

Mes trois sœurs

Dominique Lebarbier

Domminique Lebarbier, fidèle lecteur du Boutillon, habite dans la région toulousaine. Né de parents saintongeais, il a passé une grande partie de son enfance en Saintonge et dans le marais poitevin, quand il était in *jhène biton*.

Il nous fait part de son expérience horticole, en nous présentant son « jardin des trois sœurs ». Je précise que ce jardin, qu'il a concocté avec des produits locaux, peut très bien être réalisé chez nous en Saintonge.

Il nous a également adressé une recette de cassoulet, élaborée par son épouse. Je sais bien que ce n'est pas un plat de chez nous, mais c'est tellement bon ! Je vais tester (avec des monjhettes de Pont l'Abbé si je ne trouve pas de haricots d'Occitanie), et peut-être que nous vous donnerons cette recette dans le prochain Boutillon !

En attendant, prenez vos bèches, vos fourches, et amusez-vous.

Maït' Piârre



Nous habitons avec mon épouse une petite région appelée le Lauragais au pied de la Montagne Noire, à l'est de la métropole toulousaine et à 10 km au nord de Castelnaudary.

Je vous parle de Castelnaudary car, en plus d'être une adorable bourgade au bord

du canal de midi, sa particularité est bien sûr d'être la capitale mondiale du cassoulet depuis la guerre de cent ans.

Qui dit cassoulet, dit bien sûr haricot. Mais quel haricot, le débat est ouvert. Entre le **paimpol**, la **mojhette plate** comme ils disent en Saintonge, le **coco**, le **lingot**, le **michelet** ou le **tarbais** lequel choisir ?

Les spécialistes s'accordent à dire que le meilleur, pour élaborer ce fleuron gastronomique du sud-ouest, reste le tarbais. Sa production est confidentielle mais est bien connue des paysans du Béarn qui se réservent quelques ares sans traitement Monsentesque dans leurs champs de maïs pour semer ce dicotylédon qui se sert de la tige du maïs comme tuteur.

Disposant de quelques arpents de terrain et désireux de produire moi-même la matière première permettant à mon épouse de me concocter quelques bonnes cassoles (plat à cassoulet qui a donné son nom à ce dernier) de ce plat béni, je me suis donc mis en quête d'informations sur la culture de ce haricot.

Après quelques recherches sur la toile je me suis aperçu que le haricot est une plante importée d'Amérique centrale au XVIème, le cassoulet étant élaboré au préalable avec des fèves.

Et c'est alors que je suis tombé sur une très vieille technique amérindienne dénommée « Les Trois Sœurs » qui consiste à semer dans un même espace du maïs, des haricots et des courges.

Ces trois plantes complémentaires s'apportent mutuellement des effets bénéfiques. En effet les racines du haricot apportent au maïs et aux courges l'azote dont ils sont friands, le maïs sert de tuteur au haricot et les cucurbitacées font un couvre-sol empêchant les mauvaises herbes de se développer et gardant l'humidité du sol, limitant ainsi les arrosages.

Les hasards de la génétique, les approximations de la méthode Ogino et l'amour que se portaient mes parents trop vite disparus m'ont donné trois sœurs. Deux aînées et une petite sœur. Il m'est donc apparu évident que cette technique était pour moi.

Des amis italiens me fournissent quelques épis de maïs que l'on se passe sous le manteau dans les vallées du Piémont, mais qui n'ont jamais connu les laboratoires de l'Inra ou les manipulateurs des laboratoires américains. La mission est de multiplier cette semence afin de préserver la souche.

Je contacte le conservatoire du haricot tarbais qui, moyennant quelques euros, me fournit les paquets de graines de semences sélectionnées et je récupère dans la grande boîte métallique où mon épouse conserve précieusement ses semences d'une année sur l'autre, différentes graines de courges dont j'apprécie les soupes et les purées l'hiver venu.

Après un labour léger d'automne et un motobinage printanier j'ai donc semé mes trois consœurs dans mon carré de jardin. 1 grain de maïs tous les 30cm accompagné de 2 graines de haricot. Ceci répété sur 7 rangées espacées de 60cm et entre chaque rangée quelques graines de potimarron, butternut, citrouille...



Aujourd'hui les maïs sont à hauteur d'homme, les haricots lancent leurs rames tout autour et les courges après avoir recouvert les espaces entre les tiges se lancent à l'assaut du pré alentour.

Je pense que l'année prochaine j'espacerai un peu les semis car cela semble un peu touffu. Nous verrons à la récolte fin août ce qu'il en est.

Bien sûr le parallèle avec mes propres sœurs est tentant. Ces trois plantes s'apportent les unes aux autres, mais également luttent pour gagner leur place dans cette fratrie agricole, elles se cherchent, s'enlacent, s'étouffent, s'ignorent, s'échappent puis reviennent mais au bout du compte elles s'aiment.

Enfin, il y a quelques jours, en arrivant un matin, trônant au milieu de cette famille végétale je découvre un magnifique tournesol, apporté là par quelques passereaux facétieux.

Ma fausse modestie m'interdit de m'attribuer ce symbole... mais quand même ...

Le grand frère veille.

Le journal en ligne gratuit des Charentais d'ici et d'ailleurs.

Le Boutillon des Charentes

O-l'è d' la belle ouvraghe !

Journalboutillon.com

