

Jardiner gourmand avec les plantes aromatiques et condimentaires.

Que serait la sauce béarnaise sans son brin d'estragon ? Ou la salade mozzarella, sans le basilic ? Une faute de goût, assurément. Et le jardinier, conscient du petit pas qui sépare le potager de la salle à manger, aurait pu vous le dire, lui qui s'arrange toujours pour que les herbes aromatiques ne manquent pas au jardin. C'est vrai qu'en plus d'être agréables au palais, les plantes condimentaires sont parées de nombreuses vertus. On les dit bonnes pour la santé, ce qui leur vaut d'entrer dans la composition de nombreuses tisanes. Au jardin, elles requièrent un entretien réduit et se montrent peu sensibles aux ravageurs et aux maladies. Leurs floraisons attirent les insectes butineurs et, dans le même temps, les essences aromatiques qu'elles dégagent sont réputées faire fuir les nuisibles. On conseille d'ailleurs souvent de les planter au potager en association avec certains légumes pour générer une interaction positive. Que du bonheur, donc ? Eh bien, pas toujours. Les plantes regroupées dans la "famille" des condimentaires n'ont pas toutes les mêmes exigences et ignorer ces différences peut apporter son lot de contrariétés.

Beaucoup de jardiniers se plaignent de devoir renouveler leurs plantes chaque année. Effectivement, plusieurs aromatiques se déclinent à la fois sous des formes vivaces et annuelles (estragon, origan-marjolaine) avec des saveurs plus ou moins nuancées. Quant à celles qu'on vous présente comme vivaces et rustiques, retenez bien que ces plantes reviennent d'une année à l'autre et résistent à des températures assez basses, si on leur procure des conditions climatiques et géologiques proches de leur milieu naturel. Sachant que beaucoup d'aromatiques ont une origine méditerranéenne (notamment, toutes celles qui prennent la forme d'un arbrisseau persistant comme le thym ou la sarriette), voyez-vous beaucoup de points communs entre la garrigue, ce sol pauvre, drainé et caillouteux du Midi et la terre riche, lourde et argileuse de nos potagers hesbignons ? Entre le climat provençal et le climat belge ? Vous comprenez maintenant pourquoi vos serpolets, sauges et romarins ont tant de mal à passer l'hiver chez nous. Si vous voulez les accueillir, il faudra absolument les préserver de l'humidité hivernale. Planifiez la plantation de ces aromatiques vers la fin du mois de mai ou le début juin, lorsque les menaces de gelées tardives sont passées ; ne plantez jamais en automne, elles n'auraient pas le temps de s'installer. Dans le coin le plus ensoleillé de votre jardin, aménagez une grosse butte ou une rocaille surélevée à tendance calcaire avec un mélange bien drainant (sable, pierre de lave, pierrailles) et abritez-la du vent et de la pluie à l'aide de canisses. Dans des conditions similaires, vous pouvez aussi cultiver les aromatiques en pots, mais veillez à bien les protéger du froid pendant l'hiver : disposez du voile de forçage et/ou du plastique à bulle autour du pot en laissant une ouverture pour que la plante respire, isolez les pots du sol en les plaçant sur une épaisse plaque de frigolite perforée, remisez-les au sec contre un mur ou rentrez-les dans un endroit frais, sec, lumineux et aéré.

Autre motif de plainte : la prolifération de la menthe et de la mélisse. Ces deux-là sont plus en phase avec notre climat et notre sol. Elles fonctionnent comme des herbacées : en hiver, le feuillage disparaît, la plante concentre ses réserves au niveau des racines et attend des jours meilleurs pour repercer à la base. Un environnement favorable permet à ces aromatiques de s'accroître énormément, il faut donc surveiller attentivement leur développement si l'on veut éviter l'envahissement. D'abord, prenez l'habitude de couper les floraisons dès qu'elles ont fané, vous empêcherez ainsi que la plante ne se resème partout dans le jardin. En ce qui concerne la menthe, il faut surtout limiter l'extension de ses racines traçantes : plantez-la dans un large pot de plastique dont vous aurez coupé le fond et enterrez le pot au ras du sol ; il faudra un certain temps (2, 3 ans) pour que les racines retrouvent le chemin de la surface et, lorsque vous les verrez pointer à distance de votre plant initial, vous saurez qu'il est temps de déplanter le pot pour rajeunir la plante.

Enfin, pour ce qui est de leur interaction positive sur certains légumes ou de leur effet répulsif sur les ravageurs, restons cohérents : un seul plant de basilic ne protégera pas les dix plants de tomates que vous avez repiqués. Pour que cela marche, il faut un effet de masse. Et côté ravageurs, ne sous-estimez pas la voracité des limaces, que le goût prononcé des condimentaires à feuilles tendres (basilic, mélisse, menthe, estragon, ciboulette) ne contrarie absolument pas. Voici quelques idées d'associations bénéfiques à tester...

- choux + aneth, bourrache, capucines, mélisse, romarin, sarriette, sauge, tagètes, thym

- pommes de terre + capucines, coriandre, estragon, menthe, raifort, thym
- carottes + ciboulette, persil, romarin, sauge
- tomates et poivrons + basilic, estragon, livèche, origan, persil, thym
- haricots + capucines, romarin, sarriette, sauge
- concombres et cornichons + aneth, bourrache, capucines, fenouil
- salades + aneth, fenouil
- asperges + basilic, persil, souci
- oignons + aneth, sarriette
- épinards + coriandre
- radis + cerfeuil
- fraisiers + ail, bourrache
- arbres fruitiers + ciboulette, hysope, raifort
- rosiers + ail, ciboulette, lavande

Il existe plusieurs méthodes de conservation pour préserver les arômes de ces plantes plusieurs mois après leur récolte :

- placez-les dans un récipient hermétique après les avoir fait sécher à l'air libre pendant quelques jours ;
- mettez une petite poignée d'herbes fraîches lavées mais non hachées dans des bocaux d'huile préalablement stérilisés ;
- hachez-les et mettez-les au congélateur, dans des bacs à glaçons (avec un fond d'eau) ou dans des sachets de congélation.

Durée maximale de conservation : 1 an.