LE CAHIER DU TERROIR

DE SAISON

L'artichaut, joli cœur plein de piquants

© PHOTOS GUILLAUME MÉGEVAND

Il y a un siècle, Genève cultivait d'importantes surfaces d'artichauts. Désormais, on redécouvre une variété ancienne et délicate, le violet de Plainpalais.

C'est un petit miracle urbain qui se dévoile au détour des barres d'immeubles, bien caché: parfums de tilleul, bouffées d'herbes aromatiques surgies d'un carré potager, flâneurs venus avec leur panier d'osier pour le marché. La Ferme de Budé est une oasis de verdure nichée dans le quartier densément construit du Petit-Saconnex. «Une survivance des dernières grandes propriétés terriennes du canton de Genève, qui regroupait cultures céréalières, vignoble, élevage et maraîchage sur 55 hectares», explique Sacha Riondel, un des trois gérants de l'actuel domaine agricole.

«Il reste un hectare de cultures, sur lequel nous pratiquons du micromaraîchage, note Sacha. Les cultures mettent l'accent, comme le marché, sur le bio, le local, la diversité et la singularité. Une bonne quarantaine de légumes s'épanouissent ainsi à Budé, du haricot nain au potimarron et aux saladines innombrables, plus un foisonnement inouï d'herbes, de l'agastache à la verveine. «On aime beaucoup faire des essais. Parmi ceux-ci, deux variétés d'artichauts, des nouveaux venus dans le coin: un blanc nommé Imperial star et une vraie curiosité, l'artichaut violet de Plainpalais.» Première précision, *Cynara scolymus* compte deux familles: les blancs (en réalité verts), qu'on adore effeuiller en compagnie d'une mayonnaise (camus de Bretagne, blanc hyérois, Macau, blanc d'Espagne, etc.) et les violets, plus tardifs, sensibles au gel, à déguster crus lorsqu'ils sont très jeunes (violets de Provence, de Toscane, de Catane, romanesco). Les premiers se récoltent en ce moment, les violets suivront.

Symbole du patrimoine culinaire

Autre mention utile, la partie comestible de l'artichaut est en fait un capitule, soit l'inflorescence récoltée avant que la fleur ne se développe. Des écailles, ou bractées, plus ou moins piquantes protègent ce bouton et son réceptacle (le fond) en formant un calice tout autour.

«La première année, l'artichaut monte en végétation, sans donner de fleurs, comme le cardon, précise Sacha. La deuxième année, il fleurit et on peut commencer à récolter. On a cueilli les tout premiers en avril et on espère en avoir une bonne partie de l'été.» Les pieds devraient produire durant quatre ou cinq ans, avant de faire un tournus. «On a semé des plantons d'Imperial star sur deux lignes, en 2015. Pour les violets de Plainpalais, nous avons reçu des œilletons d'un ami jardinier.» Le feuillage s'élance par endroits à hauteur d'homme: «Il faudra couper les tiges après récolte et en début d'année, on pourra prélever les œilletons, ces repousses destinées à se multiplier. On les paille à l'automne et on pratique régulièrement un bon désherbage manuel, vu qu'on est en mode bio.»

Au XIXe siècle, Genève comptait de nombreuses artichautières, avec plusieurs milliers de pieds de ce joli violet. D'autres variétés plus productives l'ont peu à peu supplanté. Les importations ont fait le reste. Du coup, on le croyait disparu, jusqu'au jour de 1959 où un botaniste curieux l'a redécouvert dans un jardin privé... Cinquante ans plus tard, on se bouscule à ses pieds: l'Agroscope et Pro Specie Rara scrutent son ADN et tentent de relancer sa culture. Le Centre de Lullier (GE) en a replanté deux parcelles. Plusieurs maraîchers se sont lancés. À Charrot, Bernard Blondin cultive quelques pieds d'artichauts violets de Plainpalais, parmi d'autres variétés blanches sur un total de 1500 m². Autant dire que les quantités produites demeurent confidentielles. L'artichaut représente un marché de niche, trop petit pour tenir des statistiques, précise-t-on à la Centrale suisse de cultures maraîchères. Quant aux importations, elles se sont élevées à 1778,7 tonnes en 2015 (d'Italie, de France, d'Espagne principalement).

«L'artichaut se consomme relativement peu, mais c'est un symbole qui illustre, comme le cardon, la tradition maraîchère genevoise», précise Alexandre de Montmollin, à la Direction générale de l'agriculture. Le violet de Plainpalais appartient au patrimoine culinaire genevois et pourrait à terme faire l'objet d'une demande d'AOP, portée par l'interprofession, lorsqu'il aura livré tous ses secrets.

VÉRONIQUE ZBINDEN ■

1778
TONNES D'ARTICHAUTS IMPORTÉES EN SUISSE EN 2015

BON À SAVOIR

Un chardon sauvage drôlement malin

L'artichaut est, selon le botaniste français Jean-Marie Pelt, «la seule plante, avec l'ail, à avoir connu simultanément une carrière aussi brillante comme légume et comme remède»! C'est aussi l'histoire d'une mauvaise graine devenue tout à fait fréquentable: celle de la fleur d'un gros chardon sauvage qui poussait sur les rives de la Méditerranée. Quand précisément? On ne sait pas trop. Son origine reste plus mystérieuse que celle de son cousin cardon, plus récente quoi qu'il en soit. Certains croient savoir qu'il était connu des Grecs et des Romains, pourtant la première mention incontestable date du Quattrocento italien. Entre-temps, on l'a cultivé, amélioré, domestiqué: le bouton a grossi, perdu ses piques, son réceptacle s'est épaissi, se muant en cœur tendre. Marie de Médicis, qui en raffolait, aurait favorisé l'acclimatation de l'artichaut en France. De là, celui arrivé à Genève au XVIIe dans les bagages des réfugiés huguenots, au lendemain de la révocation de l'Édit de Nantes. Entre-temps, on lui a découvert moult vertus médicinales, notamment grâce à ses propriétés hépatiques, diurétiques, et sa forte teneur en fer et en potassium.

LE PRODUCTEUR

Sacha Riondel gère, avec deux associés, le domaine de Budé, que l'État a repris en 1955, cédant une partie des terres aux promoteurs, qui ont poursuivi la densification du quartier, le reste étant laissé au fermier. Lequel a poursuivi l'exploitation, créant au passage un des premiers marchés à la ferme, en 1961. Des 55 hectares originels, il reste environ un hectare, dont un demi de maraîchage, autour de l'ancienne grange abritant un somptueux marché de saison et de proximité. C'est en 2009 que Julien Chavaz, Léo Zulauf et Sacha Riondel ont repris les lieux. «Nous sommes locataires de l'État. Le marché et le domaine fonctionnent comme deux entreprises distinctes», précise le jeune trio. De leurs cultures extensives et biologiques sont issues quelques raretés: kakis, figues, pêches de vigne. S'y ajoutent des fleurs, des ruches et quelques moutons. Une quinzaine de personnes collaborent à ce joli projet, soit huit plein temps.