

Les légumes sont ton ami³

« Tu crois qu'il y aura des frites à midi ? » Voilà comment la plupart d'entre nous découvrons l'immense attachement et la reconnaissance éternelle qui nous lient aux légumes. Un beau jour, dans une banale cantine, nous prenons conscience que les frites sont paradoxalement faites avec des légumes : les pommes de terre. C'est un bon début. Ce fut le mien.

Avant l'immense présent que me fit le potager au sortir de l'adolescence, le constat chez moi aussi était alarmant : aucune attirance pour de brillantes études, pas d'attrait particulier pour les voyages ou les exploits sportifs, aucun intérêt non plus pour les voitures ou les montres, pas plus que pour aller me tremper la couenne sous la pluie en buvant de la bière éventée dans un festival rock surpeuplé. Oui, on peut dire que j'étais mal parti. Heureusement, flottait encore dans l'air le parfum tenace et très particulier de friture de mes années d'incarcération au collège de V... Un beau jour, guidé par la faim et une tenace envie d'autonomie, je me décidai à aller regarder de plus près de quoi il en retournait exactement avec ces pommes de terre, qu'enfin je me résolus à cultiver. Comme ça, juste pour voir.

Connaissez-vous l'univers des pommes de terre ? Eh bien dites-moi, quelle surprise ! Quelle heureuse rencontre que ces belles allongées qui ne nous révèlent leur trésor souterrain qu'après de longs mois d'attente. Au patient jardinier alors ces chairs fermes ou tendres, pâles ou colorées, opulentes, généreuses ou ne s'offrant que comme à regret, pudiquement dissimulées sous une tunique maculée de terre ou de paille.

Pouvais-je aussi deviner ce cortège infini qui les accompagnait, mes belles Solanacées ? Comment m'attendre, moi qui n'étais conduit que par des souvenirs de satiété et du mélange moutarde/ketchup/mayonnaise, à ce qu'en leur compagnie je découvre émerveillé poires de terre (*Polymnia edulis*), cerises de terre (*Physalis pubescens*), châtaignes de terre (*Bunium bulbocastanum*) et amandes de terre (*Cyperus esculentus*) ? Pouvais-je prévoir qu'à partir de ce morne souvenir de réfectoire trop bruyant, où l'on distribuait une nourriture trop grasse, tout un monde allait s'offrir à moi ?

3. Google aussi, mais en moins bon.

Quel choc, ou plutôt quels chocs ! Tout ça sous un peu de terre ? N'y aurait-il pas quelque sorcellerie là-dessous ? Les pommes de terre, c'est un peu comme planter le cochonnet pour récolter tout le jeu de boules.

Alors bien sûr, cher Monsieur, oui vous aviez raison quand, il y a bien longtemps maintenant, vous m'avez interpellé un brin moqueur sur cette foire aux plantes rares, devant mon étalage, pour me faire remarquer, en pensant être provocateur, qu'il y avait tout de même un peu de frime dans tous ces légumes que je présentais. Plus de deux décennies ont passé depuis vos remarques et je continue à faire le malin, surprendre, provoquer un sourire, attirer l'attention d'un gamin, d'une grand-mère ou d'une belle jardinière avec cet invraisemblable potager. Chaque plante est un don qui nous est fait. Je m'émerveille, c'est tout. On peut aussi dire que je frime. Aucun doute. Et je nous y invite.



Entre une Rolex, une Ferrari ou des pommes de terre, toutes également propices à une frime de qualité, les dernières ont l'outrecuidance de pouvoir être produites naturellement et de contribuer à maintenir la biodiversité des plantes potagères, sans nuire aux ressources d'une malheureuse planète exténuée.



« Ce sont les plantes qui font la terre. »⁷

Cet axiome, innocent en apparence, que nous devons aux promoteurs du maraîchage sur sol vivant, doit agir comme un coup de tonnerre !

Ces derniers nous incitent, en suivant leurs passionnants travaux, à continuer d'évoluer dans nos pratiques. Effectivement, c'est bien la flore qui, par sa décomposition aérienne et souterraine et ses exsudats (substances produites par le système racinaire des plantes), permet aux plus minuscules comme aux plus grandes bestioles de plus ou moins batifoler en surface de la planète Terre⁸.

Sans la flore, nous ne mangeons pas. Sans la flore,
pas de décomposition de matière organique,
donc pas de terre qui se crée sur la roche nue d'origine.
En résumé, pas de vie animale terrestre possible sans les végétaux.

