

JARDINAGE

Graminées ornementales: quel choix!

Joséphine Gretillat

De plus en plus populaires grâce à leur diversité et leur beauté, les graminées offrent un choix toujours plus abondant et permettent toutes sortes d'utilisations. Profitons-en!

Elles ravissent les passionnés de jardins épurés en donnant une touche moderne très design, ceux qui aiment les associer avec des vivaces pour en alléger les massifs et les amateurs de jardins naturels par leur simplicité. A la fois éléments structurants et de contraste, les graminées apportent souplesse, mouvement, légèreté et lumière. Comme on en trouve pour toutes les situations, de toutes les couleurs et de toutes les tailles, elles sont amenées à jouer un rôle très important dans les jardins.

Utilisations

Les graminées ont de multiples usages: alors que certaines sont parfaites comme plantes couvre-sols, d'autres s'utilisent dans les massifs de vivaces ou sont plantées en solitaire. Elles peuvent se révéler très utiles comme plante écran pour cacher une vue ou très décoratives cultivées en pots. Certaines embellissent le bord des biotopes et d'autres sont recherchées pour en faire des bouquets. **Arundo donax «Variegata»:** la canne de provence pa-

nachée est plus petite et moins rustique que l'espèce originale. Les feuilles sont larges et striées de blanc crème. Cette graminée est très attrayante cultivée en pot et convient bien aussi en isolé et comme plante écran. Multiplication par division.

Chasmanthium latifolium: ses épillets se balancent à l'extrémité des tiges recourbées et sont parfaits pour les bouquets frais ou secs. Les fleurs passent au bronze en automne et restent très jolies en hiver. Utilisation: couvre-sol, fleur coupée, pot. Multiplication: semis ou division.

Calamagrostis x acutiflora «Karl Foerster»: elle peut être utilisée seule ou en petits groupes, en pot ou comme plante écran. Le port de la plante est toujours bien droit même après une forte pluie. La plante est souple et ondule avec le vent. Les fleurs forment des plumets étroits et verticaux qui durent longtemps pendant l'hiver. Multiplication: seulement par division.

Culture

Les graminées sont de culture plutôt facile; elles ne demandent que peu d'entretien et font partie des plantes les plus résistantes aux problèmes sanitaires.

La multiplication: elle se fait par semis ou par division de souche. Le semis se pratique pour quelques variétés et principalement pour reproduire l'espèce. La majorité des variétés cultivées doit être multipliée végétativement par



J. GRETILLAT

Pennisetum alopecuroides: légère, plumeuse, une graminée très attrayante qui fleurit à la fin de l'été.

division pour garder leurs caractéristiques originelles. Les meilleures périodes pour la division et la transplantation sont la fin du printemps-début de l'été pour les graminées d'été et la fin de l'hiver-début du printemps ou la fin de l'été-début de l'automne pour les graminées de printemps.

Les graminées de printemps (Stipa, Carex, Briza, Festuca) démarrent tôt à la fin de l'hiver et fleurissent jusqu'au début de l'été avant d'entrer dans une période de repos plus ou moins intense selon les espèces.

A la fin de l'été, elles se développent à nouveau jusqu'à

l'arrivée de l'hiver. Les graminées d'été (*Arundo*, *Miscanthus*, *Panicum*, *Pennisetum*) poussent plus tard, aiment le soleil et le chaud et fleurissent vers la fin de l'été. Le feuillage de nombreuses graminées d'été présentent de magnifiques couleurs automnales.

La taille: la plupart des graminées restent belles en hiver et le givre ou la neige leur donnent beaucoup de charme. Il serait dommage de les tailler à la fin de l'automne. En outre, le feuillage et les chaumes protègent la souche contre le froid et le gel. Préférez une taille à la fin de l'hiver, avant le démarrage des nouvelles pousses.

L'agenda des cultures ...

Les dernières récoltes

En plaine: semer les derniers navets, radis d'hiver et oignons blancs. Protéger les courges des limaces, dégager le feuillage autour des fruits pour qu'ils soient plus au soleil et mûrissent. Blanchir les scaroles, les pains de sucre et les cardons en les recouvrant d'un plastique noir la nuit et jusqu'à midi. Attention de découvrir s'il fait trop chaud! Effeuillement des plants de tomates pour les faire mûrir, cesser les arrosages réguliers pour éviter de nouveaux rejets. Diviser les plantes vivaces dans les massifs, nettoyer et apporter un peu de compost.

Rentrer les plantes grasses dans une pièce lumineuse, mettre les plantes sensibles qui sont en pots près de la maison et les protéger en cas de nuits fraîches. Planter les bulbes précoces de perce-neige et de crocus dans une terre ameublie et enrichie de compost. Repiquer les pensées, myosotis et pâquerettes dans les jardinières ou en plates-bandes bien préparées. Scarifier la pelouse pour extraire les mousses du sol compacté et ratisser les feuilles mortes malades des arbustes ou arbres fruitiers. Bouturer par marcottage des rameaux de groseilliers ou de cassissiers sur place.

