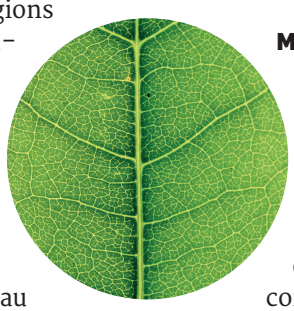
Lionel RAWAY

Délicieuse invasive : la Renouée du Japon

Originaire d'Asie comme son nom l'indique, la renouée du Japon fut hier importée comme plante fourragère et d'ornement. Aujourd'hui ce bambou a pris ses aises et s'est largement répandu dans nos régions et de manière très dynamique, à tel point qu'il porte désormais préjudice à d'autres espèces indigènes plus fragiles. Il est donc classé comme espèce invasive et figure parmi les 100 espèces les plus préoccupantes au niveau mondial.



On retrouve la renouée sur les terres rudéralisées (talus, remblais, voies de chemin de fer, etc.) ou en bord de ruisseau. Si vous l'avez accueillie au jardin, vous aurez déjà compris à vos dépens à quel point il est difficile de la maîtriser.

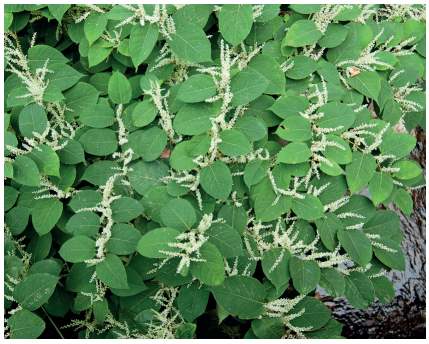
Il faut dire que son développement est particulièrement vertigineux : les jeunes pousses peuvent croître jusqu'à 20 cm par jour ! ; la renouée forme d'importants massifs denses sous lesquels plus rien ne survit.

Les passionnés d'art floral et les animateurs nature l'utilisent cependant avec bonheur pour confectionner des montages esthétiques ou des bâtons de pluie pour les enfants.

MAIS SAVIEZ-VOUS QU'IL EST ÉGALEMENT POSSIBLE DE CUISINER LA RENOUÉE DU JAPON ?

Une fois développées, les tiges sillonnées et creuses deviennent trop coriaces pour être consommées.

Les feuilles ovales et pointues sont consommées en Asie ; nous leur préférerons les jeunes pousses qui offrent une saveur fraîche et acidulée rappelant celles de la rhubarbe ou de l'oseille. La présence d'acide oxalique nous invitera toutefois à en limiter la consommation. On prépare avec ces tendres pousses de délicieuses compotées qui s'associeront à merveille à des agrumes ou encore à des fraises, plus locales.



FICHE D'IDENTITÉ

Nom commun : Renouée du Japon

Nom vernaculaire : Canne du Japon, Renouée cuspide

Nom latin : *Reynoutria japonica*

Critères rapides de terrain : plante pérenne formant des massifs touffus, tiges rougeâtres, creuses et robustes, feuilles ovales avec un acumen[1], fleurs blanchâtres en grappes dressées

Hauteur : jusqu'à 2,50 m. Tige ramifiée.

Floraison : fleurs à 5 tépales blancs à roses réparties sur un pédoncule rouge formant de longues grappes situées à l'aisselle des feuilles. La floraison est tardive : fin d'été et début de l'automne. Très mellifère, la renouée du Japon attire de nombreux butineurs.

Milieux : endroits ensoleillés, friches, sites rudéralisés, bords des cours et des plans d'eau, lisières, haies. Espèce nitrophile[2].

Racine : souche vigoureuse à rhizomes, dont même des petits morceaux suffisent à générer de nouveaux pieds.

1. Feuilles dont l'extrémité offre une pointe allongée et très aiguë.

2. Plante nitrophile : qui demande beaucoup de nitrates pour se développer ; qui recherche les terrains riches en azote.

Croustillants de renouée du Japon

INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES)

Tiges de renouée du Japon (jeunes tiges encore tendres)	8 pc
Beurre (pour la crème d'amande)	50 g
Sucre	50 g
Poudre d'amande	40 g
Oeuf	1 pc
Feuilles de brick	4 pc
Beurre (pour le croustillant)	20 g
Sucre glace	20 g
Farine	1 c à c
Eau	Quantité souhaitée

PRÉPARATION :

1. Laver les tiges de renouée et les tailler en petits dés d'un demi-centimètre.

2. Fouetter au robot le beurre pommade, le sucre, la poudre d'amande et ajouter progressivement les œufs. Ajouter les dés de renouée et mélanger.

3. Badigeonner les feuilles de brick de beurre et saupoudrer de sucre glace. Déposer la crème d'amande et rouler la pâte. Rabattre les côtés ; badigeonner d'un peu de farine délayée dans l'eau pour coller la pâte.

Rejoignez notre communauté de jardiniers et posez vos questions sur notre site MonJardin.org