

JARDINAGE

L'ail des ours se dévoile au printemps

Joséphine Gretillat

Plante vivace, l'ail des ours possède de nombreuses vertus pour la santé. Sa culture demande de respecter certaines exigences.

Dès la fin de l'hiver, l'ail des ours sort de terre et profite de la lumière alors que les bois n'ont pas encore leurs feuilles déployées. Le sous-bois frais étant son habitat de prédilection, il s'agira de lui trouver une situation appropriée dans le jardin.

On peut cultiver l'ail des ours à condition de respecter certaines exigences telles

qu'un coin ombragé, un sol riche en humus et humide. Si les conditions lui plaisent, alors, petit à petit, une multitude de petites feuilles sortiront dès la fin de l'hiver sur un de ces terrains où «rien ne pousse bien»!

Un nom étrange

L'ail des ours (*Allium ursinum*) se trouve dans toute l'Europe à l'exception de la région méditerranéenne. Partout où il y a de l'ombre et de la fraîcheur, on peut le trouver: dans les forêts humides et fraîches, dans les haies, dans les ravins, le long des ruisseaux, jusqu'à 1500 mètres d'altitude. Il se développe parfois en grandes colonies.

Son nom viendrait du fait que l'ours, à la sortie de son hibernation, consommerait de grandes quantités de cette plante pour se reconstituer et se détoxifier. Cela reste toujours à confirmer. Sans doute les anciens l'ont-ils nommée ainsi pour souligner la puissance de ses effets bénéfiques sur les hommes.

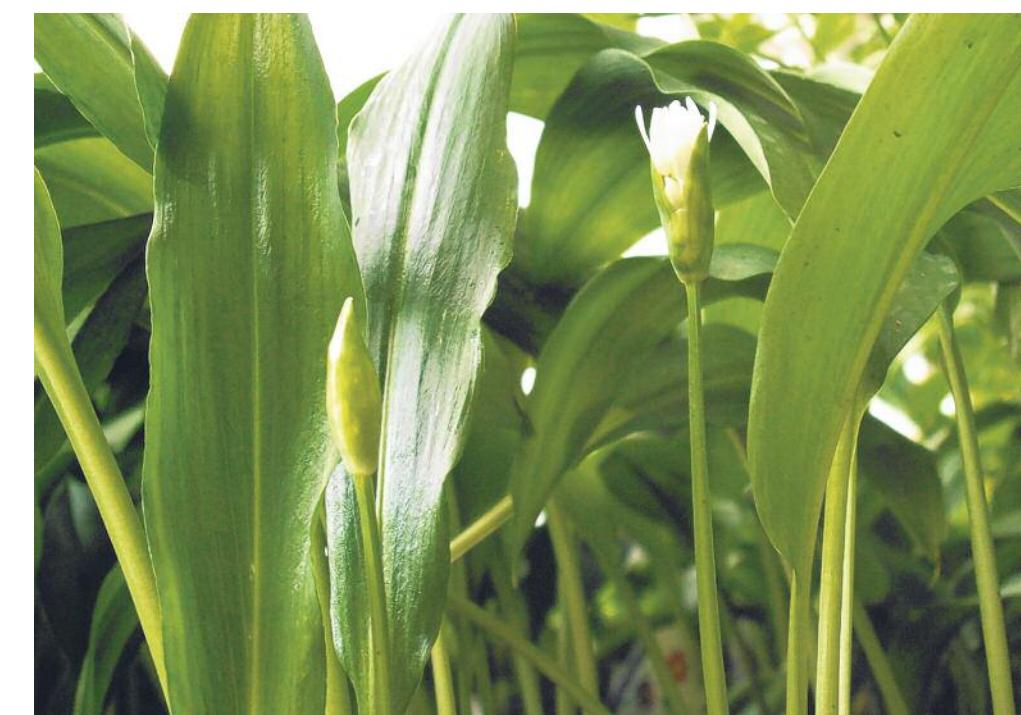
Une plante printanière

Plante vivace mais fugace, l'ail des ours n'est visible qu'au printemps. Un bulbe souterrain allongé émet deux ou trois feuilles ovales lancéolées et longuement pétiolées en mars-avril. Elles dégagent spontanément ou après un léger froissement une odeur d'ail. Peu après apparaît une hampe florale portant une ombelle de petites fleurs blanches en étoile qui ont aussi la saveur ailée.

