

Retour sur

# Les jardins d'accueil de la graine à la graine

Samedi 10 décembre chez Marie-Claire

Dans la vie, il y a qu'des cardons  
Moi, je me pique de le savoir  
Aïe, aïe, aïe  
Ouille  
Aïe, aïe, aïe !

## Le cardon épineux argenté de Plainpalais

Vraiment très curieux ce cardon épineux argenté de Plainpalais ! A première vue, pas très envie de s'y frotter et encore moins de le manger ! Ses épines sont plutôt dissuasives ! Allons quand même voir au-delà des piquants !



Marie-Claire nous a tout bien expliqué : on coupe des tranches de cardon à la base pour libérer chaque card. On prend la base d'une card entre le pouce et l'index puis, avec un couteau bien aiguisé on effile chaque bord de la card pour éliminer les épines. En procédant ainsi et en prenant son temps, personne ne s'est piqué ! Les gants sont cependant de rigueur !





Ensuite, la carde n'ayant plus d'épine, on peut la broser avec une éponge, la rincer et la tronçonner sans problème.

On fait bouillir de l'eau salée puis on plonge nos tronçons pendant au moins 20 min. On vérifie la cuisson et on égoutte l'ensemble avant de le mettre dans l'eau froide pour couper la cuisson.

Le cardon est prêt à être dégusté nature, avec une sauce de sa préférence, en gratin...



Le moment de vérité pour notre groupe : la dégustation nature sans aucun artifice !

5 plats différents à tester :

- du cardon épineux argenté de Plainpalais préalablement blanchi au jardin ( c'est-à-dire privé de lumière sur une longue période , enroulé de papier carton autour du plant ).
- du cardon épineux argenté de Plainpalais non blanchi
- du cardon de variété blanc inerme( sans épine ) préalablement blanchi
- de la blette blanche
- de la blette rouge



Pourquoi de la blette ? Pour comparer leur gout avec celui du cardon ...

#### **Verdict du groupe :**

Première évidence, les blettes blanche ou rouge n'ont pas du tout le même gout que le cardon. C'est autre chose ! Le cardon a un gout très fin d'artichaut. C'est délicieux de l'avis général ! Le cardon épineux argenté de Plainpalais a des côtes plus fines et moins filandreuses que le blanc

inerme. On ne retrouve pas vraiment de différence entre celui blanchi et non blanchi : en tout cas pas d'amertume constatée.

Cela confirme les remarques de Bruno Defay : « un cardon aussi épineux est difficile voire, dangereux à emballer mais, ceci ne semble pas forcément nécessaire. De plus, si ce type variétal a été conservé malgré cet inconvénient majeur on peut penser que cet inconvénient est compensé par un intérêt gustatif ». Il rajoute : « En février 2004, j'étais dans le moyen Atlas marocain avec accueil paysan et on mangeait en tajine du cardon épineux sauvage récolté dans les cultures d'orge qui entouraient la ferme. C'était comme une mauvaise herbe tolérée car consommée. Chez moi, je mange aussi du cardon rouge d'Alger au printemps, en mars-avril sans blanchiment et sans amertume mais, les côtes deviennent très amères dès que la plante monte en fleurs. ». De l'avis de tous, le cardon épineux argenté de Plainpalais, c'est une variété à conserver ! Pour la récolte des graines chez Marie-Claire, ce sera l'année prochaine.



#### **Le point sur la récolte de semence**

Le cardon est une plante bisannuelle, dont les rejets la rendent vivace. Ce sont les insectes (comme les abeilles) qui pollinisent leurs fleurs ; Il faut donc isoler deux variétés de cardons d'un kilomètre. Il faut aussi les isoler de toute variétés d'artichaut car les hybridations sont possibles. Vous obtiendrez donc des graines à l'automne de la deuxième année. Les capitules peuvent être récoltés lorsque de petits plumeaux blancs et duveteux commencent à apparaître ; le séchage des capitules peut être alors poursuivi dans un endroit sec et ventilé. Les semences ont une durée germinative de 7 ans. Plus d'infos : <https://www.diyseeds.org/fr/film/cardon/>