

## JARDINAGE

## Le figuier dévoile tous ses secrets

Joséphine Gretillat

**Emblème du bassin méditerranéen, le figuier aime la chaleur mais peut s'adapter au nord, à condition de lui offrir une situation ensoleillée et abritée.**

*Ficus carica* est le plus rustique des ficus puisqu'il est le seul du genre à habiter les régions tempérées. D'ailleurs, il est étonnant de penser que les autres ficus connus sont des plantes d'appartement comme *Ficus benjamina*, *Ficus lyrata* ou *Ficus pumila*!

Le figuier est cultivé depuis des millénaires. Il semble acquis que des feuilles de figuier auraient caché la nudité d'Adam et Eve et non pas des feuilles de vigne! Il apparaît

souvent dans les mythes créateurs et il est un symbole de paix: c'est sous un figuier que s'abrita la louve qui nourrit Remus et Romulus, Krishna grandit à l'abri d'un figuier et enfin, l'arbre sacré de Boudha était le figuier.

## ■ Culture

Le figuier est un petit arbre de 3-4 mètres de haut, voir plus dans les régions à climat doux. Robuste et prolifique, il peut produire pendant très longtemps. Il n'a pas d'exigences particulières vis-à-vis du sol mais il le préfère profond, drainant et bien nourri. Apporter de l'engrais au printemps uniquement. La taille n'est pas nécessaire mais elle permet de contenir la plante et couper l'extrémité des rameaux accélère la maturité des fruits. Toutes les parties de la plante contiennent un latex blanc irritant qui peut provoquer des démangeaisons à son contact.

Le figuier résiste à des gels de -15 à -18°C. Choisir une exposition abritée des vents froids, la plus chaude possible et un sol bien drainé. Éviter de donner trop d'engrais et/ou trop tard sinon cela risque de retarder la lignification des pousses et donc sa résistance au froid.

■ Variétés  
Chez le figuier, il existe des individus mâles appelés «caprifiguiers» ou «figuiers sauvages» qui ne donnent pas de fruits comestibles et des individus femelles ou figuiers domestiques auxquels se rattachent les variétés cultivées.

Elles peuvent être bifères ou unifères. Les unifères fructifient une seule fois en fin d'été. Les bifères donnent deux récoltes par an. Ces dernières se cultivent en zone méditerranéenne car cultivées plus au nord, les gels de printemps détruiraient la première production tandis que la deuxième n'aurait pas le temps de mûrir à l'automne.

La plupart de nos variétés sont dites parthénocarpiques, c'est-à-dire qu'elles arrivent à maturité sans qu'il y ait eu fécondation. D'autres variétés ont besoin d'un insecte pollinisateur, le blastophage, et de la présence d'un autre figuier à proximité.

## ■ Reproduction

La sexualité du figuier, plutôt compliquée et originale, est longtemps restée un mys-



Les figes mûrissent en fin de saison.



Les fruits prennent naissance à l'aisselles des feuilles.

J. GRETILLAT

tère. La fige n'est pas un fruit botaniquement parlant. C'est un réceptacle charnu en forme d'ampoule creuse, à l'intérieur de laquelle se trouvent des fleurs mâles et des fleurs femelles. Les figuiers femelles donnent deux types de figes selon la saison.

- Les figes fleurs ou figes retardées, qui se forment en hiver et mûrissent vers le mois de juin. Elles sont obligatoirement autofertiles (parthénocarpiques) vu qu'il n'y a pas de pollen disponible à cette saison. Elles se forment sur le bois de l'année précédente et passent l'hiver au stade «grain de poivre» pour reprendre leur développement au printemps.

- Les figes vraies ou figes fruits ou figes d'automne, qui se forment à la fin du printemps à l'aisselle des feuilles des pousses de l'année et qui mûrissent en août-septembre.

La fécondation du figuier fait intervenir une petite guêpe noire de deux millimètres de long, le blastophage, qu'on ne trouve qu'au sud. Le blastophage assure la pollinisation des fleurs femelles. En échange, le figuier l'abrite et le nourrit. Cet insecte passe quasiment toute sa vie dans le figuier. Il s'insinue dans le fruit par l'ostiole (le petit trou sur le fruit, à l'opposé du pédoncule).

La sélection a permis de créer des variétés qui n'ont

plus besoin du blastophage pour produire des fruits.

Les figuiers femelles sont aussi classés en 3 catégories.

- Le figuier unifère ou bifère qui produit par parthénocarpié (sans pollinisation). C'est dans cette catégorie que l'on trouve nos variétés cultivées.

- Le figuier Smyrne, unifère, qui produit des fruits par pollinisation du blastophage. En l'absence de pollinisation, les fruits avortent et tombent.

- Le figuier San Pedro, bifère. Les figes fleurs sont parthénocarpiques, mais les figes d'automne doivent être pollinisées par le blastophage sinon elles tombent.

## CHRONIQUE DU CHÂTEAU DE PRANGINS

## Le vinettier, arbuste oublié

Bernard Messerli

**Les barons appréciaient l'épine-vinette pour ses nombreux usages.**

Fort appréciée des barons de Prangins pour ses usages multiples et divers, l'épine-vinette a disparu de notre assiette et de notre pharmacopée. Elle a même été ignorée de l'assortiment de petits fruits de notre potager historique. Dommage!

