

JARDINAGE

La prêle, une plante fossile en vogue

Joséphine Gretilat

Ornementale, médicinale, fortifiante pour les plantes, épuratrices des eaux, la prêle est une plante pleine de vertus.

Plante ornementale très graphique avec ses tiges toutes droites, cette plante est beaucoup appréciée des paysagistes. Mais la prêle, c'est aussi la prêle des champs, espèce envahissante

si difficile à éliminer. Des tiges vertes en forme de tubes verticaux régulièrement striées de noir sont caractéristiques des prêles ornementales. Plantes persistantes, elles sont aussi magnifiques en hiver.

Elles s'étalent facilement grâce à leur rhizome et peuvent devenir carrément envahissantes.

Elles sont pleines de vertus médicinales et s'utilisent comme fortifiant des plantes. Elles servent à la fixation des berges et sont de bonnes épuratrices des eaux.

■ Plante du carbonifère

La prêle est apparue il y a plus de septante millions d'années et a traversé toute la Préhistoire. Elle a survécu à la période des dinosaures et il semble même qu'elle leur servait de fourrage. Plante des plus archaïques, elle n'a quasiment pas évolué au cours du temps, si ce n'est qu'elle pouvait autrefois atteindre la taille d'un conifère. Comme les fougères et les mousses, les prêles ne fleurissent pas et ne produisent pas de graines, mais se reproduisent à l'aide de spores.

■ Culture

Les prêles sont rustiques et poussent partout, dans un sol humide à trempé ou une terre à demi-immagée. Les prêles préfèrent les sols assez riches, de pH neutre à légèrement acide.

Dans un plan d'eau, l'installer à faible profondeur (5 centimètres). Vu leur caractère envahissant, il vaut mieux les contenir dans des pots. Exposition: soleil ou mi-ombre. Les tiges peuvent être endommagées en cas de fortes gelées, les couper à la fin de l'hiver dans ce cas. La souche repar-

tira au printemps. Multiplication par division.

■ Quelques espèces

La prêle d'hiver ou prêle des tourneurs (*Equisetum hyemale*), haute de 40-60 cm, présente des tiges très rudes et très riches en petits cristaux de silice.

Grâce à ses qualités abrasives douces, cette prêle était utilisée pour le polissage du bois et des cuivres. Morphologiquement, elle se distingue de **la prêle du Japon (*Equisetum japonicum*)** principalement par sa couleur verte plus soutenue et sa persistance hivernale plus marquée.

La prêle d'Amérique (*Equisetum americanum*) est une des plus belles, pouvant atteindre 1,5-1,8 mètre de hauteur. Elle fait beaucoup d'effet et peut s'utiliser en grand potée. En hiver, elle prend des teintes cuivrées. Une autre grande prêle qui lui ressemble est *Equisetum camtschaticense*.

La prêle faux scirpe (*Equisetum scirpoides*) est une des plus petites et des plus rustiques. Haute de 15 centimètres, elle ressemble à une touffe d'herbes à tiges arrondies. Enfin, **la prêle des champs (*Equisetum arvense*)**, aussi appelée queue de cheval ou herbe à récuser, servait autrefois pour le lavage des pots et de la vaisselle.

Plante indicatrice des sols à bonne rétention en eau. Elle présente deux phases de développement: très tôt au printemps apparaissent d'abord les tiges fertiles surmontées d'un épi contenant les spo-

EN MÉDECINE

Les multiples propriétés de la prêle (des champs) proviennent principalement de sa grande richesse en silicium. Voici quelques-uns de ses bienfaits mais la liste n'est pas exhaustive...

La prêle favorise la minéralisation des os et renforce leur solidité. Elle s'utilise dans les traitements des fractures et de l'ostéoporose. Elle répare le cartilage, protège le tissu conjonctif et augmente la production de collagène. Elle réduit les hématomes, répare les ligaments et les tendons. Diurétique et anti-inflammatoire, elle est préconisée dans les traitements de l'arthrose et de la goutte. Elle agit sur la souplesse de la peau et favorise la cicatrisation. Elle s'utilise contre les vergetures, les brûlures ou les escarres. Elle durcit les ongles et améliore la santé des cheveux. **JG**



Tiges fertiles et stériles de la prêle des champs.

MATTIVIRTALA



Equisetum hyemale a une bonne persistance en hiver.

J. GRETELAT

CHRONIQUE DU CHÂTEAU DE PRANGINS

«Grand Tour», Italie et buis

Bernard Messerli

Les nobles voyageaient à la découverte de la culture classique.

