines et en oméga 3, il fait partie du régime crétois. En médecine, il soigne les irritations respira-

toires et digestives, les avitaminoses (A, B, C), la déminéralisation et les carences en fer.

Le pourpier se sème en pleine terre à partir de mai. La première récolte a lieu quatre semaines après le semis et la plante repousse après la coupe. Attention, le pourpier se ressème facilement et il peut devenir très envahissant.

On le trouve fréquemment dans les vignes, les jardins, sur les bords des chemins...

Sa présence est source d'information sur le type de sol: très faible pouvoir de rétention, érosion, lessivage de sols laissés nus, tassement et compactage par piétinement.

■ Le pourpier d'hiver ou claytone de Cuba (*Claytonia perfoliata*)

Il s'agit aussi d'une portulacacée annuelle mais celle-ci est

résistante au froid. La plante forme une rosette de feuilles tendres et charnues au goût fin et très agréable. Les premières feuilles sont ovales et pointues et les suivantes, rondes en forme de cornets. On la consomme surtout crue mais aussi cuite comme l'épinard.

Bien que le claytone puisse se récolter dès l'été, il a l'avantage de pouvoir se récolter tard dans la saison, ce qui en fait une excellente salade d'automne et d'hiver. Il a besoin d'une température en dessous de 12°C pour une bonne germination. Habituellement, il se sème à partir d'août en pleine terre et de septembre à février en couche ou sous abri froid. La première récolte a lieu six à huit semaines après le semis. La plante repousse après récolte mais ne doit pas être

coupée trop courte. Trois à quatre coupes sont possibles. A partir de mars, la plante monte à graine, prendre garde alors à une dispersion non contrôlée de ses graines.

■ Le pourpier à grandes fleurs (*Portulaca grandiflora*)

Comme son cousin le pourpier sauvage, le pourpier à grandes fleurs est une plante grasse, annuelle et tapissante. Ce pourpier originaire d'Amérique du Sud présente des magnifiques coloris vifs et très variés allant du rouge au rose en passant par le jaune, le blanc et l'orange. Les fleurs aux pétales de soie froissée, parfois doubles ou bicolores, ne s'ouvrent qu'en pleine lumière et se referment en fin de journée ou par temps nuageux. La plante fleurit tout l'été et est assez peu résistante aux faibles températures, elle ne survit pas en dessous de 5°C.

Pour une belle floraison, choisir un emplacement ensoleillé et une terre bien drainée.

Le pourpier est semé, soit à l'intérieur en mars, soit en place en avril-mai. La plantation se fait une fois tout risque de gel passé. Utilisation: murret, talus secs, rocailles, pots, jardinières, suspensions.

■ Le pourpier vivace (*Delosperma cooperi*)

On confond parfois *P. grandiflora* avec *Delosperma cooperi*. Cette petite plante grasse et persistante est originaire d'Afrique du Sud. Elle n'appartient pas à la même famille que le pourpier mais elle a les mêmes exigences (sol drainé, emplacement ensoleillé) et la fleur ne s'ouvre aussi que sous les rayons du soleil. Vivace et assez rustique, elle est capable de supporter le froid jusqu'à -10°C mais n'aime pas l'humidité hivernale.

La fleur a la forme d'une marguerite et les coloris sont aussi variés (mauve, blanc, jaune, orange, etc.). Elle fleurit abondamment de l'été à l'automne. Ses utilisations sont les mêmes que le pourpier à grandes fleurs.



Le claytone de Cuba, une salade à couper méconnue pourtant délicieuse.

WALTER SIEGMUND



Le pourpier à grandes fleurs fleurit tout l'été dans des tons variés.

MARTIN GRESLOU

CHRONIQUE DU CHÂTEAU DE PRANGINS

Le cornouiller, mâle ou pas?

Bernard Messerli

Explications autour du cornouiller du château, qui fleurit actuellement.

Aux quatre coins du potager fleurit le puissant arbuste du cornouiller mâle, arbre fruitier du temps des barons, au XVIII^e siècle. Qu'a-t-il de mâle?

«Tiens un Tierlibaum», s'exclament nos visiteurs de Suisse orientale devant cette constellation étoilée qui tient bon depuis presque un mois. Le Tierli, j'aurais envie de l'associer à un petit animal, peut-être l'abeille. Mais voilà, la gent apicole ne s'est guère manifestée dans ces ombelles sphériques qu'on prétend bien mellifères et riches en pollen. Ont-elles lu Varron (*De Agricultura III*) qui prétend (à tort), au I^{er} s. av. J.-C., que la visite de ces fleurs les rend malades? Revenons à l'ami des tierlis et des röstis qui semble fort ennuyé quand on lui demande des précisions... Thierlie, Dirlitze, Hirlinuss, Dirndling...? Et il se dirige illico vers l'allemand avec un lien à de petites cerises: Kornelkirsche.

