

CHRONIQUE BOTANIQUE N°28

UNE TERRASSE MEDITERRANEENNE DANS LA VIEILLE VILLE

Terrasse méditerranéenne



Pendant les derniers jours très ensoleillés d'octobre, j'ai reçu un petit mail de Josiane avec une photo surprenante de sa terrasse, rue St Flaceau. Un petit texte l'accompagnait : " une terrasse méditerranéenne dans la vieille ville. Ces plantes sont ma madeleine de Proust". En effet, ceci est magnifique et il est vraiment inhabituel de voir des citronniers et bigaradiers couverts de fruits dans notre région.

La terrasse de Josiane a été fermée pour travaux juste au moment de la fête " Entre Cours et Jardins ". Pour

tous ceux qui l'ont regretté, voici cette petite chronique qui la présente comme complément à la fête. J'avoue tout de suite que je ne me suis jamais vraiment intéressée aux agrumes. C'est donc une bonne occasion de le faire ici, et qui plus est en un lieu étonnant : une terrasse dans la partie nord de la France, mais extrêmement bien protégée par les murs épais d'un hôtel particulier au nord, deux vieilles maisons à l'est et à l'ouest, puis par une simple clôture au sud. Bien sûr, en cas de températures négatives, les agrumes doivent être protégés par des voiles d'hivernage, le pied des plantes sera couvert de feuilles mortes.

Les agrumes sont les madeleines de Josiane. Elle a passé son enfance en Indochine, un pays qui est aujourd'hui le Vietnam, puis une partie de son adolescence en Algérie, tous deux des pays au climat chaud où justement les orangers et citronniers poussent à merveille. Depuis longtemps, elle chérit ces arbres de son enfance sur sa terrasse, mais jamais avec un aussi grand succès que pendant cet été et cet automne 2018.

Les agrumes sont aujourd'hui présents sur les cinq continents, mais ils sont originaires de l'Asie du Sud-Est, de l'Inde et de la Chine, des régions chaudes et humides. Pour qu'ils croissent, on ne doit jamais oublier ces deux critères : beaucoup de soleil et beaucoup d'eau sont la base de leur bien-être. Et pourtant, ils poussent aujourd'hui dans des états très secs comme la Californie, dans des régions du Japon où il pleut beaucoup et même ici, dans le microclimat d'une terrasse de la Cité Plantagenêt. Ceci montre la grande capacité d'adaptation des agrumes. C'est surtout tout autour de la Méditerranée que les agrumes ont trouvé, à partir du Moyen Âge, une terre qui leur convenait. Mais ce n'est qu'à notre époque, après la 2^e guerre mondiale que la production des agrumes a explosé. Citrons, oranges, mandarines, pamplemousses nous paraissent aujourd'hui tout à fait naturels dans une alimentation saine. Ceux qui ont vu le très beau film " L'Orange de Noël ", ont pu constater combien précieux et rare ce fruit était encore au début du 20^e siècle.

Les agrumes font partie de la famille des Rutacées qui regroupe trois genres principaux : les Citrus (la grande majorité y appartient), les Fortunella et les Poncirus. Il existe deux autres espèces moins connues en Océanie.



Mouton et agrumes

Les agrumes sont de petits arbres ou arbustes à feuilles persistantes (à l'exception des Poncirus). Rond, ovale, allongé ou même de forme composée, leur fruit est couvert d'une écorce fine ou épaisse, à l'intérieur, il est divisé en quartiers contenant une chair très juteuse, des poils à jus. Aucun autre fruit ne possède cette structure. Toute la plante est parsemée de glandes à essence : zeste, écorce, branches, fleurs, feuilles et fruits. Tous les agrumes répandent leur parfum particulier, parfois enivrant.

Une caractéristique des agrumes est leur extrême facilité à s'hybrider entre eux. Il y a une multitude de variétés pour chaque espèce : 1000 pour les oranges, 500 pour les mandarines ! Les botanistes se sont souvent querellés au sujet de l'appartenance d'une variété à telle ou telle espèce. Pour ceux qui veulent s'initier au monde des agrumes, il existe un petit livre, résultat des recherches agrumicoles d'INRA-CIRAD "Citrus of the world", qui aide à connaître une classification cohérente. La base de cette recherche est le conservatoire des agrumes en Corse.

Pour ma part, je pense que, pour un début, c'est déjà bien de les repérer sur la terrasse de Josiane et d'apprendre quelles espèces elle s'est choisies et quels intérêts et satisfaction ces fruits peuvent lui apporter.



Le calamondin

Ce joli petit arbuste, planté dans un pot d'Anduze, est un calamondin, hybride du kumquat et de la mandarine. Longtemps il a été vendu comme " oranger d'appartement ". Les fruits ont la peau fine des kumquats et la taille d'une tomate cerise. Josiane raconte qu'elle est tentée d'en déguster à chaque fois qu'elle passe près de lui. Malgré ces multiples petits vols, elle en récolte 2kg chaque année dont on peut faire une marmelade, du chutney ou encore des fruits confits. Ce que la photo ne montre pas, est le fait que quelques branches de cet arbuste produisent des kumquats. Probablement s'agit-il d'une plante greffée et au pied du porte-greffe jaillissent les branches du kumquat.



