



Avant-propos

Cultiver un potager est un plaisir du quotidien ! Depuis mon enfance, jardiner a toujours été une activité plaisante pour moi. Du plus loin que je me souviens, j'ai toujours eu à cœur de dénicher et de cultiver des plantes rares et des variétés insolites. Pas plus haut que trois pommes, je me souviens que je sillonnais déjà, accompagné de mes parents, toutes les foires aux plantes et tous les jardins de la région où j'écoutais avec passion les jardiniers, les horticulteurs et les pépiniéristes. Chaque plante avait une histoire bien particulière et c'était une véritable invitation au voyage que de les écouter !

Je me suis ainsi très vite intéressé à la botanique, mais aussi, parallèlement, à la géographie. À l'adolescence, je me suis plongé dans la lecture des passionnants récits de voyage des grands explorateurs et des botanistes qui eurent la chance de découvrir de nouvelles terres, de nouvelles plantes... Dans une inconsciente volonté de suivre leurs traces, j'ai appris le métier de jardinier-paysagiste, avant de poursuivre mes études supérieures dans le domaine de la géographie, ce qui m'a notamment permis de beaucoup voyager. Ces voyages m'ont en particulier permis d'observer des espèces végétales d'origine lointaine, si exotiques pour nous, dans leur biotope naturel, de découvrir de nombreuses plantes qui m'étaient jusqu'alors totalement inconnues, et parfois même d'en rapporter quelques graines dans mes bagages.

Au fil des années, après le jardin familial, mon propre jardin s'est transformé en un véritable potager d'expérimentation, où je cultive une multitude de plantes potagères d'ici et là, des variétés anciennes et oubliées, mais aussi

Le potager des plantes insolites

d'exotiques curiosités. Le monde végétal est si vaste qu'il faudrait avoir plusieurs vies pour découvrir ne serait-ce qu'une infime partie de ce qu'il nous offre ! Chaque année, je m'applique modestement à tester dans mon potager des espèces nouvelles qui s'adaptent à une culture sous nos latitudes afin d'augmenter la diversité potagère que nous cultivons.

Le présent ouvrage tente de vous plonger dans les passionnantes histoires des plantes et des hommes au fil des siècles, mais vous propose aussi une sélection d'une centaine d'espèces de plantes potagères et aromatiques que vous pourrez aisément cultiver chez vous. Il s'agit de plantes que j'ai testées dans mon potager d'expérimentation, ici en Alsace, et dont la culture fut un succès, parfois sous quelques conditions particulières qui seront détaillées dans mes propos. Cet ouvrage s'adresse à tous les jardiniers curieux ayant à cœur, tout comme moi, de s'aventurer hors des sentiers battus du « potager classique » pour entreprendre la culture de légumes moins ordinaires et plus insolites. Je suis particulièrement heureux de pouvoir à mon tour, à travers les pages de ce livre, vous transmettre ma passion dévorante des plantes insolites et comestibles !





Introduction

Comme l'ont très justement écrit Désiré Bois et Auguste Pailleux en 1885 dans leur ouvrage *Le Potager d'un curieux* : « Si l'on ôtait de votre assiette tout ce qui est d'origine exotique, il ne vous resterait pas grand-chose. » En effet, la plupart des légumes cultivés dans nos régions, parfois depuis plusieurs centaines d'années, sont si bien acclimatés que nous avons tendance à les considérer à faux titre comme des légumes locaux ou indigènes. C'est par exemple le cas de la pomme de terre, pourtant originaire d'Amérique du Sud, de la courgette, originaire d'Amérique centrale, du concombre, originaire d'Asie orientale ou encore du pois, originaire du Proche-Orient ! À l'époque de leur acclimatation sous nos latitudes, ces différentes plantes potagères ramenées depuis l'autre bout du monde par les grands explorateurs étaient considérées, ô combien, comme insolites. Envers certaines espèces, la méfiance a d'ailleurs été longtemps de mise. La tomate, rapportée par Christophe Colomb depuis l'Amérique du Sud au xv^e siècle, fut longtemps considérée comme vénéneuse et appréciée seulement pour l'ornement. Ce n'est que trois siècles après son introduction que l'on découvrit ses qualités de légume-fruit et qu'elle fut enfin consommée !

