



Ombelles et petites dentelles...

INVITONS AU JARDIN CES BELLES SAUVAGEONNES TRÈS
ÉLÉGANTES ET RECONNAISSONS LEURS BIENFAITS.

L'angélique (*Angelica archangelica*) est l'une des ombellifères les plus connues. Ses fleurs sont disposées en petits bouquets, eux-mêmes réunis en une ombelle caractéristique et sphérique. Chez beaucoup d'autres espèces, les ombelles sont plates.



Cette tapisserie mille fleurs, constituée de carvi (*Carum carvi*), achillée millefeuille, ail, origan et géranium, fournit nectar et pollen aux insectes pollinisateurs : une chance pour les fruitiers du verger!

Si le mot « ombellifère » parle à certains, leur nouvelle classification sous le nom d'Apiacées les rend presque étrangères. Pourtant, elles sont familières, occupant, ici, le bord des routes, là, nos potagers, ou trouvant place dans les plantations décoratives d'inspiration naturaliste. Carotte, persil, aneth, fenouil et autres panais font partie de cette famille aux nombreuses cousines. Pas de doute, les ombellifères appartiennent à nos paysages et ont marqué nos images de vacances : à Pâques, avec les froufrous du cerfeuil sauvage le long des haies bocagères; l'été, à la mer, avec le criste marin (*Crithmum maritimum*) ou le fenouil sauvage (*Foeniculum vulgare*); à la campagne aussi, avec les berces (*Heracleum sphondylium*)...

et les carottes sauvages (*Daucus carota*), amies des friches et des chemins. Les ombellifères offrent au jardin décontraction et simplicité, la plupart se cultivent avec facilité. Observons-les de plus près.

MATHÉMATIQUE ET MELLIFÈRE

L'ombelle décrit l'inflorescence commune à la plupart des espèces (parfois difficile à reconnaître), soit un plateau de milliers de fleurs minuscules réunies en petits bouquets. Certaines sont dotées de pétales plus grands, véritables « panneaux publicitaires » qui attirent les insectes pollinisateurs et leur permettent de se poser. « Bars à pollen » pour les abeilles et autres insectes utiles,

EN RÉSUMÉ

● **Septembre sera le moment idéal pour dénicher chez les spécialistes des variétés de choix de plantes vivaces.**

● **Dès maintenant, semez aneth, persil, panais, cerfeuil et autres comestibles ou ornementales pour l'an prochain.**



les ombellifères concourent à l'équilibre des jardins écologiques. Les nombreuses petites ombelles rosées en bouton, puis blanc crème du carvi (*Carum carvi*), ne cessent de s'épanouir de mi-juillet à fin septembre, favorisant ainsi la biodiversité!

UN PETIT AIR NATUREL

Quand elles animent nos plates-bandes, les ombellifères revêtent un aspect très champêtre. Mais elles sont à leur réel avantage dans les prairies fleuries et autres plantations d'inspiration naturelle, quand les conditions sont proches de celles de leur milieu d'origine. La belle n'est pas farouche et s'épanouit quel que soit le milieu. S'il est sec, fleurissent *Seseli gummiferum* au fin feuillage bleuté, *Laserpitium siler* aux ombelles grosses comme des ballons, ou *Ferula communis*, une géante de 2 mètres, au-dessus d'un nuage de feuillage. Sur les terrains plus humides, s'épanouit *Oenanthe javanica*. Quand le milieu est frais et ombragé, il est propice aux angéliques (*Angelica sylvestris*) et aux cerfeuil (*Anthriscus*, *Chaerophyllum*). Beaucoup préfèrent le calcaire, mais la plupart sont peu exigeantes (carottes et fenouils sauvages). Pour assurer leur culture, il faut



