

Article du «Bieler Tagblatt», du vendredi 26.04.2019, paru dans la rubrique «Contexte», librement traduit par Isabelle Wäber

La jungle façon Peter Althaus

On se croirait au Japon ou en Thaïlande. Et pourtant, on se trouve au bord du lac de Biemme, dans la propriété d'Eliane et Peter Althaus. Cette luxuriante plantation, tant sauvage qu'exotique, peut même apaiser la faim.

Texte: Andrea Butorin

Images: Rolf Neeser

Le monde est vert pour qui pénètre dans la propriété d'Eliane et Peter Althaus: d'une part avec la vaste pelouse entretenue qui relie la maison à la rive du lac. De l'autre, avec le jardin même qui entoure la propriété telle une ceinture de verdure. Le flâneur pénètre dans une jungle. L'étang de jardin, dans lequel nagent 23 esturgeons d'espèces différentes, est entouré de conifères, de buissons et de fougères.

Un peu plus loin, les bambous dominant. Du plus petit au plus impressionnant avec des troncs de 10 centimètres de diamètre et une hauteur de 12 mètres. Tout aussi extraordinaire, ce séquoïadendron originaire du parc national de Yellowstone, aux USA, mesurant 33 mètres de haut, dont le tronc mesure 4,5 mètres de circonférence. Ces géants peuvent s'élever à 100 mètres au-dessus du sol et vivre plusieurs milliers d'années.

Le jardin de Peter Althaus donne l'impression d'être une jungle sauvage, cependant son propriétaire peut détailler précisément chaque plante qui la compose. Il ne tient toutefois pas de journal de ses plantations. «J'ai tout en tête.» S'il écrivait tout, les données ne seraient déjà plus à jour l'année suivante et il perdrait son temps avec ce travail de bureau: ce dentiste retraité préfère le passer à jardiner.

Lys, hortensias, hosta

Peter Althaus a commencé à tisser des liens avec la nature dans les années 60, en chassant les papillons qu'il attrapait et préparait: l'homme est collectionneur. Sa bamboueraie compte plus de 120 variétés et plus de 220 hortensias, ainsi que plusieurs sortes de «hosta», à quoi s'ajoutent fougères et conifères. Malgré les lys et hortensia qui fleurissent ici en été, il ne s'agit pas d'un jardin de fleurs. La couleur verte domine d'ailleurs aussi en été: Peter Althaus le définit comme un «jardin ombragé».

L'habitant de Sutz cultive de bonnes relations avec les amateurs de botanique du monde entier: il présidait la section suisse de l'Association européenne du bambou, se rend à des congrès et des expositions de plantes, va visiter des jardins aux Cornouailles (ndlt. région du sud de la Grande-Bretagne) et leur passion pour les bambous a déjà conduit Eliane et Peter Althaus jusqu'au Japon et en Thaïlande. Même s'il est un collectionneur passionné, Peter Althaus déclare qu'il n'est pas mordu au point de se lancer à la recherche de la plante la plus rare. Souvent, il reçoit des tuyaux et des cadeaux d'amis collectionneurs. «Ma devise est trouver plutôt que chercher.» En outre, il ne suit pas un schéma précis pour son jardin et celui-ci ne sera donc jamais totalement achevé. Reste que le jardin de la famille Althaus attire les regards au plan national: il y a cinq ans, le «Bieler Tagblatt» en avait parlé pour la première fois, des articles sur des pages entières ont suivi dans les magazines «Schweizer Garten» et «Schweizer Landleibe». Le 5 mai (2019), le jardin du collectionneur a même passé à la télévision: le présentateur Kurt Aeschbacher s'est intéressé à la famille Althaus dans le cadre

de l'émission «Hinter den Hecken» (ndlt. «Derrière la haie»), voir texte en italique. L'émission a été tournée en l'espace d'une année. Le jardin est donc à découvrir dans sa pleine livrée d'été; les dernières prises de vues datent de la mi-avril 2019.

Le jardin de bambous à la télévision

- *«Hinter den Hecken» sur SRF1 a débuté sa deuxième saison. L'émission est animée par Katharina Locher et Kurt Aeschbacher. L'équipe de télévision a visité dix jardins en un an, du jardin familial au jardin expérimental.*
- *L'épisode 8 avec Peter et Eliane Althaus «Sammlergarten» (ndlt. jardin de collectionneur) a été présenté le 5 mai 2019, à 18h15 sur SRF1.*
- *Un best of des dix émissions de la deuxième saison sera présenté le 2 juin à 18h15.*
- *Les émissions sont disponibles en ligne sur www.srf.ch*

Le rêve d'une maison au bord du lac

Les prémices de ce que Peter Althaus nomme aujourd'hui son chez-soi remontent à sa passion pour la pêche. Ce fils de médecin qui a grandi à Sutz aime depuis toujours la pêche sportive. Pour preuve, les nombreux brochets (une autre collection) exposés à l'entrée de sa maison, aux effrayantes mâchoires garnies de dents acérées. Le plus grand pesait 37 livres et a été le neuvième plus grand spécimen pêché à la ligne en Suisse.

Le rêve de Peter Althaus était de vivre le plus près possible du lac. En 1981, de bons contacts lui ont permis d'acquérir une cabane de pêcheur datant des années 30 avec du terrain jouxtant la rive. En tout, 5000 mètres carrés dont un tiers est située dans le lac. «Autrefois, il n'y avait que quelques arbres et beaucoup de broussaille ici», déclare-t-il. Les frênes, saules et peupliers subsistent encore et ont atteint depuis une taille impressionnante. Avant la correction des eaux du Jura, ce terrain était encore immergé. Pour les paysans, il était trop marécageux pour l'exploiter.