Comme nous le verrons dans la première partie de cet ouvrage, bien souvent la découverte de nouveaux légumes et la culture de nouvelles espèces potagères ont coïncidé avec la découverte d'un nouveau continent. Les grands explorateurs des xv^e et xvi^e siècles ont ramené de nombreuses espèces potagères exotiques. Mais tout comme la mode vestimentaire, certains légumes sont aussi plus ou moins cultivés ou délaissés selon les périodes de l'Histoire ! Au Moyen Âge par exemple, beaucoup de légumes furent méprisés par l'élite, principalement consommatrice de viande. Légumineuses, racines, tubercules, herbes étaient à cette époque caractéristiques de l'alimentation paysanne. La Renaissance correspond à un véritable changement de mentalité et à la redécouverte de certains légumes tombés dans l'oubli aux siècles précédents comme la carotte, l'asperge et le melon par exemple. Le potager du xviii^e siècle est plus riche en espèces que jamais. Mais

au XIX^e et au XX^e siècle, la diversité potagère connaît une perte de vitesse avec l'apparition de l'agriculture industrielle et l'oubli de certaines espèces et variétés potagères jugées trop peu productives.

Depuis ces dernières années, le potager retrouve une nouvelle jeunesse. On se réapproprie le plaisir de cultiver soi-même son lopin de terre. L'engouement pour la gastronomie végétale et l'envie grandissante de se nourrir sainement sont aussi à l'origine de ce regain d'intérêt pour le potager. Que ce soit à la campagne ou en ville sur un balcon, les jardiniers sont aujourd'hui plus que jamais prêts à découvrir et à cultiver des nouveautés, à redécouvrir la saveur des légumes oubliés. L'oignon rocambole, le chou Daubenton, le topinambour ou encore le rutabaga sont peu à peu remis au goût du jour. Bien d'autres légumes et plantes aromatiques du monde, facilement cultivables chez nous, sont encore méconnus ou même totalement absents de nos potagers. C'est par exemple le cas de la plante fromage (*Paederia lanuginosa*), une espèce insolite originaire du Cambodge, dont les feuilles possèdent un goût surprenant de camembert. L'ashitaba (*Angelica keiskei*) est également une plante encore totalement inconnue originaire du Japon dont les tiges comestibles possèdent un goût proche de celui du céleri. Citons aussi le jicama (*Pachyrhizus erosus*), une plante volubile exubérante, originaire d'Amérique centrale, qui produit de drôles de tubercules en forme de toupie et dont la chair, juteuse, croquante et sucrée, a un léger goût de châtaigne.

Ayant la chance d'avoir à ma disposition un jardin potager d'une surface confortable, je m'adonne depuis plusieurs années à des essais de culture avec une multitude de légumes insolites, anciens et exotiques. Mes expériences de culture ne furent pas systématiquement couronnées de succès, mais bon nombre de plantes potagères méconnues se sont tout de même révélées très intéressantes et faciles à cultiver sous notre climat ! Dans cet ouvrage, vous découvrirez près de cent espèces potagères, fruitières et aromatiques insolites qui gagneraient à être connues, ou reconnues, et à être démocratisées dans nos potagers. Sachez déjà que les principes fondamentaux de leur culture sont semblables à ceux des légumes les plus classiques. Vous trouverez cependant dans chaque fiche les caractéristiques et particularités de chacun, des conseils de culture et de récolte, ainsi que de petites anecdotes historiques ou botaniques, mais aussi des idées de recettes afin d'utiliser ces légumes méconnus en cuisine avec succès. Ce livre destiné aux jardiniers curieux, novices ou expérimentés n'a pour objectif que d'attiser encore davantage leur curiosité pour la culture des plantes méconnues, pour leurs saveurs nouvelles ou leurs goûts oubliés.



