

La famille des courges maxima

En dehors de l'espèce pepo avec ses courgettes, citrouilles, pâtissons, patidoues et l'amusante courge spaghetti, il y a encore deux autres espèces qui renferment des trésors : l'espèce maxima et l'espèce moschata. C'est même là qu'on va trouver les meilleures courges.

L'espèce maxima

C'est le royaume du potiron. Il est le fleuron des courges maxima ; il en existe de nombreuses variétés. Les maxima se cultivent bien dans le climat modéré du Centre et du Nord de la France et on les distingue facilement de leurs cousines, les moschata, grâce à leurs s peu lobées, presque rondes et surtout grâce à leur pédoncule, gros, rond et épais, recouvert de fibrillations qui lui donnent un aspect spongieux. Ces courges existent de toutes les tailles, toutes formes, avec des couleurs variées.



Quelques variétés parmi les plus connues :



Le potiron rouge vif d'Etampes

C'est sans doute le plus connu par son ancienneté dans les jardins. Au siècle dernier et jusque dans les années 60 ou 70, il était très cultivé. C'est vrai que c'est une courge magnifique, d'un rouge brique luisant et de belle taille. Seulement on sait de nos jours que son ramage ne vaut pas son plumage. Très largement supplantée par d'autres variétés apparues il y a une trentaine d'années, sa chair molle n'est pas très goûteuse et généralement utilisée en potage avec du lait ou de la crème.

Le potiron bleu de Hongrie

Comme son nom l'indique ce potiron vient de l'Est. C'est l'un des favoris des amateurs de courges. De forme ronde, assez peu côtelé, il est de couleur claire d'un joli bleu-vert, sa chair est épaisse, ferme, de couleur orange. Sa taille n'est pas excessive ce qui est un atout quand on n'a pas une famille très nombreuse.



Les exemplaires moyens pèsent environ 3 kg. Il n'est pas trop exigeant sur le mode de culture pourvu qu'on le nourrisse correctement au départ et avec un arrosage peu abondant mais régulier. Il n'est pas souvent présent sur les étals des maraîchers qui proposent des variétés plus médiatisées. Mais ses graines ne sont pas difficiles à trouver.



La courge galeuse d'Eysines

En voilà une qui ne passe pas inaperçue ! Pas par sa taille, mais par son épiderme recouvert de verrues liégeuses sur une peau couleur chamois. Ces verrues sont en nombre variable : quelques fois disséminées, parfois recouvrant toute la courge. À la voir, on peut se demander si c'est vraiment mangeable. Allez-y carrément : c'est délicieux, avec un goût un peu particulier,

proche de la noix, qui fait d'excellents gratins et potages. Et s'il vous en reste une, gardez-la en décoration : cela intrigue beaucoup les visiteurs.

Le potimarron

On ne le présente plus. Il fait partie de ces courges apparues il y a une vingtaine d'années et il s'est très vite imposé, par son goût entre la noix et la noisette, d'une taille raisonnable, sa chair se prêtant bien à de nombreuses préparations : purée, gratin, soufflé, potage, etc. Certains le mangent aussi cru et râpé. Seul bémol, il faut être bien outillé pour couper son écorce très dure. D'origine japonaise, il en existe de nombreuses sous-variétés : Uchuki Kuri, Red Kuri (le meilleur), potimarron français, plus gros et en forme de poire, Blue Kuri etc. C'est une importante source de vitamines et d'oligo-éléments dont on peut profiter au cœur de l'hiver.



Marina di Chioggia



De couleur vert foncé, et boursouflée de grosses verrues, voilà une courge qui ne paie pas de mine. Elle demande de la place, au moins 2 m², et peut atteindre une taille respectable: 5 à 6 kg. Mais quand on la trouve dans un potager, elle signale à coup sûr la présence d'un jardinier expert en courges. Car c'est sans doute la meilleure de

l'espèce des maxima. Pas spécialement exigeante sur le terrain ni sur le climat, elle demande la fumure d'un compost mûr pour l'aider à atteindre sa maturité en octobre. On peut essayer de brider son expansion en la taillant, mais on aura alors des courges plus grosses. Chair orange foncée, épaisse, sucrée, elle se conserve sans problème dans une pièce tempérée jusqu'en février/ mars. Pour les très gros exemplaires, on peut couper la chair en cubes et la congeler, pour un usage ultérieur.

Alain Redon