

Le potager des jardiniers curieux

Formes, couleurs, saveurs nouvelles : pour le plaisir des yeux et des papilles, faites entrer de la diversité au potager ! Les légumes, oubliés ou méconnus, se plient à l'envi à cette discipline : mizuna, concombre des Antilles, pommes de terre Rouge de Bourgogne, basilic cannelle, prune des Incas, autant de curiosités à découvrir...

Dans la cuisine, **c'est paradoxalement souvent du côté des légumes anciens que l'on va chercher de nouvelles saveurs.**



Légumes originaux : pommes de terre colorées

Légumes racines d'antan

La catégorie des légumes « racines » en fournit un bon nombre, qui sont sortis de nos mémoires à grand renfort de pommes de terre, de carottes et autres légumes plus « rentables » ! Il faut dire que beaucoup d'entre eux traînent une image de légumes de disette ! Pourtant, **l'hiver, ils apportent un peu d'originalité dans l'assiette**, à une période où le potager classique n'apporte plus grand chose ! Voyez plutôt :

- le salsifis a la chair sucrée et très nutritive,
- le scorsonère qui a supplanté le salsifis car plus goûteux,
- le chervis moins connu mais très aromatique,
- le souchet comestible pour son goût d'amande,
- le topinambour pour son goût d'artichaut,
- l'hélianti (un cousin du topinambour à la saveur plus subtile),
- le rutabaga qui, derrière son goût de noisette, cache une teneur en vitamines extraordinaire...



Topinambours au potager

Autres saveurs oubliées

En surface, la mémoire s'est également brouillée ! Le **chou kale** (qui est bien **une variété ancienne** « de chez nous »), très rustique, offre pourtant de jolies feuilles frisées multivitaminées. Celles du **cardon** forment également une belle et haute plante (un peu piquante !); on en déguste les pétioles charnus et blanchis. Et que dire des **longues et fines gousses de la dolique Mongette de Provence**, effacée par le haricot moins frileux ? Autant de légumes introuvables dans le commerce, que vous aurez plaisir à **redécouvrir grâce au potager**.



Cardon

Les légumes « exotiques » originaux

Biens des légumes que nous cultivons aujourd'hui, généralement des annuels, viennent de pays lointains : la tomate, la pomme de terre, l'aubergine, la courgette, le maïs... Ils se sont si bien acclimatés, et ce, depuis plusieurs centaines d'années, que nous avons tendance à les considérer comme des légumes locaux.

Certains, dont la renommée est restée plus confidentielle, sont plus prompts à nous évoquer de lointains horizons. Par exemple, si l'on fait le tour des habitudes alimentaires des **départements d'Outre-mer**, on découvre quelques légumes-fruits prêts à pousser (sous quelques conditions) dans nos jardins, comme c'est le cas pour la chayote (christophine), le concombre des Antilles, la cacahuète, le gombo, mais aussi la patate douce, la tétragone...



Gombo ou okra : fleur et fruit

L'Asie n'est pas en reste avec ses tubercules de crosnes du Japon ou d'igname de Chine, mais aussi avec les drôles de feuilles de Mizuna (une salade de la famille des choux).

Quand à l'**Amérique latine**, grande pourvoyeuse de nos légumes depuis des siècles, elle nous nous surprend encore avec ses ocas du Pérou, ses morelles de Balbis, ses poires-melons (morelle de Wallis), ou ses physalis mexicains verts (ingrédient de base du tomatillo, la sauce verte mexicaine).



Morelle de Balbis (*Solanum sisymbriifolium*)

Les légumes classiques pas si classiques

Les légumes « classiques » peuvent, également, être de bonne volonté, et créer la surprise :

- **Par leurs couleurs** : aubergines blanches (Blanche Ronde à Œufs, Clara...) ou blanches striées de violet (Skoutari, Rotonda Bianca, Violetta di Firenze...), carottes violettes ('Rouge sang') ou rouge vif ('Atomic Red'), haricots aux cosses et aux graines bariolées ('Borlotto' : cosses et grains de couleur jaune chamois tacheté de rouge), poivrons chocolat ('Choco', 'Chocolate Beauty'), pommes de terre colorées ('Bleue d'Artois', 'Rouge de Bourgogne' ...), etc.
- **Par leurs formes**, leurs appellations courantes sont d'ailleurs très imagées : courges originales comme 'Turban turc', piment doux 'Bonnet d'Évêque', laitue 'Oreilles du Diable', oignon rocamboule...



Oignon rocambole (*Allium cepa* var. *proliferum*)

Les aromatiques aux saveurs inattendues

Du côté des plantes aromatiques, vous trouverez également de quoi satisfaire votre curiosité en sortant des sentiers battus, occupés par le thym et le romarin : l'**étonnant basilic cannelle** au goût de... cannelle, la **pimprenelle** et sa saveur de concombre, le **cresson de Para** à l'arôme piquant (et aux inflorescences surprenantes !), la **trigonelle bleu** (mélilot bleu) : une douceur vanillée...



Cresson de Para ou brède mafane

Les appellations curieuses

Pas de doute, les curiosités potagères sont innombrables ! Mais le potager d'un jardinier curieux serait incomplet s'il n'y avait pas **quelques étiquettes, par-ci par-là, où seule la lecture d'un nom** entraînerait le visiteur du moins à la confusion, sinon à se poser quelques questions : plante-huître, épinard-fraise, pois-asperge, cerise de terre, poire de terre...



Mertensia maritima - "Huître végétale"

Le 10 avril 2015 par Isabelle C.

<http://www.gerbeaud.com/jardin/fiches/legumes-originaux-pour-potager-insolite,1523.html>