



svrestaurant



leguriviera-groupe.ch



En octobre, les courges de la famille Ducret sont dans vos assiettes

LA COURGE MUSCADE

La courge muscade aussi appelée courge musquée appartient à la famille des cucurbitacées.

Originnaire d'Amérique du Sud, la courge muscade était déjà consommée par les peuples aztèques et incas il y a plusieurs milliers d'années. Importée en Europe tardivement par Christophe Colomb, la courge muscade fait aujourd'hui partie des courges les plus appréciées grâce à sa chair délicate au bon goût musqué. Cette variété de courge peut prendre différentes couleurs et se reconnaît surtout à son pédoncule qui présente cinq côtes bien nettes.

Le fruit est rond, aplati et côtelé et vire du vert foncé à l'ocre une fois arrivé à maturité. Il mesure environ 25 à 50 cm de diamètre et pèse entre 5 et 25 kg selon les spécimens.

LES PRODUCTEURS

Stéphane Ducret est la sixième génération de la famille à la tête de cette exploitation familiale. Installée depuis son origine à Ecublens dans le canton de Vaud, il bénéficie encore du soutien actif de son papa Jean-Pierre.

Le domaine s'étend sur une centaine d'hectares, on y cultive, des courges bien évidemment, mais aussi des oignons, des pommes de terre, des carottes et du céleri. Ainsi que des céréales, blé, orges et colza de même que du maïs.

Parmi les courges, les variétés les plus cultivées sont la muscade, la pleine de Naples et la butternut.

La culture des courges se fait en grande partie à St-Sulpice dans du sol de sable. La particularité de ce sol est qu'il est plus chaud, il permet donc une récolte plus précoce.



Famille Ducret

Ecublens, VD



LA COURGE MUSCADE

Le fruit est rond, aplati et côtelé et vire du vert foncé à l'ocre une fois arrivé à maturité.



PLANTATION

de fin avril à début mai



RÉCOLTE

de fin septembre à début octobre