

**À FAIRE
CETTE SEMAINE**

* Planter des oignons * Préparer la plantation d'un arbre fruitier
* Prodiquer les bons soins au verger * Protéger un bananier

Rustica

Rustica

Le magazine n°1 du jardinage au naturel

À PLANTER



8 ails d'ornement pour
massif, rocaille et potée

CUISINE

Idées gourmandes
avec les pâtes

POUR UNE TERRE VIVANTE ET FERTILE

Mieux connaître les petits HABITANTS DU SOL

* Zoom sur les principales espèces
* Comment les préserver pour obtenir
une terre riche et propice aux cultures

Les vers de terre
améliorent la
qualité du sol.

Voir page 21

CHOCOLAT

De la fève
à la tablette :
5 recettes
à savourer

TERRE FERTILE

Connaître
et préserver la
faune du sol

Du 20 au 26 octobre 2023 CPPAP

L 11850 - 2808 H - F : 3,90 € - RD



Belg. : 4,20€



**"ENSEMBLE,
FAISONS LA
GUERRE AU
CANCER"**



Chaque année 500 enfants meurent du cancer en France

**Aidez la recherche contre
le cancer des enfants !**

www.imagineformargo.org





ÉDITO

La terre du jardin n'est pas qu'un simple support pour les plantes qui y sont cultivées. Elle associe l'inerte (des minéraux, de l'air et de l'eau) au vivant. On estime qu'un quart des espèces décrites vivent dans le sol. Cet habitat héberge un écosystème, qui est indispensable pour la production agricole et celle de nos jardins. La biodiversité du sol est essentielle pour notre alimentation, mais aussi pour notre environnement et notre santé. De ce fait, elle constitue une ressource primordiale qu'il faut préserver et souvent à améliorer. À ces fins, il est nécessaire de bien connaître d'une part, les caractéristiques de cette terre qui porte nos jardins, et d'autre part, les organismes qui la peuplent. Cette semaine, nous vous proposons un focus sur certains d'entre eux, les lombrics étant certainement les plus connus, qui méritent davantage notre attention. **Alain Delavie**

SOMMAIRE

4 ACTUS

8 AGENDA

9 À FAIRE AU JARDIN CETTE SEMAINE

- Potager** ● Je cultive des oignons
- Je récolte le topinambour
- **Fruits** ● Je plante un arbre fruitier ● J'applique un badigeon arboricole sur le tronc
- **Arbres** ● Je crée un matelas isolant au pied de mon bananier

17 DOSSIER: La petite faune du sol

- Vers de terre, carabes dorés, escargots, cloportes, collembolles..., zoom sur les travailleurs du sol

22 DEMAIN AU JARDIN

Les ails d'ornement

30 EN CUISINE

- Les pâtes
- Vos menus de la semaine
- 7 recettes de saison

34 DOSSIER CUISINE

Le chocolat, une gourmandise à pâtisser

38 VIE PRATIQUE

Les vêtements de seconde main

39 BIEN-ÊTRE

Les plantes qui renforcent notre immunité

40 TERROIR

Les Charentes, terre de main de maîtres

44 ÉCOSYSTÈME

Les plathelminthes

46 COURRIER

48 CARNET D'ADRESSES

50 JEUX



Dans le cadre de la loi sur l'économie circulaire, nos magazines sont imprimés avec des encres "blanches".



ABONNEZ-VOUS VITE ! RENDEZ-VOUS p.43

Photos couverture : G. Le Scanff & J.-C. Mayer/Biosphoto (lombric) - O. Diez/Flora Press/Biosphoto (vignette : les ails d'ornements). Ce numéro comporte un encart abonnement de 4 pages broché sur l'ensemble du tirage kiosque, un encart rédactionnel de 32 pages : "Réussir la culture des rosiers", broché en pied dans tous les exemplaires et un encart "Bayard - Notre Temps" de 8 pages posé en 4^e de couverture sur une sélection de 30 000 exemplaires abonnés France métropolitaine hors relances.



L'église Saint-Léger, à Couthures-sur-Garonne (47), a besoin de travaux.

COMMUNE DE COUTHURES-SUR-GARONNE/SP

Sauvegarde en jeu

La 6^e édition du Loto du patrimoine s'est donnée pour mission de sauver de hauts lieux menacés de ruine.

Le 4 septembre 2023 ont été retenus 100 projets départementaux de métropole et d'outre-mer pour bénéficier de la vente de tickets à gratter émis par la Française des jeux (FDJ). Ils s'ajoutent à 18 autres dits "emblématiques", déjà annoncés en mars dernier. En outre, sept tirages du Loto dédiés à cette offre de jeux ont été proposés sur la même période. La somme allouée à chaque site sera connue d'ici à la fin de l'année. Parmi eux, on compte des lieux religieux ainsi que des châteaux. Près de six sur dix appartiennent à des propriétaires publics et ne sont pas classés Monuments historiques.



SHUTTERSTOCK

Triste bilan

L'été dernier, 11 564 chats, 4 054 chiens, 844 nouveaux animaux de compagnie (Nac) et 36 équidés ont été abandonnés auprès de la Société protectrice des animaux (SPA), soit une hausse de 2,4 % par rapport à l'été 2022. Les adoptions sont en chute libre avec - 5,2 %.

PARRAINER UN FLAMANT ROSE

La Tour du Valat, l'Institut camarguais de recherche pour la conservation des zones humides méditerranéennes, vous propose de parrainer un flamant rose. Cette opération permet, d'une part, de participer à la protection et au suivi de l'espèce et, d'autre part, de financer le matériel nécessaire aux ornithologues ainsi que les activités de l'institut pour la sauvegarde de cet oiseau original. Trois formules sont disponibles et adaptées à tous les budgets. Elles vous offrent des avantages, tels que des alertes d'observation, des certificats de parrainage ainsi que des supports d'information.



D. HENROT/BLUSPHOTO

SURTOURISME AUX ILES DES GLÉNAN

Situé dans le Finistère, cet archipel attire de plus en plus de visiteurs, ce qui soulève des inquiétudes quant à une possible surfréquentation, surtout en été. Jusqu'à 3 000 personnes débarquent alors chaque jour sur l'île Saint-Nicolas, perturbant la faune et la flore. Cette affluence accroît de fait la pression sur les écosystèmes. Un observatoire a été mis en place. Des mesures de gestion et de protection sont envisagées telles l'extension de sa Réserve naturelle nationale.



D. TATIN/BLUSPHOTO

Pâturage raisonné

L'Office national de la biodiversité (OFB) alerte sur les conséquences d'un trop grand nombre d'animaux au pâturage dans les Hautes-Alpes. Leurs piétinements entraîneraient une diminution importante des insectes, des larves et des fleurs dans les prairies. Les papillons diurnes seraient ainsi cinq fois moins nombreux dans ces zones que dans celles non pâturées. Pourtant, les troupeaux permettent d'aérer le milieu et de faire vivre les prairies. Selon l'OFB, il faudrait abaisser le nombre d'animaux à l'étage alpin situé entre 2 300 et 3 000 m d'altitude, milieu fragile, et privilégier le subalpin.

FONDATION D'ENTREPRISE RUSTICA : agir pour la transition écologique des jardins et paysages

Créée en 2020, la Fondation d'entreprise Rustica a pour objectif de participer à la transition écologique à travers les pratiques de jardinage et l'aménagement paysager, domaine d'expertise de Rustica depuis 1928. Elle souhaite ainsi accompagner le grand public comme les parties prenantes de l'écosystème des jardins et paysages dans des pratiques plus respectueuses de l'environnement.

Elle se donne trois missions principales :

Former

Accompagner et éduquer le jardinier expert ou néophyte dans ses préoccupations écologiques quotidiennes et sensibiliser le grand public aux enjeux de l'utilisation de méthodes de culture durables.

Pour ce faire, nous mobilisons un réseau d'experts partageant notre vision et nos valeurs pour proposer des formations et des contenus pédagogiques accessibles à tous.



Soutenir

La Fondation a pour vocation d'accompagner les initiatives citoyennes en faveur d'une approche plus durable du jardin et des paysages, quels que soient les milieux.

Elle soutient financièrement des projets concrets, des expérimentations qui permettent, à leur échelle, de développer la transition écologique de l'agriculture, du jardinage et du paysage.

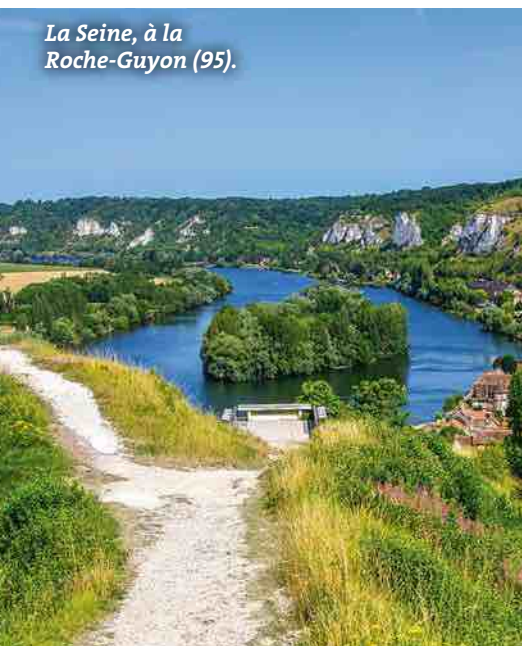


Contribuer à enrichir les connaissances

L'enrichissement des connaissances scientifiques et l'accumulation des preuves d'efficacité du jardinage au naturel sont des points clés pour inscrire de nouvelles pratiques dans la durée. Nous y participons en soutenant la recherche et le partage des enseignements, à travers la production et la mise à disposition de propositions, d'actualités, d'actes de colloques, de points de vue, outils...



La Seine, à la Roche-Guyon (95).



SHUTTERSTOCK

À pied d'œuvres

Une nouvelle Grande Randonnée (GR) en Ile-de-France, appelée Pays de la Seine impressionniste, a été créée. Elle s'étend de Chatou (78) à Giverny (27). Ce projet a vu le jour après plus de dix ans d'efforts face aux obstacles de propriétaires privés ainsi que d'entreprises. Le parcours, long de 130 km, suit la vallée de la Seine et passe par des lieux ayant inspiré les peintres impressionnistes tels que Monet et Renoir. Les départements des Yvelines et des Hauts-de-Seine espèrent y attirer les randonneurs locaux et étrangers. Si les étapes font moins de 20 km, certaines sont physiquement exigeantes.

HARO SUR LES EEE

La Plateforme intergouvernementale scientifique et politique sur la biodiversité et les services écosystémiques (IPBES) a publié, en septembre dernier, la première évaluation mondiale sur les Espèces exotiques envahissantes (EEE). Ce rapport, élaboré sur quatre ans, estime à 37 000 le nombre de ces espèces introduites par l'homme, volontairement ou non, avec des effets négatifs pour 3 500 d'entre elles. À l'origine de 60 % des extinctions mondialement connues, elles ont un coût plus de 390 milliards d'euros par an. Les pays concernés vont réduire de moitié ces invasions d'ici à 2030 conformément aux accords mondiaux sur la biodiversité.

Artiste en herbe

Benoît Barbin, champion de France des fleuristes 2022, a été sacré fin août champion d'Europe des jeunes fleuristes lors du concours Eurofleurs à Ljubljana, en Slovénie. La compétition comprenait cinq épreuves. Parmi les 12 candidats en lice, le jeune Français a séduit le jury par sa régularité, son expertise technique et sa créativité, obtenant la note de 416,74/500 points. L'Allemand A. Friedrich et la Danoise K. Pedersen complètent le podium.



Benoît Barbin a notamment créé un bouquet de 100 tiges glanées sur place.

FFAF/SP



N. RODET/CHRV/SP

CONCOURS VÉGÉTAL

S'étant déroulés en avril et mai 2023, les concours régionaux de reconnaissance des végétaux ont permis à 54 jeunes ainsi qu'à 8 apprenants de se qualifier pour la finale nationale. Celle-ci est organisée par l'interprofession Valhor et la Direction générale de l'enseignement et de la recherche (DGER). Elle aura lieu, les 6 et 7 décembre 2023, à l'Eurexpo de Lyon (69) et s'adresse également aux étudiants de licence et de maîtrise en aménagements paysagers, productions horticoles et commerce-vente de végétaux ainsi qu'aux professionnels.

Réparation au vert

Les Journées nationales de la réparation (JNR) se tiennent, du 20 au 22 octobre, avec le soutien du ministère de la Transition écologique. Cette manifestation nationale nous encourage à réparer nos objets plutôt qu'à les jeter afin de réduire l'impact de notre empreinte écologique. Elle met en avant des professionnels ainsi que des structures dédiés à la réparation grâce à de nombreux événements gratuits dans divers domaines.



Originaires des côtes rocheuses d'Asie, le crabe sanguin envahit le littoral européen.

F. DESCHANDOL ET P. SARTINE/BLUSH/PHOTO

Commandez votre exemplaire de Milieux by Rustica

Un magazine élégant de 144 pages pour tous les curieux des jardins, de nature et d'art sous toutes ses formes.



Découvrez des jardins privés dont le concept, la réalisation et les secrets seront dévoilés et décryptés, véritable source d'inspiration pour créer, aménager et embellir votre cadre de vie. C'est également les saveurs authentiques du terroir. Rencontrez des agriculteurs passionnés, des chefs talentueux qui produisent, transforment et subliment les produits. Préparez-vous à être inspiré, à sourire et à ressentir cette connexion spéciale avec la nature.

