

Mertensia maritima. Une bonne idée pour nos nouveaux bacs.

Nous avons déjà cultivé cette plante étonnante dans nos jardins « Potagers de la Challe » et dans des pots, depuis une dizaine d'années. Elle est devenue à la mode...On la trouve maintenant dans les jardineries.

Description :

Le feuillage de cette plante vivace est d'un beau vert bleuté et argenté. Ce sont les feuilles que l'on déguste. Son goût iodé rappelle celui de l'huître. C'est vraiment bluffant.

C'est une espèce protégée...interdit de les cueillir dans la nature...mais il n'y en a plus beaucoup.



Sur l'image, une jolie préparation imaginée par nous pour l'apéro, dans nos jardins : un petit toast (tranche très fine de pain rustique grillé) sur lequel on pose une noisette de beurre salé, puis on colle dessus une feuille de mertensia, on ajoute une goutte de citron vert...c'est très bon. Les cuisiniers ont sans doute inventé d'autres utilisations, car cette plante qui est à la mode...

La plante.

Son port presque retombant, s'étale en touffe de 10 à 15 cm de hauteur sur environ 50 cm de large. Ses feuilles sont caduques. Les petites fleurs, d'un bleu de myosotis, s'épanouissent durant tout l'été et la plante trouvera parfaitement sa place en jardinière (dans nos grands bacs). Mais quand elle commence à fleurir, les feuilles deviennent moins belles.

Origine – Histoire :



A l'origine on la trouvait sur les côtes atlantiques, de la Bretagne nord à la Normandie (où elle est devenue très rare en raison des cueillettes irraisonnées !) jusqu'en Scandinavie. Mais on la trouve aussi dans les mêmes conditions climatiques en Asie et en Amérique. Elle aime les terrains sableux, les galets, le frais, les embruns...en hiver, elle disparaît et seules les parties enterrées survivent...elle reparaît au printemps. Mais elle est capricieuse et dans nos jardins, appréciée des limaces et escargots...les pucerons ne crachant pas dessus non plus !

Mode de reproduction :

En semis ou par bouturage **Type de pollinisation** : Allogame (elle ne s'autoféconde pas, le pistil est fécondé par le pollen d'une fleur d'une autre mertensia.)

Valeur nutritive :

La mertensia est riche en potassium, calcium, magnésium, fer, manganèse, zinc et cuivre.

Lieux et conditions de culture:

Sous abri : Semer au printemps sous châssis ou serre chauffée, en godet, recouvert de quelques millimètres de terreau et bien arroser.

Pleine terre / sans protection : Semer clair en automne en pleine terre en ligne continue.

Préparation du sol : Ameublir le sol avant plantation, enrichir avec du compost et un peu de sable de mer si la terre est lourde. Espacer les plants de 40 cm.

Température de germination : 18 / 20°

Nécessité d'un passage au froid : pendant 2 à 3 semaines au frigo, nécessaire pour une meilleure levée des graines.

Temps de levée : Environ 20 jours. La germination de cette variété est longue, capricieuse et irrégulière.

Eclaircissage : Eclaircir les plants, quand ils ont 3 à 4 feuilles, pour n'en laisser qu'un tous les 30 cm.

Repiquage : Repiquer les plants semés en godet, en conservant la terre de leurs racines, quand les gelées ne sont plus à craindre et qu'ils ont déjà plusieurs feuilles.

Contexte environnemental :

Type de sol : Sol léger, aéré et frais. **Exposition** : Mi-ombre.

pH : Sol légèrement salin. (avec un ph basique assez élevé : environ 8.)

Humidité : Sol bien drainé. **Elle n'aime pas trop d'humidité en hiver.**

Salicorne, Obione et Criste marine... les copines de la mertensia.

Ce sont des plantes sauvages, dont les feuilles sont comestibles, que vous trouverez en bord de mer...mais il ne faut pas les cueillir elles sont désormais souvent protégées.

✕ Les salicornes crues ont un goût d'iode, un peu croquantes. Je ne les aime pas cuites !

✕ Les obiones, on les trouve dans les prés salés. C'est très gouteux.

✕ Les cristes ont un petit goût de fenouil.