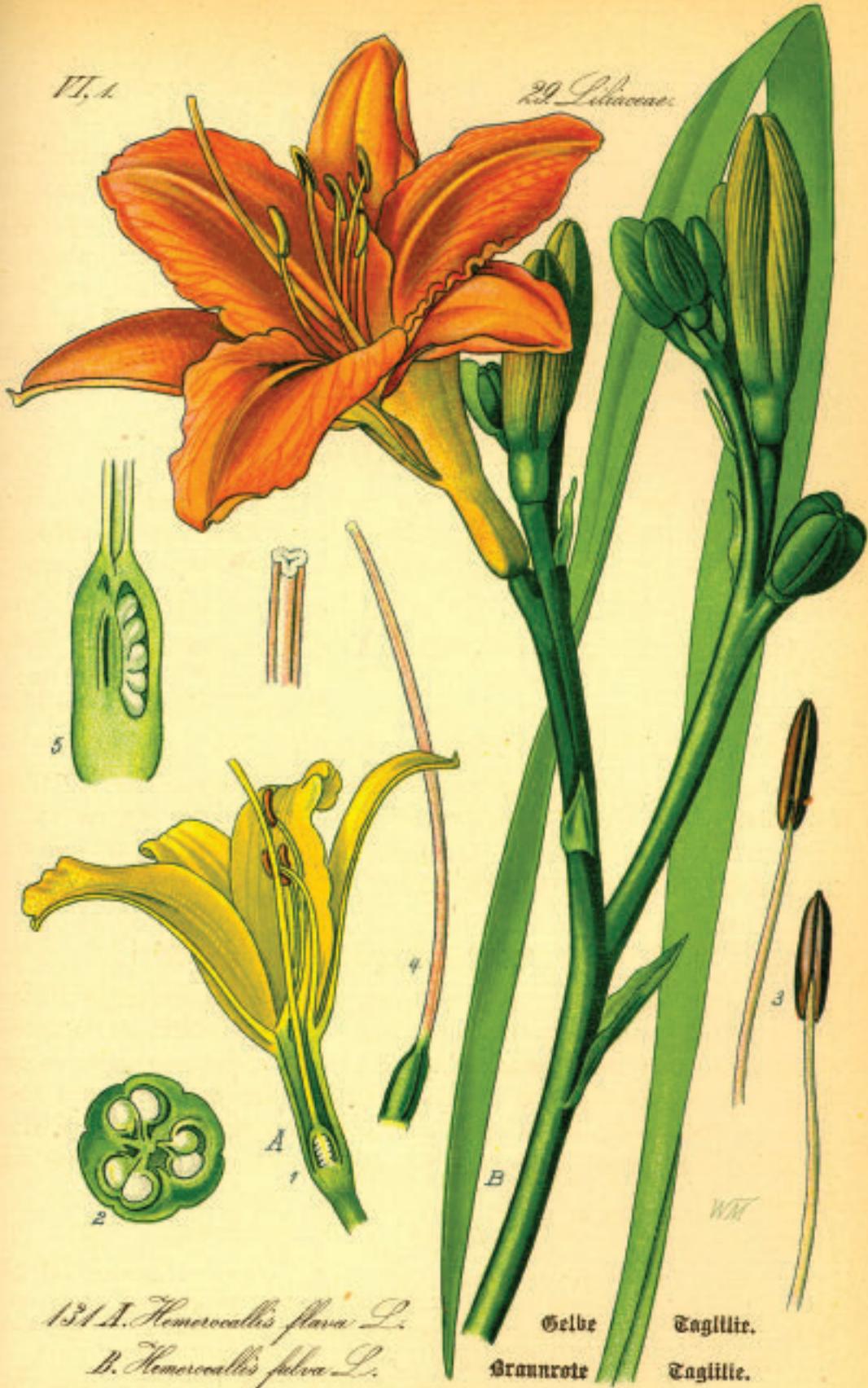


VII, 1

29 Liliaceae.



131 A. *Hemerocallis flava* L.  
 B. *Hemerocallis fulva* L.

Gelbe  
 Brannrote  
 Taglilie.  
 Taglilie.