Rêver, s'inspirer, savourer, s'initier. Milieux, le meilleur de la Terre.

— 15,90 € —
SEULEMENT
Frais de port offerts !



BON DE COMMANDE

Complétez le bon de commande ci-dessous et retournez-le accompagné de votre règlement dans une enveloppe SANS L'AFFRANCHIR à :
Rustica - Libre réponse 23102 - 60647 Chantilly Cedex

+ **SIMPLE + RAPIDE, COMMANDEZ MILIEUX**

Par internet sur www.laboutiquejardinmaison.fr/milieux-by-rustica

0 806 000 465 Service gratuit + prix appel indiquez le code **PRUMX231T**

☐ **Oui je commande**
Le numéro 1 de Milieux
by Rustica

1 exemplaire

15,90 €

Frais de port offerts !

PRUMX231

JE CHOISIS MON MODE DE PAIEMENT

- Chèque bancaire à l'ordre de **Rustica**
- Par carte bancaire / PayPal sur le site internet

www.laboutiquejardinmaison.fr/milieux-by-rustica

MES COORDONNÉES : M ☐ Mme ☐

Nom :

Prénom :

Adresse :

Code postal : Ville :

Tél. fixe : Mobile :

E - mail :

☐ **Oui, Je souhaite recevoir les newsletters et les bons plans de Rustica.**

☐ **Oui, Je souhaite recevoir les newsletters du site rustica.fr et les meilleures offres du moment.**

Ou scannez ce QR Code

pour commander
votre exemplaire
du numéro 1 de
Milieux by Rustica



Offre valable jusqu'au 31 décembre 2023 en France métropolitaine. Réception du n°1 de Milieux by Rustica (parution le 12 octobre 2023) après enregistrement du règlement dans un délai de 15 jours environ dans la limite des stocks disponibles. Conformément aux dispositions légales et réglementaires en matière de données personnelles, les informations recueillies sur ce formulaire sont enregistrées dans un fichier informatisé par RUSTICA pour l'envoi de votre commande. Elles sont destinées à être utilisées par RUSTICA et les prestataires techniques de RUSTICA afin de permettre la bonne réception de votre commande et d'assurer le service client. Ces données peuvent être transmises à des tiers pour de la prospection commerciale. Vous pouvez exercer votre droit d'accès aux données vous concernant et les faire rectifier en adressant un courrier à RUSTICA - Service Abonnements - B200 - 60643 Chantilly Cedex. L'ensemble des informations relatives au traitement des données personnelles que nous effectuons se trouve dans notre Charte pour la Protection des Données Personnelles accessible sur le site www.rustica.fr/chartepdp

Agenda

Sous réserve d'annulation par les organisateurs



Ménagoute (79).

Partout en France

La 5^e édition de La Nuit des châteaux se tient **les 27 et 28 octobre**. Des centaines de châteaux ouvriront leurs portes en France, en Belgique ainsi qu'en Suisse. Programme : www.nuitdeschateaux.com

La Rochelle (17)

L'exposition européenne de fruits, Europom 2023, vous présente, **les 28 et 29 octobre**, à l'espace Encan,

plus de 2 000 variétés de pommes. Animations et conférences sont au programme. Ouvert de 9 h à 19 h. Accès libre. www.europom2023.fr

Vascoeuil (27)

Rendez-vous à la 25^e Magie des orchidées, **du 1^{er} au 5 novembre**. Colombe Lecoufle anime des ateliers-conseils et soins. Au colombier, de 11 h à 18 h. Tarif : 9 €. Infos : www.chateauvascoeuil.com

Mesnils-sur-Iton (27)

Au sein du parc, les Végétales du château de Chambray se tiennent, **les 28 et 29 octobre**. Ouvert de 10 h à 17 h 30. Rens. : www.les-vegetales-du-chateau-de-chambray.fr

Saint-Briac-sur-Mer (35)

Dans le bourg, la Fête des plantes accueille Le Jardin de Halloween, **le 31 octobre**. De 10 h à 18 h. Entrée libre. Contact tél : 06 75 72 48 16.

Lyon (69)

Le salon Equita dédié au cheval vous présente, **du 1^{er} au 5 novembre**,

son concours hippique international, un spectacle équestre où seront présents des cavaliers reconnus. Programme : www.equitalyon.com

Paris (75)

Bonsaï Culture Expo 2023 investit le pavillon de la Chesnaie du Roy, **du 28 et 29 octobre**, au cœur du parc floral. Ouvert samedi de 10 h à 20 h et dimanche de 10 h à 18 h. Tarif du billet de prévente en ligne : 7 €. Informations : bonsaiculture.fr

Varengueville-sur-Mer (76)

Les Botaniques de Varengueville organisent, **les 28 et 29 octobre**, une expo-vente de plantes et la découverte de dix jardins privés exceptionnellement ouverts. De 9 h à 18 h. Entrée gratuite. Rens. : botaniquesvarengueville.fr

Ménagoute (79)

Le Festival international du film ornithologique (Fifo) qui a lieu **du 27 octobre au 1^{er} novembre**, est le rendez-vous incontournable du documentaire animalier. Activités et débats sont prévus. Informations : www.menigoute-festival.org

Pierre-à-Bot (Suisse)

La Fête d'automne et la bourse aux arbres se déroulent, **les 28 et 29 octobre**, autour des produits du verger et des arbres fruitiers. Rens. : www.retopomme.ch



Vézac (24)

Les jardins suspendus de Marqueyssac sont un lieu paisible pour des dizaines d'espèces d'oiseaux qui gazouillent au milieu des buis centenaires, qui font la renommée de ce jardin emblématique du Périgord. Le lieu, refuge LPO depuis 2020, organise, **le 29 octobre**, une journée dédiée aux oiseaux avec expositions, conférences, atelier de construction de nichoirs ainsi qu'un jeu de piste autour de la gent ailée. Ouvert de 10 h à 18 h. Tarif : 11,90 €. Rens. : www.marqueyssac.com



Varengueville-sur-Mer (76).

À FAIRE AU JARDIN

cette semaine

C'EST D'ACTUALITÉ

L'heure est au rangement. Mettez à l'abri les outils du jardin tels les tuyaux d'arrosage ou bien ceux microporeux. Brossez-les afin de retirer les résidus de boue. Débranchez les programmeurs et retirez leurs piles. Attendez pour vidanger les robinets. **Ôtez les étiquettes de vos rangs de culture.** Celles-ci ne conviennent plus à la nouvelle mise en place. Les voiles et les minitunnels peuvent, eux, encore servir. Gardez-les à portée de main. La saison est propice pour nettoyer l'extérieur de votre serre et lui apporter ainsi davantage de lumière en hiver. Vérifiez également les attaches de vos bâches. **Karin Maucotel**



Les étiquettes sont à nettoyer et à remiser.

F. MARRE/RUSTICALE JARDIN DE KARIN



Désactivez tous les programmeurs d'arrosage.

J.-M. GROULT/PHOTO



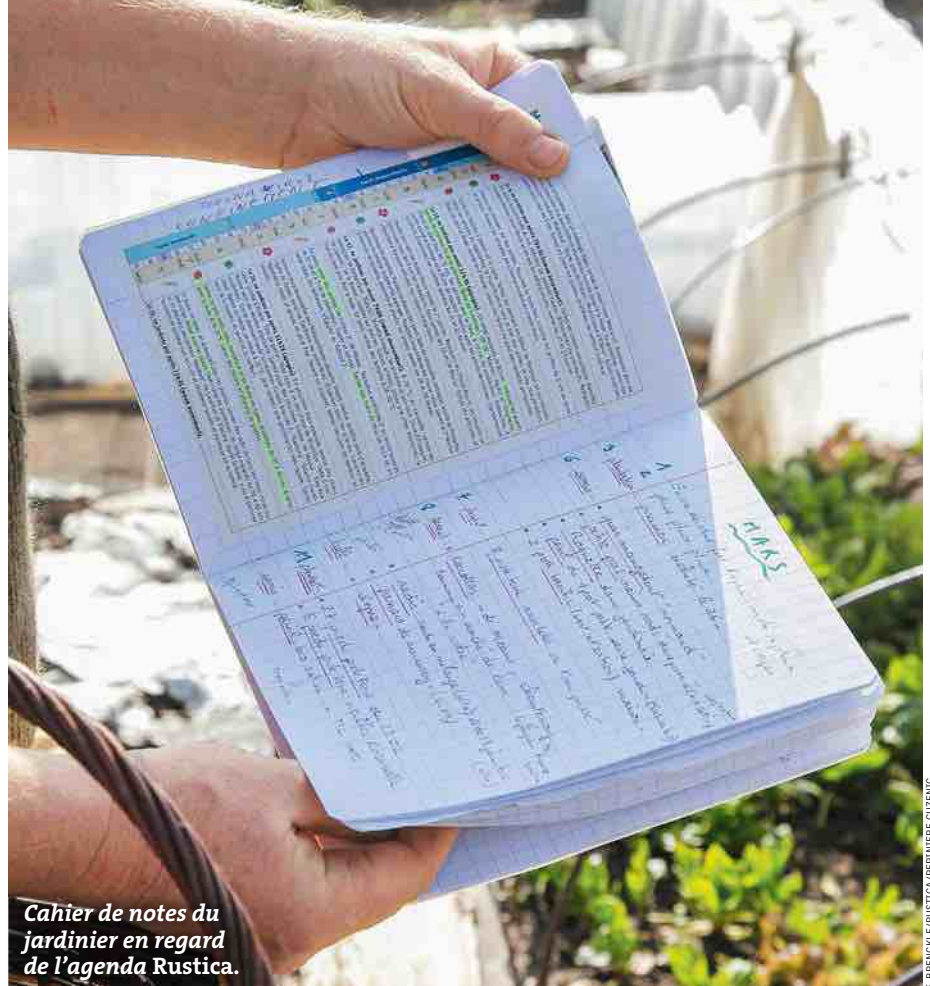
Vidangez les tuyaux de votre jardin, puis conservez-les au sec.

F. MARRE/RUSTICALE JARDIN DE KARIN

Conseils de pro

L'OIGNON, CULTURE DE CLIMAT DOUX

En terre légère, de préférence sablonneuse et bien drainante, plantez des bulbes d'oignons dès à présent et jusqu'à la mi-novembre. Choisissez une variété adaptée comme 'Sturon', 'Contado', 'Shakespeare', 'Red Baron' ou 'Stuttgarter riesen'. Toutefois, la montaison en fin de cycle est très risquée pour les cultures d'automne, car les températures basses encouragent le développement du feuillage ainsi que l'émission de hampes florales. **Cette culture est donc réservée aux régions bénéficiant d'un climat doux.** Afin de limiter au maximum le risque de montaison, installez les oignons en jours-racines et en lune descendante, soit du 9 au 12 novembre (avant 11 h 51). Les oignons s'épanouissent parfaitement après une culture de Cucurbitacées, de Solanacées ou encore de Brassicacées, dans une terre bien ameublie, légèrement mottée et enrichie de 1,5 kg/m² de compost mûr. Puis, disposez 12 à 15 bulbilles au mètre linéaire (la pointe vers le haut), sur des rangs distants de 25 cm. Enfin, recouvrez-les légèrement.



Cahier de notes du jardinier en regard de l'agenda Rustica.

LES TRAVAUX ET LES JOURS

Cahiers, carnets de bord... sur les feuilles de votre choix, conservez la mémoire des événements du jardin. Un précieux outil de papier !

Dans son cahier, le jardinier dépose ses observations et garde trace de tous les travaux accomplis. Grâce à ses annotations et ses relevés, il peut ainsi faire un bilan annuel précis et utile pour ses futures mises en place. Son cahier de notes est, en quelque sorte, son encyclopédie personnelle. Il y note au fil des jours les travaux et les événements inhérents à la vie du jardin. Les feuilles peuvent recevoir pêle-mêle : croquis, photos, fleurs séchées, etc., et revêtir alors l'aspect d'un journal intime.

Pour permettre une interprétation plus efficace de vos annotations, l'idéal est de tenir deux carnets. Pour

le premier, choisissez un agenda disposant d'une page entière par jour. Détaillez, jour après jour, tous les travaux effectués en précisant : l'état du sol, les variétés cultivées, les fumures utilisées, le rythme des arrosages, etc. **Notez également la météo,** les récoltes réalisées et vos diverses observations (maladies, ravageurs...). Et réservez les dernières pages à vos notes. Elles vous permettront d'établir un bilan et un relevé météorologique annuels. Pour le second, choisissez un carnet. Sur celui-ci, en début d'année, établissez votre plan de bataille ! Réalisez le plan de votre

potager, celui de vos massifs et tous les croquis qui vous seront nécessaires. **Inscrivez, mois après mois,** tous vos projets et travaux à faire pour votre jardin, les achats à prévoir, les amendements à apporter... Un jardinier organisé est un jardinier talentueux !

Support

Au-delà du carnet, il existe des agendas spécifiques du jardinier ou bien des almanachs perpétuels. La place dans certains modèles est limitée. Sinon, les applications et logiciels peuvent être la solution, mais ils sont un peu dénués de charme !



Plantation d'oignons jaunes 'Sturon'.

E. BRENCLE/RUSTICA/POTAGER DE L'ARBAT DE VALSAINTES

E. BRENCLE/RUSTICA/PEPINIERE GUZENC

RÉCOLTER LE TOPINAMBOUR

Lorsque le feuillage de *Helianthus tuberosus* est totalement sec, soit environ sept mois après sa plantation, la récolte peut commencer. Sachez que ce tubercule se conserve mal après arrachage, aussi **opérez au fur et à mesure de vos besoins** jusqu'à la fin mars. Prélevez-le avec ses fragments, car cette plante vivace est envahissante. Ses repousses peuvent être nombreuses ! Avant l'arrivée du froid, couvrez bien votre sol d'un épais paillage afin de pouvoir le récolter même en cas de fort gel.



