

La plesse de plantes à tisanes ou boissons

En infusions, décoctions ou macérations nous les aimons pour leur goût particulier, leur saveur, leur parfum, et pourquoi pas leurs propriétés médicinales : Agastache, balsamite ou menthe coq, bissap, carvi, citronnelle de Madagascar, melisse, monarde, molène, pimprenelle, sauge officinale et à petites feuilles, valériane officinale, verveine citronnelle...

La plesse des plantes mellifères

Revoilà nos amies les abeilles, et pour satisfaire leur esprit laborieux : nous avons rajouté des agastaches, ammi, blé noir, sédum, et verveine ...

La plesse de feuilles comestibles

Les légumes feuilles : ils détiennent le premier rôle dans le potager. Par leur verdure, ils ont aussi une place de choix dans l'histoire de l'alimentation humaine : la cueillette des pousses, feuilles, tiges, bourgeons et autres parties vertes remonte à la Préhistoire.

À la cueillette de ces plantes va succéder leur culture. Aujourd'hui près de 240 espèces de ces légumes sont cultivées en France.

Vous pourrez tester la diversité de leur goût (sucré, acide, iodé, amère...) en dégustant : baselle, bissap, bourrache, carvi, chénopode Bon-Henry, chrysanthème des jardins, ciboule de chine, fénugrec, lamier blanc, ficoïde glaciale, oseille, perilla pourpre, pimprenelle, plantain corne de cerf, plante sucre, poivrier de Chine...



La plesse de légumes-fruits

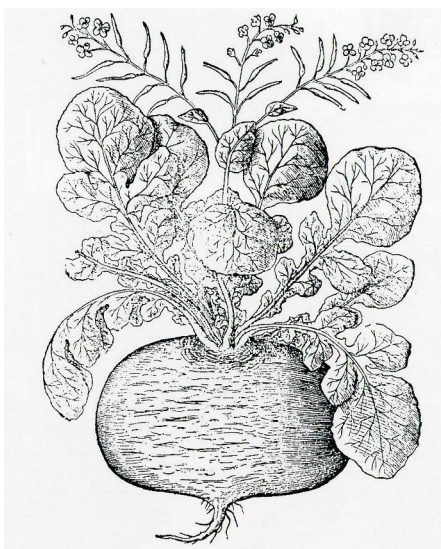
Ils sont depuis longtemps associés aux légumes graines dont les céréales et les légumineuses sont les plus représentatives. A la base de notre alimentation depuis le Néolithique, les légumes-fruits ont pris leur essor après le 15e. Siècle par l'introduction de deux principales familles venues des Amériques : les Solanacées : tomate, piment, poivron, ... (comme la pomme de terre) , et les Cucurbitacées : courgette, potiron...qui ont facilement détrôné la fadeur des « gourdes » (Lagenaria) consommées en Europe jusqu'au Moyen Age. A voir également dans les plesses : aubergine, melon, arachide, chayotte, okra du Mexique ou Gombo, physalis, fraise des bois...

La plesse des cardes

Ce sont les légumes-feuilles dont on consomme la cardé ou nervure principale fortement épaissie : cardon, rhubarbe, angélique, poirée à cardé rouge, ou le plus exotique mitsuba ou persil japonais.

La plesse des plantes à parfum insolite

Cosmos chocolat, Herbe à bitume, Herbe curry, Renouée odorante, Rue dégagent des arômes déconcertants.



Les plesses du Jardin

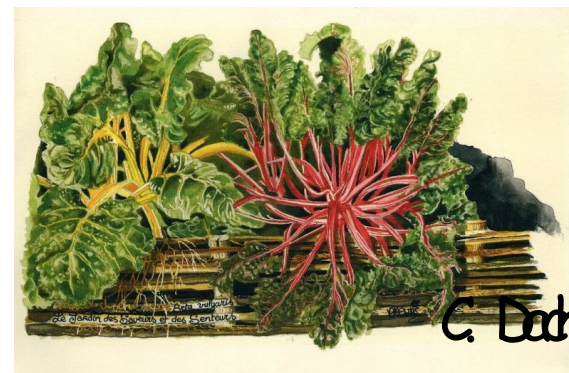
Le tunnel, zone de transition entre les serres et l'époque où l'homme devait sa survie à la connaissance des plantes, nous amène au Moyen-Age.

Les plessis de châtaignier délimitent les plantations qui vous sont présentées comme sur les tables d'un musée. Ordonnées selon leurs utilisations culinaires, ces plantes sont choisies pour montrer la variété du monde végétal au service de l'assiette.