7. Gilles Domenech, *Jardiner sur sol vivant*, Larousse, 2015. À lire absolument, ainsi que ses autres ouvrages.

8. Qu'elle est mal nommée ! Liquide à 75 % environ, la Terre, c'est surtout de la mer.

Musculation, fitness et bodybuilding au potager : faites-vous un corps de rêve

Finie la promiscuité des salles de sport ! Terminées les tergiversations au moment d'y aller, quand la motivation semble restée coincée au fond du sac de sport. Avec le potager, pas d'abonnement hors de prix, pas de sentiment de vacuité à soulever des trucs pour rien ou à pédaler en allant nulle part. Mais surtout, surtout : personne pour nous regarder ! Quel soulagement de savoir qu'il n'y a personne pour juger de notre accoutrement hivernal au potager : vieux pantalon, pull informe et détendu, chaussettes qui tire-bouchonnent à l'intérieur de nos bottes ! Oubliés les leggings qui font de grosses fesses ou des mollets de coq, les bandeaux et autres accessoires fluo dont on cherche toujours l'utilité, particulièrement en plein jour. Au placard tous ces trucs terribles qui contribuent à nous faire ressembler à des lampadaires restés allumés. Vive le fitness potager et sa salle de sport grandeur nature ! Au programme ? Pas de programme ! Juste le travail à accomplir au jardin. Notre coach⁹, c'est la terre, et la vie qui l'anime. Qui dit mieux ?

Séance type avant chaque semis ou plantation

Avant de décompacter le sol, on prend soin d'avoir étalé un peu de compost, en faisant bien attention de ne pas avoir la main trop lourde. Les micro, macro et autre méso n'apprécient, en général, que très peu d'être gavés comme des oies. Cela les engorge ces chers petits et tous petits. Ils sont comme nous finalement : à un banquet énorme et exceptionnel, ils préfèrent une alimentation régulière. En fait, c'est plutôt une bonne nouvelle pour les jardiniers : il est inutile, vain et risqué de rouler d'un coup d'un seul quatre cents brouettes d'une matière encore aussi chaude et fumante qu'odorante. Comme tout programme sportif digne de ce nom, au potager, c'est la régularité qui compte. Ainsi, après avoir décompacté le sol sans le retourner et l'avoir amendé, il ne vous reste plus qu'à le griffer pour supprimer ses mottes grossières avant de passer un coup de râteau pour préparer le lit de semences. Hop, le tour est joué ! Comme vous l'aurez constaté, ça ne fait de mal ni au sol (très important) ni au jardinier ou à la jardinière¹⁰.

9. Quand j'étais gamin, on disait « entraîneur », ce qui au féminin peut effectivement poser problème.

10. Là, je vous laisse juge. Personnellement, je déteste avoir mal. En général, j'essaie toujours de crier avant même d'avoir ressenti la moindre douleur. C'est plus prudent.



Le concombre du Sikkim

« Je n'en ai pas l'air mais j'en suis un »

Eh oui, dans le potager d'un frimeur, les concombres c'est un festival de formes et de couleurs. Mais celui-là, le *Cucumis sativus* var. *sikkimensis*, celui-là disais-je, excusez du peu. Pour commencer, là encore, ne nous fions pas aux apparences. Il s'agit bien botaniquement d'un concombre et non d'un œuf de ptérosaure.

Comment le décrire ? Peut-être commencer par dire qu'il a une peau comme je vous souhaite de ne jamais en avoir une !¹² Si je devais choisir, ce que je vous et nous souhaiterais en revanche serait d'avoir toujours la chair aussi ferme que lui, même après avoir été longuement conservé. Le concombre du Sikkim se garde effectivement très bien pendant quelques semaines après avoir été récolté, un exploit chez cette espèce, puisque – faut-il le rappeler ? – **une semaine chez les concombres cueillis, est presque l'équivalent d'une vie chez les humains.** Ce concombre est aussi l'occasion de nous rappeler ce théorème, qui au potager surclasse à la fois Thalès et Pythagore : le beau participe du bon.

Nous ne manquons donc pas de bonnes raisons de le cultiver. Déjà, à l'époque, sa peau parcheminée faisait rêver Charles Naudin¹³. Un rêve accompli en 1877 par Messieurs Paillieux et Bois (comme d'habitude), à qui le docteur Hooker¹⁴ offrit quelques graines. Je suis bien conscient que ça peut sembler étrange, mais on peut être fasciné par la peau d'un concombre. Je sais de quoi je parle.

Souvenons-nous, au moment de le semer, de sa région d'origine : le Sikkim, située au nord-est de l'Inde, dans les contreforts de l'Himalaya. Outre nous offrir une seconde occasion de rêver, cette particularité géographique explique pourquoi nous avons de si bons résultats dans nos potagers. Pour ce concombre, la France est un peu comme un club de vacances. Le cultiver là, c'est comme l'inviter à prendre place sur une chaise longue pour siroter un cocktail fluo orné d'une ombrelle en papier. Doigts de pied en éventail, lunettes de soleil, caleçon de bain à fleurs, il se repose, s'épanouit, envisage même de venir prendre sa retraite chez nous. En fait, le concombre du Sikkim en France est un peu comme un touriste allemand en Espagne. Sans le camping-car.

