

# Les trois merveilles de l'année verte

La chronique de semance, comptoir citoyen de production et d'échange libre de semences, traditionnelles, oubliées ou inconnues dans nos contrées, né au Homborch.



© DR

Chaque année, vers la fin de l'automne, arrive le moment du bilan au jardin et au potager. Qu'est-ce qui nous y a le plus réussi et quelles ont été pour nous les plus belles surprises – à côté des inévitables ratages ? Cette année, la saison utile dans les jardins et potagers s'est vue en quelque sorte raccourcie de moitié par l'inclémence exceptionnelle de la météo. Celle-ci s'est révélée très frustrante à cause des pluies incessantes du printemps et d'une bonne partie de l'été, couplées à des températures trop basses jusqu'au mois de juillet. Bien que nombre de nos semis traditionnels en aient pâti, quelques bonnes réussites et découvertes plus que consolantes sont pourtant à signaler. Ainsi, la toza (*leptotaenia dissecta* ou *lomatium dissectum*) des Rocheuses américaines, une sorte de persil sauvage, a fleuri pour la première fois à Bruxelles, après quatre années d'attente. Ses racines, hautement prisées par la pharmacopée amérindienne, recèlent un potentiel anti-infectieux sans équivalent. Le cyclanthère et la baselle blanche (verte) ont également enchanté notre saison. Et tant d'autres ! Mais contraints d'en choisir trois, les personnages de l'année seront le **huakatay** (prononcer *wakatai*), la **quirquiña** (prononcer *quirquiña*) et l'**amarante**. Nous les avons interviewés.

Printed from Calameo.com

| [www.semance.net](http://www.semance.net)

## 3 QUESTIONS : AU HUAKATAY, LA QUIRQUIÑA ET L'AMARANTE



**1. Vous êtes le huakatay et vous êtes très prisé dans la cuisine péruvienne et bolivienne. Parlez-nous de vous.**

Mon nom est d'origine quechua. Mon identité botanique me décrit bien : tagetes minuta, ou tagète des décombres. En effet, je peux pousser dans les décombres, dans les lieux incultes, au bord des chemins. Quand je suis cultivé dans un potager, je peux atteindre entre deux et trois mètres de hauteur. Je suis tout-terrain ! Mon port est érigé, et quand toutes les autres plantes se plient sous les grands vents de tempête ou d'orage, je suis la seule à rester bien dressée. Détail notable : les limaces ne s'intéressent nullement à moi. Je suis extrêmement aromatique, et c'est pour cela que je suis tellement populaire en cuisine dans mes pays d'origine, le Pérou et la Bolivie. On peut m'utiliser dans toutes sortes de sauces, de la même manière que les feuilles de coriandre. Contrairement à celle-ci, je supporte bien la cuisson. Côté santé, je me fais fort de vous aider à vivre mieux et à surmonter un rhume à condition que vous me preniez en tisane.



**2. Et vous, Quirquiña, vous êtes aussi un sacré atout en cuisine, paraît-il. D'où venez-vous et comment vous utiliser ?**

Je viens aussi de la zone andine. Ici, en Belgique, je suis au mieux de ma forme vers l'équinoxe d'automne car les températures plus basses à l'approche de l'hiver me rappellent mon terroir natal. Je peux atteindre également les deux mètres de hauteur et ma production de feuilles est abondante. Ce ne sont pas les fleurs qui intéressent mes amateurs, mais mes feuilles, très odorantes et appréciées en cuisine. Leur parfum se dégrade avec la cuisson : à n'utiliser donc qu'en toute fin de cuisson, ou à table directement sur l'assiette. Au jardin, je n'ai pas d'ennemis : mon odeur pénétrante repousse même les limaces !



**3. Amarante, vous, vous êtes une championne à tous points de vue...**

Évoquez-vous ma production superlative de graines, des millions de graines par plante ? Ou ma qualité nutritionnelle, qu'on estime aussi riche que le lait et qui fait de moi la graine la plus nourrissante au monde ? Ou ma capacité à supporter la sécheresse ? Qui n'est pas étonnant étant donné que mes origines vont du Nord du Mexique au Sud-Ouest des États-Unis. Ou, en toute simplicité, évoquez-vous peut-être ma beauté ? Ajoutez-moi à toutes vos préparations culinaires, vous augmenterez en tout cas leur qualité nutritionnelle. Un tuyau : laissez mes graines fermenter dans un peu d'eau 24 heures, ensuite réduisez-les en pâte molle au mixeur ou au moulin à café avant de l'intégrer à vos recettes.