Les légumes du potager, une question de mode et de découvertes

Les plantes cultivées aujourd'hui dans nos potagers ne sont pas les mêmes que celles cultivées par nos aïeux. Comme la mode, le potager évolue, et pour bien comprendre le potager d'aujourd'hui, il convient de s'intéresser au potager d'hier !

« Le potager » des premiers hommes était sauvage

Très tôt dans l'Histoire, certainement avant même toute idée de potager, d'agriculture ou de domestication des plantes, les légumes faisaient déjà partie intégrante de l'alimentation humaine. Avec les fruits de la chasse, les plantes, les graines et les baies sauvages étaient l'alimentation principale de nos ancêtres les plus lointains.

D'une société de chasseurs-cueilleurs, nous sommes progressivement passés à un mode de vie sédentaire et agricole. Les historiens s'accordent à dire que cette transition fondamentale a commencé il y a près de dix mille ans, et que les premières communautés sédentaires ont précédé le développement de l'agriculture. Il existe de nombreuses théories quant aux causes de ce changement. La plus plausible étant la raison démographique combinée à une raréfaction des ressources offertes par la nature. Sans doute le nombre d'individus dans les foyers humains de plus en plus sédentaires a-t-il fini par augmenter, jusqu'à dépasser les capacités de l'environnement local à offrir une nourriture suffisante. Ces foyers humains qui nécessitaient plus

de nourriture que la nature pouvait en offrir eurent donc l'idée de produire la leur. Les données archéologiques indiquent que plusieurs foyers agricoles surgirent indépendamment dans au moins sept ou huit régions séparées à travers le monde.

Les premières plantes auraient été domestiquées dans le Croissant fertile au Moyen-Orient. Le choix s'est porté sur des plantes qui favorisaient une plus grande prise calorique, mais aussi sur celles aux plus grandes graines. Il s'agissait de plantes annuelles à graines comme l'orge, le lin, les lentilles et, bien sûr, le blé. À la même période, la domestication des plantes a également débuté en Chine avec le riz, le chou et le millet, au Mexique avec le maïs, en Nouvelle-Guinée avec la canne à sucre, le taro ou encore la banane, mais aussi dans les Andes avec le piment, le poivron, la pomme de terre ou en Équateur avec des légumes de la famille des Cucurbitacées tels que la courge ou le concombre mais aussi le haricot. Après les plantes annuelles, des pluriannuelles et des arbrisseaux, arbres et arbustes ont commencé à être domestiqués, parmi lesquels la vigne, le pommier et l'olivier.

Durant l'Antiquité, les plantes insolites étaient déjà en vogue

L'histoire des jardins commence avec les plus anciennes civilisations : celles d'Égypte, de Perse, de Grèce et de Rome. Durant l'Antiquité, le jardin jouait un rôle important dans la vie économique et sociale de ces sociétés. La plupart du temps, il était à la fois jardin d'agrément et jardin utilitaire. Dans ces jardins antiques, qui suivaient généralement une structure formelle, on trouvait des plantes qui avaient une fonction décorative, des vertus médicinales ou encore un usage culinaire.

En Égypte antique, le jardin prend forme sous les règnes de pharaons bâtisseurs. Des palmiers dattiers, des figuiers, des oliviers, des pêchers, des jujubiers et des citronniers y étaient notamment cultivés. Si l'on en croit les papyrus, déjà à cette époque l'envie de nouveautés et d'insolites est présente. On apprend par exemple que la reine Hatchepsout (XVIII^e dynastie) fit venir plusieurs dizaines de plants d'arbres à encens pour les planter dans son jardin en terrasses. Thoutmôsis III (XVIII^e dynastie), quant à lui, fit rapporter de ses campagnes d'Asie toutes sortes de plantes insolites et de légumes exotiques rares afin de peupler ce que l'on appellera son « jardin botanique ». Des expéditions entières étaient alors organisées pour apporter des espèces nouvelles, d'origine lointaine.

