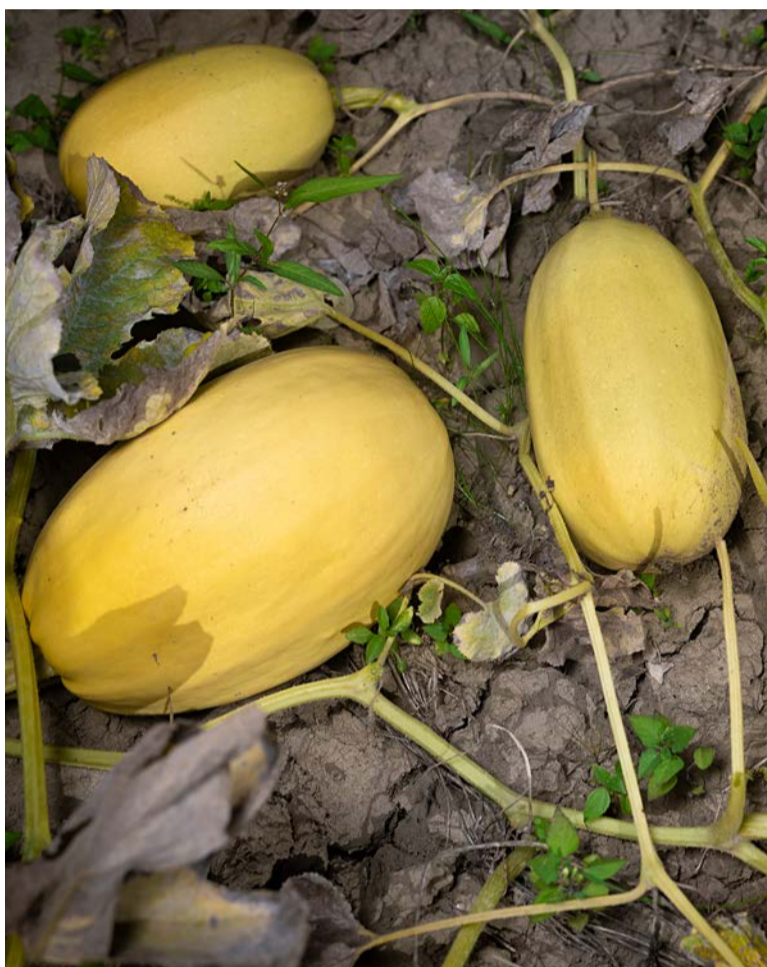


DE SAISON La plus précoce des citrouilles a trouvé une terre de prédilection dans la campagne genevoise. À Puplinge, elle fait le bonheur de son producteur et de ses amateurs.

Depuis Cendrillon, on sait changer les courges en spaghettis

La courge spaghetti est l'ingrédient parfait pour mettre de la variété dans ses repas. Elle doit son nom à sa chair filamenteuse et comestible, qui rappelle les fameuses pâtes italiennes.



© PHOTOS NICOLAS RIGHETTI/LUNDI.13

Elle est une des seules, si l'on excepte les limaces, à avoir pleinement goûté ce début d'été détrempé. Il faut dire que sa soif est inextinguible, éléphanterque, un rappel de ses origines dans des lieux désertiques, où elle contribuait à stocker l'eau. Fin août, elle a atteint sa maturité et évoque désormais un beau ballon de rugby: jaune citron dehors, blanc ivoire dedans. Elle? La courge spaghetti ou spaghetti végétal, citrouille pas nouille, mais tout à fait facétieuse.

Nous voici chez un des spécialistes de la gent cucurbitacée, le maraîcher Serge Gonin, à Puplinge, dans la campagne genevoise. Courges et potirons ont envahi ici un champ immense, le tapissant de toutes leurs couleurs, leurs vrilles et leur végétation à rebonds, leur exubérance et leurs délires: plus de quarante variétés colonisent 1,5 hectare. Des citrouilles à perte de vue, ou quasi, sphériques ou allongées, rondes et joufflues, cylindriques ou aplaties, verruqueuses ou cannelées parmi

lesquelles un œil non averti a toutes les chances de se perdre...

