

Tout sur la rhubarbe

Par: Isabelle Caron

J'ai le souvenir d'enfance de voir ma grand-mère revenir du fond du terrain familial les bras chargés d'immenses tiges et de feuilles géantes. Après cette généreuse récolte, nous avions droit à la fameuse compote de rhubarbe.

Cette grande herbacée a bien des qualités. En plus d'être délicieuse en dessert, elle est riche en vitamine C et en fibres. Les feuilles peuvent même servir pour éliminer les insectes indésirables. La rhubarbe vous accompagnera tout au long de la saison : les jeunes pousses se consomment crues au printemps, à l'été en tarte et à l'automne en confiture.

Voici nos trucs de cultures et récoltes pour votre rhubarbe :



Emplacement

La rhubarbe est une vivace de longue vie et de format géant. Choisissez donc judicieusement son emplacement puisqu'elle peut atteindre 1,5 mètre d'envergure. Isoler cette plante ou l'intégrer dans vos plates-bandes peut être une excellente idée. La floraison est d'ailleurs intéressante, mais ne la laissez pas monter en graines : ceci affectera le goût et la vigueur de vos plants.

Culture

La rhubarbe préfère un emplacement ensoleillé, mais elle tolère aussi la mi-ombre. Elle aime les sols riches en humus, profonds et frais. Un apport annuel de compost et d'engrais naturel sera bénéfique. L'application d'un paillis à la base sera grandement appréciée pour conserver l'humidité au sol et sa fraîcheur.



Récolte

Avant de faire vos premières récoltes, vous devrez patienter. L'année suivant la plantation, vous pourrez récolter seulement quelques tiges. Habituellement, à la troisième année, les récoltes seront plus abondantes.

Lorsque les feuilles auront atteint leur pleine longueur, vous pourrez prélever les tiges. Récoltez environ les 2/3 des tiges afin de laisser la plante se régénérer. Ainsi, vous pourriez même avoir une seconde récolte à l'automne. Par contre, le goût sera possiblement plus amer.



Et les feuilles?

Cette partie de la plante est toxique si ingérée. Par contre, les feuilles peuvent servir à préparer une décoction pour lutter contre la présence des pucerons.



Les variétés

En jardinerie, vous retrouverez souvent les deux variétés suivantes : ‘Canada Red’ et ‘Valentine’.

Variété peu fibreuse et très sucrée, ‘Canada Red’ présente des pétioles particulièrement rouges. De son côté, ‘Valentine’ a un goût acidulé et agréable.

On pense d’abord à ce légume sous forme de dessert, mais la rhubarbe est aussi excellente en sirop pour aromatiser vos cocktails estivaux. Certains en tirent même un vin rafraîchissant.

Isabelle Caron