Quant aux Romains, leur empire bâti sur de nombreuses conquêtes était à son apogée vers le II^e siècle. Il englobait alors un territoire allant de la Maurétanie (Maroc) jusqu'à la Mésopotamie, et de la Britannie (Angleterre) jusqu'à l'Égypte, créant ainsi l'une des plus grandes entités politiques de l'Histoire. Cette période impériale fut un temps de développement des échanges économiques, facilité par la construction d'un important réseau routier, dont on peut encore voir des traces ici et là de nos jours. Et forcément, les échanges commerciaux aidant, ils ont évidemment découvert et échangé de nouveaux aliments et légumes. Ainsi, les envahisseurs romains ont été de grands pourvoyeurs de nouveaux produits et de nouvelles plantes aussi ! On attribue également souvent aux Romains la séparation de l'utile et du décoratif, et le jardin n'y échappe pas. En effet, dès l'Antiquité, le potager et le verger ont été séparés du jardin d'ornement. Les premiers jardins maraîchers et des parcelles de terre cultivées sont alors apparus à la périphérie des villes. Les tables des sociétés gallo-romaines étaient garnies de blé, de pois, de raisins, de concombres, de pastèques, de poireaux, d'oignons et d'ail. Pline l'Ancien, dans son encyclopédie *Naturalis Historia*, au I^{er} siècle, nous dit que l'empereur Tibère aimait les concombres (*Cucumis sativus*) avec passion, et il en avait tous les jours à sa table, car les jardiniers qui les cultivaient dans des caisses munies de roues pouvaient les exposer au soleil et quand venait l'hiver, les mettre sous la protection des pierres spéculaires (minéraux transparents alors utilisés pour la confection des fenêtres). Dès l'Antiquité, l'homme a su apprendre à maîtriser la culture de nombreuses plantes potagères.

Le Moyen Âge : les légumes un temps délaissés des assiettes

À l'époque médiévale, on assiste à une véritable hiérarchisation dans l'alimentation. On ne mange pas de la même manière selon que l'on est paysan ou seigneur ! Les fruits poussant plus près du ciel, symboliquement près de Dieu, sont placés bien au-dessus des herbes et encore plus des racines, associées à l'ombre et réservées aux classes sociales les plus basses. C'est ainsi qu'au Moyen Âge certaines plantes du potager sont un peu laissées au bord du chemin, comme la bardane, le maceron, les chardons ou la nigelle.

Le potager médiéval en Europe occidentale répondait à des besoins précis, tout en s'appuyant sur des lois symboliques et religieuses. Et s'il est avant tout utilitaire, il devait aussi s'approcher au plus près d'une représentation du Paradis sur Terre. Il était généralement composé de neuf carrés. Le nombre

de carrés se rapportait à la symbolique chrétienne, neuf étant un multiple du chiffre trois représentant la Sainte Trinité. Ces carrés étaient organisés autour d'un puits ou d'une fontaine et l'on y retrouvait le symbole de la croix formé par deux allées principales.

Vers l'an 800, Charlemagne ordonna, via le capitulaire *De Villis*, que soit cultivée dans tous les jardins de l'empire (monastères, domaines impériaux) une liste de quatre-vingt-quatorze plantes dont soixante-treize herbes condimentaires et médicinales, seize arbres fruitiers et cinq plantes textiles et tinctoriales. Par ce texte législatif, Charlemagne indique la façon dont il veut voir gérer ses propriétés, afin que toutes les personnes qui vivent sur de tels domaines ne manquent de rien. Il entendait, par ailleurs, s'assurer de l'exécution de ses directives et demandait à ses intendants de lui adresser chaque année, à Noël, des états relatifs aux revenus du domaine avec mention expresse du « compte des légumes, des fruits d'arbres, des noyers, des noisetiers... ». Toutefois, ce document ne représente pas une révolution, puisque toutes les plantes citées étaient déjà connues de longue date. En revanche, pour la première fois, les différents jardins sont clairement nommés et situés dans l'espace ; de même leurs attributions et leur contenu sont définis et détaillés. On obtient ainsi trois sortes de jardins :

