



Ribes uva-crispa L., le groseillier à maquereau



Le groseillier à maquereau doit son nom à un plat de la Renaissance, époque où ses fruits étaient cuisinés dans une sauce aigre-douce pour accompagner le maquereau.

Aujourd'hui, selon les régions, ce *Ribes* porte aussi les noms de « croupoux », « groseille verte » ou « gratte-poux ». Il se consomme en fruits frais, en conserves ou en sauces. Il est régulièrement cuisiné dans les îles britanniques.

C'est d'ailleurs dans ces régions que l'on trouve le plus de variétés différentes de *Ribes uva-crispa* (couleurs vertes, jaunes ou rosées du fruit), avec des sélections moins épineuses car il est vrai qu'il ne se laisse pas cueillir facilement !

Le groseillier à maquereau est un petit arbuste épineux cultivé plutôt en Europe du nord. Au sud, le climat plus chaud et les périodes de sécheresse ne lui conviennent pas car ils provoquent l'apparition de l'oïdium (maladie cryptogamique sur les fleurs et les fruits aussi appelée simplement le « blanc »). Par contre, l'arbuste est très résistant au froid.

On le trouve à l'état naturel dans les haies sauvages. Ses fleurs ne sont pas très remarquables. Elles ont de très petits pétales blanchâtres, mais ce sont ses sépales roses qui sont les plus visibles.

Au Jardin botanique, le groseillier à maquereau est présenté au public dans le carré « Plantes cultivées des XVIème et XVIIème siècles » de la collection Historique.