

## JARDINAGE

# Les vandas, superbes mais pas faciles

Joséphine Gretillat

**Les vandas jouissent d'un beau succès grâce à leur culture en vase transparent, très moderne, et leur teinte bleue.**

Parfois suspendues, parfois disposées en vase, les vandas sont devenues très à la mode. C'est parmi elles que l'on trouve des fleurs bleues, coloris rare chez les orchidées. Mais il faut avouer que ce n'est pas l'orchidée la plus facile à cultiver.

Originaire d'Asie tropicale, la plante est épiphyte (dont les racines s'ancrent sur d'autres plantes), avec des racines aériennes charnues et parfois très longues qui s'agrippent au support. Il existe des vandas de toutes les couleurs. Cette orchidée est dite monopodiale à cause de sa tige unique qui s'allonge en hauteur

au fil des ans. Dans leur milieu, les vandas peuvent atteindre des proportions impressionnantes (1,5 mètre).

## ■ Ses exigences

Les vandas ont besoin de beaucoup de lumière, de chaleur, d'eau et d'une hygrométrie élevée. Une serre ou une véranda voire une baie vitrée plein sud est nécessaire. Il y a deux types de vandas, celles de plaine qui demandent une forte chaleur, et les vandas d'altitude qui acceptent une situation plus tempérée. La majorité des vandas vendues dans les jardinerie demandent un climat chaud (25°C le jour et au moins 18°C la nuit). Par contre, les vandas à grandes fleurs bleues et plates préfèrent un climat plus frais (17-22°C le jour, 12-15°C la nuit mais supporte jusqu'à 5°).

## ■ La culture

Les vandas peuvent être cultivées racines nues (sur



Outre le bleu, les vandas présentent toutes sortes de coloris.

J. GRETILLAT

plaque ou dans un panier ajouré), mais cela est déconseillé en intérieur, car l'hygrométrie est bien trop basse pour elles. Préférer les cultiver dans un pot avec un substrat très grossier (écorce de pin,

charbon de bois, morceaux de brique et polystyrène expansé) pour assurer un maximum d'air.

L'arrosage se fait par trempage (quinze à trente minutes) dès que le substrat est sec. On

trouve souvent dans les jardinerie des vandas cultivés en vase transparent, sans substrat. Cela permet une bonne hygrométrie au niveau des racines, mais les arrosages sont plus fréquents qu'une plante en pot. Pour arroser, remplir le vase d'eau de pluie et laisser tremper trente minutes ou vaporiser les racines dans le vase. Ne pas laisser de l'eau stagner au fond du vase, il y a risque de pourriture.

## ■ La floraison

La plante fleurit d'elle-même lorsqu'elle est mature, c'est-à-dire après qu'elle a produit un certain nombre de feuilles. Tant que ce nombre n'est pas atteint (différent selon les variétés), la plante ne fleurit pas. Les vandas ont besoin d'une fertilisation soutenue pour pousser et fleurir. Les pulvérisations et les trem-

## UNE PLANTE PARFAITE?

On oppose souvent les orchidées à des familles dites plus « primitives ». Chez ces dernières, la plante produit souvent une grande quantité de pollen pour assurer sa dissémination. Les « pertes » sont énormes et le « rendement » alors très faible. Les orchidées sont en quelque sorte très économes. Les grains de pollen sont réunis en deux agrégats appelés pollinies et la pollinisation a lieu par l'intermédiaire d'insectes (abeilles, guêpes). Pour attirer ces insectes et coller les pollinies sur leurs corps, les orchidées ont développé toutes sortes de stratagèmes, parfois très audacieux: certaines plantes produisent des phéromones pour attirer les mâles, d'autres imitent carrément le corps femelle de l'insecte et le mâle cherche alors à s'accoupler avec la fleur... **JG**



Le coloris bleu est rare chez les orchidées.

J. GRETILLAT



Les vandas développent des racines impressionnantes.

J. GRETILLAT

pages se font idéalement avec de l'eau douce additionnée d'engrais dilué. Dans ses régions d'origine, la floraison des vandas a lieu toute l'année. Chez nous, si les conditions sont optimales et la plante mature, on peut espérer deux floraisons par an. Celle-ci dure deux mois. Si la plante ne fleurit pas alors qu'elle pousse bien, la cause est sans doute le manque de lumière.

## CHRONIQUE DU CHÂTEAU DE PRANGINS

# Les fruits préférés des barons

Bernard Messerli

**Aperçu du goût des barons du XVIII<sup>e</sup> siècle pour les fruits.**

Malgré leur noble aristocratie et leur grande richesse, les barons de Prangins aimaient la vie à la campagne, le contact et l'aide aux gens de la terre et appréciaient aussi les repas d'une certaine simplicité (mais non d'une simplicité certaine!). Parcourant le journal de Louis-François Guiguer, baron de la troisième génération, j'ai tenté de percevoir le goût de cette famille seigneuriale de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle pour les fruits.