En montagne: les récoltes arrivent gentiment à leur fin et la pluie froide de l'automne ne favorise pas la maturité des courgettes, pâtissons et courges. Conserver uniquement les beaux fruits; éliminer les petits qui ne se développeront plus. Surveiller les carreaux de carottes qui font le bonheur des taupes en cette saison! Retourner des bouteilles en PET sur un bâton, en planter plusieurs au bord et dans vos cultures. Les vibrations des bouteilles par le vent éloignent les rongeurs pour un moment. Rabattre les rosiers de moitié, tailler les pousses inutiles autour des lilas, cytises, pruniers et autres petits arbustes. Couper la tête des choux de Bruxelles, ce qui arrêtera la croissance des plantes mais donnera de la vigueur au développement des petits choux à l'aiselle des feuilles. Planter les bisannuelles et acheter dès que possible vos bulbes de tulipes et jonquilles. Ceux vendus en arrière-saison ne sont jamais les plus beaux!

KARINE CALAME

CHRONIQUE DU CHÂTEAU DE PRANGINS

Des racines et des humeurs

Bernard Messerli

Au XVIII^e siècle, certaines racines aidaient à la circulation des humeurs... Au sens de l'époque s'entend!

«Comment allez-vous?». Cette banale question que l'on pose dès que l'on croise quelqu'un, était aussi fort usitée dans les multiples réseaux sociaux des barons du château de Prangins. Avec une nuance d'importance: sa signification première. Elle faisait allusion au fonctionnement des intestins et des reins. «Comment allez-vous évacuer vos selles et vos urines?», aurait été sans doute

plus juste et plus complet! Toujours cet antique souci des humeurs!

Les humeurs, au XVIII^e siècle, c'est tout ce qui peut se mouvoir, circuler, s'épancher, s'excréter, sécréter, se résorber... Bref, tous ces fluides qui devraient circuler dans les cavités du corps. Les verbes de mobilité utilisés se retrouvent dans toute la pharmacopée de l'époque, celle des racines en tête. S'agissant d'ouvrir, de désobstruer, de diviser les humeurs, tout cela d'une manière courante (si j'ose dire) et sans échauffement, on se contentait des cinq racines apéritives mineures. La première, Ononis, «soulage dans la néphrétique et les suppressions d'urine», encyclopédie

dixit. Le câprier fut remis en vogue «pour dissiper les vapeurs». Les panicauts (chardons) «sont utiles aux personnes maigres et desséchées». Les chiendents «poussent doucement les urines» et «sont indiqués principalement dans les obstructions commençantes». Quant à la garance, c'est seulement l'espèce cultivée (*Rubia tinctorum sativa*) qui s'utilise en médecine.

Dans les cas aigus, lorsqu'il fallait «résoudre puissamment les humeurs» et lorsque l'on ne craignait pas les «échauffements», il semblait préférable de choisir les cinq racines apéritives majeures: celles de l'ache, de l'asperge, du fenouil, du persil et du petit houx. Le suc de la première, l'ache, est «bon contre la pierre», c'est-à-dire les calculs rénaux. Pour l'asperge, c'est l'espèce sauvage qui «est souvent préférée, comme étant un apéritif plus tempéré». Le fenouil «entre dans beaucoup de compositions officinales». C'est grâce à la présence d'un «sel âcre» que le persil est «propre à désobstruer, à provoquer les urines et les règles». Les *Ruscus* (petits-houx), avec leurs vertus «propres à lever les obstructions des reins et faciliter le cours des urines», confirment les vertus apéritives. Cet adjectif s'entendait dans un sens beaucoup plus large que la stimulation de l'appétit... et avec un lien plus marqué du côté de l'injonction «santé!».

À TABLE

Patates farcies au Maréchal

Recette pour 4 personnes.
Temps de préparation: 30 minutes.
Temps de cuisson: 15-20 minutes.

Un dur au cœur tendre

Il faut chercher les origines du fromage Le Maréchal dans la conjonction du génie et de la passion. Deux qualités propres à Jean-Michel Rapin, artisan fromager à Granges-Marnand, qui a pressenti les attentes du consommateur pour les produits authentiques du terroir.

Pendant la période hivernale, en plus du foin donné, les vaches reçoivent un complément naturel de lin bénéfique tant pour la santé de l'animal que pour la composition équilibrée des acides gras Omega 3 que l'on retrouve dans Le Maréchal. Pour mettre en valeur le goût de cette pâte mi-dure au lait cru affinée aux herbes, voici une recette de pommes de terre farcies au soufflé de Maréchal.

Ingrédients

8 pommes de terre moyennes, cuites en robe des champs, pelées
2 poireaux, parés, émincés finement

Soufflé de Maréchal

1 cs de beurre
2 cs de farine
2 dl de lait
sel
poivre
muscade
3 jaunes d'œufs
200 g de fromage râpé Le Maréchal
3 blancs d'œufs

Préparation

Evider les pommes de terre cuites avec la cuillère parisienne, les poser dans un plat à gratin beurré.



COMMISSION CULINAIRE APV

Une recette originale pour savourer le fromage Maréchal.

Faire une sauce béchamel assez épaisse, cuire environ 2 minutes. Assaisonner, laisser refroidir légèrement.

Ajouter les jaunes d'œufs, le fromage; mélanger.

Battre les blancs d'œufs en neige, incorporer délicatement et remplir les pommes de terre.

Mettre au four préchauffé à 180°C pendant 15-20 minutes.

Faire fondre 1 cs de beurre dans la poêle, étuver les poireaux 5 minutes. Assaisonner avec sel et poivre.

Garnir les assiettes avec un peu de poireaux et poser la pomme de terre sur ce lit. Servir avec une salade de saison.

COMMISSION CULINAIRE
DES PAYSANNES VAUDOISES (APV)