Frottez à la main les topinambours dans l'eau fraîche.

E. BRECKLE/ISTOCK/POTAGER DE L'ABBAYE DE VASANTES



E. BRECKLE/ISTOCK/POTAGER DE LA CHAPELLE MAUDE

SOUS ABRI, AU FROID

Pour les cultures tardives de mâches sous abri, préférez la plantation de mottes au semis, à une densité de 30 à 32 mottes/m². Celles-ci, parfois disponibles en jardineries, peuvent cependant être préparées par vos soins. L'an prochain, prévoyez un semis de mâche 'Gala' ou 'Cirilla'. **En septembre, garnissez de terreau des plaques alvéolées** de 4 cm d'épaisseur, semez 5 à 7 graines par alvéole. Et, laissez-les germer sous abri, pour une plantation fin octobre.

ET AUSSI...

Récolter les calebasses et les coloquintes. **Débuter** un nouveau potager en faisant un apport en matière organique sur une parcelle. **Sécher** les haricots en grains. **Entreposer** les pommes de terre, les carottes ainsi que les céleris-raves. **Bêcher** les souches de menthe, de tanaisie, de ciboulette ou encore de sarriette et les replanter. **Semer** des carottes sous châssis. **Pailler** le poireau et le céleri-branché.

Geste de saison

OYAS, OYAS!

Il est conseillé de rentrer les oyas non utilisés. **Quant à ceux qui sont en terre, ils peuvent rester en place** à condition d'être vides, bien refermés et recouverts d'un épais paillis.



E. BRECKLE/ISTOCK/POTAGER DE MONSIEUR AREBAUD

Nous aimons

'GUSTA MINI YELLOW'

Vous pouvez encore récolter des tomates cerises sous serre et sous tunnel. La variété 'Gusta Mini Yellow', **très précoce et productive**, a une bonne tenue dans le temps. Juteuse et sucrée, elle se récolte de juin jusqu'aux gelées.



E. BRECKLE/ISTOCK/POTAGER DE LA CHAPELLE MAUDE

Les bons gestes

AVANT DE PLANTER UN NOUVEL ARBRE



E. BRENCHE/ISTOCK/PEPINIERE CUZENIC

1

Placez les ronces et autres vivaces à rhizomes au soleil après les avoir arrachées. Mises à sécher, elles mourront.



3.-M. GROUT/BIOSPHOTO

2

Décaissez la terre de surface de votre sol. Retirez les plantes en place ainsi que leurs racines. Secouez les éventuelles mottes.



3.-M. GROUT/BIOSPHOTO

3

Mélangez du terreau à de la terre. Placez ce compost dans le trou. Épandez-en également à la surface afin d'enrichir votre sol.



Pommier 'Rewend'

F. STRAUSS/BIOSPHOTO

À BONNE PLANTATION, BON TROU

La plantation d'un arbre fruitier nécessite de lui trouver le meilleur emplacement possible, mais aussi d'intervenir au bon moment.

Prévu pour durer de nombreuses années, un arbre fruitier mérite toute votre attention lors de sa plantation. Il redoute, par-dessus tout, les terres qui se gorgent d'eau par temps pluvieux.

Préparez un grand volume de terre bien décompactée, car cet arbre a besoin d'un enracinement rapide. Si votre terrain est en friche, fauchez-le en périodes sèches. Gardez les déchets au sol en attendant que les pluies suffisent à l'assouplir sans pour autant le détremper. Si la terre colle aux outils, vous risquez de la rendre compacte. En cas de ronces aux alentours, extrayez-les à l'aide d'une

fourche à bêcher avec le maximum de racines.

Déracinez les plantes telles que le liseron, le chiendent ou toute autre vivace traçante se trouvant dans un périmètre d'un mètre au minimum de votre fruitier. Secouez-les pour débarrasser leurs racines d'un maximum de terre. Déblayez le terrain jusqu'à 25 cm de profondeur et déposez la terre sur une bâche. Faites de même avec les 25 cm suivants en créant un autre tas. Enfin, ameublissez le fond du trou de plantation toujours sur 25 cm. Si votre sol est compact en raison de mottes d'argile ou de pierres, ôtez les plus grosses.

Ajoutez un sac de terreau à de la corne broyée et mélangez. Si votre arbuste ne peut être installé dans l'immédiat, ne laissez pas le trou béant. Rebouchez-le en suivant de la dernière couche à la première et recouvrez le pied de l'arbre d'un paillis bien épais.

Bien placé

Un arbre fruitier apprécie la lumière, sans être exposé obligatoirement en plein soleil. Loin de la concurrence d'autres arbres déjà grands, il préfère l'abri d'une haie arbustive qui le protège des vents forts, du froid et des embruns.



C. HOCHET/JUSTICA/LE POTAGER DES PRINCES

PETITS TRONCS, PETITS SOUCIS

Les arbres fruitiers aux troncs courts demandent de bons soins. De plus, très accessibles, ils sont faciles d'entretien !

Si un arbre au tronc court est parlant, on continue pourtant d'employer les expressions : quart de tige ou gobelet. Pour les pépiniéristes, le tronc s'arrête entre 60 et 120 cm. Les branches commencent après.

Ce type d'arbuste est très facile de culture, car il prend peu de place. Sa ramure facilite également la récolte des fruits. Il en va de même pour son entretien et son inspection lors de la mise à fruits. Mais, en raison de sa petite taille, il

possède une prise au vent moindre. Nettoyez avec minutie les fourches de ses branches, car celles-ci s'encombrent facilement. Pour ce faire, passez la brosse entre ces dernières lorsque les feuilles sont tombées.

Procédez à des pulvérisations en prévention afin d'empêcher les ravageurs de se réfugier sous l'écorce pour passer l'hiver. Si ces arbres permettent d'économiser de l'espace, il ne faut pas les planter trop serrés. Pour une bonne circulation de l'air dans la

ramure, observez un espace de 2 m au minimum entre les branches.

Guidez les branches à l'oblique, voire à la verticale, afin de pouvoir vous approcher aisément de leur cœur et de les entretenir au mieux. Sachez que ces arbustes sont disponibles pour la quasi-totalité des variétés fruitières. Mais, rien ne vous empêche d'en former un vous-même à partir d'un scion, que vous ramifierez assez bas. Comptez 3 à 5 ans pour former votre quart de tige.

Soin d'hiver

FOURCHES PROPRES

Passez un coup de brosse entre les branches de votre arbre afin de les débarrasser des résidus organiques. Puis, **pulvérisez** sur 2 m de sa hauteur une émulsion à base d'huile de colza.



F. MARRE/JUSTICA/JARDIN LES FONTAINES

Prévention

DES TRONCS PEINTS, PAS DE PÉPINS !

Appliquez au pinceau un badigeon épais sur le tronc de votre arbre afin de le prémunir des maladies hivernales. **La chaux et l'argile agissent par étouffement.**

Les badigeons arboricoles, en pots, sont directement prêts à l'emploi, et agissent longtemps.



B6/JUSTICA

ET AUSSI...

Planter en conteneur les cassissiers, les groseilliers, les framboisiers ainsi que les lianes fruitières. **Arroser** en l'absence de pluie. **Préparer** les sols voués à la plantation cet hiver des arbres fruitiers à racines nues. **Traiter** les sujets malades. **Ramasser** les fruits et les feuilles tombés au sol afin de les éliminer. **Apporter** du compost à vos végétaux. **Vérifier** l'état sanitaire des arbres suite aux périodes de sécheresse.

La bonne méthode

UN MATELAS ISOLANT POUR LE BANANIER



F. MARRE/RUSTICA/CHÂTEAU DE LA BOURDAISIÈRE

Plantez quatre piquets, à 60 cm, autour de votre bananier. Entourez-les d'une canisse en bambou de bonne hauteur.



F. MARRE/RUSTICA/CHÂTEAU DE LA BOURDAISIÈRE

Taillez les feuilles jaunes ou bien déchirées par le vent ainsi que celles situées plus bas. Placez-les au sol tout autour de son pied.



F. MARRE/RUSTICA/CHÂTEAU DE LA BOURDAISIÈRE

Complétez avec des feuilles mortes bien sèches jusqu'en haut de la canisse en bambou, sans trop tasser.



E. BRECKLE/RUSTICA/PÉPINIÈRE CUZE NIC

Étalez au pied d'un bananier une couche de feuilles mortes.

PROTÉGER LES PLANTES FRILEUSES

Les agrumes et les bananiers sont sensibles au froid. Voici comment les aider à affronter les frimas à venir sans trop souffrir.

Cultivées en pleine terre, les jeunes plantes doivent être protégées du froid dans les régions à la limite de leur rusticité.

Opérez pendant les beaux jours, avant l'arrivée des gelées. Le sol a alors peu de risques d'être humide. Selon les agrumes et le porte-greffe utilisé, leur résistance au froid s'échelonne de -5 à -12 °C durant de courtes périodes. Protégez votre sol et isolez les racines, le tronc ainsi que les branches des jeunes

plantes. Déposez à leur pied une couche de feuilles sèches, ou de paille, de 50 cm d'épaisseur. Maintenez-les avec des pierres ou des planches. **Entourez la ramure et le tronc** de la plante d'un voile d'hivernage. Une gaine d'isolation en mousse, utilisée pour les tuyaux d'arrosage, peut également leur convenir. Par temps doux, ôtez ces protections afin d'aérer les plantes. Vous pouvez être amené à les replacer si la météo l'exige. Sachez que

les feuilles d'un bananier gèlent autour de -2 °C. Si le froid persiste, le tronc meurt. La plante peut toutefois repartir des racines si celles-ci sont en bonne santé. Mais, elle risque d'être moins imposante l'été suivant.

Dégagez les feuilles du tronc en appliquant la méthode indiquée ci-contre. Un voile d'hivernage peut sauver les feuilles conservées, qui seront remplacées par de nouvelles au printemps suivant.

ET AUSSI...

Griffer la terre au pied de vos arbustes. **Apporter** du compost décomposé ainsi qu'un engrais complet. **Installer** une vigne vierge près d'un mur. **Planter** dans le Sud des mimosas, des bignones, des camphriers ou des raphiolepis. **Bouturer** le mûrier de Chine ainsi que les conifères après la chute de leurs aiguilles. **Rentrer** les lauriers-roses sous abri. **Protéger** les rosiers nouvellement plantés.



VOTRE CALENDRIER LUNAIRE

"Récolte rentrée, hiver assuré."

Ne jardinez pas 5 heures avant et 5 heures après le périgée.

Vendredi 20 S ^{te} Adeline	Samedi 21 S ^{te} Céline	Dimanche 22 S ^{te} Élodie	Lundi 23 S ^t Jean de C.	Mardi 24 S ^t Florentin	Mercredi 25 S ^t Crépin	Jeudi 26 S ^t Dimitri
lever 8 h 19 coucher 18 h 51	lever 8 h 21 coucher 18 h 49	lever 8 h 23 coucher 18 h 47	lever 8 h 24 coucher 18 h 45	lever 8 h 26 coucher 18 h 43	lever 8 h 27 coucher 18 h 42	lever 8 h 29 coucher 18 h 40
lever 14 h 59 coucher 22 h 07	lever 15 h 50 coucher 23 h 21	lever 16 h 28 coucher -	coucher 0 h 44 lever 16 h 56	coucher 2 h 10 lever 17 h 18	coucher 3 h 36 lever 17 h 35	coucher 5 h 01 lever 17 h 52

11 h 14	5 h 29	5 h 01 Périgée
Jours-fruits	Jours-racines	Jours-feuilles

PREMIER
QUARTIER

Les heures sont données en heures légales.
Pour plus d'informations reportez-vous à *Jardinez avec la lune 2023* par Céleste, Rustica éditions,

Le bon geste

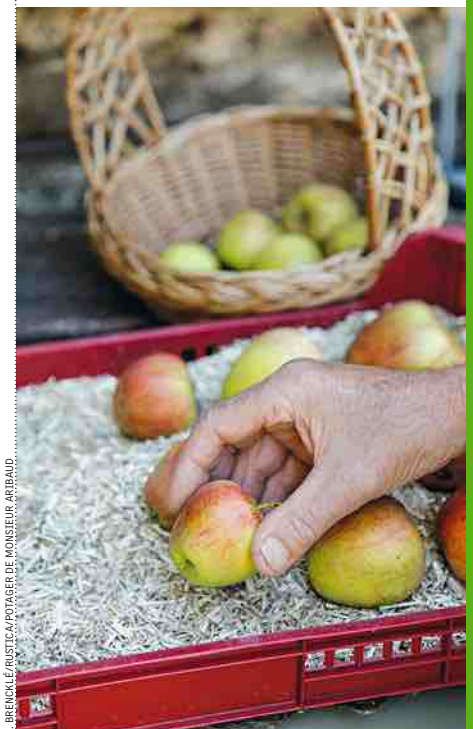
DES POMMES, DES POIRES ET DES...

Opérez en lune montante, devant les constellations du Bélier et du Sagittaire, par jour de beau temps et après l'évaporation de la rosée.

Les bonnes dates : les 20 (après 11 h 14), 21 et 29 octobre.

Quels fruits ? Les pommes et les poires de garde. Selon les variétés et les conditions de stockage, elles se consomment de novembre à avril.

