



## JARDIN



CHRONIQUE

MARC  
MENNESSIER

@MarcMennessier

Courges  
toujours !

Les cucurbitacées n'ont pas toujours bonne presse. Dans le langage courant, une « courge » désigne une personne qui ne brille guère par sa vivacité d'esprit. « Avoir » ou « prendre le melon » se dit de quelqu'un qui a une trop haute opinion de lui-même et « devenir rouge comme une pastèque » signifie que l'on a du mal à cacher sa timidité ou... ses coups de soleil. Bref, rien de très valorisant. Les jardiniers, heureusement, sont là pour « remettre l'église au milieu du village » comme on dit dans les milieux rugbystiques, et redorer le blason de ces formidables légumes-fruits. Les cucurbitacées se distinguent d'abord par leur étonnante diversité. Courgettes, melons, concombres, cornichons, pastèques, courges et, parmi ces dernières, potirons, potimarrons, giraumons, pâtissons, citrouilles, et autres cucurbitacées figurent parmi les incontournables du potager. Sans parler de ceux qui ne se mangent pas à l'instar des coloquintes aux formes extravagantes et des calebasses dont on peut faire des récipients ou des instruments de musique. Au total, il existe plusieurs centaines de variétés issues

de 8 espèces différentes appartenant à trois genres botaniques : *Cucurbita* (courgettes, courges, potirons...), *Citrullus* (pastèques) et *Cucumis* (melons, concombres, cornichons, calebasses). Surtout, il s'agit de plantes « très belles et hypergénéreuses » comme l'écrit le jardinier David Henriot dans le livre *Courges, melons, concombres, etc.* qu'il vient de publier aux éditions Ulmer (96 p. 12,90 €). Faciles à cultiver, elles offrent des récoltes abondantes et savoureuses. Soupes, gratins, confitures, salades : leur chair, mais aussi leurs graines à déguster grillées en apéritif, permet de concocter une infinité de recettes. Les sols étant maintenant bien réchauffés, semez sans attendre ces frileuses originaires des tropiques, ou, pour gagner du temps, repiquez des plants achetés en jardinerie. Pour bien pousser, les cucurbitacées ont besoin d'un sol aéré et humifère, de soleil et d'espace. Apportez terreau et compost au moment de la plantation et espacez les jeunes plants d'un à deux mètres les uns des autres selon la variété ou l'espèce. Paillez pour éviter la levée des « mauvaises » herbes et maintenir le sol frais, n'arrosez pas trop, surveillez

l'oïdium qui blanchit les feuilles, et attendez patiemment la récolte : dans quelques semaines pour les courgettes et les concombres, à l'automne pour les courges.