

Basilic vert de Gênes

IL EXISTE PLUS DE 150 VARIÉTÉS de basilic annuel à travers le monde. Le basilic (*Ocimum basilicum*) est une herbe royale originaire de l'Inde et de l'Asie du Sud. La variété 'Genovese' (*Ocimum basilicum* var. *genovese*) ou basilic de Gênes, encore appelée basilic Genovese, basilic grand vert Genovese, ou basilic italien, est native de Gênes, capitale du *pesto*.

Son arôme pénétrant et puissant est un heureux mélange de citron et de menthe. Son inflorescence, typique de la famille des lamiacées, se compose de longs épis lâches parés de minuscules fleurs tubulaires blanchâtres et elle apparaît tardivement.

Dans de bonnes conditions de culture, le basilic 'Genovese' se dresse jusqu'à 60 cm et ses tiges carrées s'habillent de belles feuilles ovales délicatement nervurées de pourpre. L'odeur prenante que dégage son feuillage attire les papillons tout en repoussant une grande quantité de ravageurs du jardin.

CULTURE ET ENTRETIEN

Le basilic vert de Gênes aime les sols fertiles, moyennement humides et bien drainés. Une exposition ensoleillée et un emplacement bien chaud sont indispensables à son bon développement. Il ne tolère ni la

AU FIL DU TEMPS

Le basilic a une très vaste histoire. « Basilic » vient du grec *basileus* qui signifie « Herbe royale ». Autrefois, on disait qu'une femme qui recevait une gerbe de basilic aimerait pour toujours l'homme qui la lui avait offerte et qu'elle ne le quitterait jamais.

sécheresse ni les excès d'eau. On arrose donc au besoin et on bine le sol régulièrement autour des plants pour une bonne aération et une meilleure absorption des eaux d'arrosage et de pluie.

Son inflorescence, comme celle de tous les aromates, réduit considérablement son goût. On taille donc fréquemment les jeunes pousses pour ramifier les tiges et ralentir sa floraison.

Une alternance d'emplacement au potager, ou au jardin, chaque année est recommandée pour stimuler la croissance des plants et déjouer la fusariose, une maladie fongique qui cause des dommages aux feuilles et aux tiges. C'est une bonne plante compagne pour les tomates et les asperges.

Fragile au froid, les vents glacés et les températures nocturnes inférieures à 10 °C peuvent lui être fatals. Le basilic est une bonne herbe pour la

culture en pot et en jardinière. Les récipients de plus de 25 cm sont idéals pour sa culture sur un balcon et un bon terreau riche en compost aide à combler ses besoins en éléments nutritifs.

MULTIPLICATION

Le semis est le principal mode de propagation du basilic. En mars, dans un terreau pour semis et boutures bien humidifié, on sème les petites graines en prenant soin de les recouvrir d'une fine couche de terreau. Au moment de la germination, qui a lieu dans les 10 à 15 jours suivant le semis, on modère les arrosages puisque les jeunes plantules sont très fragiles à la fonte des semis. L'eau d'arrosage doit toujours être tempérée, car le basilic est très frileux. Lorsqu'ils atteignent 15 cm de hauteur, on pince les jeunes plants afin de favoriser l'apparition de nouvelles tiges.

Pour prolonger le plaisir, on effectue un second semis directement au potager lorsque tous les risques de gel sont écartés. On peut ainsi le récolter et le savourer plus longtemps.

On peut obtenir du basilic frais tout l'hiver. Pour y arriver, au début de septembre, on sème en contenant quelques graines et on entre les jeunes



Les basilics sont généralement obtenus par semis.



plants ainsi obtenus avant la chute des températures nocturnes. Bien que très peu utilisée, la bouture de tiges peut également être pratiquée pour la multiplication de certaines variétés dont les caractères génétiques peuvent être perdus ou modifiés lorsqu'elles sont propagées par semis.

RÉCOLTE ET CONSERVATION

La récolte de tous les basilics se fait au fur et à mesure de ses besoins. On cueille en petite quantité, en commençant par la tête. Il est primordial de laisser au moins quatre à cinq rangées de feuilles pour éviter le dépérissement précoce des plants et pour stimuler les repousses. Les feuilles ramassées juste avant l'éclosion des fleurs sont beaucoup plus savoureuses et tendres. On récolte entièrement les plants avant l'arrivée des nuits froides (10 °C et moins).