- **L'*Herbularius* (le jardin des simples)** : Principalement composé de plantes médicinales, il s'agissait en quelque sorte de la « pharmacie médiévale ». En général, c'était aussi le lieu de culture des plantes aromatiques et condimentaires, pour la simple raison que la plupart étaient aussi des remèdes, comme la sauge (*Salvia officinalis*), le cumin (*Cuminum cyminum*), la menthe-coq (*Tanacetum balsamita*), la rue des jardins (*Ruta graveolens*) ou la livèche (*Levisticum officinale*).
- **L'*Hortus* (le potager)** : Signifiant littéralement « enclos », l'*Hortus* était le lieu où étaient cultivés les plantes potagères et les légumes, comme le concombre (*Cucumis sativus*), le chervis (*Sium sisarum*), la laitue (*Lactuca sativa*), le panais (*Pastinaca sativa*), le poireau (*Allium porrum*) ou encore l'arroche des jardins (*Atriplex hortensis*).
- **Le *Viridarium* (le verger)** : Planté de vigne, de charmille et de buis, pouvant aussi évoluer en jardin d'agrément, il se devait de contenir les seize arbres fruitiers cités dans le capitulaire *De Villis*, à savoir le noyer, le noisetier, le pommier, le poirier, le prunier, le sorbier, le néflier, le châtaignier, le pêcher, le cognassier, l'amandier, le mûrier, le laurier, le pin, le figuier et le cerisier.

Les céréales telles que l'orge, l'avoine, le seigle et le blé étaient les aliments de base les plus importants durant le Moyen Âge. Ils étaient les principaux constituants des repas, mais les légumes comme les choux, les betteraves, les oignons et les panais étaient des produits couramment utilisés. La plupart d'entre eux étaient consommés chaque jour par les paysans et les ouvriers, mais étaient moins prestigieux que la viande et donc quasi absents des plats de la noblesse.

A contrario, les fruits des arbres étaient appréciés par la noblesse. Les fruits secs étaient présents toute l'année sur les tables nobles, ainsi que les fruits saisonniers : cerises, raisins, poires, pommes, figues, provenant des vergers seigneuriaux. Quant aux dattes, oranges, citrons, abricots, pêches, mis à la mode par les croisés, ils ont été ensuite implantés dans les régions les plus chaudes de la France. Les herbes aromatiques, de leur côté, étaient surtout utilisées comme condiments à la place du sel.

La Renaissance, une véritable révolution pour le potager

Même si la culture des plantes potagères est très ancienne, le mot « potager » ne prendra son sens moderne qu'au milieu du ^{xvi}e siècle pour désigner le lieu de cultures du potage, c'est-à-dire « ce qui se met dans le pot » : les légumes. Et dans ce domaine, la Renaissance française, sans rompre tout à fait avec les légumes du Moyen Âge, va ensoleiller les jardins potagers et les tables. Durant cette période de découverte de continents et d'ouverture de nouvelles routes commerciales, de nouveaux légumes d'origine lointaine vont être introduits en Europe.

Les voyages des grands explorateurs, notamment celui de Christophe Colomb en Amérique, eurent un grand retentissement en Europe. De nombreux légumes et plantes d'Amérique furent rapportés, acclimatés et progressivement cultivés dans nos potagers. Le Nouveau Monde a notamment apporté à l'Ancien Monde le maïs, l'arachide, la tomate, la pomme de terre et la fève de cacao. Parmi les autres « légumes immigrés » venus de loin, on trouve le haricot qui est un des nombreux légumes amérindiens encore présents dans nos assiettes aujourd'hui. Il a été introduit en Europe, comme beaucoup d'autres, par Christophe Colomb. Le haricot fait sa première apparition officielle en France en 1553 à l'occasion du mariage de Catherine de Médicis avec le futur Henri II. On doit également à Catherine de Médicis l'introduction en France du brocoli ou encore de l'artichaut, dont elle était si

friande. Les beignets de « cul d'artichaut », comme nommés alors, remplacèrent les « grenailles vertes » de fèves et autres pois médiévaux. L'Histoire dit même qu'elle faillit un jour mourir d'indigestion, tant elle en abusait.

