



La chronique de Roland Motte

Fruits du dedans

**Le mois de mars est le mois le plus propice pour le rempotage des plantes d'intérieur... Fruitières compris !
Et les agrumes, ça se repote aussi ces bêtes-là, alors ?**

Eh bien oui, les agrumes sont des plantes comme les autres. Si vous avez un kumquat, un citronnier, un oranger, pamplemoussier, clémentinier ou autres variétés de la famille des agrumes, il est temps de les repoter si le besoin s'en fait sentir ! Et quand le besoin s'en fait sentir ? Si vous venez de l'acheter et que le végétal est encore dans son pot de culture, il est préférable de le repoter dans un contenant d'une seule taille supérieure à l'ancien. Si votre plante est cultivée depuis plus de trois ans dans le même terreau et dans le même bac, là aussi, il est temps d'opérer un rempotage. Pour se faire, prévoyez le nouveau contenant avec un trou dans le fond et toujours d'une seule taille plus grand que le précédent. Un terreau agrumes ou plantes méditerranéennes est idéal car ce substrat est spécifiquement adapté aux végétaux qui ont besoin d'un sol bien drainé, ne retenant pas l'eau. Pensez aussi aux billes d'argile, au feutre de jardin et à la soucoupe adaptée au pot. Vous voilà avec le nécessaire ! Versez un lit de 5 cm de billes d'argile dans le fond du nouveau contenant, placez un rond de feutre de jardin pour éviter la fuite du substrat, versez du terreau agrumes et remplissez le pot de moitié. Déposez le végétal de son ancien contenant, retirez un maximum d'ancien terreau et aérez les racines à l'aide d'une petite griffe. Posez l'agrumes au centre du pot neuf sur le terreau, remplissez les espaces vides avec le terreau, tassez, placez le pot sur la soucoupe, arrosez et videz la



■ Arbre à kumquats.

soucoupe de son eau stagnante. Si votre végétal est trop grand et difficile à manier, faites un surfaçage. Retirez un maximum de terreau de la surface du pot, remplacez-le avec un terreau neuf agrumes et arrosez.

Les agrumes peuvent produire même en bac. Les plus simples sont le kumquat et le citronnier qui fleurissent toute l'année donc qui donnent des fruits toute l'année. Bien sûr, pour cela, il faudra placer vos plantes sur la terrasse ou au

balcon afin que les insectes pollinisateurs fassent leur travail. Sans pollinisation, la mise à fruits est évidemment plus compliquée. Sortez vos fruitiers d'avril à septembre, en exposition ensoleillée et abritée des vents froids. Pour aider à la fructification, vous pourrez apporter un engrais biologique d'avril à septembre, arrosez régulièrement en laissant sécher le terreau entre deux apports. Bonnes confitures de kumquats et de citrons !



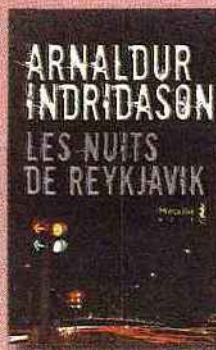
À lire

par Catherine Pauchet

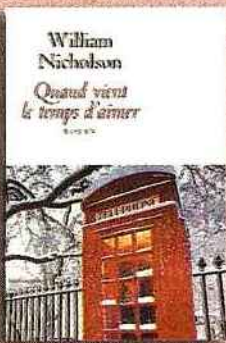
Les nuits de Reykjavik

Voici le polar qui remonte le temps. Dans son seizième livre, l'Islandais Arnaldur Indridason revient sur les débuts d'Erlendur, son inspecteur fétiche. En 1974, l'homme a vingt-huit ans et vient d'entrer dans la police. Il a déjà le caractère bien trempé qu'on lui connaîtra : il n'abandonne jamais, il va au bout de l'enquête, il déteste l'injustice, il défend la victime. Nous sommes en juillet et les nuits de Reykjavik sont agréables : il fait clair, et les badauds prennent le soleil. Hannibal, un clochard qu'Erlendur a croisé lors de rondes, est découvert noyé dans une mare. Pour ces collègues, il s'agit d'un accident dû à l'alcool, mais le jeune flic s'accroche jusqu'à trouver l'indice qui dynamite les certitudes. La machine Erlendur est en marche, elle fonctionne encore pour notre plus grand plaisir.

