

**Le Potager Décoratif
et
le Jardin de Fines Herbes**

Le Potager Décoratif et le Jardin de Fines Herbes

Description d'un potager décoratif

Il faut faire la distinction avec le jardin potager qui a une bien plus grande dimension et dont la vocation est principalement de nourrir la famille. Rien n'empêche au grand jardin potager d'être très beau. Il y a aussi les jardins en carré ou sur planche. Il s'agit de potager dont les carrés sont surélevés et divisés en permanence. Ils ont l'avantage de nécessiter moins de bêchage en profondeur et moins de sarclage car l'espace y est restreint (pas de place pour les mauvaises herbes). Le potager décoratif a une vocation aussi très esthétique. On parle de dimension d'environ 10' x 10'. Je le décrirais comme une sculpture avec des végétaux... une mosaïciculture au sol et qui se mange...

Le potager décoratif est l'endroit idéal pour initier les enfants à la culture. Ils peuvent y découvrir le cycle de la vie des plantes. C'est un jardin à leur échelle, qui ne nécessite pas trop de temps de travail. On peut leur demander de s'impliquer tout au long du processus, dessin, choix des végétaux, des couleurs, etc...

Le potager décoratif représente peu de travail à bien des égards. Comme il est petit il nécessite moins de sarclage, moins d'arrosage, moins de fertilisation, moins d'outils (une simple fourche et une binette) et surtout aucun pesticide.

Choix de l'emplacement

Étant donné sa vocation esthétique, il n'est pas à dissimuler au fond du terrain. Il faut un emplacement de plein soleil (8 heures et plus par jour) loin des arbres à grand déploiement. Lorsque situé près de la maison, nous pouvons profiter de légumes et herbes à portée de la main. Si vous possédez déjà une haie basse (maximum 4'), il serait bien d'installer son potager décoratif tout près, soit à environ 2 mètres et créer ainsi un écran pour le vent. Lorsqu'on protège du vent, on réduit les besoins en arrosage. Sinon, il est toujours possible de planter un écran à 2 mètres. À cet effet, le choix d'un arbuste fruitier tel que cassis ou gadelier serait intéressant (chez moi estragon).

1. Première démarche vers le potager décoratif

La toute première chose à faire est de dessiner soigneusement notre futur potager. Vous pouvez essayer plusieurs modèles. Vous pouvez aussi vous inspirer de dessin géométrique trouvé ailleurs. Comme vous pouvez le constater la distance de plantation est plutôt serrée. C'est normal, on ne veut pas de place pour les mauvaises herbes et surtout on veut un canevas tissé serré.

2. Le choix des végétaux

Lors du choix des végétaux c'est le moment d'essayer des choses folles... des Herbes rares, des fleurs comestibles, des légumes qu'on ne connaît pas.

Mes 3 principes de base sont : la couleur, la texture et la hauteur.

A. **La couleur :** Prenons pour exemple que nous choisissons la couleur jaune comme couleur dominante de notre jardin. Comme sa couleur complémentaire est le violet, ce mariage sera éclatant. (Autres associations réussies : rouge et vert, orange et bleu) Il est possible de travailler avec des mélanges éclatants ou des harmonies de couleur soit : de rose à violet dans toutes leurs palettes... de rouge à jaune en passant par toutes les trames de pêche et d'orangé... On pourrait aussi choisir le blanc et l'argenté... tout est possible... Aussitôt nos couleurs choisies, nous pouvons décider de la variété de fleur que nous introduirons à notre plan. Le choix de fleurs comestibles serait très approprié pour le potager décoratif.

B. **La texture :** Ensuite nous dressons la liste des plantes potagères que nous aimons, carottes, différentes laitues, poireau... Évidemment les plantes telles que les citrouilles sont beaucoup trop grosses pour notre petit jardin. Aussi certaines plantes tel que les concombres ou les haricots grimpants seront placés au fond d'une section ou en plein centre et ils seront cultivés en hauteur sur des structures comme des obélisques ou autre. En tenant compte de la texture des feuillages, nous pouvons commencer à placer sur notre plan nos différents choix.