Les belles



À ÉVITER

● **Difficiles à contrôler, l'herbe aux goutteux (*Aegopodium podagraria*) et la berce géante du Caucase (*Heracleum mantegazzianum*). Cette dernière est certes très spectaculaire, mais les projections de sa sève sur la peau sont responsables d'une photosensibilisation et de brûlures au premier ou second degré, après exposition au soleil. Plusieurs autres (panais sauvages ou cultivés...) produisent les mêmes effets.**



ANIS ROSE
(*Pimpinella major*
'Rosea')

Cette très jolie ombellifère pousse à l'état spontané, dans les Alpes, sous deux formes : blanche ou rose. On la reconnaît facilement à l'odeur anisée de ses feuilles plutôt épaisses, rassemblées à la base de la plante.



SELINE
(*Selinum wallichianum*)

Très recherchée par les amateurs de plantes d'exception, cette ombellifère se distingue par son feuillage très finement découpé et composé, qui évoque les dentelles les plus sophistiquées. Il est facile à cultiver mais doit se ressemer seul, dans les sol légers (sablonneux).

salvageonnes

CERFEUIL DES BOIS DORÉ
(*Anthriscus sylvestris*
'Golden Fleece')

Il se naturalise très facilement au jardin où il est utile pour sa verdure précoce qui accompagne les premiers bulbes. Puis, ses ombelles blanches extrêmement légères « vaporisent » les parties ombragées durant plusieurs semaines entre mi-avril et fin juin ou début juillet.



CERFEUIL VELU ROSE
(*Chaerophyllum hirsutum*
'Roseum')

Inféodée aux sous-bois, elle garde cette belle couleur en mai et en juin où elle se marie à bien d'autres petits trésors de l'ombre. Elle ne se resseme pas et doit être régulièrement divisée (en août ou septembre) pour accroître les plantations.



ANGELIQUE POURPRE
(*Angelica* 'Vicar's Mead')

Cette angélique (comestible mais peu aromatique) se distingue très tôt par ses feuilles pourpres (plus ou moins foncées selon les semis), puis par ses grandes ombelles roses au début de l'été. Un must pour les endroits frais, qui aime se ressemer toute seule et n'est jamais envahissante.

MISES
EN SCÈNE



LE FENOUIL BRONZE
(*FOENICULUM VULGARE* 'PURPUREUM')
Son feuillage vaporeux se déploie très tôt et contraste avec les autres, mais accompagne aussi avec la même grâce les tulipes ou les pivoines. Il apporte toujours beaucoup de légèreté et de naturel par ses semis spontanés.

LE CERFEUIL (ANTHRISCUS CEREFOLIUM)
L'une des rares ombellifères qui se cultive en pot sur la terrasse, à portée de main. Le laisser fleurir permet aussi de le semer plus facilement car les graines fraîches germent bien mieux que celles achetées en sachets.





les planter jeunes afin qu'elles installent leurs racines en profondeur, puis les laisser tranquillement se ressemer toutes seules...

LES PLUS SOPHISTIQUÉES

Le cerfeuil sauvage cité plus haut fait le lien entre les sauvageonnes et les plantes sélectionnées, stars des massifs à la mode, surtout dans ses variantes à feuilles pourpre foncé ('Ravenswing'), ou à feuilles dorées ('Golden Fleece'). On trouve aussi ce pourpre chez le fenouil « bronze » (*Foeniculum vulgare* 'Atropurpureum'), devenu incontournable, et chez plusieurs angéliques. Autant de plantes sensationnelles comme *Angelica gigas* 'Atropurpurea', également pourpre, ou la très belle 'Vicar's Mead', toutes deux dotées de fleurs d'un très beau rose. Le rose teinte aussi les fleurs d'une des pimprenelles sauvages : *Pimpinella major* 'Rosea' ainsi que celles du cerfeuil velu (*Chaerophyllum hirsutum* 'Roseum'), ma préférée, dont les ombelles demeurent roses quand elle est à l'ombre fraîche. Et puis, j'admire le fin feuillage de *Selinum wallichianum* (*S. tenuifolium*) qui vaut les plus belles dentelles, mais, à ce titre, je crois qu'elles s'égalent presque toutes tant la légèreté et la distinction semblent être les marques de cette famille... ●



LIVÈCHE (*Levisticum officinale*)

Une grande plante vivace (floraison entre 1,80 et 2,50 m), dont on retrouve les vertus aromatiques. Surnommée « céleri perpétuel », elle se distingue par un arôme un peu plus balsamique et subtil qui métamorphose les soupes (côtes, feuilles) ou la moindre salade (jeunes feuilles crues, graines).