Le couple Althaus et leur fille aînée Aurélie ont vécu deux ans et demi dans une maison aménagée simplement – directement près du lac – qui n'avait pas l'eau courante. Leur seconde fille Arabelle est née et la famille a emménagé dans la maison actuelle en 1983. Ils ont gardé la cabane de pêcheur comme maison d'hôte, très prisée et utilisée par leurs filles et leur famille.

Jusqu'en juin de l'an passé, Peter Althaus travaillait dans son propre cabinet de dentiste à Bienne, qu'il a dirigé durant 43 ans. Ayant atteint 70 ans, il a décidé de prendre sa retraite. A présent, il peut mettre encore plus d'énergie dans son jardin. De sa femme Eliane, il dit qu'elle est sa «ministre des affaires étrangères». Elle s'occupe en partie du site Internet de la famille, gère la correspondance et tient la comptabilité. En avril dernier, elle s'est occupée une dernière fois des comptes du cabinet.

Pendant que Peter Althaus cultive son jardin, Eliane Althaus élève des chiens. Le premier était un lévrier afghan, suivi de lévriers irlandais. Sa carrière d'éleveuse a débuté avec un coup de foudre pour un Parson Russell Terrier (ndlt. appelé aussi terrier du révérend Russel). En 2014, elle a reçu son propre nom d'éleveuse «Of Summer Snow». Ses deux chiens, Frivole la mère et Ashley, la fille sont sa plus grande fierté. Ce printemps naîtra la 4^{ème} portée « of Summer Snow ».

Emigrées depuis toujours

La race Parson Russell Terrier provient d'Angleterre, tandis que les plantes de Peter Althaus sont arrivées à Sutz de tous les coins de la terre. «Mon jardin suscite toujours beaucoup de discussions sur les plantes locales ou non», déclare ce dernier en réponse à d'éventuelles critiques. «Les plantes ont toujours émigré.» Avant la dernière glaciation, le bambou était commun en Europe. Alors que la forêt d'Europe a 12 000 ans, celle d'Asie compte déjà 45 millions d'années au compteur. La biodiversité de cette dernière est donc cent fois plus élevée. «Ce qui pousse chez nous est toujours un instantané du présent. Le réchauffement climatique va aussi influencer sur la botanique, à quoi s'ajoutent de nombreux nuisibles qui sont déjà arrivés depuis les USA et l'Asie.»

Markus Fischer, directeur du jardin botanique de Berne, confirme ces propos. Il précise que contrairement à autrefois, les plantes sont propagées surtout par l'homme.

Peter Althaus de son côté n'a pas à se préoccuper du voisinage avec son jardin exotique: «L'important est de ne pas importer de plantes invasives», soit celles dont la croissance est incontrôlable. Reste à définir ce qu'est une plante invasive. Tel le perce-neige à larges feuilles qui était jugé invasif, car provenant d'Ukraine. De même que le Gunnera du Brésil, qui ressemble à la rhubarbe et qui serait théoriquement invasive. «En fait, ici cette plante ne trouve pas de bonnes conditions, car elle ne passe pas l'hiver.»

Peter Althaus est sur le point de terminer la taille annuelle de son jardin. Les lys sortent de terre. Dans quelques jours, le jardin sera un peu plus coloré.

Comment cuisiner le bambou

Le bambou fait partie de la cuisine traditionnelle asiatique. Peter et Eliane Althaus l'apprêtent eux aussi régulièrement au printemps. Pas étonnant qu'il germe à grande échelle dans leur jardin.

«En principe, on peut déguster n'importe quelle sorte de bambou» déclare Peter Althaus de Sutz. Toutefois, certaines sortes sont plus douces, d'autres plus amères. Les touffes de bambous avec des tiges minces ne donnent pas grand chose», précise l'intéressé au sujet de la plante asiatique qui sert d'aliment de base dans la cuisine asiatique. Les Phyllostachys de 6 à 15 mètres de haut représentent une nourriture idéale. Une seule pousse parmi les plus larges permet déjà de préparer quasiment un repas entier.

Mai, la meilleure époque

Peter Althaus n'éprouve aucun regret à consommer des jeunes pousses, les bambous donnant annuellement une grande quantité de pousses qui ne grandiraient d'ailleurs pas toutes.

La période de récolte des pousses va d'avril à juin suivant la sorte.

Pour Peter Althaus, les pousses de bambous s'apparentent à des asperges: quand les pousses atteignent une trentaine de centimètres, il les taille à même le sol et ensuite sur toute la longueur. Le cœur du bambou qu'on mange se trouve au milieu. Il le partage en deux moitiés. «Le reste de la plante est comme l'artichaut, trop filandreux pour être consommable.»

En cuisine, les cœurs de bambou sont blanchis cinq à quinze minutes dans de l'eau assez salée, pour que leur couleur ne vire pas trop. Plus elles sont amères, plus il faut les bouillir. Une feuille de laurier ou d'anis étoilé dans l'eau agrmente leur goût.

«Plus intéressantes que l'asperge»

Les pousses de bambou sont consommées froides, en salade ou en accompagnement, tel un légume, affinées avec de l'huile d'olive ou de truffe. Leur goût va un peu dans le sens de l'umami (ndlt. savoureux), une des saveurs au Japon. « Selon moi, les pousses de bambou sont plus intéressantes que l'asperge et peuvent se cuire de différentes façons. Je ne connais encore personne qui ne les apprécie pas !», affirme Peter Althaus.