

*Physalis alkekengi*

Une touche de couleur

Quand il fait gris et froid dehors, la fleur lampion fait son entrée. Comme elle sèche très bien, elle fait plaisir jusque tard dans l'hiver. Comme élément de couronnes et de compositions florales – ou comme fruit sur une assiette de dessert.

TEXTE **Regula Lienin** ILLUSTRATION **Jasmin Hofmann**

Au royaume des fleurs, le nom et l'apparence n'ont pas forcément de logique. Il existe ainsi des plantes dont le nom populaire reprend en même temps la forme, comme le poinsettia. Ou dont le nom est obscur, comme celui de l'orpin, déjà présenté ici. Pour la boule de neige, en revanche, l'association fonctionne. Il en va de même pour la lampourde: ici, on ne se pose plus de questions sur sa forme. En automne, des lampions en forme de cœur sont accrochés aux plantes vivaces dans les jardins. Encore verts, ils ne sont pas visibles. Mais à maturité, ils font leur entrée en scène et se distinguent par leur couleur jaune, rouge et, plus communément, orange. Avant d'obtenir des lampions, la plante fleurit entre juillet et octobre en crème ou en blanc. Si elles ne sont pas taillées, les lampions perdent leur couleur et acquièrent une structure squelettique qui laisse apparaître le fruit mûr.

La plante vivace *Physalis*, qui appartient à la famille des solanacées, vient du grec et signifie vessie. Son nom fait référence à la caractéristique commune de l'espèce: les sépales qui entourent les fruits en forme de vessie ou de lanterne. Ceux-ci sont à peu près de la taille d'une cerise et sont également appelés groseille du Cap, baie des Andes, cerise des Andes et cerise vési-

culeuse du Pérou. Le fruit du *Physalis peruviana* est souvent utilisé sur les assiettes à dessert à des fins décoratives. Les sépales ouverts et de couleur brune témoignent de la maturité du fruit. On ne voit alors plus rien du lampion ou de la vésicule. Cette espèce – tout comme le *Physalis pruinosa*, également comestible, également appelé cerise d'ananas – est originaire d'Amérique du Sud.

Aussi toxique lorsqu'elle n'est pas mûre

La prudence est de mise en ce qui concerne la consommation du fruit. Celui de *Physalis alkekengi*, par exemple, très répandu dans l'art floral et les jardins, est considéré comme non comestible. Toutefois, certains le décrivent comme comestible. Les fruits non mûrs font l'objet d'une mise en garde générale. Ils contiennent de la solanine, qui provoque des crampes. C'est d'ailleurs la même substance qui nous dissuade de manger cru le fruit de la solanacée la plus connue, la pomme de terre.

La lampourde est considérée comme peu exigeante en matière de culture. Dans notre pays, elle pousse le mieux sur des sols meubles et légèrement calcaires. Une fois plantée, elle se propage rapidement. Une fois coupé, le fruit et ses graines font penser à une tomate – une autre solanacée

bien connue. Mais nous dérivons une fois de plus. Car pour l'art floral, la plante est intéressante au stade précédant la maturité des fruits. C'est-à-dire lorsque les lampions sont orange. Une fois coupée, la plante vivace tient jusqu'à trois semaines en vase, ses feuilles vertes se flétrissant rapidement. La hauteur de la plante se situe entre 40 et 100 centimètres. La variété *Physalis alkekengi* var *franchetii* est particulièrement grande. La région d'origine de *Physalis alkekengi* se situe probablement dans l'espace subméditerranéen et eurasiatique. Il est toutefois possible qu'elle soit également originaire de Chine.

Pour l'art floral, la caractéristique la plus remarquable, outre la longue durée de conservation dans le vase, est le séchage. La couleur et la forme sont conservées de manière presque spectaculaire. Cela rend la plante particulièrement attractive pour les compositions d'automne et d'hiver. ♣

TRADUCTION AUTOMATIQUE

Cette traduction de l'article «Fröhliche Farbtupfer» de Fleuriste 11/2024 a été réalisée avec Deepl.