



14. LE JARDINAGE EN POTS : DES HERBES AROMATIQUES PLURIANNUELLES

Chacune des herbes aromatiques présentées dans cette fiche seront plantées dans un pot d'au moins 2 litres. N'hésitez pas à associer différentes herbes aromatiques dans un pot plus grand : en veillant à laisser un espace de 20 cm entre les plantes.

Remarques :

- Les six premières herbes aromatiques de la liste ci-dessous se plairont dans un mélange de terreau et de compost, vous pouvez donc les combiner.
- Les herbes méditerranéennes forment un groupe à part ; vous pouvez les planter ensemble pour créer des associations à la fois belles et délicieuses. Cette catégorie de plantes a besoin d'une terre pauvre.



1. QUELQUES HERBES AROMATIQUES VIVACES QUI EXIGENT DE L'HUMIDITE

1.1. LA CIBOULETTE

Placée au soleil, cette plante s'épanouit parfaitement. Grâce à ses feuilles herbacées et savoureuses et ses fleurs mauves arrondies (également comestibles), elle s'associe admirablement bien avec d'autres herbes aromatiques.

La ciboulette provient généralement de la division d'une plante, mais vous pouvez aussi la semer. Le semis peut être effectué à l'extérieur, de la mi-mars jusqu'au mois d'août. Vous pouvez récolter les feuilles de manière continue, mais de préférence avant la floraison de la plante, sinon les brins deviennent plus coriaces. En coupant régulièrement les brins, de nouveaux brins tendres repoussent en permanence.

1.2. LA CITRONNELLE

Cette plante vivace s'accommode bien d'un endroit frais ensoleillé ou ombragé. Vous pouvez l'utiliser pour faire du thé, dans les salades et les desserts. Coupez et consommez régulièrement les feuilles du sommet, les autres feuilles supportent la mi-ombre.

1.3. L'ESTRAGON

Cette plante est assez sensible au froid, il faut donc la rentrer au cas de gel.

Elle est une familière de notre cuisine : le poulet, la sauce béarnaise, les salades, une variante du beurre maître d'hôtel... sont bien meilleurs préparés avec des feuilles d'estragon frais qu'avec de l'estragon séché.



1.4. LA MENTHE

Menthe crépue, menthe marocaine, menthe poivrée : cette plante est très facile à cultiver en pot. Cueillez des feuilles tous les jours et profitez d'un thé, de desserts et de bien d'autres plats dans lesquels la menthe est incontournable. Un conseil : collectionnez de nombreuses variétés de menthe : elles demandent très peu de travail et procurent un grand plaisir. Elles supportent un endroit semi ombragé.

1.5. L'OSEILLE DES JARDINS

Cette plante vivace s'accommode bien d'un lieu semi ombragé ou du plein soleil. Utilisez-la pour préparer des anguilles au vert ou des salades, ou consommez-la comme légume. Ses feuilles luisantes poussent bien droit et vous pouvez les récolter presque toute l'année. Une autre variété, encore plus belle, possède des nervures rouges : l'oseille sanguine.

1.6. LE CERFEUIL MUSQUE

Cette plante vivace apprécie un endroit bien ombragé. Une fois coupée, ses feuilles décoratives dégagent une saveur d'anis. Elles sont délicieuses dans des salades ou dans des plats cuits à l'étuvée.

1.7. LE BASILIC

Le semis du basilic présente quelques difficultés car les graines exigent beaucoup de lumière, d'humidité et de chaleur. Achetez simplement des plantules et sortez-les à la mi-mai après les avoir repiquées dans un pot contenant du bon terreau et du compost.

2. QUELQUES HERBES AROMATIQUES MEDITERRANEENNES VIVACES CULTIVEES EN POT

Les herbes aromatiques méditerranéennes sont décoratives sur votre terrasse et délicieuses dans votre cuisine. Elles créent instantanément une ambiance provençale et leur culture n'est vraiment pas difficile. Elles attirent aussi bourdons, abeilles, papillons et autres insectes utiles.

Dans la nature, les herbes aromatiques méditerranéennes poussent dans des endroits ensoleillés et secs, sur un sol caillouteux et pauvre en calcaire. Il est tout à fait possible de reproduire ces conditions dans des pots.

Pour ce type de plantes, n'utilisez pas de compost. Incorporez dans votre terre 25 % de cailloux, de sable ou même de petits morceaux de briques ou de tuiles.

Les endroits vides entre les plantes peuvent être recouverts d'un peu de cailloux, de gravier ou de galets plus gros. Ils se réchauffent au soleil et, durant la nuit, ils diffusent cette chaleur qui profitera aux herbes.

Les herbes aromatiques méditerranéennes sont plutôt de petits arbustes. Sur toutes ces variétés méridionales, coupez le point végétatif : sur les rameaux extérieurs, taillez un tronçon de 5 cm (avec les feuilles). Cette façon de procéder donne de beaux petits buissons denses.

Vous pouvez parfaitement combiner dans un même pot plusieurs herbes aromatiques méditerranéennes parmi les suivantes: comme elles ne demandent que peu d'eau (bien moins



que les autres herbes aromatiques ou légumes), vous n'avez presque pas de travail pour les entretenir.

- **Romarin** : belle floraison au printemps.
- **Hysope** : se consomme souvent en infusion.
- **Lavande** : en infusion, mais surtout pour humer son parfum.
- **Immortelle** : plante odorante, qui dégage une odeur de curry.
- **Thym commun et thym sauvage** : délicieux dans les plats cuits à l'étuvée, dans les potages, les sauces, etc. Le thym commun pousse bien droit et le thym sauvage présente un port bien étalé. Plantez-les ensemble dans un beau pot en terre cuite.
- **Sauge** : incontournable en infusion en cas de mal de gorge, elle rend également les plats lourds et gras plus digestes.
- **Origan** : cette plante n'est pas une herbe méditerranéenne, mais elle pousse également dans le même type de sol pauvre. Délicieuse dans une sauce tomate ou avec la raclette !