Les feuilles se séchent par suspension de petites gerbes ou à plat. On les installe dans un endroit sec, bien aéré et protégé de la lumière. Les épis floraux se consomment de préférence frais. La congélation des feuilles ciselées dans des bacs à glaçons remplis d'huile ou d'eau est très pratiquée et permet de conserver intact leur parfum. Il est l'ingrédient de base dans la préparation du *pesto*.

GASTRONOMIE

En Europe, le basilic a été reconnu comme herbe culinaire seulement au XVI^e siècle. Depuis, il est considéré comme l'un des principaux condiments de la cuisine méditerranéenne. On peut l'utiliser pour rehausser les salades, les marinades, les mets aux tomates, les sauces et bien entendu les pâtes. Dans plusieurs recettes, l'ail et le basilic sont indissociables.

Pour en préserver toute la saveur et éviter son oxydation, on fragmente grossièrement les feuilles ou les fleurs avec les mains plutôt qu'avec un ustensile métallique. Pour donner de la saveur aux viandes, volailles ou poissons, on incorpore le basilic cinq à dix minutes seulement avant la fin de la cuisson.

Pour conserver le goût prononcé du basilic, il faut supprimer les fleurs dès qu'elles apparaissent.



MISE EN GARDE

Les femmes enceintes ne doivent pas consommer de trop grandes quantités de basilic. De plus, il peut occasionner des irritations de peau chez certaines personnes.



BASILIC 'AUSSIE SWEETIE' (OCIMUM X CITRIODORUM 'AUSSIE SWEETIE')

C'est une variété à petites feuilles vert tendre, au goût intense de girofle et de cannelle. Sa floraison, au doux parfum de citron, arrive tard en saison, ce qui permet une prolongation de la récolte des feuilles. Ses tiges sont érigées et s'élèvent jusqu'à 65 cm de hauteur.

BASILIC 'OSMIN' (OCIMUM BASILICUM PURPURESCENS 'OSMIN')

Il s'agit d'une superbe variété à feuillage pourpre fortement gaufré qui se couvre de belles fleurs rose mauve à la fin de l'été. Toutes les parties de ce basilic dégagent un arôme de cannelle, d'anis et de menthe.



BASILIC CITRON (OCIMUM X CITRIODORUM)

Cet aromate, originaire d'Indonésie, a une floraison saisonnière blanche et au doux parfum de citron. Ses feuilles vert tendre sont plus pointues que celles des autres variétés de basilic. C'est une excellente herbe culinaire pour la culture en pot.



À SAVOURER... À PARTAGER...

Tapenade au doux parfum d'Italie

INGRÉDIENTS

- 1 ½ tasse de basilic vert de Gênes frais
- ½ tasse de persil italien ou d'origan frais
- 1 tasse d'olives Kalamata dénoyautées
- 1 ½ tasse de tomates séchées
- 1 tasse d'huile d'olive vierge extra
- 3 à 4 gousses d'ail haché (au goût)
- ½ c. à soupe de sel
- poivre au goût



RECETTE

Faire tremper les tomates séchées dans l'huile d'olive et les hacher finement à l'aide d'un robot culinaire. Ajouter les autres ingrédients et réduire le tout en purée grossière. La tapenade se conserve dans de petits bocaux de verre un mois au réfrigérateur ou près d'une année au congélateur.



BASILIC 'SIAM QUEEN' (OCIMUM BASILICUM 'SIAM QUEEN')

Cette variété a des saveurs de girofle, d'anis et d'estragon. Contrairement aux épis de fleurs érigés de l'espèce, les fleurs du basilic thaïlandais sont regroupées en corymbes et arborent des bractées presque noires s'ouvrant pour laisser apparaître une fine floraison rosée devenant de plus en plus foncée au cours de l'été.



Très décoratives, les fleurs de calament sont aussi comestibles.