Comment faire ? Tenez d'une main le rameau, situé près du point d'attache, et de l'autre, soutenez le fruit. Tournez-le jusqu'à ce que le pédoncule cède, sans abîmer la bourse. Cet organe auquel est accroché le fruit se renouvellera dès l'an prochain. Transportez les fruits dans des cageots en un lieu de stockage, sombre, aéré et hors gel, à savoir compris entre 6 et 10 °C. Triez les fruits et déposez les sains sur des claies sans qu'ils ne se touchent. Ceux tachés doivent être transformés au plus vite en compote ou en tarte.



Jours-fruits

Semer, en régions douces, les pois nains à grains ronds 'Douce Provence', 'd'Annonay', 'Plein le panier' et 'Serpette Guilloteaux'.

Jours-racines

Semer clair le chervis en rangs espacés de 30 à 40 cm. Couvrir un peu les graines de terre, la tasser avec le dos d'un râteau et arroser.

Jours-fleurs

Cueillir les stigmates du safran par beau temps. Les faire sécher et les stocker. Puis, récolter les artichauts, les brocolis et les choux-fleurs.

Jours-feuilles

Récolter les laitues pommées ou à couper, les fenouils doux, les choux de Chine, les chicorées, les cardons et les céleris à côtes blanchis.



F. MARRE/RUSTICA/ROSES LOUBERT - TEXTE: É. COSTAN

Rosier 'F. Persetosa'



ARBUSTE
Rosacées
Rosa farrieri

Hauteur : 2 m.

Étalement : 3 m.

Croissance : rapide, en fonction du terrain.

Feuillage : caduc. Ses petites feuilles sont entourées de folioles rondes bleutées.

Floraison : d'avril à juin, non remontante.

Mellifère : oui.

Plantation : hors périodes de gel et de sécheresse.

Sol : tout sol drainé, même calcaire.

Rusticité : - 20 °C.

Arrosage : copieux la première année.

Ce rosier sauvage, découvert en Chine en 1900, allie la délicatesse à l'originalité.

UTILISATION Ce rosier botanique, peu connu, peut s'utiliser en massif, en isolé ou en haie libre. Son feuillage en fougère lui confère un attrait certain durant la belle saison. Rose-lilas, ces fleurs d'églantier courent le long de ses branches arquées, puis se transforment en petits fruits orangés. Ses minuscules aiguilles n'enlèvent rien à son charme.

PLANTATION Apportez du terreau au besoin. Laissez le porte-greffe au ras du sol. Afin d'assurer une bonne reprise et un bon état sanitaire de la plante, épandez du compost. Paillez sur 2 cm d'épaisseur.

ENTRETIEN Éliminez les branches mortes ou indésirables.

MULTIPLICATION Par greffage ou bien par bouturage.

Secret de jardinier

Le semis a peu de chance d'être fidèle, car les abeilles butinent des dizaines de rosiers le même jour.



F. MARRE/RUSTICA/PÉPINIÈRES VENT VAL - TEXTE: É. COSTAN

Magnolia 'Daphne'



ARBUSTE À FLORAISON
PRINTANIÈRE
Magnoliaceae

Magnolia hybride

Hauteur : 4 m.

Étalement : 3 m.

Croissance : lente.

Feuillage : caduc et vert.

Floraison : tulipe jaune vif, très parfumée, longue de 15 cm.

Mellifère : oui.

Plantation : début d'automne ou en avril.

Bouturage : tiges herbacées en mai et juin.

Sol : plutôt frais et riche. Évitez les régions au sol calcaire ou trop actif.

Rusticité : - 12 °C.

Arrosage : copieux et régulier durant les premières années.

Ce magnolia possède des fleurs parfumées d'un jaune des plus lumineux.

UTILISATION De taille modeste, il convient bien aux petits jardins. Les fleurs, situées au bout des branches, conservent longtemps leur coloris d'un jaune intense. Choisissez un endroit non brûlant, à l'abri des vents froids.

PLANTATION Creusez un trou d'une fois et demi le volume de la motte. Décompactez-le afin de favoriser un bon drainage et encourager le départ des racines. Apportez du terreau en sol pauvre ou caillouteux. Puis, créez une cuvette d'arrosage.

ENTRETIEN Aérez la ramure au besoin à la fin de l'hiver.

MULTIPLICATION Greffez, marcotez ou bouturez, mais ces méthodes sont difficiles pour ces arbustes.

Secret de jardinier

Si les plants greffés poussent rapidement, ceux issus de boutures mettent longtemps à fleurir.



DÉCOMPOSEURS À LA CHAÎNE

Très variée dans les milieux naturels, la pédofaune est responsable de la dégradation de la litière en humus. Dans nos jardins, elle accomplit activement un travail de compostage de surface. ♦ ÉRIC COSTAN



Des trous sont créés pour contrôler la présence de vers.



Les vers anéciques creusent des galeries verticales, connectées à la surface du sol.



Le carabe doré se nourrit d'escargots et de limaces.

Pour transformer la matière organique en humus et en nutriments pour les végétaux, un maillage interdépendant, constitué en grande partie de champignons et d'animaux, se met en place. Cette mécanique vivante et invisible a pour rôle de décomposer ce qui tombe au sol. Chaque petite bête produira des excréments riches en minéraux, qui seront à leur tour ingurgités et transformés par d'autres. Le respect de ces organismes est primordial. Tout traitement doit être banni afin de préserver et d'augmenter la masse de cette diversité.

Dans la chaîne de décomposition, on trouve les escargots et les limaces qui consomment des végétaux malades ou encore en décomposition et des champignons. Ces

mollusques font partie des rares capables de dégrader la lignine, la matière la plus coriace des végétaux. Les vers de terre entraînent leurs déjections et les disséminent dans leurs propres rejets.

Au travail !

Ce sont les collemboles et les acariens qui perforent les premiers les matières molles des feuilles. Les crustacés terrestres, tels les cloportes, se nourrissent de feuilles, bois mort et de champignons, qu'ils fragmentent en débris plus petits. Puis les petits vers et les asticots prennent le relais. Dans cette litière morcelée, on trouve souvent d'autres larves, parfois imposantes, comme celle des cétoines, qui décortiquent toutes les matières organiques mortes. Certaines espèces de lombrics

peuvent rouler des feuilles pour les fragmenter à l'abri dans leurs galeries. La plupart se contentent de déplacer des débris. Araignées, fourmis, campagnols et taupes, en fouissant le sol, transportent et brassent des résidus de litière végétaux et dispersent leurs excréments.

Les prédateurs qui trouvent refuge dans les galeries et anfractuosités, comme les carabes et mille-pattes, mais également les crapauds, bénéficient d'un menu varié : ils régulent les populations excédentaires et alimentent, eux aussi, la litière de leurs déjections. Toutes ces petites bêtes vont accélérer le processus de décomposition ainsi que de

minéralisation (action de rendre les minéraux disponibles pour les différents végétaux). Pourtant dans certains sols – les sableux par exemple – il n'y a pas de vers. Ce sont des champignons et des organismes microscopiques qui font le plus gros du travail. Les bactéries notamment décomposent la cellulose et finalisent la transformation. Ce sont elles qui, tout au bout du processus, sont porteuses des différents éléments qui nourrissent les plantes et empêchent les carences. Elles permettent également en s'agglomérant de façon collante de créer dans le sol des structures grumeleuses riches et aérées.



Détritivore,
l'escargot est un
décomposeur de ce
qui tombe au sol.



Des myxomycètes,
organismes proches des
amibes, et un collembole.



Loche laiteuse
(*Deroceras
reticulatum*).



Les turricules,
excréments des
vers de terre.

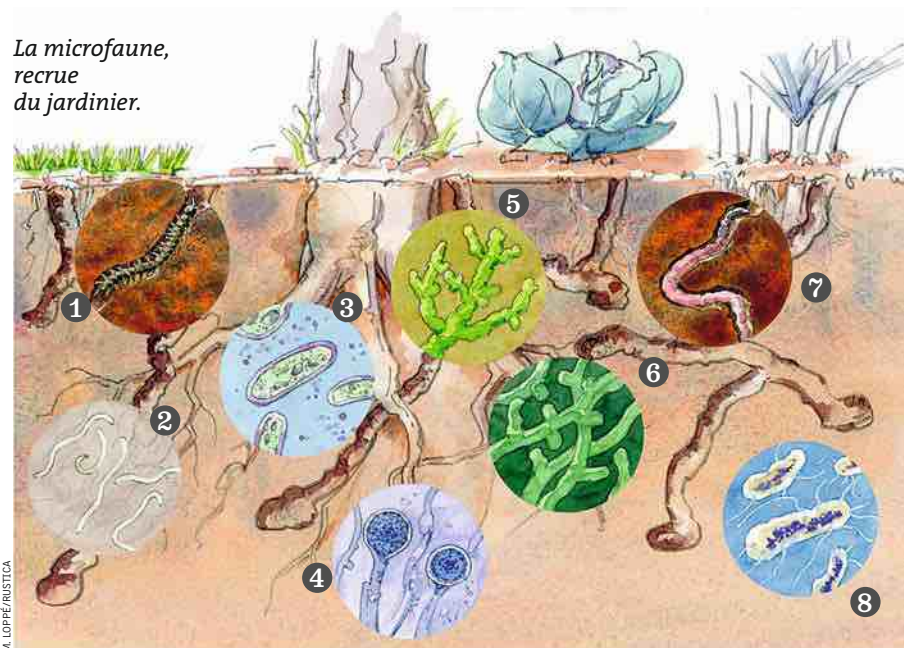


Une terre bien
décomposée
par les vers est
riche en humus,
conserve l'eau
et les racines
s'y s'enfoncent
facilement.

Sous nos pieds

1. Les arthropodes sont des animaux invertébrés, mais avec des pattes articulées comme les crustacés, les araignées et les insectes.
2. Les nématodes appartiennent à une catégorie de vers non segmentés, dotés d'une peau épaisse.
3. Ces très petits organismes que sont les protozoaires fixent l'azote au sol.
4. Cinq millions d'algues sont contenus dans 1 g de terre de surface. Elles captent le carbone de l'air.
5. Les champignons : certains nourrissent les plantes, d'autres décomposent les matières mortes.
6. Les actinomycètes désignent une classe de bactéries regroupées en filaments. Certains décomposent, d'autres aident au développement et à la protection des plantes.
7. Les lombrics aèrent, mélangent et enrichissent les couches du sol.
8. Des centaines de milliers d'espèces de bactéries finissent

La microfaune,
recrue
du jardinier.



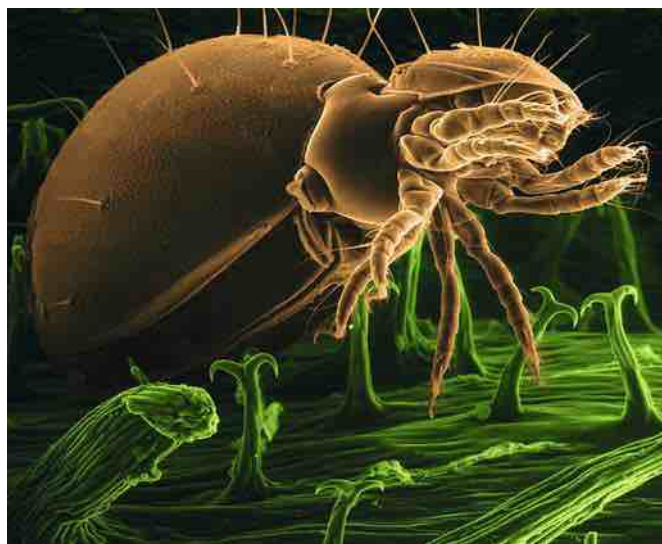
de décomposer les minéraux et les fixent ainsi que d'autres éléments nécessaires à la bonne croissance des plantes. Celles-ci les stockent,

puis les ingèrent en fonction de leurs besoins. Ces bactéries permettent également de maintenir les structures du sol.

Acariens oribates

Plus de cinq mille espèces sont désignées sous le nom d'acariens oribates. Les adultes mesurent de 0,5 mm à quelques millimètres. Une épaisse peau protectrice les fait ressembler à des coléoptères. Ils vivent en groupes de centaines de milliers d'individus au mètre carré, en fonction de la nature de la litière occupée et de l'espèce. Certaines se reproduisent de façon asexuée. Le stade larvaire et juvénile dure moins d'un mois.

Les larves se protègent de la dessiccation en amalgamant des débris de terre ou de végétaux sur leur dos. Les oribates permettent la production d'un humus de qualité. **L'intensité de leur activité dépend du taux d'humidité du sol.** Ces acariens dégradent tout type de débris végétal, mais aussi des cadavres et des filaments de champignon. En outre, ils consomment des bactéries dont ils régulent les populations.



P. BOETGEHE/BLISSPHOTO



S. VITZTHUM/BLISSPHOTO

Cloportes

Il y a plus de 150 espèces de cloporte connues en France. La plus courante est le cloporte commun (*Armadillidium vulgare*). Il peut vivre deux ans en effectuant une mue tous les mois. Il se reproduit deux ou trois fois tant que la température est clémente ou toute l'année, au chaud, dans un abri. Certaines espèces changent de sexe. Les œufs restent un mois dans une poche marsupiale, le temps d'éclore, puis

nourrissent les crapauds et les oiseaux. **Le cloporte est omnivore, mais ne commet aucun dégât** dans les jardins et les maisons. Détritivore et capable de dégrader la cellulose, il est donc très actif dans la première décomposition des feuilles et des fragments de bois. Lucifuge, il se cache le jour, mais ne consomme pas de matière vivante. Ce crustacé – en effet, il ne s'agit pas d'un insecte – recherche l'humidité.

