

Les mini-légumes: une idée à croquer

COMESTIBLES • Pourquoi ne pas cultiver ses propres légumes sur sa terrasse ou son balcon? Mini-concombres, tomates cerises ou tomates San Marzano: on trouve aujourd'hui toute une variété de légumes.

JEAN-LUC PASQUIER

Votre envie de grands espaces et vos rêves d'abondance sont bien présents. Vous vous verriez bien galoper par monts et par vaux accompagné d'une princesse qui n'a d'yeux que pour vous et vos fabuleux exploits. Vous vous imaginez arriver au sommet d'une colline dominant une vaste plaine et vous lui diriez en admirant le coucher de soleil dans ses yeux flamboyants: «Aussi loin que mon regard porte, ces terres m'appartiennent.» Seulement voilà, elle est myope et vous ne possédez ni cheval ni royaume. Et encore moins une armée de sbires capable de conquérir le moindre lopin de terre inculte. Alors si vous souhaitez vraiment épater votre moitié avec vos «fabuleux exploits», rappelez-vous que vous avez deux mains et un p'tit coin de jardin ou de balcon. Retrouvez vos manches et au boulot, vous allez pouvoir vous empiffrer de bons légumes d'ici quelques semaines...

Envie de grignoter

A l'arrivée des chaudes soirées d'été, l'envie d'une cuisine plus légère se fait sentir. Fini les bratwurst-röstis, voici les légumes mini! En effet, quoi de plus rafraîchissant que de se délecter d'une mini-tomate fraîchement cueillie de la plante? Quoi de plus sensuel que de s'allonger avec sa mie sur une couche moelleuse tout en lui proposant quelques croquantes délicatesses sucrées-salées? Quoi de plus «hot» que de s'envoyer une volée de piments avec un demi-bœuf grillé? Je vous le dis tout de go: les mini-légumes sont vraiment à croquer!

Pas étonnant que cette nouvelle mode soit hyper tendance, d'autant plus que vous n'êtes pas obligé de retourner un hectare de terre à la bêche, de suer sang et eau pour soigner vos cultures ou de faire des kilomètres pour aller chercher trois courgettes. Les mini-légumes, c'est facile, à portée de main, et vous n'avez même pas besoin de jardin...

Petits mais oho!

Les obtenteurs ont réussi, après de nombreuses années de sélection naturelle, à développer une gamme de variétés de légume au port trapu et à la santé de fer. Pas de génie génétique ou de magie vaudou dans tout ça! Les obtenteurs ont simplement effectué des milliers de semis et ont sévèrement trié tous les rejets. Ils ont jeté les chétifs, éliminé les grands, rachés les pas bons et conservé les p'tits trapus bien goûtus. C'est grâce à ce travail de recherche que les jardi-

neries spécialisées proposent maintenant des variétés extrêmement compactes d'aubergines, de courgettes, de piments, de poivrons, de concombres, de melons et de tomates. Toutes capables de vous offrir une abondante production, même sur une toute petite surface de balcon. Certains plants sont greffés afin de profiter de la vitalité des racines et d'assurer une croissance maîtrisée. Et voilà, maintenant que vous savez tout sur leurs origines et que les saints de glace sont passés, commencez à planter!

Mode d'emploi

Faites votre choix parmi les tomates pour l'apéro, les tomates cerises, en forme de datte, les rondes ou les célèbres San Marzano, les mini-concombres ou les autres légumes-fruits croquants. Sachez ensuite que tous les légumes méditerranéens apprécient une situation chaude et ensoleillée. Moi aussi. Pensez aussi à adopter quelques plants de basilic ainsi que deux ou trois plantons d'ail qui feront ami-ami avec les tomates. En plus, ces deux accompagnants ont un effet répulsif contre les parasites et les maladies. Prenez des gros contenants en plastique ou en céramique (évités la terre cuite) et du terreau spécifique pour légumes et tomates.

Ensuite, vous connaissez la chanson: remplissez le fond avec des billes d'argile ou du gravier, placez une voile de drainage, puis remplissez avec ledit terreau jusqu'à mi-hauteur. Plantez profondément les tomates issues de semis (observez à la base de la plantule s'il n'y a pas de bourrelet de greffe). Les autres plantons doivent être enterrés à fleur de la surface. Comblez les espaces vides, tassez modérément et arrosez abondamment. Ensuite, patientez un peu...

Les clés du succès

Toutes les nouvelles variétés de mini-légumes sont particulièrement robustes et résistantes aux principales maladies qui rendaient la culture en pot difficile. Toutefois, les règles de base restent les mêmes: l'arrosage doit être pratiqué avec régularité et bon sens. Ne jamais laisser le terreau dessécher entre deux arrosages sous peine de blocage de végétation (pas de végétation, pas de miam-miam). Ensuite, avant de vous en mettre plein la panse, il faut penser à nourrir vos plantes. Il convient donc d'ajouter régulièrement à l'eau d'arrosage de l'engrais liquide spécifique pour légumes. Voilà, c'est tout. Bon appétit!



Cultiver un morceau de nature et ses propres légumes sur son balcon est une expérience unique dans ce monde de fous.

VOLMARY GMBH



Vous allez voir, au bout d'un moment, vous allez bien vous habituer au feu de ces petits piments de la variété «Starflame».

VOLMARY GMBH



Optimisez l'utilisation de l'espace en utilisant des concombres retombant comme la variété greffée «Ministar». VOLMARY GMBH



Tomates, piments et basilic en pot. JEAN-LUC PASQUIER

PUBLICITÉ

LAPEYRE

AMÉNAGEMENTS • BAINS • CUISINES • MENUISERIES • SOLS

VEVEY

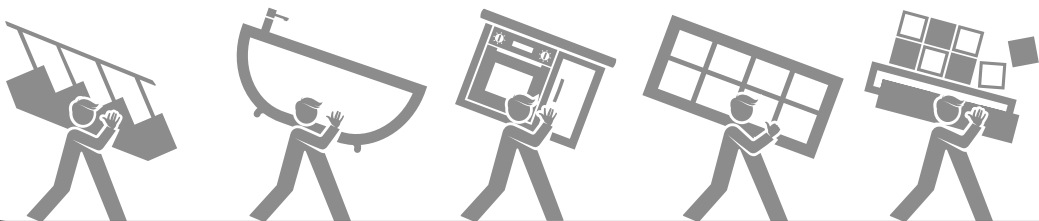
Z.I. La Veyre d'en haut 41
1806 Saint-Légier-La Chiézas

YVERDON

En Chamard
1442 Montagny-près-Yverdon

CONTHEY

Zone commerciale, Route des Rottes 30
1964 Conthey



Plus de **800 pages** en ligne
sur www.lapeyre.ch