Dès la maturation des graines (noires et rondes, enfermées dans des capsules), la plante fane et disparaît. Il est donc impossible de la trouver en été. Les fourmis apprécient fort les graines de l'ail des ours; en les véhiculant jusque dans leur fourmilière, elles participent à la dissémination de cette plante.

L'adopter au jardin

Choisir un coin bien ombragé, au pied d'un bosquet d'arbres ou d'arbustes – des feuillus, mais pas de résineux. Le sol doit être riche en humus et légèrement humide. Des jeunes plants ou des graines s'achètent dans le commerce. On peut aussi prélever des graines dans la nature à la fin



Rechercher l'ombre et la fraîcheur pour cultiver l'ail des ours dans son jardin.

J. GRETILLAT

du printemps. Semer en place ou en pépinière ombragée. La multiplication se fait aussi par transplantation de bulbilles en fin d'été ou en automne.

Il est conseillé de ne pas cueillir de feuilles la première année mais de laisser la plante bien s'installer. Elle disparaît l'été pour reconstituer les réserves de ses bulbilles. Dans de bonnes conditions, l'ail des ours aura vite fait de former un tapis dense qui s'étend d'année en année. Il peut même devenir invasif si les conditions lui plaisent!

Ses utilisations

La consommation de l'ail des ours remonte à la nuit des temps. On a retrouvé du pol-

len dans de très anciens sites néolithiques. Ses vertus médicinales étaient déjà connues des Celtes et des Germains. Celles-ci sont dues à sa grande richesse en huile sulfurée ainsi qu'en vitamine C. On lui a découvert des propriétés amagrassantes mais aussi dépuratives, hypotensives et antiseptiques.

En cuisine, tout se mange dans l'ail des ours: les bulbes, les feuilles, les boutons floraux et les fleurs. L'ail des ours aromatise les salades, les soupes et les huiles. Il s'utilise parfaitement en pesto ou agréablement le sérè, divers fromages ou les moutardes. On en fait aussi un délicieux beurre aromatisé pour les grillades.

Attention aux confusions!

Si vous récoltez l'ail des ours dans la nature, il existe des risques de le confondre avec le muguet et le colchique qui sont, pour leur part, toxiques. En effet, ces trois plantes peuvent pousser côte à côte et leur feuillage se ressemble.

La forme des fleurs ainsi que l'odeur ailée des feuilles de l'ail des ours lorsqu'on les froisse permet de faire la distinction. La consistance des feuilles, tendre chez l'ail des ours et coriace chez le muguet, voire très coriace chez le colchique, est une autre des caractéristiques de différenciation.



Les boutons floraux et les fleurs sont aussi comestibles.

J. GRETILLAT

CHRONIQUE DU CHÂTEAU DE PRANGINS

Les cerisiers étaient entés...

Bernard Messerli

Le verbe «enter» a disparu du langage moderne. En jardinage, il équivaut à «greffer».

Pendant l'été, le baron de Prangins supervisait l'écussonnage des arbres fruitiers, c'est-à-dire la pose d'un bourgeon d'une variété sur un sauvageon. On entait ou on greffait?

«Leçon de pratique donnée par Monsieur Delaflechère pour enter en écusson. Il y a joint quatre pages de doctrine dont il a bien fallu le remercier». En date du samedi 11 juillet 1772, le troisième baron de Prangins, Louis-François Guiguer, a inscrit dans son journal ce moment d'écussonnage. Sur quelle essence? Quatre ans plus tard, mi-juillet 1776, on l'indiquera: «Le jardinier Merlin de Genève est arrivé avec un ouvrier et se propose de commencer les greffes aux cerisiers du bois».

Enter ou greffer, le baron navigue entre les deux termes. Le premier est en vogue dans différents métiers, comme nous le montre l'*Encyclopédie d'Yverdon*, vers 1780. En architecture, se dit de deux pièces de bois assemblées bout-à-bout. Aujourd'hui, on préfère «abouter». Dans une filature, c'est doubler le fil sur un certain nombre d'aiguilles. En fauconnerie, c'est lorsqu'un oiseau a une penne froissée, rompue. Et pour le jardinier, l'*Encyclopédie* renvoie



Bourrelet de greffe sur l'abricotier Royal du potager.