Collemboles

Décomposeurs-clés de nos jardins, les collemboles sont des insectes de quelques millimètres. Ils vivent moins d'un an et muent des dizaines de fois. La maturité sexuelle est atteinte après quelques mues et la femelle pond plusieurs centaines d'œufs dans sa vie. Les collemboles sont présents en nombre (des centaines de milliers) si les conditions d'humidité et de nourriture sont réunies.

Certains vivent à la surface de l'eau, d'autres sont enfouis dans le sol. Ils consomment, selon les espèces (*Xenylla maritima*, en photo), des bactéries, spores de champignon, algues, végétaux morts... Ceux qui peuplent les litières sont la proie d'insectes ou d'oiseaux et se sauvent grâce à une fourche repliée sous l'abdomen, qui leur permet de faire des bonds.



J. VAN DUINE/NATURE IN STOCK/BLISSPHOTO



S. VITZTHUM/BIOSPHOTO

Lombrics

Il existe nombre d'espèces de vers de terre. Ils se reproduisent très peu. La fécondation interne se fait par accouplement de deux hermaphrodites de plus de six mois. Un ou deux œufs se développent. Certains lombrics se déplacent plutôt horizontalement, d'autres verticalement. **Tous ont un rôle majeur dans le brassage de la matière minérale et organique** et l'aération du sol. Le plus connu est le lombric commun

(*Lumbricus terrestris*). Ce ver anécique vient chercher en surface des débris végétaux et les transporte sous terre. Se faisant, il libère des turricules, ces tortillons de terre enrichis de bactéries et de minéraux. Les galeries verticales qu'il creuse sont renforcées par des "parois" collantes issues de sa digestion. Elles permettent de bien absorber l'eau de pluie et d'aérer le sol. Ainsi, les racines s'y ramifient et s'y enfouissent aisément.

Scutigères véloces

Myriapode (mille-pattes) insectivore, la scutigère véloce (*Scutigera coleoptrata*) ne dépasse pas les 3 cm, mais se déplace avec une vitesse impressionnante de 40 cm à la seconde et effectue des virages à angle droit. En tout, l'adulte est doté de 15 paires de pattes. Des pinces pointues (forcipules) redoutables sont issues de ses deux pattes antérieures transformées. Elle a conquis les différents continents et ne vit à l'extérieur que dans

le Sud. Dans les autres régions, elle s'installe dans les caves et les recoins humides où elle attend la nuit pour vous débarrasser des mouches, des araignées, des cloportes et autres intrus avec une rare efficacité. **Dans les jardins, cet auxiliaire régule les populations d'insectes ravageurs.** Parmi ses divers cousins utiles, citons le glomérus, qui rappelle le cloporte, et l'iule : ce sont, eux, des décomposeurs.



R. CAUGENAUX/BIOSPHOTO



F. BOUCOURT/ISTOCK

Vers de fumier

Appelé aussi ver rouge ou tigré, le ver de fumier dit épigé (*Eisenia fetida*) ne se déplace pas dans le sol, mais à la surface. Il se faufile et s'abrite sous les pierres, les écorces et les paillis. On se demande comment il peut survivre dans certains endroits secs, mais ce sont ses œufs qui résistent en attendant des conditions propices. Il se reproduit très vite et laisse des centaines

de descendants qui feront de même. Il peut vivre un ou deux ans dans de bonnes conditions. On le trouve dans ou sous tout ce qui se décompose et il ne consomme que ce qui est déjà un peu dégradé. Capable d'ingurgiter jusqu'à une fois son poids, **c'est un acteur clé du compostage** au sol ou en tas sans fermentation. Il est utilisé pour le lombricompostage.



1



O. DIEZ/FLORA PRESS/BLISSPHOTO

COIFFES D'AIL pour l'ornement

N'hésitez pas à installer ses têtes rondes et fleuries : très décoratif et de culture facile, l'ail d'ornement gagne à trouver une belle place dans nos jardins. ❖ PATRICIA KADIJEVIC

Parmi les bulbes fleuris, les ails d'ornement sont d'un grand intérêt pour les jardiniers qui souhaitent un jardin structuré et original. Ils sont de toutes les tailles et de presque toutes les couleurs – du blanc au pourpre en passant par le bleu et le jaune. De l'ail géant 'Globemaster', dont les fleurs peuvent atteindre 25 cm de diamètre, à l'ail à tête ronde (*Allium sphaerocephalon*), délicat, pourpre et champêtre, vous disposez d'une

gamme très décorative et de culture facile, pourvu que le sol soit drainant et ne retienne pas trop l'humidité l'hiver. Dans le cas contraire, c'est la pourriture assurée ! En revanche, la plupart des ails demandent un arrosage modéré, mais régulier en été pour vaincre les grosses chaleurs pendant la période de floraison, s'étalant du printemps à l'automne selon les variétés.

Air naturel

Plantez les bulbes à une profondeur équivalant à deux fois et demie leur taille et installez-les en masse, ils garantiront le spectacle. Jetez-en des poignées et laissez-les pousser à l'endroit de leur chute pour un effet spontané. Ils se naturaliseront facilement une fois bien enracinés. Ils ont l'avantage d'être délaissés par les mulots, mais pas par les abeilles qui les butinent allègrement.

1. Grande échelle

'Mount Everest' prend de la hauteur et accompagne à merveille d'autres variétés plus petites ou des graminées.

2. Gros bonnet

'Globemaster' bat des records de taille. Gare aux grosses pluies qui peuvent courber ses tiges !

G. LANE/GARDEN WORLD IMAGES/BLISSPHOTO



3

F. BOUCOURT/RUSTICA



4

VISIONS PICTURES/BIOSPHOTO

Il est utile de prévoir un tuteurage pour les variétés à grosses têtes.

3. Sauvage résistante

L'**ail à tête ronde**, qui donne un air champêtre aux massifs, est présent dans la nature.

4. Sommet enneigé

'**Mont blanc**' est le pendant de 'Globemaster', en blanc. Tuteurez ses tiges une fois qu'elles sont fleuries.

5. Comète hirsute

Échevelé, l'**ail de Schubert** porte une multitude de fleurs stériles et fertiles sur des pédicelles de taille variable.

6. Sphère fidèle

L'étoile de Perse

(*A. christophii*) produit un très grand nombre de graines qui lui permettent de se ressemer facilement.

7. Boule cramoisie

Les fleurs de l'**ail pourpre** (*A. atropurpureum*) restent décoratives une fois sèches.

8. Potion ensoleillée

Certains jardiniers associent l'**ail doré** (*A. moly*) au pêcher pour lutter contre la cloque.



5

G. LE SCANFFET J.-C. MAYER/BIOSPHOTO



6



7



VISIONS BOTANICAL/VISIONS PICTURES/BIOSPHOTO



8



VISIONS BOTANICAL/VISIONS PICTURES/BIOSPHOTO

COMMENT LES CULTIVER

1. 'MOUNT EVEREST' soleil riche et drainant en cas de sécheresse

Floraison: juin et juillet. **Hauteur:** de 100 à 120 cm. **Utilisation:** cette variété aux ombelles blanches et légères fait merveille en massif. **Densité:** 6/m².

Notre conseil: placez-le de manière à cacher son feuillage une fois sec.

2. 'GLOBEMASTER' soleil drainant rare

Floraison: de mai à juillet. **Hauteur:** 80 à 120 cm. **Utilisation:** spectaculaire, la plante est parfaite en massif et pour les bouquets secs. **Densité:** 14/m².

Notre conseil: associez-le à des vivaces pour structurer les massifs.

3. AIL À TÊTE RONDE soleil drainant rare

Floraison: juin et juillet. **Hauteur:** 60-70 cm. **Utilisation:** ses petites fleurs rondes couleur grenat ornent les massifs, bacs et rocailles. **Densité:** 10/m².

Notre conseil: pour un bel effet, habillez son pied de plantes basses.

4. 'MONT BLANC' soleil léger, drainant rare

Floraison: mai et juin. **Hauteur:** jusqu'à 1 m. **Utilisation:** haut perché, il se plaît en massif avec des plantes plus basses à son pied. **Densité:** 14/m².

Notre conseil: mélangez-le à d'autres variétés et à des plantes vivaces.

5. AIL DE SCHUBERT soleil drainant sans

Floraison: mai et juin. **Hauteur:** 50 à 70 cm. **Utilisation:** un vrai feu d'artifice dans les pentes, potées, bouquets secs et rocailles! **Densité:** 10/m².

Notre conseil: drainez le sol, l'humidité hivernale peut lui être fatale.

6. ÉTOILE DE PERSE soleil ordinaire sans excès

Floraison: en mai et juin. **Hauteur:** de 30 à 50 cm. **Utilisation:** très graphique, cet ail aux fleurs étoilées lilas argenté est original en massif. **Densité:** 8-10/m².

Notre conseil: manipulez-le avec précaution, sa sève peut être irritante.

7. AIL POURPRE soleil tous au départ

Floraison: juin et juillet. **Hauteur:** 80 cm. **Utilisation:** associez cette variété aux reflets noirs à d'autres plus claires dans les massifs. **Densité:** 15/m².

Notre conseil: rustique, le bulbe peut demeurer dans le sol en hiver.

8. AIL DORÉ mi-ombre tous rare

Floraison: de mars à juin. **Hauteur:** 20 à 60 cm. **Utilisation:** avec sa couleur unique, il sublime massifs, rocailles ou bordures. **Densité:** 12/m².

Notre conseil: attention, ne l'arrosez surtout pas lors de la floraison!

Légende pictogrammes : exposition type de sol arrosage

UN PRINTEMPS MULTICOLORE ET CHATOYANT

Découvrez toutes les variétés de la gamme Facil'printemps®, vigoureuses et éclatantes, pour un jardin de mille et une couleurs du début jusqu'à la fin du printemps. 🌸 ALICE GONDONNEAU

Incontournables et étincelants

Avec leurs multiples grandes fleurs, les **Viola Cool Wave® F1** sont les incontournables du jardin ! Revêtant des pétales aux tonalités douces et variées, ces fleurs insufflent de la vitalité et du dynamisme aux coins sombres du jardin. Grâce à leur port ramifié, elles se distinguent comme les plus remarquables parmi les pensées retombantes disponibles sur le marché. Vigoureuse, cette variété retombe élégamment en suspension, se prélassant avec délicatesse dans les jardinières et se fond harmonieusement en pleine terre dans les massifs et les bordures. Quant à sa robustesse, elle est inégalée : cette pensée brave stoïquement les frimas et le froid, arborant fièrement ses pétales. En parlant de ces derniers, cette variété se pare de plusieurs coloris : 'Blue Skies' arbore une robe violet mystique au cœur jaune, 'Raspberry' affiche un dégradé de rose et de mauve, et 'Morpho' se pare d'époustouffants pétales bicolores, violet et jaune. Avec son allure poétique, la Viola Cool Wave® F1 déploie son charme indomptable à travers une floraison continue, de l'automne au printemps. Pour couronner le tout, son entretien s'avère aisé : un arrosage régulier suffit pour qu'elle vous gratifie d'une symphonie florale en récompense.

Pour plus de peps
au jardin, osez les
Viola Cool Wave® F1
'Morpho' avec ses
pétales bicolores !

FREDERIC MARRE



*Avec son subtil dégradé,
la Primèvre Belarina s'accorde
avec délicatesse à tous les styles
d'extérieur.*

BG/RUSTICA

À la rencontre des Primevères Belarina et du Dianthus Flutterburst Magenta, le jardin se transforme en une toile vivante, où les couleurs et les formes se mêlent harmonieusement. Ces fleurs apportent non seulement texture et couleurs dans les compositions et les mixed-border, mais elles éveillent aussi une sensation de raffinement et de charme. Tout d'abord avec leur allure de petites roses, les

Primevères Belarina apportent une belle explosion de couleurs intenses au jardin. Parmi elles, 'Lively Lilac' arbore un panaché de rose fuchsia, quant à 'Nectarine', elle se démarque par son dégradé d'orange et de jaune, 'Baltic Blue' déploie un violet presque indigo, sans oublier 'Prima Mandarin', qui se pare d'une robe éclatante mêlant le jaune chrome et l'orange abricot. Leurs pétales se déploient au-dessus d'un feuillage vert brillant, conférant à ces bisannuelles une

beauté incomparable mise en valeur dans les compositions florales. Cependant, l'éclat du **Dianthus Flutterburst Magenta** ne saurait être ignoré au jardin. Avec son charme bucolique, cet œillet parfumé s'épanouit en délicats boutons aux pétales bicolores, où le rose magenta fusionne avec le blanc perle en un doux mariage. Son port compact se démarque au sein des vivaces buissonnantes grâce à ses longues feuilles argentées, lancéolées et pointues, ajoutant une note de distinction à son allure. La vivacité de croissance de cette fleur, alliée à sa floraison abondante, en fait un choix magnifique pour les jardinières, les grosses potées de terrasse, mais aussi de balcon. Son élégance se déploie également en bordure de massif, démontrant qu'il est véritablement la plante de rocaille par excellence.



