

Au paradis des cucurbitacées

Les Hortomnales se tiennent ce week-end au Prieuré de Saint-Rémy-la-Varenne. Dans ce paradis des cucurbitacées, 120 variétés attendent les visiteurs, chacune avec sa spécificité.



Saint-Rémy-la-Varenne, jardin du Prieuré, le 20 octobre. Les bénévoles préparent depuis des mois la fête des Hortomnales qui se tient ce week-end sur le site du Prieuré.

PHOTO : CO - LAURENT COMBE
PHOTO : CO - LAURENT COMBE

Un peu ignorées, il y a encore quelques décennies, les cucurbitacées ont retrouvé leurs lettres de noblesse. Créées il y a trente ans, les hortomnales de Saint-Rémy-la-Varenne y ont contribué à leur échelle. « Il s'agissait à l'époque de sauver le prieuré », se souvient l'Association organisatrice du Prieuré de Saint-Rémy-la-Varenne. « Pour mettre un coup de projecteur, l'idée est née d'organiser une fête autour des cucurbitacées ».

« Plus de la moitié de notre budget annuel »

Aujourd'hui, quand vient l'automne, plusieurs milliers de visiteurs s'y ressentent. « Sur les deux dernières éditions, nous avons accueilli plus de 1000 personnes », recense le président Thierry Guénal. Au vu du contexte cette année, les organisateurs n'attendent certainement moins. Ils ne pourront pas en accueillir plus de 1000 à la fois du fait des

mesures liées au covid.

Mais cette 31^e édition, adaptée aux nouvelles normes sanitaires et organisée en extérieur, aura bien lieu. « Nous avons tenu à la faire », note le président, qui en rappelle tout l'enjeu : « C'est un élément important de survie de l'association, les Hortomnales représentent en effet la moitié de notre budget annuel. Il s'agit aussi de la survie des emplois, le Prieuré employant deux personnes à temps plein ».

Et contrairement à l'an dernier, la récolte a été belle, malgré la sécheresse. « Cette année, nous avons fait le choix de l'arrosage », précise Thierry Guénal.

83 palox et quelque 120 variétés viendront alimenter les étals. Aurélie Duchesne, salariée de l'association avec Jean-Clément Pelletier, en connaît un rayon sur ces drôles de légumes colorés qui, chaque automne, viennent agrémenter les recettes, ou décorer les intérieurs, mais

qu'il faut aussi connaître.

Dans la cuisine ou pour la décoration

Dans le cadre des Cucurbileçons, proposées ce week-end, l'animatrice prodiguera ses précieux conseils. « Comment les faire manger aux enfants, les adapter dans la cuisine ? Même si pour chacune nous avons fait des fiches, il n'est pas toujours facile de savoir vers laquelle se tourner », reconnaît la jeune femme qui recommande, par exemple, la bleue de Hongrie ou la Hubbard pour la purée ou le potiron dans la pâte à crêpes.

Pour remplacer des pâtes dans une carbonara, rien de mieux que la courge spaghetti. Pour la soupe, la musquée de Provence et son petit côté sucré feront merveille. Tout-terrain, le potimarron, au goût de châtaigne, remporte à chaque fois un franc succès. Pas étonnant. « On peut le travailler en tout », estime

Aurélien Duchesne.

Il en est d'autres qui ne se mangent pas mais qui sont parfaites pour la décoration. La luffa, par exemple, une fois séchée, fera une excellente éponge végétale, la pepita un vase très nature, la dâncing gourde une toupie pour les enfants, la lagenaria un instrument de musique.

Enfin, il convient de rester vigilant quant à la réutilisation des graines récupérées dans les cucurbitacées à des fins de plantation. « Avec les abeilles, les graines s'hybrident très facilement », prévient Aurélien Duchesne, « ce qui peut donner des choses pas forcément comestibles ».

Mireille PUAU

Les Hortomnales, samedi 24 et dimanche 25 octobre, de 10 h à 18 h, au Prieuré de Saint-Rémy-la-Varenne. 5 € adulte, 4 € moins de 18 ans et étudiants, gratuit moins de 10 ans.