« Les nuits de Reykjavik », Arnaldur Indridason, **Métailié noir**, 264 p., 19 €.



Quand vient le temps d'aimer



2008. Noël approche, et certains habitants d'Edenfield, un village du Sussex (Angleterre), ont pris une belle résolution : trouver l'amour. Belinda, épouse délaissée d'un chirurgien réputé et bedonnant, a décidé de tromper son mari et cherche le nouvel élu de son cœur avant d'apprendre que son conjoint la trompe. Déception. Chloé se découvre des talents d'entremetteuse : elle veut marier Jack et Alice, les deux seront-ils d'accord ? Carrie, que sa famille considère comme une ratée, tente sa chance auprès d'un peintre sur le déclin, sera-t-elle payée de retour ? On se cherche, on se trouve, on s'aime, on se trompe... William Nicholson (*L'Intensité secrète de la vie quotidienne*) signe un roman jubilatoire où les personnages et les dialogues foisonnent.

« Quand vient le temps d'aimer », William Nicholson, éditions de Fallois, 336 p., 22 €.

Même les politiques ont un père

Que ne ferait-on pas pour attirer le regard – et mieux, l'affection – de son père ? La réponse semble toute trouvée : réussir. Emilie Lanez, journaliste au *Point*, a interrogé douze hommes et femmes politiques (Nicolas Sarkozy, François Hollande, Ségolène Royal, Marine Le Pen...). À sa grande surprise, tous lui ont parlé avec émotion des relations qu'ils entretiennent avec leur géniteur. Et derrière ces confidences, il y a souvent des regrets et de la souffrance ce qui fait dire à Emilie Lanez que l'on réussit mieux en politique quand le père fait défaut. Méprisés ou admirés, les pères ont forgé l'âme et le destin de ceux qui nous gouvernent. Pour le meilleur et pour le pire.

« Même les politiques ont un père », Emilie Lanez, Stock, 200 p., 17,50 €.





À table

Blanc de pintade fermière, comté au poivron rouge

Pour 4 personnes :

- 4 blancs de pintade fermière de 120 g / pièce
- 4 bâtonnets de comté de 40 g
- 250 g poivron rouge
- 2 cl jus de citron
- 2 cl vinaigre de vin rouge
- 10 cl crème liquide
- 50 g échalotes ciselées
- 120 g beurre
- Sel de mer, piment d'Espelette
- ½ concombre
- 1 courgette moyenne
- 1 aubergine moyenne
- Sel, huile d'olive, 2 pincées de fleur de thym



Préparation :

■ La sauce : Laver et couper en dés le poivron rouge, le passer à la centrifugeuse (ou mixer et filtrer au chinois si vous n'avez pas de centrifugeuse). Prélever 10 cl de jus de poivron avec l'écume. Mettre dans une casserole avec le jus de citron, le vinaigre de vin rouge et la crème liquide. Ajouter les échalotes ciselées, laisser cuire encore 5 minutes, ajouter le beurre et fouetter vivement puis filtrer à l'aide d'un chinois. Assaisonner de sel et de piment d'Espelette.

■ Les blancs de pintade : Couper les blancs de pintade dans le sens de la longueur pour former une poche. Disposer dans chaque poche un bâtonnet de comté. Poêler à feu doux et passer au four 5 minutes. Laisser reposer puis couper en deux.

■ La garniture : Couper le concombre, la courgette et l'aubergine en rondelles. Poêler à l'huile d'olive, parsemer des 2 pincées de fleur de thym, dresser sur une plaque en éventail, saler légèrement et passer au four 5 minutes à 160°C (th5/6).

Source : Comité interprofessionnel du gruyère de comté