*Le Dianthus Flutterburst
Magenta donne de la
structure aux massifs*

GRANES VOITZ

Véritable symphonie printanière, l'**Aubrietia Florado** déploie ses coussins de fleurs aux teintes douces et chatoyantes : du parme dégradé de blanc avec 'Blue Blush Bicolour', au pourpre profond avec 'Blue Eye', en passant par le blanc immaculé de 'White', ou encore le rose fuchsia de 'Rose Red'. Le feuillage vert grisé de cette aubriète, fidèle en hiver, offre un élégant contraste avec sa floraison. Arborant un port tapissant, elle crée un couvre-sol vigoureux, s'étalant harmonieusement au jardin. Cette compagne végétale est d'une robustesse à toute épreuve, bravant avec grâce des températures glaciales allant de - 15 à - 20 °C. Dès les premiers jours du printemps, elle s'éveille en une floraison précoce, insufflant vie et couleur à son environnement, notamment dans les bordures de massifs ou de belles potées.



En bordure, l'Aubrietia Florado forme de somptueux coussins fleuris.

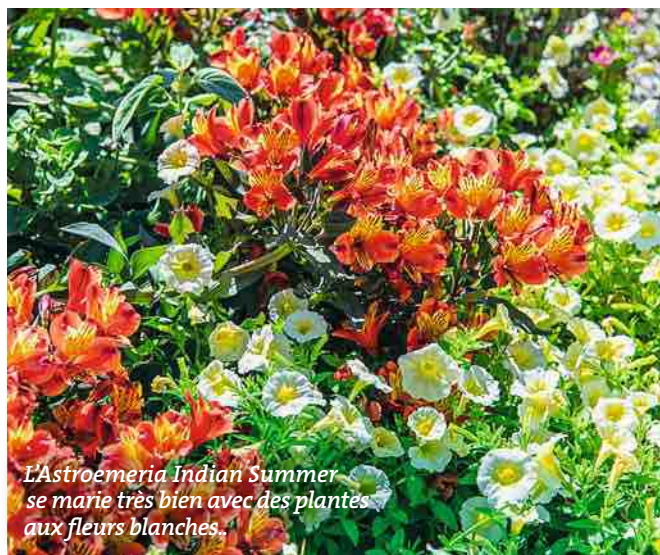
FREDERIC MARRE



Pour apporter de la couleur et de la structure aux zones sombres, l'Erysimum Winter 'Orchid' est la plante idéale.

FREDERIC MARRE

L'**Alstroemeria Indian Summer** se prélassa avec éclat parmi ses compagnons végétaux dans les compositions. Ses pétales déclinent une palette de couleurs chatoyantes, où les tons orange, jaune et rouge s'entrelacent, inondant le jardin d'une luminosité chaleureuse. Contrastant avec ce festival de couleurs, son feuillage unique se pare d'un vert bronze profond, rehaussé de subtils reflets pourpres, créant une toile de fond saisissante. Cette fleur rustique supporte sans broncher des températures froides allant jusqu'à - 10 °C. Dotée d'une résistance exceptionnelle aux maladies, cette variété offre une floraison continue, du printemps jusqu'à la fin de l'automne. Son entretien se révèle d'une simplicité réjouissante. En régions froides, un simple paillage de protection suffit à préserver sa vitalité. Une fleur qui, comme son nom l'indique, illumine le jardin comme un bel été indien.



L'Alstroemeria Indian Summer se marie très bien avec des plantes aux fleurs blanches.

FREDERIC MARRE

Rustiques et lumineux

Ces quatre variétés d'**heuchères** offrent une belle palette de couleurs au jardin pour créer des scènes dynamiques et flamboyantes. 'Purple Pride' se distingue par son feuillage pourpre violacé intensément brillant. Les nervures foncées qui parcourent ses feuilles ajoutent une profondeur visuelle et du caractère à votre extérieur tout au long de l'année. Résistant au froid, le feuillage rouge ardent de 'Forever Red' est surmonté de délicates fleurs en forme de clochette, pour ajouter une touche romantique. 'Timeless Orange' arbore, quant à elle, un feuillage orangé qui illumine les zones sombres du jardin. Enfin, 'Shiny' se démarque des autres heuchères par son feuillage vert citron qui insuffle de la fraîcheur dans les potées ou les massifs de pleine terre.

Ces 4 variétés d'heuchères trouvent place partout, au jardin comme sur la terrasse.



FREDERIC MARRE



GRAINES VOLTZ

Avec son allure graphique, cette graminée captive le regard, insufflant une note de fraîcheur au jardin. Seul ou en association, le **Schizachyrium Chameleon®** ajoute du mouvement et de la structure aux massifs. En pot, il métamorphose les terrasses et les balcons en un espace de caractère, grâce à son port compact. Requirant peu d'entretien et économe en eau, il suffit de rabattre sa touffe en hiver à l'aide d'un sécateur. Une perle de beauté et de simplicité !



FREDERIC MARRE

Les **Carex Evercolor®** marient robustesse et graphisme, créant ainsi de charmantes touffes au port souple qui insufflent une élégance épurée. S'épanouissant en tout lieu, ils brillent en solo ou en compagnie de fleurs printanières et de vivaces. Leurs teintes lumineuses vert clair illuminent les extérieurs toute l'année. Persistants, ils ne requièrent qu'un entretien facile : un arrosage régulier, un apport annuel d'engrais et une simple taille en fin d'hiver.



JEAN-MICHEL FRANCK

L'**Euphorbe Miners Merlot** se démarque par son aspect hautement décoratif, dressant des tiges florales vigoureuses. Dans une potée en solitaire ou en arrière-plan d'une bordure, elle apporte de la structure et une touche de fraîcheur. Pour raviver la splendeur des massifs, une seule euphorbe implantée dans leur cœur suffit à redonner de l'éclat. L'entretien est simple, consistant à tailler ses tiges fanées à leur base et à supprimer ses inflorescences en automne.

LES PÂTES, de si joyeux joyaux

Fraîches ou sèches, faites de blé, sarrasin, riz ou soja, aux œufs... les pâtes sont innombrables. Et chaque forme suggère une utilisation !



Très fins, les vermicelles s'utilisent surtout dans les soupes. Les pâtes longues, comme les linguine, tagliatelles et spaghettis, s'accommodent de sauces fluides : pesto, carbonara à la crème ou *alle vongole* (un chef-d'œuvre aux palourdes, voir *Rustica* n° 2684). Les macaronis au long tube sont parfaits en gratins. Beaucoup plus courts, mais creux, eux aussi, les rigatonis et penne se gorgent de sauces épaisses et peuvent se farcir tout comme les conchiglioni (en forme de coquillage). Quant aux pâtes vrillées (radiatori) ou striées (fusilli), elles retiennent bien les sauces. Et n'oubliez pas de verser les pâtes dans la sauce, non l'inverse !

Noisette

Jusqu'à la fin du mois, on en trouve des fraîches. Croquez-les nature ou parsemez-en vos plats sucrés ou salés !



Nèfle

À consommer après les premières gelées : faites-en de la pâte de fruit, des confitures, du sirop, du chutney.



Spaghettis courts au chèvre

Pour 4 personnes

Préparation : 10 min – Cuisson : 10 min

- 250 g de spaghettis courts aux œufs frais Lustucru
- 1 tête de brocoli • 1 bûche de chèvre frais
- 30 cl de crème liquide • 150 g de noix décortiquées
- 5 figes sèches • 2 cuill. à soupe d'herbes ciselées • sel
- poivre • 1 cube de bouillon de légumes biologiques

• **Détaillez** le chèvre frais en petits cubes. Hachez les noix et les figes sèches au couteau. • **Faites fondre** à feux doux le chèvre dans la crème avec le cube de bouillon réduit en poudre. Incorporez les figes et les noix hachées, salez et poivrez.

• **Lavez** la tête de brocoli, détaillez les fleurettes. Faites-les cuire 7 min à l'eau bouillante salée : elles doivent rester bien vertes et croquantes. Égouttez-les. • **Portez** une casserole d'eau à ébullition, plongez-y les spaghettis courts, comptez 3 min de cuisson puis égouttez-les. • **Servez**, à l'assiette, les spaghettis avec les fleurettes de brocolis mêlées à la sauce aux figes et aux noix. • **Parsemez** d'herbes ciselées.



L'actu gourmande

Nathalie Collin, cheffe de service maison

ARBORICULTEUR NOUVELLE GÉNÉRATION

À l'heure de la récolte, intéressons-nous à la pomme 'Swing' qui représente l'arboriculture soucieuse de diminuer les intrants. Grâce à son patrimoine génétique, cette variété est adaptée à la culture bio. Mais les arboriculteurs s'alignent aussi sur le label Bee Friendly. "Nous avons mis en place des ruches et nos vergers bénéficient d'un couvert végétal de fleurs mellifères. Depuis 4 ans, une entomologiste effectue des relevés, et force est de constater que les populations d'insectes augmentent", rapporte Baptiste Geoffroy, installé dans la Sarthe.



C'est nouveau

VIANDE BLANCHE CLASSÉE A



Ces filets de poulets jaunes de l'Hexagone, classés A, nourris aux graines de blé ou de maïs portent la lettre A sur l'échelle NutriScore.

Maître Coq. Barquette, 720 g, 8 € env.

CIDRE AMBRÉ

À l'occasion de son centenaire, le cidrier breton dévoile une cuvée inédite dans laquelle les pommes sont associées aux houblons. 6 % d'alcool.

Loïc Raison. Bouteille 75 cl, 4 € env.



COULIS DE TOMATES

Fabriquée à partir de tomates bio cultivées dans le sud de la péninsule italienne, puis cuites et mixées, cette *passata* composent une préparation parfaite pour les sauces.

Luce. Bocal, 680 g, 3 € env.



TOMME BRETONNE

À pâte semi-pressée cuite, le p'tit gris au lait cru de vache est proposé à la ferme bio de Kerbizien, à Noyal-Muzillac (56).

Invitation à la ferme.

Tomme, 22 €/kg env.



Au menu

SAMEDI

- Crème de carottes au cumin
- Poêlée de macaronis
- Fromage blanc au coulis rouge

DIMANCHE

- Rouleaux aux vermicelles
- Sauté de canard aux cèpes
- Corbeille de raisins

LUNDI

- Velouté de patates douces
- Dahl de lentilles corail
- Tarte aux poires et aux noisettes

MARDI

- Mousse de betterave
- Spaghettis courts au chèvre
- Crèmes végétales

MERCREDI

- Œuf mimosa au thon
- Gratin de potiron
- Cheese-cake à la confiture de nèfles

JEUDI

- Tartines de chutney d'aubergines
- Nids au poulet et aux poireaux
- Compote de quetsches

VENDREDI

- Frites de polenta
- Spaghettis aux moules de bouchot
- Salade de fruits d'automne



La sélection du sommelier

Antoine, membre du comité de dégustation Avenue des vins

En partenariat avec



Château Caillivet, cuvée Les Chênes 2022, AOC graves, Bordeaux

Surplombant la forêt des Landes, ce château dispose d'un terroir exceptionnel. La cuvée Les Chênes, blanc, présente un nez intensément fruité sur des notes d'agrumes et de fleurs blanches. La bouche est fraîche laissant place à une belle minéralité en finale.

Accord : ce vin blanc sera parfait pour l'apéritif, sur des poissons grillés ou des fruits de mer, comme des spaghettis aux moules.

Cépage : sauvignon-blanc. **Prix : 9 € env.**



Champagne Berthelot-Piot, tradition demi-sec, AOC champagne

La cuvée demi-sec de cette maison de la vallée de la Marne est dotée d'une belle robe or, voire ambrée. Au nez, les arômes de mangue se révèlent ; la bouche est, quant à elle, subtile et laisse apparaître des notes d'abricot et de poire puis de légères notes poivrées viennent clore la dégustation. Et la fête est réussie !

Accord : une cuvée parfaite avec des desserts, notamment une tarte aux poires et aux noisettes. Cépages : chardonnay, pinot-meunier. **Prix : 20 € env.**



Nids au poulet et aux poireaux

Pour 4 personnes
Préparation: 20 min
Cuisson: 25 min environ

- 400 g de Nids Grand'Mère IGP aux 7 œufs frais
 - 500 g d'aiguillettes de poulet
 - 2 poireaux
 - 7 cl de vin blanc sec
 - 20 g de beurre
 - 20 cl de crème épaisse
 - 4 jaunes d'œufs
 - 8 brins de persil
 - sel • poivre
- **Lavez**, séchez et hachez fin les poireaux. Faites-les suer avec un peu de beurre dans une poêle à feu moyen pendant 2 min en remuant, puis ajoutez le vin blanc. • **Couvrez** et laissez cuire pendant 10 min. Portez de l'eau à ébullition dans une grande casserole, et faire cuire les nids de pâtes 7 min. • **Tranchez** finement les aiguillettes de poulet et faites-les cuire durant 4 min dans une grande poêle avec un peu de beurre. • **Ajoutez** les poireaux et la crème. Salez, poivrez. • **Égouttez** les pâtes, ajoutez-les au contenu de la grande poêle et mélangez-les 2 min. • **Servez** à l'assiette les nids de pâtes au poulet et aux poireaux, séparez le blanc du jaune d'un œuf et ajoutez-y le jaune. • **Parsemez** de persil ciselé.