Le «Grand Tour» consistait chez les aristocrates du XVII^e siècle et des Lumières à partir en voyage, si possible en Italie. Il fallait s'imprégner de culture classique, mieux comprendre César et Tite-Live et faire l'acquisition du «bon goût». Ainsi le baron Louis-François Guiguer de Prangins, sa cousine anglaise Mathilda (bientôt son épouse!), la sœur de celle-ci et le châtelain Renz partent dans ce voyage aux sources du monde civilisé – en Italie – entre le 22 mars et le 18 septembre 1777. En ont-ils tiré des éléments pour repenser des coins de leur jardin?

Au cours du XVIII^e siècle, le «Grand Tour» semble s'assouplir un peu. La curiosité pour les paysages pittoresques, l'enchantement du climat seerein, le plaisir de rencontrer «d'honnêtes gens», de passer de bons moments au théâtre et à l'opéra, voire en quelque société savante et en autre noble salon prennent le pas sur l'expérience éducative, l'élargissement d'un savoir livresque. Le journal de Louis-François le laisse transparaitre, notamment dans la découverte des parcs: «Ce jardin est nommé Boboli. Il occupe tout le revers d'un mont; il est très bien décoré et sur-



Buis bordant les parterres de la terrasse du château de Prangins, côté lac.

B. MESSERLI

tout entretenu pour la propreté avec un soin extrême, entretien auquel sont employés plus de 400 personnes. La vue depuis les hauts est très belle sur la campagne et sur la ville entière». Cette belle promenade du mardi 22 avril donne envie d'y retourner «le lendemain à 6 heures du matin». Et ainsi, «les deux sœurs et les deux hommes, nous y fîmes des découvertes parce que nous le parcourions sans guide et que le terrain est occupé par un nombre d'allées étroites et détournées qui font rencontrer comme par hasard les serres, les bâtiments et les bosquets & c.».

Jardin mal en ordre

Quelques semaines plus tard, la visite du jardin botanique les déçoit. «Ma cousine Matilda ne le trouve pas si bien tenu que Boboli. Monsieur Renz et moi le trouvons mal en ordre ou plutôt sans or-

dre et sans usage. Aucun professeur n'y démontre et l'on voit que c'est un établissement négligé.» Le jardin botanique de Florence, le «giardino dei semplici», près de l'église Saint-Marc, est fort ancien puisqu'il fut créé sous Cosme I^{er} de Médicis en 1545. Ce voyage aurait-il eu une incidence sur la manière d'arranger les plantes dans le jardin? Nul ne peut le dire, mais on trouve dans le *Journal du baron*, une année après le retour d'Italie, cette remarque: «Le terre plein d'en bas est devenu un champ pour esparcette dont la fleur rouge et l'herbe verte vaudront bien des compartiments bordés de buis en cailloux et en sables». Si le terre plein se trouve côté potager, les actuelles bordures de buis (contestées quant à leur valeur historique!) sont légitimées. Sinon, il faudra les réserver pour les parterres de la terrasse seulement.

À TABLE

Tarte à la courge et au curry

Recette pour 4 à 6 personnes.
Temps de préparation: 35 minutes.
Temps de cuisson: 40 minutes.
Matériel: une plaque à gâteau de 28 à 30 centimètres de diamètre.

Inspiration indienne

Le curry sert à épicer principalement la cuisine d'inspiration indienne, thaï, du sud-est asiatique ou de l'océan Indien. Selon sa composition, il peut être très doux ou très pimenté. La poudre telle qu'on la connaît date du XVIII^e siècle, époque où ces mélanges étaient préparés par des marchands indiens pour les membres du gouvernement colonial britannique et de l'armée retournant en Angleterre. Cette épice exotique se marie bien avec les courges de chez nous. Leur belle couleur orangée illumine les jours d'automne. Souvent servies pour les décorations diverses, leur consommation se décline de différentes façons: potages, tartes, purées, confitures...

Ingrédients

Pâte brisée

250 g de farine
1 cc de sel
125 g de beurre
1,2 dl d'eau

Garniture

800 g de courge épluchée et passée à la râpe à röstis
100 g de raisins secs blonds
Liaison
1 dl de lait
200 g de crème acidulée
3 œufs
1 1/2 cc de sel
1 cc de curry
Poivre au citron



Curry et courge, un joli mélange de saveurs pour l'automne.

Y. GYGER

Préparation

Pâte brisée: déposer la farine dans une terrine. Ajouter le sel et mélanger, diviser le beurre en flocons, sabler à la main ou au robot.

Faire la fontaine, ajouter l'eau, mélanger et former une boule. Laisser reposer à couvert 30 minutes.

Liaison: mélanger le tout au fouet et incorporer la garniture.

Abaisser la pâte, la déposer dans une plaque beurrée et farinée, piquer le fond à l'aide d'une fourchette. Parsemer sur la pâte 2 cuillères à soupe de chapelure. Verser la garniture dans la plaque à gâteau.

Cuire 40 minutes dans le four préchauffé à 220°C sur la deuxième coulisse.

YVETTE GYGER (JU)