



Cueillette sur les toits de Paris.



Le potager conservatoire du château de Valmer (Indre-et-Loire).

# Des plantes belles à croquer

**PLANTATIONS** Le potager fait désormais figure de jardin d'agrément avec ses mélanges de fleurs et de légumes. Tour d'horizon de végétaux comestibles beaux à regarder.

« **O** n n'est plus dans le jardin nourricier, mais dans le potager plaisir que l'on peut même faire pousser en ville, estime Alix de Saint Venant qui veille pour sa part sur le bon développement de son potager conservatoire du château de Valmer. On en voit de plus en plus sur les toits de Paris. La multiplication des jardins partagés a également changé la donne. Ce qu'on y trouve, ce sont surtout des choses qui se mangent. » Mieux, le potager est devenu le nouveau jardin d'agrément que l'on souhaite aussi beau que bon. D'ailleurs, lors des Journées des plantes de Chantilly, cette jardinière passionnée donnera, avec Xavier Mathias journaliste auteur de plusieurs ouvrages sur le sujet et responsable de la formation continue au Potager du roi à Versailles, une conférence sur les plantes ornementales bonnes à déguster.

Ainsi l'oca du Pérou, à l'aspect de trèfle, que l'on butte comme les pommes de terre, produit des tubercules le long des tiges et des racines. Ses feuilles très acides réveillent une salade et possèdent des vertus antioxydantes. Ou encore le *Lycopersicon formosum*, appelé aussi l'arbre aux faisans, dont les très grandes tiges décoratives portent des grappes de clochettes blanches entourées de bractées. « Elles ont un goût de caramel au café, juste avant qu'il n'accroche dans la caserole », assure, en spécialiste, Alix de Saint Venant.

Les graines des fruits de la nigelle de Damas, une annuelle bleue, ont, elles, le goût des fraises Tagada, tandis que la glycine tubéreuse - à ne pas confondre avec celle qui embaume au printemps - aux grappes de petites fleurs mauves développe des tubercules que l'on cuit comme des pommes de terre mais qui restent craquants sous la dent. « J'aime les plantes multifonctions. D'une façon générale, celles dont on mange les feuilles possèdent des fleurs comestibles, encore meilleures grâce au nectar qu'elles contiennent. Les fleurs des capucines, aux couleurs chatoyantes, se mangent mais aussi les feuilles et même les fruits, à condition qu'ils soient bien verts, préparés en pickles. Parmi les variétés belles et pratiques, il y a aussi toutes les plantes aromatiques que l'on met telles quelles

sur la table pour que les convives se servent. Elles font gagner du temps à la cuisinière et poussent aussi bien en pot qu'en pleine terre. » Car c'est l'une des exigences de ces potagers d'un genre nouveau : embellir la vie mais aussi la simplifier. Notamment quand il s'agit de planter, entretenir, récolter.

Chez lui, à Saint-Prix dans le Val-d'Oise, le paysagiste Pierre-Alexandre Risser, un pro des terrasses et jardins de ville, a eu l'idée de planter légumes et plantes aromatiques dans de grands bacs carrés à hauteur de main pour préserver son dos. Bernard Bureau, pépiniériste en Anjou, s'est, lui, intéressé aux légumes perpétuels. Des vivaces pleines de bonnes surprises qu'on n'a pas besoin de replanter année après année. Ainsi le chervis, ancêtre du salsifis au goût de châtaigne, ou encore la poire de terre, un tubercule gros comme celui d'un dahlia, dont les fleurs ressemblent à de minitournesols. Elle fait de délicieuses purées, légèrement sucrées. « Ce sont pour la plupart des légumes sauvages avec lesquels les gens se nourrissaient dès le Moyen Âge. Ils permettent de se faire plaisir sans trop de soucis ni d'efforts. »

### Miser sur les aromatiques

Dans son livre *Le Potager perpétuel*, écrit avec Philippe Collignon, « M. Jardin » à « Télématin » sur France 2, Bernard Bureau en a répertorié une cinquantaine : le chénopode bon-Henri, une sorte d'épinard, ou la cive de Saint-Jacques. Riche en vitamine C, elle conserve son feuillage toute l'année, une aubaine pour les premiers pèlerins de Saint-Jacques-de-Compostelle qui en emportaient avec eux pour lutter contre le scorbut. Ou encore le poireau perpétuel à couper qui se multiplie tout seul comme une tulipe, l'oignon romcambale qui ne craint ni le froid ni le chaud. Ses tiges parfument les salades et, à partir de juin, il produit des bulbes aériens.