«Il s'y trouve une quantité d'arbustes d'épines-vinettes dont le fruit est d'une grosse espèce que l'on en voit communément. Nous en rapportons une branche et Madame Guiguer en ordonne l'emploi pour la table.» L'automne installé, Louis-François Guiguer s'offre une promenade en cariolet dans le petit bois de pins, sans doute à quelques encablures du lac. Il constate que les feuilles n'ont pas encore commencé à choir et se réjouit de sa trouvaille baccifère. Que va-t-on faire dans les cuisines du château avec cette branche garnie de fruits?

«On en fait des confitures, qui sont en réputation.» *L'Encyclopédie d'Yverdon* (vers 1772) ajoute que «le suc exprimé entre aussi dans plusieurs préparations, on en conserve sous l'huile. On trouve chez les confiseurs les grains d'épine-vinette confits avec le sucre, aussi-bien que la gelée des mêmes fruits».

Branche fruitière d'épine-vinette peinte par Louis Benoît (1755-1830); planche tirée de *Des plantes à croquer!*

L'encyclopédie yverdoise ajoute quantité d'informations médicales, pour lecteur avisé, du genre apothicaire: «Le suc de berberis entre dans le sirop magistral astringent; ses pépins dans la poudre astringente, dans l'électuaire de psyllium, de diaprun, la confection hyacinthe, le diascordium, etc.» S'y ajoutent les propriétés tinctoriales: «Son bois est jaune, ainsi que sa racine, dont on peut faire la plus belle teinture».

## Fruit à croquer

L'herbier peint du Neuchâtelois Louis Benoît (vers 1790; une partie des planches ont été rééditées en 2014 par la Bibliothèque publique et universitaire de Neuchâtel sous le titre *Des plantes à croquer!*) indique: «Son fruit, lorsqu'il est vert, peut remplacer les câpres. Mûr, il est acide, agréable surtout lorsque les premières

gelées l'on rendu plus vineux. Cuit et passé, il devient un sirop qui désaltère et rafraîchit. On en fait d'excellentes confitures, des dragées».

Le terme «grosse espèce» du baron m'intrigue. J'explore, mais en vain, le monde épineux des Berberis. Espèces et variétés confondues, mon catalogue de chez Hillier propose un choix de presque 200 sortes. La plupart des cultivars, en tout cas ceux à feuilles rougeoyantes, font la joie des aménagistes d'aires autoroutières. D'indigène, mon *Flora Helvetica* ne montre que le *Berberis vulgaris*, l'espèce détestée des paysans qui le connaissent comme abri à rouille des blés. Je croise parfois un pied de vinette dans les forêts calcaires du Jura. Si l'on coupe une vieille plante, les rejets donnent de plus gros fruits. L'«espèce» considérée par Louis-François?

## À TABLE

## Bœuf à la mode «minute»

Recette pour 6 personnes.  
Temps de préparation: 30 minutes.  
Temps de cuisson: 15-20 minutes.

## Autour d'émincer...

Une manière de cuisiner en lien avec notre emploi du temps. Emincer donne la possibilité de préparer à l'avance la viande en lanières ainsi que la marinade et permet de choisir des légumes de saison. Ces produits sont à entreposer au frais jusqu'à leur cuisson. Selon les envies, il est possible d'utiliser un autre type de viande, comme du porc ou du poulet.

## Ingrédients

50 g de noix de cajou grillées  
1 cc de beurre à rôtir  
1 cs d'huile Holl ou de pépins de raisin  
500 g de rumsteck en lanières  
Fécule de maïs  
1 cc de poivre du Sichuan écrasé  
2 gousses d'ail émincées  
3 oignons émincés  
2 poivrons en lanières  
200 g de carottes en julienne  
1 à 2 courgettes émincées  
200 g de petits pois  
**Sauce d'assaisonnement**  
1 dl de jus de pommes  
1 dl de bouillon de viande  
2 cs de vinaigre de vin  
3 cs de miel ou de confiture abricot  
3 cs de ketchup  
3 cs de sauce soja  
3 pincées de curry  
3 pincées de paprika  
3 pincées de poivre de Cayenne

## Préparation

Dans une grande poêle à frire ou un wok, ajouter le corps gras.



Cette recette a l'avantage de pouvoir être préparée à l'avance.

Faire sauter les lanières de viande préalablement passées dans la fécule.

Ajouter le poivre du Sichuan, puis réserver.

Faire suer l'ail et les oignons.

Ajouter le reste des légumes: poivrons en lanières, carottes en julienne, courgettes émincées et petits pois.

Cuire environ huit minutes.

Assaisonner en y ajoutant la sauce préparée au préalable, faire revenir quelques minutes.

Ajouter la viande, porter à ébullition, rectifier l'assaisonnement et incorporer les noix de cajou grillées.

Dresser dans des bols.

Servir avec du riz ou des nouilles.

COLETTE ANDREY (FR)