12. On connaît une femme de président de la République qui, inexorablement, tend vers cet état. Je vous assure que ce n'est ni drôle, ni esthétique, ni enviable.

13. Charles Victor Naudin, 1815-1899, un biologiste et botaniste français à l'impressionnante barbe.

14. Directeur des jardins botaniques royaux de Kew.

Les sauges

Juste deux sinon on va y passer la soirée

Que la nature est généreuse ! On pourrait faire tout un livre avec ces *Salvia* merveilleuses, dont on compte plus de neuf cents espèces vivaces, annuelles, bisannuelles, parfois arbustives. On pourrait faire un jardin uniquement rempli de sauges, à condition d'être prêt à acheter ses légumes bien sûr. Moi, c'est l'idée de devoir acheter des légumes qui m'a arrêté.

Toujours est-il que, si vous voulez surprendre, il y en a au moins deux qui vont vous le permettre avec leur parfum (entre fruité authentique et bonbons chimiques) : la sauge ananas (*S. rutilans*) et la sauge cassis (*S. discolor*). Ne nous illusionnons pas, même si leur effet est assez stupéfiant, il y en aura toujours qui vous diront qu'ils ne sentent rien. Ne vous inquiétez surtout pas, n'en prenez pas ombrage, il n'est pas désagréable de les voir partir.

Passer pour un érudit

*Au Moyen Âge, les sauges étaient considérées comme une panacée, particulièrement la sauge officinale (*S. officinalis*) et la toute-bonne, la sauge sclarée (*S. sclarea*). On consommait leurs sommités fleuries³⁶ en infusion ou en décoction. Si vous ne voulez pas passer pour un charlatan en affirmant qu'elles ont de vraies vertus, il suffit d'ajouter « en cas de symptômes persistants, consultez un médecin ». Et voilà, vous êtes à l'abri de tout soupçon. Ce n'est pas si compliqué non ?*

Le dicton !

*« Qui a de la sauge dans son jardin,
n'a pas besoin d'un médecin. »*

Dicton provençal

36. Toujours dire « sommités fleuries ». C'est presque comme « fleurs », mais en beaucoup plus chic.

La sauge ananas

Elle n'est pas qu'étonnante, elle est aussi curieuse, avec cet incontestable parfum d'ananas. Moyennement rustique, cette splendide vivace, qui offre en toute fin de saison une sublime et tellement abondante floraison rouge, un peu comme une grande bouffée de couleur avant l'hiver, doit être rentrée quand ce dernier s'installe, dans les régions à hivers froids.

Précisons néanmoins que cet invraisemblable parfum est difficile à « fixer » en cuisine. Ne cherchons pas à la sécher, c'est une catastrophe. On pourra en revanche infuser ses feuilles dans de l'eau ou du lait. Nous pourrions aussi bien sûr manger ses fleurs, plus ornementales que réellement savoureuses.

Salvia elegans
Lamiacées

Durée de vie : plante vivace, peu rustique.

Plantation : mars, avril, mai.

Conditions : sol enrichi et ameubli, et surtout une exposition ensoleillée et abritée.

Geste spécifique : on peut rabattre ses rameaux au printemps.

Récolte : feuilles au fur et à mesure des besoins, fleurs en automne.

Utilisation : feuilles en infusions, fleurs en ornement.

Flamboyante manifestation de joie chez les sauges ananas.





« De la couleur avant
toute chose,
et pour cela préfère
la terre »¹

Pardon, pardon Monsieur Verlaine, je ne le referai plus. Cette fois, c'est promis. Oui, je bats ma coulpe et tout ce que vous voudrez, c'est très mal de détourner comme ça de si beaux vers. N'y voyez néanmoins qu'un juste hommage à votre art poétique. Et puis, même si elle n'est pas toujours très confortable, mettez-vous s'il vous plaît quelques instants à notre place Monsieur Verlaine : comment faire quand on ne dispose que du vocabulaire jardinier pour décrire l'infinie beauté des belles qui nous entourent ? Comment rendre compte de ces couleurs sublimes ? Même les papillons de jour auraient du mal, et pourtant, en matière de belles couleurs, eux, ils savent de quoi ils parlent.

1. Citation inventée, en référence aux deux premiers vers du poème « Art Poétique » de Paul Verlaine dans le recueil *Jadis et Naguère* : « De la musique avant toute chose, et pour cela préfère l'impair ».