Outre ces légumes-feuilles, on peut aussi miser sur les aromatiques tel l'ail des ours à la belle fleur pompon dont on consomme les feuilles hachées, les graines puis les bulbes, les légumes fruits comme le melon-poire, un cousin de la tomate qui pousse très bien sur un balcon. Sans oublier les salades à couper, jolies quand elles sont mélangées dans une grande jardinière, feuillages verts, rouges et frisés. Effet garanti avec l'oreille du diable, la



1. Jeu de salades à couper. 2. Le *Crocus sativus* et son précieux safran. 3. Le potager avec vue sur Notre-Dame du chef Yannick Alléno. 4. La tomate cabosse de Gamm Vert. 5. Le chénopode bon-Henri dont les feuilles se dégustent comme des épinards.

cressonnette du Maroc, la pimprenelle, un condiment au goût de noisette.

« Il ne faut pas hésiter à faire cohabiter fleurs et légumes en tenant compte du biotope, conseille Alix de Saint Venant. Plus ils sont mélangés, moins ils sont malades. Les insectes se nourrissent des fleurs et épargnent les légumes. » De nombreuses variétés se plaisent sur les terrasses et balcons comme le goji, aux baies comestibles très à la mode actuellement. Palissé le long d'un mur, il illuminera de ses fleurs mauves. « Contrairement à ce que pensent la plupart des novices, il faut éviter les balcons plein sud, il n'y a rien de pire pour les plantes. Le vent et le soleil dessèchent tout. Au nord, ça pousse ! »

Pour dénicher quelques pépites à déguster, des pots qui assureront un joli coup d'œil au potager, l'artisan vannier capable de réaliser des carrés en osier pour le structurer de manière esthétique ou encore la nouvelle tomate cabosse de Gamm Vert, rendez-vous du 13 au 15 mai aux Journées des plantes de Chantilly. Thème de l'année : le jardin gourmand. Belle occasion de faire le plein d'idées et d'achats judicieux. ■

**Le Potager d'Alix de Saint Venant au château de Valmer**, Éditions Chêne, 35 €. **Le Potager perpétuel**, Éditions Ulmer, 22 €. **Journées des Plantes de Chantilly**, les 13, 14 et 15 mai, de 10 heures à 19 heures. Entrée : 20 €. [www.domainedechantilly.com/fr/journees-plantes/](http://www.domainedechantilly.com/fr/journees-plantes/)

CHRONIQUE  
MARC MENNESSIER  
@MarcMenessier

## Coup de froid

Alors, le réchauffement, c'est maintenant ? Certes, la France n'est pas le monde, certes, le climat ne se résume pas aux seuls caprices de la météo, mais quand même ! De la pluie mêlée de neige un 26 avril suivie, les deux jours suivants, de gelées matinales au nord de la Loire (-2°C à Angers et en Île-de-France), voilà qui fait désordre dans les modèles. Le tout sans susciter le moindre commentaire de la part des climatologues patentés qui ne s'en privent guère chaque fois que le thermomètre évolue... en sens inverse. « Noël au balcon, la presse en articles foisonne, Pâques au tison, on n'entend plus personne », pourrait-on dire en s'inspirant de La Fontaine. Mais passons...

Si le jardinier a la possibilité de rallumer son poêle ou sa cheminée, histoire de ne pas trembler sous sa couette, les plantes du jardin se retrouvent fort dépourvues quand la bise, une fois venue, persiste à leur glacer le bout des tiges.

À part le gazon, que l'humidité et la fraîcheur ne dérangent guère, bien au contraire, tout le monde fait grise mine dans les massifs et le potager. Les boutons de rosiers avortent et la récolte de fruits s'annonce étiée faute d'insectes pour butiner les fleurs - ou ce qu'il en restera. Quant aux semis et aux jeunes plantations, ils végètent, si tant est que l'on ait eu le loisir, entre deux averse, de confier graines et plants à la terre froide et détrempée.

Alors que faire ? Commencez d'abord par ressortir les moumouteaux, autrement dit les voiles d'hivernage, dont vous couvrirez salades et semis de radis ou de poireaux. Vous pouvez également recréer un mini-effet de serre en installant des tunnels plastique qui vous permettront de récupérer quelques degrés salvateurs.

Enfin, effectuez vos semis d'annuelles (œillet d'Inde, cosmos, pavot de Californie...), de choux, de blettes ou de betteraves rouges dans des terrines que vous installerez au chaud près d'un radiateur ou d'une vitre exposée au sud. Vous repiquerez les plants à leur emplacement définitif dès que le temps redeviendra « normal ».

### +

#### SUR LE WEB

» Pourquoi ma vigne fait-elle des fleurs mais pas de raisins ?  
» FICHE PLANTE - Tout savoir sur la culture de la fritillaire impériale [www.lefigaro.fr/jardin](http://www.lefigaro.fr/jardin)

CULTIVEZ LA CONVIVIALITÉ AU JARDIN

**10€**  
de remise

par tranche de 100€ d'achat sur le mobilier de jardin et les barbecues

**Jardiland**  
CULTIVEZ VOTRE BIEN-ÊTRE

\*Offre valable du 30 avril au 8 mai 2016 dans les magasins participants à l'opération. Voir conditions en magasins. Remise immédiate en caisse de 10€ par tranche de 100€ d'achat.