



La claytone de Cuba ou pourpier d'hiver

Claytonia perfoliata



Bien qu'elle ne soit pas indigène, la claytone de Cuba, connue aussi sous le nom de pourpier d'hiver, se retrouve souvent dans les jardins et aux abords des habitations... car elle se resème et se propage volontiers d'elle-même après avoir été installée une première fois, il y a parfois bien longtemps. Contrairement à ce que son nom indique, cette petite plante herbacée est en fait originaire des côtes ouest d'Amérique du nord.

Épaisses et légèrement charnues, les feuilles se développent rapidement dès la fin de l'hiver, ce qui lui a valu le nom de pourpier d'hiver. Portées au bout de longs pétioles souples, elles forment de petites touffes de quinze à vingt centimètres qui se maintiennent tant qu'il ne fait pas trop sec. Les feuilles d'un beau vert tendre sont ovales, triangulaires ou losangiques. Elles forment de petites rosettes au centre desquelles apparaissent, au mois de mai-juin, d'autres feuilles un peu particulières, en forme de cornets. Au milieu de celles-ci, se développent des grappes de toutes petites fleurs blanches.

Le nom latin de l'espèce, *Claytonia perfoliata* qui signifie claytone perfoliée, vient d'ailleurs du fait que les tiges florales semblent traverser ces feuilles ! En regardant de plus près, on s'aperçoit aisément que chaque fleur est constituée de cinq tépales légèrement soudés, de cinq étamines et d'un pistil. Après fécondation, les fleurs fanent rapidement et donnent naissance à de petites capsules remplies de nombreuses graines minuscules et noires. La floraison s'étale sur près de trois semaines et, à moins de disposer un drap sous les plants, il est difficile de récolter les graines qui se répandent au fur et à mesure sur le sol.

La claytone de Cuba aime les terres légères, riches en humus et légèrement acides. Elle recherche la chaleur et la lumière, mais craint la sécheresse et déteste le calcaire.

Introduite en France au 19ème siècle, elle était cultivée comme légume, sous le nom de pourpier d'hiver et fait d'ailleurs partie de la même famille botanique - la famille des portulacacées - que le pourpier d'été, également cultivé dans les potagers. Quasiment tombé en désuétude après avoir été cultivé de nombreuses années, le pourpier d'hiver revient actuellement de mode et se trouve de plus en plus sur les marchés, dans les paniers de légumes... Riches en vitamine A et C, les feuilles, tiges et fleurs se consomment crues en salades. Il semblerait d'ailleurs que le nom commun anglais de laitue du mineur réside dans le fait que les chercheurs d'or qui envahirent l'Amérique du Nord au milieu du 19ème siècle récoltaient la plante sauvage pour pallier au manque de vitamine C et prévenir le scorbut. Leur texture un peu croquante et leur saveur légèrement acidulée leur confèrent un goût agréable et frais. Mais on peut également les cuire en soupe, en gratin ou comme des épinards, tout en sachant qu'elles réduisent très fortement à la cuisson.



Pour prolonger la durée de la récolte, il est conseillé de prélever les feuilles à l'aide d'un couteau, chaque plant redonnant alors de nouvelles feuilles qui peuvent être récoltées jusqu'à trois fois. De culture facile la claytone de Cuba peut être installée sans difficulté dans tous les jardins ou même, dans une simple jardinière. Bien souvent, elle se resèmera d'elle-même d'année en année et vous permettra de bénéficier d'un excellent légume frais dès le début du printemps, alors que rien ne pousse encore dans les potagers !