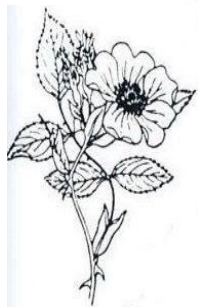
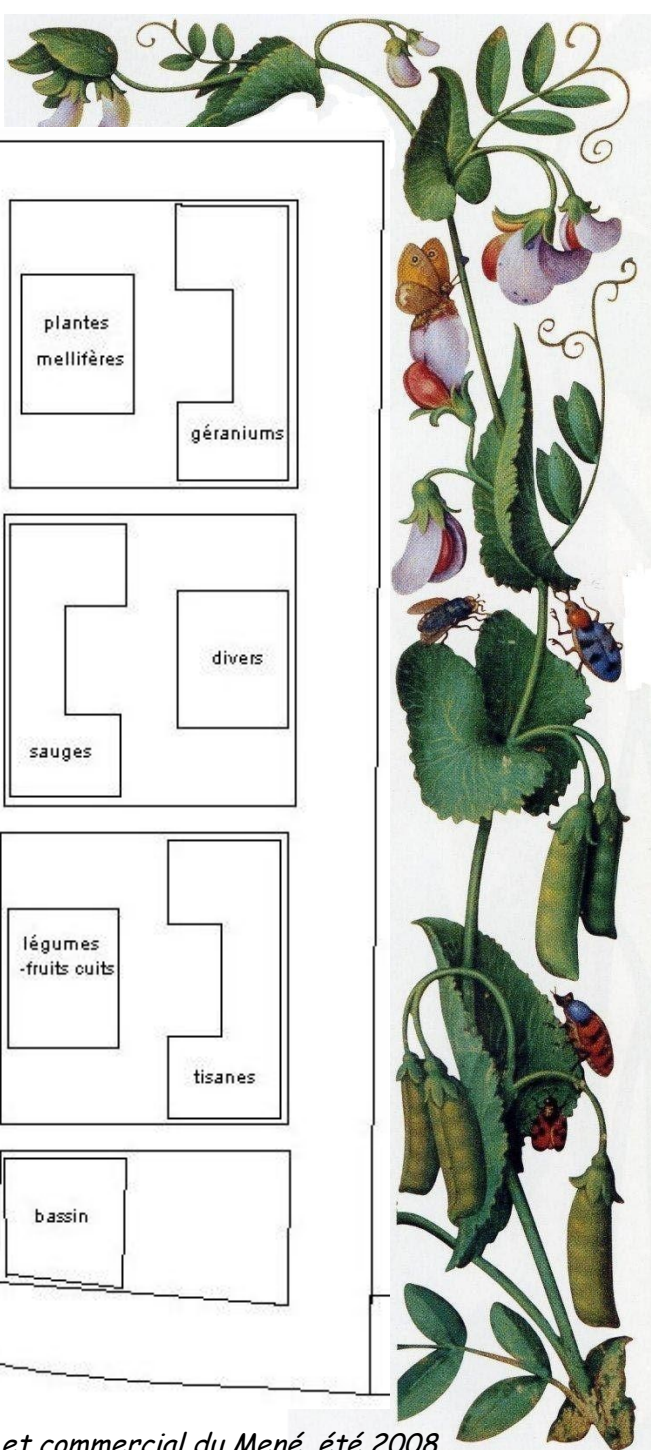
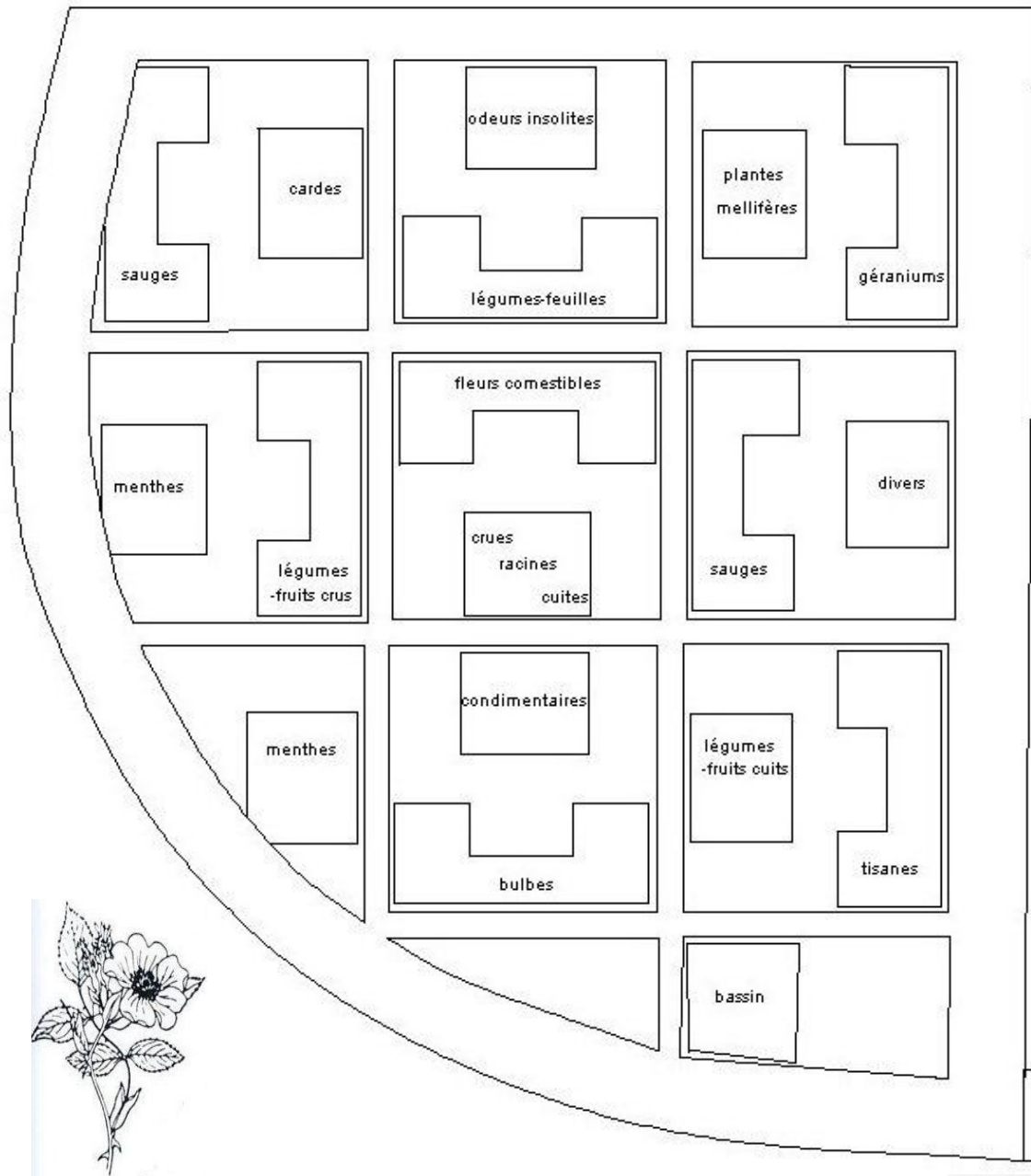
Plus loin, la haie des petits fruits rouges fait le régal de la gente ailée puis des habitants estivaux du lycée qui viennent grappiller les framboises avant le retour des apprenants. Cette haie délimite les plantations en pleine terre. Les cucurbitacées montrent leur vigueur toute végétale en occupant la zone dans un foisonnement de feuilles et de corolles orangées.

