

# Et si l'on croquait l'artichaut violet de Plainpalais?

Tombé dans l'oubli, ce légume antique et 100% genevois pourrait bien faire un retour remarqué sur les étals et dans nos assiettes. Comme son frère le cardon épineux. Récit d'un destin à rebondissements

Annick Jeanmairet

**C**omme le cardon épineux, il est arrivé à Genève au XVII<sup>e</sup> siècle dans les valises des huguenots fuyant la France après la révocation de l'Édit de Nantes. Et comme le cardon, il porte le nom de Plainpalais, du nom de la plaine fertile où les maraîchers réfugiés plantèrent leurs premiers légumes. Mais par rapport à son piquant cousin, l'artichaut violet de Plainpalais a connu un destin plus mouvementé. «Au XIX<sup>e</sup> siècle, cette variété issue de sélections successives était très appréciée. Genève comptait de nombreuses «artichautières», d'immenses cultures regroupant des milliers de pieds», raconte Denise Gautier, directrice pour la Suisse romande de Pro Specie Rara\*.

Mais petit à petit, cet artichaut légèrement violet, de taille moyenne, se voit évincé du marché par d'autres variétés plus grosses et plus productives. «A un moment donné, on a même cru qu'il avait complètement disparu», poursuit Denise Gautier. L'histoire aurait pu s'arrêter là. Mais complètement par hasard, un pied de la variété est retrouvé en 1959 dans un jardin privé du Grand-Saconnex. Le Jardin botanique décide alors de le cultiver à des fins conservatoires.

Fin du deuxième épisode.

**Denise Gautier**  
Directrice  
pour la Suisse  
romande de  
Pro Specie Rara



Troisième épisode: nous sommes en 2011. Alexandre de Montmollin, chef de service à la Direction générale de l'agriculture, s'intéresse à son tour à la jolie créature: «Pro Specie Rara me l'a présenté et je me suis dit qu'à l'instar du cardon épineux et de la longeole, l'artichaut violet pourrait faire partie de ces produits qui «signent» Genève par leur singularité et leur exclusivité. Cela valait donc la peine d'en étudier les possibilités culturales.»

Mandat est dès lors donné à l'Agroscope de Changins: «Notre but est d'établir son passeport génétique et de produire des plants sains, susceptibles de pouvoir être, par la suite, multipliés par les maraîchers eux-mêmes, explique Eric Droz, responsable du projet à Changins. Il faut surtout veiller à ce que les plans sélectionnés ne soient pas porteurs de virus, ce qui est souvent le cas avec les variétés anciennes. C'est un travail complexe et



L'artichaut violet de Plainpalais, dans son plus bel état. Revenu d'entre les légumes morts et oubliés, ce vrai genevois pourrait faire un come-back d'ampleur. DR

de longue haleine. Nous préférons nous montrer prudents, car les virus de l'artichaut pourraient très facilement se transmettre au cardon épineux, qui, d'un point de vue génétique, n'est autre que son frère.»

## Succulent et généreux

A Troinex, Jean-Pierre Lavergnat attend avec impatience l'issue de ces recherches pour se relancer dans la culture du «violet». «J'en ai planté il y a trois ou quatre ans et nous avons écoulé sans problème la première récolte. Mais l'année suivante, je me suis fait avoir par le gel. J'ai perdu tous mes plants», raconte le maraî-

cher. Car, il ne faut pas l'oublier, l'artichaut est à l'origine une plante méditerranéenne qui craint le froid.

«C'est vrai, mais il suffit de mettre un bon paillage pour le protéger en hiver, ça marche très bien», relève Gaëlle Renaudineau, étudiante à l'Hepia (Haute Ecole du paysage, d'ingénierie et d'architecture de Genève). Depuis un an, la jeune femme vit aux côtés de l'artichaut violet, qu'elle a choisi comme sujet pour son travail de bachelor. «Cette variété m'était totalement inconnue. Mais l'idée de faire un travail de terrain m'a immédiatement plu.» Au début du mois de juin, elle a ainsi cueilli ses premiers artichauts. Et

elle ne tarit pas d'éloges: «Il est vraiment très bon. Sa saveur est fine, son fond succulent. En plus, par rapport à d'autres variétés, il y a beaucoup à manger, grâce à son réceptacle très développé.» Les quelques rares autres privilégiés à l'avoir goûté confirment: «C'est un excellent artichaut, vraiment délicieux et très généreux», témoigne Jean-Pierre Lavergnat.