B. MESSERLI

à la greffe. GREFFE, s.f., Jard, c'est proprement une partie d'une jeune branche d'un nouveau rejeton de l'année, prise sur un arbre que l'on veut multiplier, pour l'insérer sur un autre arbre qui sert de sujet et dont on veut améliorer le fruit ou changer l'espèce.

Une idée persistante

Cette idée d'améliorer le fruit, voire de changer l'espèce, est persistante. «Les Anciens ont prétendu que le rosier greffé sur le houx donnait des roses vertes, que la vigne greffée sur l'olivier donnait des raisins plein d'huile; qu'en introduisant des aromates ou des médicaments dans la fente d'une vigne en la greffant, on obtenait des raisins laxatifs ou onguentifères, etc.», remarque le chercheur français Lucien Daniel en 1889. Des textes actuels, notamment sur internet,

montrent qu'on peine à comprendre qu'il s'agit seulement d'un type de clonage, une multiplication végétative un peu comme le bouturage ou le marcottage. Le langage moderne a effacé «enter», sauf pour le prunier d'Ente, l'arbre qui donne le pruneau d'Agen. Les juristes vous diront que si vous allez au greffe du tribunal, vous pouvez trouver des textes juridiques entés de certains ajouts...

Pour revenir à la première note tirée du journal de Louis-François, le lecteur aura remarqué cette sorte de soupir narquois, très aristos: «...Il a bien fallu le remercier»; sous-entendu: ceci après que ce Monsieur ait cassé les pieds à tout le monde avec ses histoires d'écusson. Bon, j'ai pris bien garde de ne pas vous balancer quatre pages de doctrine. Pas besoin de me remercier!

À TABLE

Potée de choux-raves

Recette pour 4 personnes

Temps de préparation: 20 minutes

Temps de cuisson: 1 h ½ à 2 h

Un légume qui revient à la mode

Le chou-rave est une variété de chou qui vient du bassin méditerranéen occidental. La boule formée par la tige renflée constitue un légume dont le goût rappelle celui du navet, c'est-à-dire doux et légèrement sucré. On a tendance à cultiver surtout le bulbe, mais les feuilles et les tiges sont aussi comestibles. Il existe deux variétés de choux-raves: le blanc pour affourager le bétail et le jaune que l'on consomme. Il peut se manger cru, râpé en salade, ou cuit, en potage, purée, ragoût, farci ou encore sauté, par exemple.

Le chou-rave aime les températures fraîches et préfère être cultivé au printemps ou en automne. C'est un excellent légume de garde et on le consomme de septembre à fin mars. Pendant la dernière guerre mondiale, le chou-rave était un légume de grand intérêt. Après le conflit, il eut la réputation d'être un légume de peu de valeur, contre-coup d'une présence obligée dans l'alimentation quotidienne. Mais aujourd'hui, il connaît une période de renaissance. Les principaux composants du chou-rave sont le sucre, les vitamines et les minéraux. Du point de vue nutritionnel, il est excellent pour la santé.

Ingédients

- 1,2 kg de choux-raves
- 1 oignon
- 2 cs d'huile
- 1,5 l d'eau
- 2 cc de sel
- 1 cs de bouillon



Une recette savoureuse, facile à réaliser.

J. GIRARDIN

8 pommes de terre moyennes
Lard, saucisse, viande fumée

Préparation

Laver, pelier, couper les choux-raves en lamelles.

Faire revenir l'oignon coupé dans l'huile.

Déposer les choux-raves.

Mouiller.

Faire cuire 1 heure et demie à 2 heures.

Après 45 minutes de cuisson, ajouter les pommes de terre pelées.

Ajouter la viande selon la grandeur et la variété des morceaux dès le départ de cuisson et la saucisse environ 45 minutes avant la fin de la cuisson.

Dresser dans un plat chaud.

JOSETTE GIRARDIN (NE)