Une abeille est là pour nous rappeler notre dépendance à la Nature. Sans elles, Einstein prédisait la famine en quatre ans. Allons-nous valider sa théorie ? La prairie fleurie, la plesse et la haie de plantes mellifères témoignent de notre peu de volonté à tester certaines hypothèses scientifiques.

Le monde végétal change au rythme des saisons, apportant ses surprises, ses goûts et ses parfums, nous vous invitons au voyage évolutif !



C. Daré



La plesse de fleurs comestibles

Point de départ de notre projet, cet espace est consacré à l'origine aux fleurs décoratives comestibles.

Non pas les classiques légumes-fleurs : artichauts, brocolis, choux-fleurs ou plus exotiques câpres et giroflées mais des fleurs crues horticoles ou sauvages, capables d'agrémenter salades et diverses recettes. Nous vous proposons donc de déguster des fleurs peu coutumières de cette utilisation mais étonnantes voire appréciables ou délicieuses, selon les goûts ! Bégonia, bourache, brede mafane, capucine, consoude, hémerocalle, hosta, onagre, phlox, pivoine, souci, tagète luisant...

La plesse de plantes condimentaires et aromatiques

Incontournables de ces lieux, les plantes condimentaires et aromatiques pourraient occuper à elles-seules un Jardin des Saveurs et des Senteurs. Elles réhaussent le goût de nombreux plats, sont généralement agréables à regarder, leur fleurs nectarifères attirent bien souvent les insectes utiles, certaines ont vocation officinale... Elles n'ont rien à envier aux épices plus exotiques, à consommer par contre comme elles, avec modération. Nous avons retenu : ache, aneth, aurone, basilic, coriandre, perilla, raifort, sariette, hysope, tagète luisant...

Parmi ces plantes aromatiques, les menthes et les sauges sont deux genres particulièrement riches tant par le nombre de taxons que leur parfum, leur utilisation ou leur histoire. Ces privilégiées occupent donc à elles seules quatre plesses.

La plesse de racines

Les légumes racines sont des organes de réserves (racines véritables, rhizomes ou tubercules). Ils se consomment crus ou cuits et sont faciles à conserver l'hiver : ils ont ainsi longtemps assuré la nourriture hivernale de l'homme et du bétail. Ces racines potagères dérivent souvent de plantes sauvages : panais, chervis, bardane, navet, betterave... Dans les plesses vous observerez radis noirs, rouges, et asiatiques, carvi, chervis, crosne du Japon, oca du Pérou, panais, persil tubéreux, pomme de terre 'Vitellotte', scorsonère, topinambour ou rutabaga...

*Jardin des Senteurs et des saveurs, lycée horticole et commercial du Mené, été 2008
(retrouvez l'actualité du jardin sur l'intranet)*