Pour l'étudiante, cela ne fait aucun doute: l'artichaut violet mérite non seulement d'être cultivé, mais aussi d'être valorisé. «Il faut que des producteurs s'y intéressent, c'est un super-produit de niche! s'enthousiasme-t-elle. Mais on doit aussi le soutenir à l'aide d'une marque ou d'un label, comme on l'a fait pour le cardon.»

## Dans l'air du temps

«Le label AOP (appellation d'origine protégée) a en effet beaucoup aidé le cardon épineux, relève Alexandre de Montmollin. On pourrait l'envisager pour l'artichaut, mais encore faut-il qu'il réponde à ses différents critères.» Or il se pourrait que le «violet», à cause de sa période de dormance, butte notamment sur un point fondamental des AOP: les «usages loyaux, locaux et constants». «A défaut, on pourrait le soutenir avec un autre label, existant ou à créer. Le but du travail de Gaëlle Renaudineau est aussi d'étudier différentes pistes. Quoi qu'il en soit, je suis moi aussi persuadé que c'est un produit qui trouvera facilement preneur, car il est complètement dans l'air du temps. Il ré-

«Il est vraiment très bon. Sa saveur est fine, son fond succulent. En plus, par rapport à d'autres variétés, il y a beaucoup à manger, grâce à son réceptacle très développé»

Gaëlle Renaudineau Etudiante à l'Hepia

pond à l'envie actuelle des consommateurs de manger des produits locaux et authentiques, qui plus est porteurs d'histoire.»

En attendant son éventuel retour sur les marchés, on peut tout à fait le planter dans son propre jardin. «C'est une variété très intéressante pour les potagers amateurs», souligne Denise Gautier. Et à cette échelle, «il n'y a pas de risque sanitaire», ajoute Eric Droz. Pour se régaler de son propre artichaut-mayo tout en participant à la survie de la variété, il suffit d'aller toquer à la porte de Pro Specie Rara et de repartir avec son oëilleton (*lire ci-dessous*). Suite de l'oëilleton au prochain épisode...

\*Fondation suisse pour la diversité patrimoniale et génétique liée aux végétaux et aux animaux  
[www.prospecierara.ch](http://www.prospecierara.ch)

## Planter des artichauts à la mode de chez nous

● Pour se lancer dans la culture de l'artichaut violet, il faut d'abord de l'espace, puisqu'un plant d'artichaut exige à lui seul un mètre carré de surface. «Mais on peut aussi s'en sortir avec 80 cm», précise Gaëlle Renaudineau.

L'artichaut se reproduit à l'aide d'oëilletons (un petit bourgeon prélevé sur la plante), que l'on peut se procurer auprès de Pro Specie Rara.

Une fois l'artichaut planté, chacun peut ensuite procéder à la multiplication de ses plants. «C'est un peu comme

la sélection massale dans la vigne. On sert des céps existants pour en replanter de nouveaux», explique Alexandre de Montmollin.

L'artichaut se plante généralement au printemps, dans un endroit ensoleillé, et se récolte en été. «Le violet de Plainpalais est un peu plus précoce que les autres variétés cultivées à Genève (type vert de Bretagne), relève Gaëlle Renaudineau. On le récolte généralement deux semaines avant les autres, au mois de juin.»

Durant cette période, il ne faut pas

hésiter à l'arroser abondamment. «L'artichaut est gourmand en eau», confirme le maraîcher Jean-Pierre Lavergnat.

En hiver, il faut bien entendu le protéger du froid en le recouvrant de paille. Au passage, cela empêche la mauvaise herbe de se développer.

Et la bectance dans tout ça? Chaque plant produisant environ cinq artichauts par an, mieux vaut oublier la ripaille et opter directement pour le menu dégustation...

A.J.T.