Les cerises tiennent une place particulière dans l'attrait champêtre de Louis-François et de son épouse Mathilda. En novembre 1773, ils font planter des cerisiers « en quinconce équilatéral » en utilisant « le graphomètre de Monsieur Lespinasse ». Ce personnage, genre de mentor du baron, apparaît dans le Journal chaque fois qu'une question technico-scientifique un peu pointue doit être discutée. Quant au graphomètre, l'*Encyclopédie d'Yverdon* nous dit qu'il « sert à résoudre toutes les questions de géométrie pratique, en donnant la mesure des angles ». Ces arbres seront contrôlés en avril 1779 (« Les cerisiers et leurs feuilles lui sont montrées »). Un dimanche de février 1775, le baron note que « La plantation de ceri-



Les nobles poires (ici Bosc) se dégustaient parfois à l'aigre-doux.

B. MESSERLI

siers, accrue dans la longueur de la terrasse qui domine le lac... ».

A l'occasion d'une promenade estivale à Aubonne, le couple se régale de cerises. En juin 1779, ils se réjouissent de ce que « Les cerisiers visités promettent une belle récolte pour la première ». Sans doute se plaisent-ils à déguster un potage aux cerises garni de deux à trois bouillons, clous de girofle, cannelle, sel et quarteron de beurre. A plusieurs reprises, il est fait mention de poiriers et de pommiers, que l'on préfère en lignes.

« Monsieur Bazin part pour Genève le mercredi matin et vient pour demander une commission pour choisir 32 pommiers chez le jardinier Merlin logé tout près de la porte de Suisse à Genève. Ils sont destinés au verger des Avullions, déjà tout mesurés, minés et les places des arbres désignés ». Les Reinettes (Renettes) ou

courtpendus (Courpendu) semblent les plus conseillées.

## En plein-vent ou en espaliers

Les citations de pêchers (pêchiers), amandiers et abricotiers montrent qu'ils étaient installés en plein-vent ou en espaliers pour ces derniers. Outre les mûriers (meuriers) pour l'élevage du ver à soie, les noisetiers, noyers et châtaigniers sont cités à plusieurs reprises. Grâce à l'*Encyclopédie économique* (de Berne), les châtaignes quittant leur connotation de fruits populaires, s'apprécient « rôtis & assaisonnés avec du jus d'oranges & du sucre ». En octobre 1777, la baronne observe « quantité d'arbustes d'épines-vinettes dont le fruit est d'une plus grosse espèce que l'on n'en voit communément » et « Madame Guiguer en ordonne l'emploi pour la table ». Quant aux pruniers... néant!

## À TABLE

# Poule au pot « Henri IV »

Recette pour 4 personnes.  
Temps de préparation: 15 minutes.  
Temps de cuisson: 3 à 4 heures.  
Matériel: 1 cocotte.

## Viandes mijotées

En ce début d'automne n'aurait-on pas envie d'une viande mijotée? Nos prochaines recettes leur seront dédiées.

Le mot « mijoter » vient de l'ancien français mijot « fruitier », la resserre où l'on laissait mûrir lentement les fruits.

Mijoter, c'est faire cuire lentement ou finir de cuire à petit feu des mets, généralement en sauce.

En boucherie, les viandes à mijoter sont des pièces de 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> catégories qui, en cuisant longuement dans un bouillon, du vin ou de la bière avec une garniture aromatique, deviennent tendres et savoureuses.

La poule au pot est une ancienne recette qui permet de mettre en valeur une viande de volaille qui ne se prête plus à une autre forme de préparation.

## Ingrédients

1 poule de 1,2 kg environ  
2 l eau  
1 cs de sel  
1 bouquet garni comprenant carottes, oignon piqué, poireau et céleri  
300 g de légumes racines et poireau  
200 g de pommes de terre  
20 g de fines herbes

## Préparation

Laver, essuyer et blanchir la poule. Porter l'eau à ébullition et y poser la poule, ajouter le sel. Ecumer le fond à l'aide d'une louche.

Après soixante minutes de cuisson, ajouter le bouquet garni.



Ce type de volaille ne se prête plus à une autre forme de préparation.

M. GOBAT

Après environ trois heures de cuisson, contrôler avec une fourchette. La viande des cuisses doit glisser facilement de la fourchette. Laisser reposer au chaud.

Enlever la chair de la carcasse de poule, couper grossièrement et dresser en marmite ou directement en assiette. Remettre la carcasse au fond de la cocotte et rectifier l'assaisonnement.

Pendant ce temps, étuver les légumes avec un peu du fond obtenu.

Dresser en intercalant avec les légumes et la viande de poule. Saupoudrer de fines herbes, couvrir de soupe, mettre en ébullition et servir.

La poule au pot peut être accompagnée de fruits à la moutarde ou d'aillettes rouges.

MARLYSE GOBAT (JB)