C. **La hauteur :** On s'assure finalement que les hauteurs sont placées de façon cohérente et notre plan est prêt. On place les végétaux hauts au nord et les plus bas au sud. Si on décide de faire des alignements, les faire d'est en ouest.

3. Préparation du sol

Bien ameublir le sol. Élever les surfaces de plantation d'environ 20cm.(8") Cela favorise l'écoulement de l'eau. La pratique de rotations des cultures pour le potager décoratif sont inutiles. Comme l'espace est très réduit et qu'on va y planter de manière assez dense de nombreuses variétés, il va de soi qu'on amende le sol de manière à lui apporter tout le nécessaire. On recouvre de compost généreusement la surface entière car nos plantations serrées vont se faire la compétition, et il faut de la nourriture pour tout ce beau monde... (environ 4 poches de fumier de mouton ou de compost de crevette pour 10 x 10). Comme le compost est un peu acide, on ajoute une petite quantité de chaux dolomitique (environ 4 c.a.soupe). Si notre mélange de sol est nouveau, on doit y ajouter de la mousse de sphaigne et si possible du sable. Quand notre sol est prêt on peut planter selon notre plan. Tous les dessins en rond sont faciles à réaliser en plantant un pieu au centre et en utilisant une ficelle terminée par une boucle. Il est possible d'utiliser de la cendre de bois franc ou des coquilles d'œufs au pied de nos légumes racines et de nos choux pour éviter les attaques de parasites.

Compagnonnage

Le compagnonnage est une nouvelle science encore à ses tous débuts. Elle étudie les effets d'une plante sur une autre. *Sait-on que près de la banale ortie, la teneur en huile essentielle de l'angélique augmente de 80%.* (source : Le jardin Naturel, de La mère Michel). Camomille et menthe = camomille augmente et menthe diminue. Il y a aussi des plantes qui ont un effet protecteur sur d'autres, ex : tagètes protègent les légumes racine contre les nématodes.

(voir tableau fourni)

Fleurs comestibles

Il existe plusieurs variétés de fleurs comestibles. Nous allons voir les plus fréquemment utilisées : **Bourrache, Calendula, Cucurbitacée, Hémérocalle, Monarde, Rose rustique, Tagètes, Capucines, Tulipes et Violettes** sont les plus connues. Quelques grandes règles avant de cuisiner avec les fleurs. S'assurer d'abord que les fleurs choisies sont bien comestibles car toutes les fleurs ne sont pas comestibles et certaines peuvent même être toxiques. Alors dans le doute abstenez-vous. Aussi s'assurer qu'elles ont été cultivées sans pesticides.

Bourrache : Sa texture est un peu désagréable, ciseler finement. Utiliser pour salade, beurre et soupe. Dans la salade, ajouter à la dernière minute car vinaigrette décolore et flétrit. Goût de concombre.

Calendula (souci) : Accompagne bien de nombreux plats : omelette, fromage blanc, salade, sauce à trempette, soupe. Hachée finement ou entière. Saveur douce.

Cucurbitacée : Farcie, frite et en salade. Son goût ressemble à celui de la courge.

Hémérocalle : Très souvent en salade ou farcie. Aussi rehausse les soupes. Goût plus ou moins prononcé selon la variété.

Monarde : On les mange en salade, beurre et sauce. Elles ont un goût un peu prononcé.

Rose rustique : Depuis la nuit des temps, les roses sont utilisées en cuisine pour parfumer les desserts et infusions. Leur goût est très parfumé. On les utilise pour les glaces et sorbet, dans le miel, les confitures, en gâteau, sirop, en infusion et bien d'autre.

Tagète : Salade, sorbet et décoration. Goût un peu citronné.

Capucine : On utilise les fleurs, les feuilles et les graines pour salade et décorations. Leur goût est un peu poivré

comme le cresson.

Tulipe : On les mange farcies, en salade et en décoration. Saveur très délicate.

Violette : En salade, confites et en décoration pour les desserts. C'est une fleur peu parfumée à la saveur délicate.