PEU DE FINES HERBES vivaces offrent une floraison aussi prolongée. Dès le début de l'été, le calament à grandes feuilles, aussi appelé sarriette à grandes feuilles, ou thé d'Aubrac, se couvre de jolies clochettes retombantes rose carmin qui se déploient à l'aisselle des feuilles supérieures. Cette petite lamiacée aux tiges carrées et aux racines traçantes (typiques de la menthe) atteint 35 cm de hauteur et d'étalement à maturité.

Originaire de l'Europe centrale et de l'Asie occidentale, le calament à grandes feuilles (*Calamintha grandiflora* [syn.: *Satureja grandiflora*]) possède un feuillage pubescent vert clair profondément dentelé et aromatique. Le doux parfum de menthe et de citron que laissent échapper ses fleurs et ses feuilles ravive les sens et confère à cette belle méconnue un attrait complémentaire.

CULTURE ET ENTRETIEN

Tout comme la menthe, une proche cousine, le calament préfère les sols frais, bien drainés, pauvres et légèrement alcalins. On privilégie les sites semi-ombragés qui favorisent sa floraison et accentuent la fraîcheur de son arôme.

Comme le calament à grandes feuilles peut devenir légèrement envahissant, il est préférable de le cultiver en pot.

Plante vivace rustique (zone 5), elle a besoin d'une période de froid pour se ressourcer. Sa culture intérieure n'est donc pas recommandée. Au jardin, peu de ravageurs s'y intéressent. C'est pourquoi elle s'avère une excellente compagne.

MULTIPLICATION

On sème le calament à grandes feuilles à l'intérieur huit semaines avant les derniers risques de gel, soit vers le début avril. Généralement, deux semaines après le semis, les tigelles apparaissent, mais la germination du calament est assez irrégulière. Pour stimuler un développement plus uniforme, on place le plateau de semis sur un tapis de germination chauffant ou au-dessus d'une source de chaleur.

Dès la première année, les jeunes plants s'ornent de belles fleurs tubulaires. Il est également possible, en été ou à l'automne, de diviser le calament à grandes feuilles. Ses nombreuses racines qui s'étaient horizontalement facilitent sa multiplication. Il se resème naturellement au jardin et même en pot.

RÉCOLTE ET CONSERVATION

C'est au début de la magnifique floraison du calament que l'huile essentielle contenue dans ses feuilles est la

plus concentrée. C'est donc le moment idéal pour en faire la récolte. Cueillies par temps sec et ensoleillé, ses feuilles et ses fleurs peuvent se conserver fraîches un peu plus d'une semaine au réfrigérateur.

Pour en apprécier plus longuement la saveur, on peut les congeler dans des bacs à glaçons remplis d'eau. À l'automne, on prélève une grande partie des tiges feuillues. On les fait ensuite sécher tête en bas, dans un lieu sec, sombre et bien aéré. On conserve les feuilles séchées dans un contenant de verre hermétique, loin des rayons du soleil.

GASTRONOMIE

Les feuilles, les fleurs et les tiges du calament à grandes feuilles sont comestibles. Son goût de menthe subtilement citronnée se marie agréablement aux salades, aux haricots et aux boissons rafraîchissantes. Cette plante est un excellent substitut à la menthe dans la plupart des recettes. L'essayer, c'est l'adopter...

À SAVOURER... À PARTAGER...

Pâtes aux pleurotes

INGRÉDIENTS

Pour 4 à 6 personnes

- 400 g de pâtes alimentaires au lin
- 50 ml de vin blanc
- 15 ml d'huile d'olive aromatisée aux herbes
- 10 à 15 g de feuilles de calament finement hachées
- une pincée de persil plat finement haché
- 450 g de pleurotes
- 100 g de beurre ou de margarine
- 2 gousses d'ail sans le germe
- sel et poivre au goût



RECETTE

Dans une casserole remplie d'eau légèrement salée, cuire les pâtes jusqu'à ce qu'elles soient *al dente*. Couper les champignons et hacher l'ail. Dans un poêlon, faire fondre le beurre à feu doux. Par la suite, incorporer l'huile et laisser chauffer 1 minute. Ajouter l'ail et les champignons. Faire revenir 2 minutes à feu moyen. Ajouter le vin blanc et laisser réduire de moitié à découvert. Incorporer le calament haché et les pâtes cuites. Lier le tout et servir bien chaud. Décorer chaque assiette d'un peu de persil frais.