Les cerises du cornier, cornier ou corniolay, suivant les régions, font référence aux fruits à noyau et à une dureté de corne que le bois possède. Rien à voir pourtant avec les cerises. «Son fruit fort ressemblant à l'olive, rougit en mûris-



Ombelles sphériques mellifères du *Cornus mas* dans un angle du potager.

B. MESSERLI

sant au commencement de septembre; mais il se fait bien attendre», avertit l'*Encyclopédie d'Yverdon*, vers 1772. Elle lui trouve par ailleurs bien peu de noblesse: «Il est acerbe et douçâtre. Les gens de la campagne le mangent. Il fortifie l'estomac, et resserre le ventre... Mais pour l'ordinaire, ce médicament n'est employé que par le peuple, qui ne peut pas se procurer des remèdes plus chers ou plus rares». C'est vrai qu'il a servi contre des diarrhées tenaces et autres flux excessifs du genre dysenteries et règles abondantes. Au XII^e siècle, l'abesse allemande Hildegarde de Bingen recommandait déjà celui-ci contre les coliques et pour renforcer le tube digestif, ainsi que les feuilles et l'écorce dans de l'eau bouillante pour soigner la goutte.

Le cornouiller est apparu tardivement dans les vergers

comme arbre fruitier. On lui connaît des variétés à gros fruits pyriformes (*Macrocarpa*), voire blancs ou violacés. Quant au mâle (*mas*) de son nom spécifique, il «se trouve à faussement employé, et ne peut servir qu'à induire en erreur, attendu que chaque espèce de ces arbres est mâle et femelle tout ensemble», s'indigne l'encyclopédie. Il faut associer la solidité du bois à la virilité. Ce bois fut utilisé par les mâles guerriers, romains, pour se confectionner flèches, piques et javelots. Cette dureté a longtemps été appréciée dans les campagnes pour la confection de manche d'outils, cannes, pièces d'engrenage, chevilles, coussinets... En période de récolte, ceux qui ont l'esprit mâle tourné, diront, pour reprendre un nom vernaculaire allemand, qu'on voit dans le bel arbuste des «testicules de coq».

À TABLE

Délices de crêpes au sarrasin

Recette pour 4 personnes.
Temps de préparation: 40 minutes.
Temps de cuisson: 3 à 4 minutes.

Le sarrasin ou blé noir

Le sarrasin est la seule céréale qui ne soit pas une graminée car elle fait partie de la famille des polygonacées comme la rhubarbe, l'oseille ou les renouées. Il s'agit d'une plante dont la taille peut varier de 80 à 160 centimètres de haut. Elle est originaire de l'Asie du Nord-Est et a été introduite en Europe au XVI^e siècle. Cette culture ne subsiste en Suisse qu'à l'état de relique dans le Val Poschiavo (Grisons). Le sarrasin est aussi nommé «blé noir» en raison de la couleur de ses grains. En cuisine, le sarrasin est utilisé sous forme de grains et de farine. Il est dépourvu de gluten. Les grains sont riches en protéines végétales qui contiennent tous les acides aminés essentiels, du cuivre et sont une source importante de vitamine B6 et de manganèse.

Ingrédients

Pâte à crêpes
300 g de farine de sarrasin
1 cc de gros sel
6,5 dl d'eau froide
2 dl de lait
1 œuf
Garniture
6 crêpes de sarrasin
6 tranches de jambon
2 à 3 concombres au vinaigre
8 cs de fromage frais
1 botte de ciboulette

Préparation

Pâte à crêpes: délayer dans une terrine la farine de sarrasin, le sel et l'eau. Ajouter l'œuf en remuant la pâte. Laisser reposer à



Une délicieuse recette de crêpes mettant en valeur le sarrasin ou blé noir.

M. GOBAT

couvert une heure au frais. Dans une poêle à frire, ajouter un peu d'huile, chauffer légèrement puis verser une petite louche de pâte. Etendre rapidement, cuisson à feu doux, sauter la crêpe et la dresser dans un plat. Recommencer jusqu'à épuisement de la pâte.

Garniture: découper les crêpes à l'aide d'un emporte-pièce de 5 à 6 cm de diamètre ainsi que les tranches de jambon. Prendre une rondelle de crêpe, ajouter une rondelle de jambon, remettre à nouveau une rondelle de crêpe sur le jambon, garnir de fines tranches de concombre, remettre une rondelle de crêpe, tartiner avec le fromage frais et pour terminer ajouter une rondelle de crêpe.

Décorer à volonté avec quelques ciboulettes. Servir frais à l'apéritif ou en entrée.

MARLYSE GOBAT (JB)