



# Aménagement comestible: Conseils d'un jardinier paresseux... et gourmand

Le 12 mai 2021 – Modifié à 14 h 35 min le 12 mai 2021



Par Steve Martin, Initiative de journalisme local



Larry Hodgson alias le Jardinier paresseux. (Photo : France Bouchard/Le Jardinier paresseux)

***Invité par la Ville de Contrecoeur à donner une conférence virtuelle présentée le 13 mai à 19h, Larry Hodgson, mieux connu sous le nom du « Jardinier paresseux », nous parle d'un courant qui gagne en popularité depuis quelques années : l'aménagement comestible.***

Pour un jardinier paresseux, on peut dire que [Larry Hodgson](#) ne chôme pas. En particulier depuis que la pandémie a donné le goût à de nombreux citoyens de cultiver leur potager afin de devenir plus autonome sur le plan alimentaire. Il doit même parfois animer jusqu'à trois conférences en une journée afin de fournir à la demande.

« De mon point de vue, il y avait déjà un certain enthousiasme, même avant la pandémie, explique celui dont les bouquins remportent un succès certain auprès des jardiniers en herbe. Mais je dirais qu'en janvier et février derniers, il y a eu une hausse incroyable de l'intérêt pour la culture. C'était déjà fort, mais ça l'est encore plus depuis le début de l'année. »

## Réinventer la carotte

Lors de son passage (en mode virtuel du moins) à [Contrecoeur](#), Larry Hodgson parlera principalement d'une pratique qui ne consiste pas qu'à cultiver des aliments pour des raisons pragmatiques et alimentaires, mais plutôt à intégrer à son aménagement des plantes et des fleurs qui peuvent être consommées sans sacrifier l'esthétisme de son environnement.

« Quand on travaille un potager, normalement, on le fait dans l'arrière-cour. C'est souvent un peu caché. On plante des légumes surtout et parfois quelques petits fruits, mais ça n'a pas besoin d'être esthétique. Par contre, dans un aménagement comestible, on essaie de transformer son environnement afin d'intégrer des plantes comestibles en gardant le souci que ce soit beau. »

L'apparence de la plante est donc prise en considération, mais même un banal légume comme la carotte peut être planté de manière à donner un effet ornemental intéressant. « Tout le monde connaît la carotte. Planté en rang dans un potager, c'est ordinaire. Ça n'a rien de spécial. Mais si vous les plantez en cercle, déjà, c'est plus ornemental et ça vous donne un aménagement beaucoup plus joli. Ça n'a pas besoin d'être compliqué. »

## Des fleurs dans son assiette

Certaines fleurs peuvent apporter également un peu de variété dans votre menu habituel et il ne faut parfois pas chercher trop loin. « Un bon exemple que tout le monde connaît, c'est l'hémérocalle. Tout le monde en cultive ou presque et c'est aussi comestible. D'une variété à l'autre, leur goût diffère. On peut même manger les pousses qui sortent au printemps et les racines qui sont dans la terre. Toutes les parties sont comestibles! »

En revanche, le jardinier suggère d'être prudent avec les plantes qui, tout en étant esthétiquement agréables à regarder, peuvent être envahissantes pour les autres espèces, à l'instar du framboisier.

S'il ne songe pas pour l'instant à écrire de livre de cuisine pour les adeptes de la pratique, notre conférencier admet cependant avoir une préférence marquée pour le bégonia tubéreux. « C'est une magnifique fleur qui pousse même dans des zones mi-ombrées, ce qui est rare. Et elle n'est pas que comestible, elle est délicieuse. J'aime son goût suret. Je trouve ça extraordinaire! »

Vous avez jusqu'au 12 mai, 17h pour vous inscrire à la conférence *Comment réussir un aménagement comestible* sur le site de la Ville de Contrecoeur.