# Craquez pour une fleur à croquer...

## L'HÉMÉROCALLE

### PRÉSENTATION

L'hémérocalle a longtemps été une plante très prisée par nos grands-mères, aujourd'hui, elle est un peu tombée en désuétude, à tort ! Les hémérocallees sont des vivaces incontournables de la famille des liliacées, appréciées pour leur floraison généreuse, grande et très colorée. Elles sont souvent surnommées les « vivaces parfaites » car elles ne nécessitent que peu d'entretien pour une longévité surprenante.

Le nom *Hemerocallis* vient du grec et signifie « beauté d'un jour ». Les fleurs ressemblent beaucoup à celles du lys, elles s'épanouissent à l'aube et se fanent au coucher du soleil, pour être remplacées par d'autres le lendemain, d'où son nom anglais : *daylily* (lys d'un jour).

La floraison se renouvelle continuellement entre juin et octobre. Souvent de couleurs chaudes, quelquefois bicolores et parfumées, les hémérocallees apportent du dynamisme dans les massifs. Plantez-les avec d'autres plantes à floraisons impressionnantes, comme celles des crocosmias, glaïeuls, lys ou éventuellement dahlias... Attention cependant au mélange de couleurs : privilégiez les harmonies (teintes proches), ou jouez avec les couleurs complémentaires (par exemple, orange et bleu).

### CUISINE

Les fleurs de l'hémérocalle sont non seulement splendides mais aussi comestibles !

En Chine, cette plante est tout simplement cultivée au potager et consommée comme un légume à part entière. Toutes les parties de la plante sont comestibles : tubercules, fleurs, boutons floraux et jeunes pousses. Les fleurs et boutons floraux s'utilisent crus ou cuits, par exemple pour décorer des salades ou desserts, ou en beignets. Les jeunes tubercules peuvent être cuisinés comme des pommes de terre.

Pour une utilisation culinaire, il est préférable de ne pas employer des variétés trop parfumées qui risquent de couvrir les autres arômes des plats. La variété la plus appréciée est l'*Hemerocallis* « Buttercup », à la saveur délicatement sucrée.

Voici une recette apéritive dépayssante, qui, préparée avec des hémérocallees fauves, épatera vos invités et réglera leurs palais !

Évitez les engrais riches en azote, qui favorisent le feuillage au détriment des fleurs.

- Rincez rapidement les fleurs sous un filet d'eau très froide et essuyez-les délicatement avec du papier absorbant. Retirez le pistil et les étamines de chaque fleur.
- Dans un bol, versez de la ricotta, des câpres et de l'aneth. Salez, poivrez, mélangez.

- Farcissez les fleurs d'environ 1 petite c. à c. de farce. Nouez délicatement les pétales avec un brin de ciboulette pour enserrer la farce. Dégustez !

### PLANTATION - ENTRETIEN

Les hémérocallees grandissent aussi bien à mi-ombre qu'au soleil, 4 à 5 heures d'ensoleillement quotidien leur suffiront. Plantez-les en enterrant le collet de 3 à 4 cm sous la surface. Arrosez bien. Ne les installez pas trop serrées les unes contre les autres si vous en mettez plusieurs, les espaces seront vite comblés. Il est conseillé de déposer autour de la plante un paillage organique, qui empêchera l'eau de s'évaporer et préservera donc un sol frais plus longtemps.

Vous pouvez aussi les planter en pot, dans ce cas, préférez les variétés naines, compactes, comme 'Stella de Oro'.

D'une culture très facile, cette espèce craint peu les parasites et les maladies.

Il est toujours préférable de couper les fleurs fanées, car cela encourage la plante à en produire de nouvelles pour les remplacer.

Je vous conseille de multiplier vos hémérocallees en divisant les touffes après quatre ou cinq années de croissance. La division se pratiquera de préférence à l'automne après la floraison. Il faut alors être équipé d'un outil tranchant car le chevelu de racines fibreuses est très dense. Préparez le sol et replantez immédiatement. Arrosez généreusement.

Il arrive parfois que de petites plantules apparaissent sur la tige florale. Elles ont la capacité de s'enraciner et de donner de nouveaux plants ! Vous pouvez les prélever quand la tige commence à sécher, après la floraison. Coupez la tige juste au-dessus et en dessous, puis plantez-les dans un pot, que vous placerez à l'ombre. Gardez le substrat humide.

Belles à regarder, bonnes à croquer, les fleurs d'hémérocalle passent du jardin à votre assiette en 5 minutes.

Isabelle Erulin | [www.les-pouces-verts.com](http://www.les-pouces-verts.com)