Une variété infinie

Familier de longue date de cette tribu botanique, Serge Gonin a eu le coup de foudre voici une trentaine d'années, à la faveur d'un voyage aux États-Unis: il a ramené des graines de nombreuses variétés, anticipant la folie Halloween, contribuant à lancer la mode à Genève. Depuis toutes ces années, la ferme de Puplinge sacrifie ainsi au culte cucurbitacé. Cette année encore, la gamme va du bleu hongrois au rouge feu d'Étampes et de l'orange pâle butternut au gris tendre, en passant par toutes les nuances de l'arc-en-ciel et les formes les plus délirantes. On en découvre à chaque visite de nouvelles, tel le giraumon, ou turban turc, à la couronne boursouflée ou la courge à graine nue, cultivée pour ses semences et leur huile d'exception, qui sera la dernière récoltée. «On cueille ces jours les premières courges spaghetti, informe le maraîcher. C'est le tout

début de la saison: les clients en auront surtout envie avec les premiers froids et l'arrivée de l'automne.»

Toute la famille des courges et autres potirons se cultive de la même manière, seule change la durée. «Le spaghetti végétal est particulièrement rapide, puisqu'on compte 85 jours du semis à la récolte, contre 120 pour les courges musquées», relève Serge Gonin. Cette année, j'ai opté ici pour les plantons, préférant les semis pour d'autres variétés.» Le cycle commence en mai, sans aucun traitement, juste un apport de fumier de poule. Tout le travail tient ensuite au désherbage, en grande partie mécanique, pour les cucurbitacées. «On s'y attelle un maximum en début de saison, poursuit le producteur. En juillet, de toute façon, il n'y avait plus rien à faire, le terrain étant boueux et détrempé, la mauvaise herbe a tout envahi.»

Invitation à la créativité

Sur quelque 3000 mètres carrés, elles se démarquent par leur feuillage tristement dégaré, jauni et asséché: ces courges coureuses non envahissantes sont les plus précoces, jonchant tout le terrain d'une colonie de ballons de rugby. «La couleur indique le degré de maturité, signale le maraîcher. Elles doivent passer du blanc crème à un jaune plus soutenu, même si la face côté terre reste plus pâle.» Le spaghetti végétal n'est pas la plus connue des courges, avec son goût discret aux nuances de noisette, mais on peut en tirer toutes sortes d'accords étonnants, qu'on la décline en pseudo-pâtes végétales, en gratin classique ou sur une salade multicolore. «Elle a ses amateurs et ses fidèles», s'enthousiasme Serge Gonin, qui la place parmi les cinq variétés préférées.

FOLLE FAMILLE

Elle détient tous les records ou à peu près, la famille des cucurbitacées. Celui du nombre et de la diversité, assurément, celui du volume et du poids. En termes chromatiques aussi, puisque la gamme s'étire des bleus au rouge vif. L'origine américaine de *Cucurbita* est attestée mais il existe aussi sept variétés africaines, dont certaines déjà connues des Romains. Les plantes à feuilles molles et calice court donnent naissance à des courges musquées (*Cucurbita moschata*), tandis que les plantes à feuilles rigides et long calice campanulé portent à la fois des fruits au pédoncule cylindrique (potirons ou *Cucurbita maxima*) et des fruits à pédoncule anguleux (courges et citrouilles, y compris notre spaghetti, soit *Cucurbita pepo*), vous suivez?

LE PRODUCTEUR SERGE GONIN

La ferme Gonin s'étend sur quelque 18,5 hectares dans la commune genevoise de Puplinge. Grandes cultures et vergers y alternent avec 3 hectares de cultures maraîchères et fruitières: maïs doux, haricots, pissenlits et autres tomates, côtes de bettes et courgettes et bientôt les poires et les prunes, le tout labellisé Genève Région - Terre Avenir. La moitié de cette surface est dévolue à la tribu des cucurbitacées, dont on attend une récolte de quelque 20 tonnes. Les potirons seront proposés en vente directe à la clientèle du marché à la ferme, mais aussi à quelques restaurateurs ainsi qu'au réseau de l'Union maraîchère genevoise. Depuis qu'il enseigne à l'École d'horticulture voisine de Lullier, Serge Gonin a un peu réduit son activité et loue quelques parcelles à des collègues. L'essentiel de la production se fait désormais en famille et se commercialise en direct sur place.

+ D'INFOS www.fermegonin.ch



VÉRONIQUE ZBINDEN ■