Les Fines Herbes

Plusieurs d'entre-elles sont bien connues. Nous allons faire le tour des plus courantes et nommer quelques-unes rarement cultivées ici. Les fines herbes doivent être cultivées près de la maison pour un usage courant ou plus éloignées pour celles récoltées à l'automne. Très intéressantes au potager décoratif, sinon cultiver en contenant le plus près possible de la cuisine.

Vivaces

Liste des herbes vivaces rustiques et faciles pour notre région :

Ciboulette : Tiges : œufs, salade, fromage frais, sauces et soupes. La fleur : en salade.

Estragon : Beurre, sauce, plats aux œufs et soupe. Arôme fin qui imprègne vite les mets.

Livèche : Soupe, salade, ragoûts et plats de viande. Saveur très prononcée de céleri.

Menthe : Plusieurs variétés; verte, poivrée, à feuille ronde... Craint la lumière, conserver congelé ciselé dans le bac à glaçons. Infusion, sauce et ragoûts mais surtout pour les plats sucrés, confiserie, desserts et autres.

Origan : Séché, conserve bien son arôme naturel. Relève les sauces, ragoûts et soupe à base de tomate.

Romarin : Feuille et tige coriace. Utilisation en bouquet garni avec les viandes : porc, agneau et poulet. Bon mariage avec tomate, pain, légumes farcis, pizza, gratin de patate.

Sauge : Saveur piquante, plus parfumé séchée que fraîche. Utiliser avec viande grasse, oie, porc, saucisse et charcuterie.

Thym : Feuilles fraîches plus parfumées que séchées. Mets à cuisson lente : ragoûts, soupes, sauce tomate, volaille et viande.

Annuelles

Aneth : Symbole de vitalité chez les Romains. Fromage frais, omelettes, fruits de mer, saumon et pommes de terre. Ajouter au dernier moment car la cuisson affadit le goût.

Oseille : Supporte mieux la congélation que le séchage. Salade verte, sauce à base de crème, soupe, omelette et quiche, autres plats à base d'œufs et fromage frais.

Basilic : Appelée herbe royale par les Grecs. Pesto, mets à base de tomates, poisson, salades, œufs et riz. Se conserve bien au frigo couverte d'huile d'olive ou de vinaigre.

Cerfeuil : Utiliser plutôt frais, séché, il perd son goût rapidement. Poisson, fruits de mer, sauces au beurre, fromage frais et mets à base d'œufs.

Fenouil : Soupe, vinaigrette, salade de légume et fruits de mer. Goût prononcé d'anis. Son bulbe aussi se mange.

Persil : Persil italien plus goûteux que le frisé. Séché, il craint la lumière et l'humidité. On peut l'utiliser pratiquement partout, je vous recommande le beurre persillé.

Sarriette : Légumes, salade, soupe et sauce. Séchée, elle conserve bien ses arômes.

Récolte : Récolter les herbes à maturité mais le plus jeune possible pour qu'elles soient bien tendres. Bien important avant la floraison. (sauf la ciboulette dont les fleurs sont pratiquement plus savoureuses que les tiges)

Séchage : Nettoyer si possible en essuyant légèrement. Ne passer à l'eau que si vraiment nécessaire. Sécher à plat ou suspendues dans

un sac ouvert du fond. Environ 1 semaine, ne pas attendre qu'elles se transforment en poudre au moindre contact. Lorsque prêtes, les détacher de leur tige, sans les écraser et placer dans un récipient hermétique. Vérifier le lendemain qu'il n'y a aucune trace d'humidité. Il est possible de sécher au micro-onde mais évitez la cuisinière.

Congélation : Certaines peuvent être congelées en bouquet garni dans des sacs à congélation hermétiques. Une autre méthode est de ciseler les feuilles fraîches, congeler dans des cubes de glace et ranger dans des sacs à congélation hermétiques

Purée : Pour quelques rares variétés, on peut mettre en purée et mélanger à une quantité suffisante d'huile(pesto), se garde environ 1 mois. On doit utiliser des herbes séchées pour aromatiser les huiles. Toutefois on utilise les herbes fraîches pour préparer les différents beurres. (beurre d'estragon, beurre de capucine, beurre persillé) Se conserve bien au congélateur.