PERSIL (*Petroselinum sativum*)

Dans l'absolu, il est inutile de présenter cette reine des fines herbes, mais avez-vous seulement pensé à laisser fleurir le persil ? Ses ombelles, qui passent du vert au crème, sont décoratives avant de se ressemer.

Les comestibles



CERFEUIL MUSQUÉ (*Myrrhis odorata*)

Dans les terres lourdes ou les endroits ombragés, ce cerfeuil un peu velu remplace avantageusement le fenouil car il a la même saveur anisée. Tiges, pétioles et jeunes feuilles aromatisent salades et soupes, mais ajoutons une mention particulière pour les graines qui, quand elles sont jeunes et tendres, sont de vraies gourmandises anisées à grappiller au jardin ou à ajouter aux salades...



Texte et photos Didier Willery



BEAU ET UTILE

Allium sphaerocephalum, l'ail à tête ronde, fleurit en juillet et début août, à une époque où les orages le renversent facilement. Je l'ai associé au cumin des prés (*Carum carvi*) en les plantant dans le même trou. Les ombelles très ramifiées du carvi, qui forment presque des buissons, tiennent admirablement les têtes d'ail qui, ainsi, ne tombent plus, même sous les averses les plus fortes.

Un beau mariage

Les conseils d'un pro

BERNARD BUREAU
pépiniériste en Anjou



“ LES LÉGUMES RACINES
APPORTENT VRAIMENT DES
SAVEURS OUBLIÉES ! ”

Quels sont les plus intéressants ?

La châtaigne de terre (dont on récolte les tubercules) est amusante, et le chervis très goûteux, bien plus fin que le panais. On doit absolument redécouvrir le cerfeuil et le persil tubéreux (dont les grosses racines se consomment en purée ou ragout). De même que les céleris perpétuels - l'ache des marais (*Apium graveolens*) et la livèche (*Levisticum officinale*) -, qui aromatisent tout l'été salades et plats de viande.

Des découvertes venues de loin

Parmi les légumes et aromatiques exotiques, il y a le mitsuba (*Cryptotaenia japonica*). Vert ou pourpre, au délicieux goût de céleri qui se révèle à la cuisson, il est décoratif et utile, comme la plupart des ombellifères comestibles cultivées. Il en va de même pour le cerfeuil musqué (*Myrrhis odorata*) de nos régions, dont les tiges, feuilles et graines exhalent un délicieux arôme anisé...



Parmi les légumes perpétuels dont on redécouvre les vertus culinaires et la grande facilité de culture, il y a les Apiacées. Bernard Bureau qui les cultive, en parle très bien dans « Le potager perpétuel », coécrit avec P. Collignon, aux éditions Ulmer.

ELLES N'EN ONT PAS L'AIR...

Bien connues, elles font partie de la famille, mine de rien ! Ce sont les astrances ou radiaires (*Astrantia*), mais aussi les panicauts (*Eryngium*), qui imitent tant les chardons (*Astéracées*), ainsi qu'une petite plante alpine de Nouvelle-Zélande : l'*Azorella trifurcata*, qui ressemble à un tapis de mousse plastifiée.



Astrantia 'Roma'

Gaëc Hortiflor, 9 bis, chemin de l'Aiglerie, 49170 Savennières.
Tél. 02-41 72 21 67. www.hortiflorbureau.com