Spaghettis aux moules de bouchot

Pour 4 personnes
Préparation: 25 min
Cuisson: 25 min

- 300 g de spaghettis
 - 1/2 courge 'Butternut'
 - 2 branches de thym
 - 500 g de moules de bouchot de la baie du mont Saint-Michel
 - 1 échalote
 - 1 verre de vin blanc sec
 - 1 gousse d'ail • huile
 - 2 cuill. à soupe de crème épaisse
 - 20 g de parmesan râpé
 - beurre • sel • poivre
- **Lavez** les moules dans plusieurs eaux. Préchauffez votre four à 210 °C (th. 7). Épluchez la courge 'Butternut', coupez la chair en petits cubes. • **Recouvrez** une plaque à four de papier cuisson. Étalez les cubes de courge 'Butternut'. Arrosez-les d'un filet d'huile. Parsemez le thym effeuillé. • **Enfournez** durant 20 min en retournant à mi-cuisson. • **Plongez** les spaghettis dans une grande casserole d'eau bouillante salée, de 7 à 9 min. • **Égouttez-les** et réservez 2 louches d'eau de cuisson. • **Hachez** l'échalote et faites-la suer dans une grande cocotte avec une noix de beurre. Déglacez au vin blanc. • **Prolongez** la cuisson avec les moules nettoyées, cocotte fermée. Mélangez 2 ou 3 fois. • **Mixez** 180 g de courge 'Butternut' rôtie avec la crème, l'ail pelée et coupée, le jus de cuisson des moules et un peu d'eau de cuisson des pâtes au besoin. Poivrez. • **Mélangez** les spaghettis avec la crème de courge. Servez-les avec les moules et les dés de courge 'Butternut' restants. Parsemez du parmesan râpé.



Cheese-cake à la confiture de nèfles

Pour 6 personnes
Préparation: 25 min
Cuisson: 15 min

- 1 cheese-cake ou 1 gâteau moelleux
 - 500 g de nèfles mûres
 - 400 g de sucre
- **Lavez** et séchez les nèfles. Préparez-les en incisant un côté et en appuyant pour extraire les pépins et la pulpe. • **Mettez** la peau, la pulpe et les pépins dans une casserole à fond épais, versez le sucre et 20 cl d'eau. • **Portez** à ébullition et laissez cuire pendant 10 min en mélangeant régulièrement à l'aide d'une spatule en bois. • **Versez** dans une passoire à maille fine et écrasez à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce qu'il ne reste que les pépins et la peau dans la passoire. • **Jetez** les pépins et la peau, puis mettez le reste dans la casserole. • **Faites cuire** à petits frémissements pendant 5 min en mélangeant avec la spatule. • **Vérifiez** la consistance de la confiture de nèfles en déposant quelques gouttes sur une assiette froide: elle doit légèrement gélifier. • **Versez** les deux tiers de la confiture dans des bocaux stérilisés, fermés hermétiquement. • **Nappez** votre cheese-cake du tiers restant de confiture de nèfles.



Rouleaux aux vermicelles

Pour 10 rouleaux de printemps

Préparation : 30 min

Cuisson : 4 min

- 80 g de vermicelles fins
- Alpina Savoie
- 10 feuilles de riz
- 10 feuilles de laitue
- 5 brins de coriandre
- 2 carottes
- 1/4 de chou rouge
- 20 crevettes décortiquées
- sauce soja
- graines de sésame

• **Faites** cuire les vermicelles pendant 4 min dans de l'eau bouillante salée. Égouttez-les puis stoppez la cuisson en les transvasant dans un saladier d'eau froide. • **Égouttez-les** à nouveau. Pelez et taillez les carottes en bâtonnets et le quart de chou rouge en minces lanières. Ciselez les feuilles de coriandre. • **Versez** de l'eau froide dans une grande assiette creuse. • **Déposez** une feuille de riz dans l'eau de façon que toute sa surface soit mouillée pendant au moins 10 secondes. • **Posez** la feuille humidifiée sur un linge, puis sur le plan de travail. Rabattez les côtés gauche et droite sur la feuille. • **Déposez** une feuille de salade au centre de la feuille de riz, puis, sur le quart inférieur de la salade déposez les vermicelles, 2 ou 3 bâtonnets de carottes et de lanières de chou rouge, 2 crevettes décortiquées. • **Parsemez** de coriandre ciselée. Repliez le bas de la feuille de riz sur la garniture en serrant le plus possible. • **Roulez** la partie restante. Poursuivez ainsi avec les autres feuilles de riz. • **Versez** la sauce soja dans un petit bol, ajoutez-y les graines de sésame.



Poêlée de macaronis

Pour 4 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 20 min

- 350 g de macaronis Lustucru
- 400 g de champignons (cèpes, girolles...)
- 2 oignons
- 3 gousses d'ail
- huile d'olive
- 25 cl crème liquide
- 1 saucisse de Morteau
- 200 g de patate douce
- 8 brins de persil
- 10 brins de ciboulette
- sel • poivre du moulin

• **Faites** cuire les macaronis le temps indiqué sur la boîte dans une grande casserole d'eau bouillante. • **Nettoyez** les champignons, séchez-les puis coupez-les en lamelles. • **Ciselez** le persil et la ciboulette. Coupez la saucisse de Morteau en tranches et la patate douce en très petits cubes et faites-les dorer pendant 10 min env. dans une sauteuse huilée. Réservez. • **Faites revenir** les champignons et les oignons découpés en fines lamelles dans une sauteuse pendant 5 min. • **Ajoutez** l'ail haché, la crème liquide et prolongez la cuisson durant 5 min. • **Incorporez** les pâtes dans la sauce, ajoutez la saucisse, les cubes de patate douce. • **Parsemez** de persil et ciboulette ciselés.



Tarte aux poires et aux noisettes

Pour 6 à 8 personnes

Préparation : 30 min

Réfrigération : 2 h

Cuisson : 30 min

- 125 g de beurre pommade
- 100 g de sucre glace
- 2 œufs
- 220 g de farine T55
- 55 g de poudre de noisettes
- 1 pincée de sel
- 5 poires mûres • 1/2 citron
- 30 g de sucre roux
- 1 cuill. à s. de fécule de maïs
- 10 g de noisettes fraîches décortiquées

• **Mélangez** le beurre et le sucre tamisé. Travaillez au fouet pour obtenir un mélange onctueux. • **Ajoutez** 60 g de poudre de noisettes, 55 g de farine tamisée et le sel. Mélangez avec le reste de farine du bout des doigts. • **Creusez** un puits. Incorporez un œuf. Formez une boule de pâte. • **Placez-la** 2 h au moins au frais. • **Lavez** les poires, coupez-les en deux et évidez-les. • **Coupez-les** en lamelles sans tailler jusqu'au bout afin que les tranches restent attachées. • **Mêlez** dans un récipient délicatement les poires, le sucre roux, la fécule de maïs, le jus de citron. Laissez reposer 10 min. • **Étalez** la pâte en un cercle de ø 30 cm sur une plaque chemisée de papier cuisson. • **Parsemez** 40 g de poudre de noisettes en laissant un bord de 5 cm. Placez les poires. Séparez le blanc du jaune d'un œuf • **Rabattez** la pâte. Badigeonnez le bord du jaune d'œuf battu avec 1 cuill. à s d'eau. • **Enfournez** pour une durée de 30 min. Parsemez du tiers de noisettes fraîches.



LE CHOCOLAT, une gourmandise inouïe

Source de créativité illimitée, le chocolat est réinventé pour répondre aux enjeux écologiques. Invitation au voyage, sommet de gourmandise : poursuivez votre expérience chocolatière avec nos recettes. ❖ NATHALIE COLLIN ET MAEVA DESTOMBES



Cookies cups et mousse au chocolat noir

Préparation : 30 min – **Cuisson :** 30 min – **Réfrigération :** 3 h
Pour 10 personnes.

Mousse au chocolat au gingembre : 6 œufs * 200 g de chocolat noir
* 1 cm de racine de gingembre frais * 20 g de sucre * sel
Pâte : 85 g de beurre ramolli * 70 g de sucre roux * 1 œuf
* 200 g de farine * sel * 100 g de pépites de chocolat
* 180 g de chocolat noir à pâtisser

Préparez la mousse au chocolat : séparez les blancs des jaunes d'œufs. Faites fondre le chocolat au bain-marie. **Ajoutez** les jaunes et le sucre hors du feu.

Battez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel. **Incorporez-les** avec le gingembre râpé. **Placez** au frais 2 h env. **Préchauffez** votre four à 180 °C (th.6).

Préparez la pâte : mélangez le beurre et le sucre roux. **Ajoutez** l'œuf en fouettant, puis, progressivement, la farine et les pépites de chocolat, homogénéisez.

Répartissez la pâte dans des moules à muffins : pressez-la sur les parois et le fond pour former une tasse (ou *cup*). **Tapissez** de papier cuisson et garnissez de billes de cuisson. **Enfournez** les *cups* à mi-hauteur 10 min env. pour qu'ils dorent.

Ôtez les billes et le papier pour les faire dorer et poursuivez la cuisson 10 min. **Laissez-les** légèrement refroidir avant de les démouler. **Faites**

fondre le chocolat noir à pâtisser au bain-marie. **Badigeonnez-en** l'intérieur de chaque *cup* et laissez-les refroidir au réfrigérateur 30 min env. **Garnissez** les cookies cups de mousse au chocolat au gingembre avec une poche à douille.

La couleur a longtemps été un critère de choix. Aujourd'hui, l'origine, le pourcentage de cacao, la qualité des ingrédients qui l'agrémentent et le mode de fabrication sont aussi examinés. Parler de chocolat, c'est évoquer les variétés de cacaoyer (*Theobroma cacao*) dont il est issu. Parmi les principales, on trouve Forastero, Trinitario et Criollo. Depuis 2008, une classification tient compte de la diversité génétique et met en avant d'autres variétés sud-américaines moins connues : Nacional (Arriba), Amelonado, Purús, Iquitos... Comme le vin, le goût du chocolat varie aussi en fonction du terroir, climat de l'année... La transformation de la fève est ponctuée d'étapes délicates. Grâce à des levures présentes dans l'air, la fermentation, qu'elle soit sèche ou mouillée, fait muter les sucres du mucilage (la pulpe blanche qui entoure les fèves dans la cabosse) en alcool.

Alchimie de la fève

Le séchage détermine lui aussi les qualités aromatiques du cacao. Après le travail du cultivateur vient celui du chocolatier. Si certains d'entre eux fabriquent leur chocolat avec des fèves crues, la plupart les utilisent torréfiées, c'est-à-dire cuites et grillées. Du concassage jusqu'au tempérage (travail à bonne température), elles perdent en amertume et gagnent en arômes. Les artisans chocolatiers magnifient alors cette matière pour créer des tablettes, bonbons, pâtisseries et autres gourmandes déclinaisons.

PHOTO: A. ROCHE/ONIEL - RECETTE ET STYLISME: A. BRETIN



MON FOURNIL/SP

Babka marbré aux noix de pécan

Préparation: 30 min – **Repos:** 1 nuit – **Cuisson:** 30 min – **Pour** 8 à 10 personnes

Pâte à brioche: 500 g de farine à brioche avec levure Mon Fournil * 1 œuf

* 25 cl de lait à température ambiante * 100 g de beurre mou coupé en dés

Garniture: 200 g de chocolat noir ou au lait * 10 cl de crème liquide * 20 g de beurre + moule * 50 g de noix de pécan **Dorure:** 1 jaune d'œuf * 5 cl de lait

Préparez la pâte à brioche la veille: versez les ingrédients dans un saladier puis pétrissez au robot ou à la main jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois (10 min).

Filmez-la. Laissez-la lever toute la nuit. **Préparez** la garniture: faites fondre le chocolat avec la crème. **Ajoutez** le beurre et mélangez. **Réservez** au réfrigérateur.

Étalez la brioche en un rectangle d'une fois la largeur et deux fois la longueur de votre moule à cake, sur environ 5 mm d'épaisseur. **Répartissez** la garniture au chocolat puis parsemez les noix de pécan concassées. **Roulez** assez serré en un grand boudin. **Placez** 10 min au froid. **Reprenez** le pâton et coupez-le en deux dans le sens de la longueur. **Tressez** la brioche et disposez-la dans le moule à cake beurré. **Laissez lever** jusqu'au doublement du volume. **Préchauffez** votre four à 180 °C (th. 6). **Badigeonnez** le babka de jaune d'œuf battu mélangé au lait.

Enfournez pendant 30 min environ jusqu'à ce que la brioche soit parfaitement dorée.



M. DESTOMES/SP

"Meilleur pâtissier du monde" en 2020.

De la fève à la tablette

Pierre Marcolini, grand chocolatier belge, figure parmi les premiers à pratiquer le *Bean to Bar*, qui "a pour objectif de remonter à l'essence même du chocolat: la fève. Je parcours le globe pour sélectionner le bon terroir, rencontrer les producteurs, trouver les fèves les plus rares et plus subtiles". Aller à la source lui permet de vérifier que les fèves sont produites dans le respect de ses engagements durables et éthiques.



PHOTO J. MECHALUCIEN/SP - RECETTE ET STYLISME A. CHARDON

Cheese-cake choco-praline

Prép.: 20 min - **Cuisson:** 50 min - **Réfrigération:** 4 h – **Pour** 8 pers.