Le citron panaché

Le citron panaché est une variété de citron, plus allongé, avec des rayures vertes sur le zeste jaune du fruit et une bordure blanche autour des feuilles généreuses. L'arbre est une merveille au printemps quand de nouvelles feuilles et fleurs d'une couleur crème contrastent avec le reste de la plante. La chair du fruit devient rose à maturité, ce qui permet d'en préparer un très beau et goûteux jus de citron rose.



Main du Bouddha (*sarcodactylis*)

Ce citrus à la forme impressionnante est une variété du cédrat, l'un des plus anciens agrumes, au nom botanique de *citrus medica*. Durant l'Antiquité, il servait de médicament et aujourd'hui encore, on l'utilise en cosmétique. Le cédrat a aussi remplacé les cônes de cèdre lors de la fête juive des tabernacles.

La forme étrange (les quartiers du fruit ne se soudent pas entre eux) de cette variété qui évoque la main du Bouddha lui a valu une grande tradition religieuse : le fruit est offert au Bouddha, est porte-bonheur ou boule parfumée. De ce fruit à la fois mythique et fantastique émane un parfum citronné et orangé. Mais il est aussi agréable en confiture et salade. Sur notre photo, le zeste est encore vert, il deviendra jaune au mois de novembre.



Le bergamotier

Un des plus grands agrumes sur la terrasse de Josiane est aussi le plus décoratif : le bergamotier. Le nom botanique *citrus bergamia* vient du turc : poire de Pergame. Ses feuilles claires ressemblent à celles du citronnier. Les petits fruits possèdent un goût à la fois acide et amer. Ils viennent à maturité en novembre. Le bergamotier supporte une température négative de -6° . Le zeste parfume le thé Earl Grey et les bonbons de Nancy, mais surtout il est, depuis le 19^e siècle, un des ingrédients majeurs de l'eau de Cologne. Feuilles, fleurs et écorces exhalent une forte huile essentielle, surtout pendant les chaudes soirées d'été. Josiane utilise les fruits pour ses diverses marmelades d'oranges amères ou douces et y ajoute ainsi une note plus piquante.



Le bigaradier

Le bigaradier, arbre des oranges amères, supporte une température de -9° et serait presque un arbre pour nos jardins de la Sarthe, si les étés étaient toujours aussi chauds que cette année. Mais il ne faudrait pas oublier l'arrosage ! Josiane arrose ses pots trois fois par semaine, la motte doit toujours rester humide. Elle mélange, de temps en temps, un peu de fer à la terre de bruyère. Une fois par an, les plantes reçoivent un engrais spécial agrumes.

Je me souviens d'un voyage au Mexique, à Morelia, une ville en hauteur où j'ai pu admirer un alignement de bigaradiers en ville. C'était à Noël, il faisait frais, les arbres de 3m croulaient sous les fruits, ils roulaient par terre, mais personne ne s'y intéressait. Ils étaient amers ! Combien j'ai regretté de ne pas pouvoir faire une bonne confiture sur le champ !

En parfumerie, les fleurs du bigaradier sont utilisées pour la fabrication de l'eau de fleurs d'oranger. Les fruits, mise à part la fameuse marmelade, servent aussi en confiserie et pour les célèbres liqueurs Curaçao et Grand Marnier. La peau encore verte des fruits parfume les plats de poisson.



Le Yuzu, citronnier du Japon

Le yuzu est un hybride de la mandarine sauvage et du citrus ichangensis. Il est originaire de Chine, mais, depuis des millénaires, surtout cultivé au Japon. Son plus grand atout est sa rusticité, il supporte une température de -10° .

Le yuzu contient peu de jus et a beaucoup de pépins. On peut dire que c'est surtout son zeste qui, en tant qu'épice, intéresse les cuisiniers. Il est, en effet, utilisé dans toutes sortes de plats au Japon et nos chefs français l'essaient même dans leurs créations. Josiane râpe un peu de zeste sur ses plats de poisson. Elle dit qu'elle le fait " au pif " et trouve souvent le résultat étonnant.

J'ai fait le tour des plus anciennes et solides madeleines (pardon agrumes) de Josiane. Elle en a d'autres, bien sûr, citons encore le citron caviar venant d'Australie et le combava, rapporté d'un voyage à la Réunion. Son expérience donne envie. Peut-être pourrait-on essayer de faire pousser un de ces agrumes résistant à – 10° dans un coin abrité de notre terrasse ?

SOLUTION DE LA DEVINETTE 27

Les arbustes qu'on plante en tête des rangées de vigne pour détecter des maladies sont des rosiers.

DEVINETTE 28



Encore un agrume bizarre ?