L'intérêt manifesté par l'aristocratie pour la composante végétale de la table n'a toutefois pas profité à toutes les plantes potagères. Certains légumes sont temporairement passés à la trappe, comme les panais, les topinambours, les choux-raves et les rutabagas, jugés trop rustiques pour satisfaire une nouvelle esthétique gastronomique qui portait davantage d'intérêt à la fraîcheur des feuilles et des primeurs venus du sud ou d'autres continents. Malgré tout, à la Renaissance, les espèces végétales utilisées sur les tables se multiplièrent, passant d'une vingtaine au Moyen Âge à une soixantaine au XVIII^e siècle. La culture des artichauts, des melons et des asperges devient notamment à la mode. Ces fruits et légumes, réputés légers et raffinés, discrets à la mastication et à la digestion, ont conquis une aristocratie soucieuse de délicatesse et de goûts plus raffinés qu'à l'époque médiévale.



Le potager des Lumières, un lieu d'expérimentation et de curiosités

Au-delà du simple jardin destiné à produire les « légumes du pot », l'humble potager se révèle être de plus en plus le terrain d'enjeux économiques, sociaux, environnementaux et politiques très importants. En effet, durant le siècle des Lumières, le potager est un lieu de concurrence internationale dans le domaine de l'alimentation. Louis XIV, le Roi-Soleil, dans sa volonté d'éblouir les nations, ordonna la création d'un potager royal. Le « Potager du Roi » permettra d'offrir à Sa Majesté et à sa cour des fruits et légumes frais tout au long de l'année, mais aussi de garnir les tables de nouveautés potagères lors de fêtes royales ou de réceptions, afin de surprendre les convives et de manifester la grandeur du roi jusque dans les assiettes !

Les poires 'Bon-Chrétien' cultivées au Potager du Roi étaient envoyées en cadeaux aux grands de ce monde. L'Histoire rapporte aussi que notre bon Roi-Soleil adorait les petits pois, au grand dam de son médecin qui les accusait, ainsi que les fraises, de perturber son estomac. Toute la cour s'enthousiasma alors pour ces légumes. La marquise de Sévigné note ironiquement : « Le chapitre des pois dure toujours ; l'impatience d'en manger, le plaisir d'en avoir mangé, et la joie d'en manger encore sont les trois points que nos princes traitent depuis quatre jours. »

Au-delà des anecdotes historiques, le Potager du Roi fut un lieu de curiosités, mais aussi et surtout un véritable laboratoire où furent menées des expériences d'acclimatation et d'hybridation qui permirent aux jardins d'accueillir de nouveaux légumes ou de nouveaux fruits, comme les tomates ou les fraises. Différentes techniques innovantes furent développées, notamment l'art de la greffe, peaufiné à cette époque, et qui permit d'amalgamer et de naturaliser les espèces les plus lointaines. Le Roi-Soleil et son maître jardinier Jean-Baptiste de La Quintinie, par la création de ce potager royal, ont promu à travers toute l'Europe un jardin voué à la production de fruits et de légumes gastronomiques.

Un peu plus tard, au XVIII^e siècle, des serres chauffées dédiées à la culture de l'ananas apparaissent dans les potagers royaux de France et d'Angleterre. Le roi Louis XV, dit le « Bien-aimé », successeur du Roi-Soleil, est fier d'être le premier à réussir la culture de ce fruit exotique sous serre en Europe, à tel point qu'il demande un portrait de cet ananas à son peintre officiel en 1733.