

■ Chaque mois, coup de projecteur sur le verger par l'association des Croqueurs de pommes

# Ces petites boules... couleur cassis

Dans nos jardins essonniens, il n'est pas toujours facile de placer des arbres, qu'ils soient fruitiers ou ornementaux. En revanche, les arbrisseaux regroupant des variétés de petits fruits rouges comme les cassisiers, groseilliers, myrtilliers, framboisiers sont peu encombrants. Et les mûriers encore moins.

Leurs fruits ont une saveur généreuse liée à une acidité marquée leur permettant d'être transformés en d'excellentes confitures et gelées. Ces fruits d'été font le régal des jeunes enfants qui aiment leur acidité. Ils les découvrent dans le jardin dès la fin juin pour les groseilliers et framboisiers précoces.

## Le cassisier (*Ribes nigrum*)

Classé dans la famille des Saxifragacées, on le rencontre à l'état



Le cassisier pousse à l'état sauvage dans tout le nord de l'Europe (Photo : Yves Rainisio).

sauvage dans tout le nord de l'Europe. Le froid ne l'empêche pas de se développer jusqu'à 1 000 mètres d'altitude. Plus au sud, dans les hautes vallées pyrénéennes, il pousse spontanément

en Cerdagne de 1 200 à 1 500 m. Peu exigeant sur la qualité du sol, le cassisier préfère les endroits

## L'odeur caractéristique du cassisier

frais et profonds bien drainés. On taillera ses tiges après les dernières gelées, juste en dessous de la dernière grappe qui a fructifié. Afin de bien aérer le centre de la touffe et pour conserver sa forme de gobelet, on enlèvera les tiges du milieu, les autres seront taillées sur un bourgeon extérieur. C'est toujours avec plaisir que l'on rentre dans le cassisier pour le travailler, car le frottement de ses bourgeons dégage une odeur agréable, puissante et très caractéristique.

**Floraison :** d'avril à mi-mai.

**Récolte :** selon les variétés, de

juillet à fin août.

## Les variétés de cassisiers

### Noir de Bourgogne

D'origine ancienne, ce cassis était utilisé dans la région de Dijon par les liquoristes pour son excellente qualité aromatique. Il est réputé pour accepter des terroirs calcaires. Son port est érigé. Il doit être pollinisé par Andega cassisier, un bon pollinisateur. Il est intéressant pour la maturité homogène de ses grappes que l'on récolte mi-juillet.

### Royal de Naples

Cette variété vigoureuse au port retombant sous le poids de longues grappes aux petits fruits acides et parfumés mûrit également mi-juillet. Auto stérile, elle devra être pollinisée par le Noir de Bourgogne ou Andega.

### Géant de Boskoop

Ses grappes longues portent des baies de gros diamètre. Son rendement est intéressant. Auto fertile, il est bon pollinisateur. Sa saveur est cependant moins intense que le Noir de Bourgogne.

### Delbard « famous »

Rustique, peu sensible aux maladies cryptogamiques, son goût sucré est relevé par un arôme intense. Il possède l'avantage de se plaire dans le climat méditerranéen.

### Burga

C'est une obtention de l'Inra d'Angers qui a réussi une mutation du Noir de Bourgogne en améliorant sa rusticité. Cependant il

## En +

### La liqueur de cassis.

Connue depuis le XVIII<sup>e</sup> siècle sous le nom de « ratafia de cassis », cette liqueur atteint une grande réputation au mi XIX<sup>e</sup>. C'est en 1841 qu'un liquoriste de Dijon, M. Lagoutte, créa la fameuse liqueur. La demande est si forte que des vignerons des environs prennent l'habitude de planter en alternance des rangs de cassis et des rangs de vignes. Le chanoine Kir, ancien maire de Dijon et député de la Côte-d'Or, immortalisa le Kir : mélange délicieux, quand il est bien dosé, de liqueur de cassis et d'un vin blanc sec (Bourgogne ali-goté de préférence). A boire avec modération...

## En +

### Le cassis et la santé.

Contenant une forte teneur en vitamines C et E, du potassium, du magnésium et des hydrates de carbone, les oligo-éléments du cassis sont énergétiques et revitalisants. Ses baies consommées fraîches contiennent des pigments bleu violet. Ce sont les "anthocyanes" (composés phénoliques). Bien assimilés par notre organisme, ces oligo-éléments s'opposent à la dégénérescence des cellules. Les baies à la peau épaisse sont riches en fibres, elles en-

traînent pendant leur transit graisses et déchets toxiques, améliorant ainsi la santé cardio-vasculaire et atténuant les risques de cancer du colon. Ses feuilles et ses bourgeons étaient référencés dans la pharmacopée traditionnelle d'autrefois. Leur décoction atténuerait les douleurs occasionnées par la goutte. La liqueur de cassis était autrefois réputée comme élixir de jeunesse, doublée de vertus thérapeutiques efficaces sur de multiples maladies.

doit être pollinisé par Géant de Boskoop, Royal de Naples ou Andega. Il est sucré et parfumé.

### Andega

Rustique, prenant une forme de buisson érigé, très productif, il fournit mi-juillet des baies acides et très parfumées convenant à tous les usages. C'est un bon pollinisateur.

A suivre le mois prochain : les groseilliers !

• Claude Ollivier.

Tél. : 01.43.28.76.34. (le soir) ollivierclaud@wanadoo.fr <http://croqueurs-idf.com>

• M. Ollivier propose des ateliers de taille le 3 mars dans son verger de Draveil.