* 250 g de sablés anglais (Digestive biscuits) * 40 g de cacao

* 100 g de beurre fondu * 25 g de sucre

Crème: 600 g de fromage à tartiner * 110 g de sucre * 3 œufs

* 120 g de crème épaisse entière * 250 g de chocolat praliné

* 15 g de fécule de maïs **Ganache:** 100 g de chocolat corsé (64 %)

* 100 g de crème liquide * copeaux de chocolat

Sortez le fromage à tartiner du réfrigérateur. **Préchauffez** votre four à 180 °C (th. 6). **Mixez** les sablés avec le cacao et le sucre, ajoutez le beurre fondu. **Tassez** la préparation dans un moule de ø 20 cm à fond amovible en remontant sur la paroi sur 4 cm. **Enfournez** 10 min. **Laissez tiédir** hors du four, baissez la température à 140 °C (th. 4-5). **Mélangez** le fromage à tartiner assoupli avec la crème, le sucre, la fécule, les œufs un à un, puis le chocolat praliné fondu. Versez l'appareil sur le biscuit. **Enfournez** pour 50 min. **Laissez refroidir** le cheese-cake dans le four entrouvert puis placez-le au réfrigérateur. **Préparez** la ganache. **Portez** à ébullition la crème et versez-la sur le chocolat corsé haché placé dans un saladier, laissez reposer 30 s puis mélangez et lissez. **Versez-la** sur le cheese-cake, laissez-la légèrement durcir et parsemez de copeaux de chocolat.



M. PESTOMBEES/SP

Pionnière de la chocologie

De sa passion, Victoire Finaz a fait un métier : chocologue. *“Je continue à développer mon analyse sensorielle grâce à mes visites dans les plantations. En Équateur et au Pérou, j’ai énormément appris sur les processus de fabrication des cacaos aromatiques.”* Multitâche, elle partage son temps entre la création de chocolat et de coffrets, les ateliers de dégustation de chocolat, et les formations.



Livre à croquer
Avec Victoire Finaz, lancez-vous dans la préparation de recettes originales et piochez dans les adresses, les astuces et les conseils de la chocologue. *Super chocolat, éditions Mango, 192 p., 17,50 €.*



PHOTO V. FINAZ/ÉDITIONS MANGO/SP - RECETTE C. PAVEN STYLISME V. AMIEL

Crêpes torsadées

Préparation : 15 min – **Repos :** 1 h

Cuisson : 4 min – Pour 10 crêpes

* 40 g de chocolat noir (70 %) * 4 œufs
* 60 g de beurre * 1 sachet de sucre vanillé
* 40 g de sucre fin * 250 g de farine
* 50 cl de lait demi-écrémé
à température ambiante * sel

* 2 cuill. à s. de rhum vieux (facultatif)

Faites fondre le chocolat noir au bain-marie ou au four à micro-ondes. **Faites fondre** 50 g de beurre. **Fouettez** les œufs dans un bol.

Tamisez la farine, les sucres, et une pincée de sel au-dessus d'un saladier et mélangez.

Incorporez les œufs battus, puis le beurre fondu. **Apportez** progressivement le lait demi-écrémé au fouet. **Homogénéisez.**

Ajoutez le rhum. **Versez** la moitié de l'appareil dans un second saladier. Incorporez-y le chocolat fondu. **Laissez reposer** les deux pâtes durant 1 h à température ambiante.

Versez 3 louchées d'appareil blanc dans un flacon verseur souple et 3 louchées d'appareil chocolaté dans un second. **Placez** les saladiers côte à côte. **Beurrez** une poêle (1 g) et chauffez-la à feu vif. **Créez** une spirale à l'aide d'un des flacons. **Patiencez** 1 min pour que la préparation prenne et recouvrez-la de l'autre pâte (chocolat si spirale nature, et vice versa). **Recouvrez** avec l'appareil opposé. **Dorez** la crêpe sur les deux faces.

Réservez-la sur une feuille de papier cuisson. **Continuez** en alternant les appareils.

Mousse chocolat-caramel

Préparation : 30 min - **Cuisson :** 5 min

Réfrigération : 3 h - Pour 4 personnes

* 140 g de chocolat au lait coupé en morceaux
* 4 gros œufs ultra-frais et froids * 120 g de sucre semoule * 1 pincée de sel * 5 cl de crème liquide entière * 40 g de beurre demi-sel

Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Battez fort les jaunes d'œufs dans un saladier et réservez-les. **Salez** les blancs, puis réservez-les au réfrigérateur. **Faites fondre** le chocolat, laissez-le refroidir puis mélangez-le aux jaunes.

Préparez un caramel. **Versez** 70 g de sucre dans une casserole, chauffez à feu doux et laissez caraméliser.

Portez la crème à ébullition. Versez-la dans le caramel (gare aux éclaboussures!), mélangez. **Ajoutez-y** le beurre coupé en morceaux. **Remplacez** sur le feu et remuez.

Versez l'appareil dans le saladier contenant le chocolat, mêlez. **Réservez** un peu de sauce chocolat-caramel.

Montez les blancs en neige, ajoutez 50 g sucre et poursuivez jusqu'à obtenir des blancs bien fermes, puis incorporez le reste de sauce chocolat-caramel. **Couvrez** le saladier de film alimentaire et placez-le 3 h au frais.

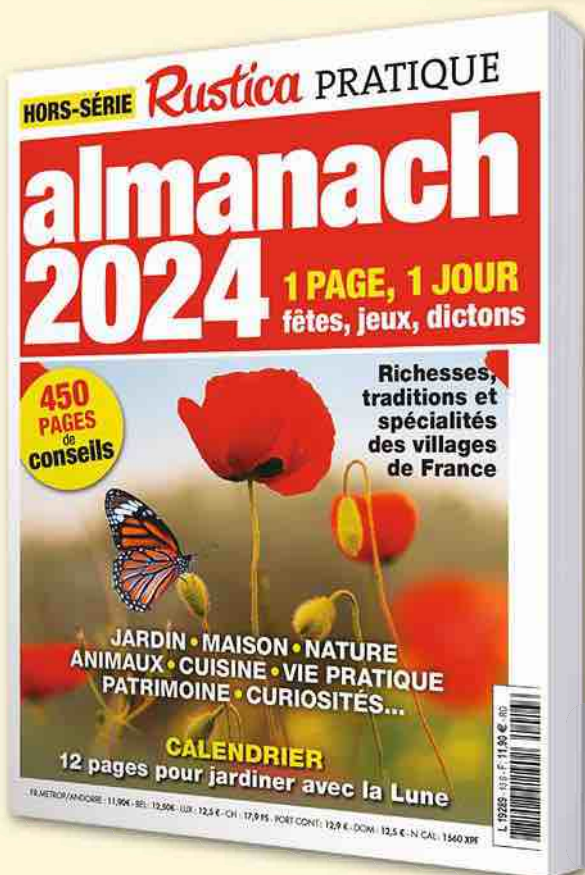
Coulez le reste de sauce chocolat-caramel dans quatre verrines et couvrez de mousse chocolat-praliné.



SHUTTERSTOCK

Recevez chez vous L'ALMANACH Rustica 2024

450 PAGES
DE CONSEILS À DÉCOUVRIR JOUR APRÈS JOUR



1 PAGE = 1 JOUR



JARDIN



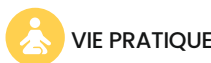
MAISON



CUISINE



NATURE



VIE PRATIQUE



LOISIRS



PATRIMOINE



JEUX

Fidèle à l'esprit qui l'anime depuis 95 ans, l'**Almanach Rustica 2024** se veut pratique, ludique et instructif. L'édition 2024 part à la rencontre des villages de France, des terroirs et de leurs spécialités : un petit tour sur les plus jolies places de village, un arrêt sous les plus belles halles, une visite dans les jardins de campagne, un coup d'œil aux fermes et aux granges classées au patrimoine rural... L'Almanach Rustica 2024 se fait un plaisir de les découvrir avec vous.



BON DE COMMANDE

Complétez le bulletin ci-dessous et retournez-le accompagné de votre règlement dans une enveloppe SANS L'AFFRANCHIR à :

Rustica - Libre réponse 23102 - 60647 CHANTILLY CEDEX

+ SIMPLE + RAPIDE COMMANDEZ VOTRE ALMANACH



Par internet sur www.laboutiquejardinmaison.fr/PRUAL24



0 806 000 465

Service gratuit + prix appel

indiquez le code **PRUAL24T**

☐ **Oui je commande**
l'Almanach Rustica 2024

1 exemplaire : 11,90 € + 4 €
de frais de port soit

15,90 €

JE CHOISIS MON MODE DE PAIEMENT

- Chèque bancaire à l'ordre de **Rustica**
- Par carte bancaire / PayPal sur le site internet

www.laboutiquejardinmaison.fr/PRUAL24

MES COORDONNÉES : M ☐ Mme ☐

Nom :

Prénom :

Adresse :

Code postal : Ville :

Tél. fixe :

Mobile :

E - mail :

☐ **Oui, Je souhaite recevoir les newsletters et les bons plans de Rustica.**

☐ **Oui, Je souhaite recevoir les newsletters du site rustica.fr et les meilleures offres du moment.**

Ou scannez ce
QR Code
pour commander
votre **Almanach
Rustica 2024**



Offre valable jusqu'au 31 décembre 2023 en France métropolitaine. Réception de l'Almanach 2024 après enregistrement du règlement dans un délai de 15 jours environ dans la limite des stocks disponibles. Parution le 4 octobre 2023. Conformément aux dispositions légales et réglementaires en matière de données personnelles, les informations recueillies sur ce formulaire sont enregistrées dans un fichier informatisé par RUSTICA pour l'envoi de votre commande. Elles sont destinées à être utilisées par RUSTICA et les prestataires techniques de RUSTICA afin de permettre la bonne réception de votre commande et d'assurer le service client. Ces données peuvent être transmises à des tiers pour de la prospection commerciale. Vous pouvez exercer votre droit d'accès aux données vous concernant et les faire rectifier en adressant un courrier à RUSTICA - Service Abonnements - B200 - 60643 Chantilly Cedex. L'ensemble des informations relatives au traitement des données personnelles que nous effectuons se trouve dans notre Charte pour la Protection des Données Personnelles accessible sur le site www.rustica.fr/chartepdp



SPORT PENDANT L'ARRÊT MALADIE

En estimant avoir fait l'objet d'un préjudice financier, un employeur a licencié un de ses salariés qui, durant un arrêt maladie, avait participé à quatorze compétitions sportives. Mais, dans un arrêt du 1^{er} février 2023, le motif de manquement à une obligation de loyauté a été rejeté par la Cour de cassation. Elle a jugé que cette rupture de contrat de travail était sans cause réelle et sérieuse au motif que l'employeur n'a pas été en mesure de démontrer que cette activité sportive a aggravé l'état de santé de son salarié en provoquant une nouvelle prolongation de son arrêt de travail.

Dans ce concept de vide-dressing en boutique, la commission (30 %) est supportée par l'acheteuse.



PHOTO CI-CONTRE : P. TURPIN/PHOTONSTOP - SIGNAL CONSO/SP

VENDEZ VOS FRIPES via une boutique

Un autre shopping existe : le commerce de vêtements de seconde main, de particulier à particulier, mais dans une boutique.



SIGNALCONSO

Signaler en ligne (anonymement ou pas) un litige rencontré dans le cadre d'un achat ou d'un contrat est possible. Un service, SignalConso, vise à informer et accompagner le consommateur dans ses démarches tout en offrant un espace de dialogue avec le professionnel pour trouver une solution amiable. Ces signalements permettent aussi à la Direction générale de la consommation, de la concurrence et de la répression des fraudes (DGCCRF) de mieux cibler ses contrôles.

Site : signal.conso.gouv.fr

Selon la Fédération du e-commerce et de la vente à distance (Fevad), les plateformes de vente de vêtements d'occasion de particulier à particulier ont connu un essor de 140 % entre 2019 et 2021. "Ces sites répondent aux préoccupations des consommatrices : dépenser moins et limiter leur empreinte environnementale, estime Bastien Le Rest, entrepreneur breton engagé dans le secteur

de la seconde main. Mais il est frustrant de ne pas essayer les vêtements avant de les acheter, ou de passer des heures à les prendre en photo pour les vendre à un prix ridicule."

Portants à louer

C'est pourquoi le jeune entrepreneur a créé la chaîne de boutiques Vidipi qui permet aux vendeuses d'y louer un portant (comptez environ 15 €/semaine). Pour les acheteuses,

c'est la possibilité de voir, toucher et essayer les vêtements. Après Brest (29) et Quimper (29), une boutique vient d'ouvrir ses portes à Lille (59). "Nous sommes regardants sur la saisonnalité des produits et sur les tendances, et nous mettons tout en œuvre pour que les acheteuses et les vendeuses fassent de bonnes affaires", précise Bastien Le Rest qui ambitionne de déployer ce concept dans toute la France.

L'assurance dommages-ouvrage

Vous faites construire votre maison, une extension ou vous procédez à de gros travaux de rénovation ? Vous êtes donc maître d'ouvrage et devez, à ce titre, souscrire une assurance dommages-ouvrage (DO). Le Code des assurances en dispose ainsi dans son article L. 242-1. La DO couvre les mêmes travaux que la garantie décennale souscrite par les artisans pour le gros œuvre et second œuvre (murs, toitures, fondations, isolation...). Son rôle est de préfinancer les

réparations des dommages sur les travaux à la réception du chantier sans attendre, parfois plusieurs années, une décision de justice. Souscrivez impérativement avant l'ouverture du chantier, elle est effective pendant dix ans à compter de la réception du chantier et s'élève, en général, à 5 % du montant des travaux (3 550 € en moyenne en 2023). En cas de non-souscription, la peine peut aller jusqu'à six mois de prison et 75 000 € d'amende.

Trois plantes pour renforcer SON IMMUNITÉ

Au début de la saison froide, dopez votre système immunitaire contre les infections pulmonaires, intestinales, de la sphère ORL, etc.



Echinacée pourpre : son action préventive contre le rhume a été prouvée.

De nombreuses plantes sont utiles pour soutenir après l'été le bon fonctionnement du système immunitaire, "à commencer par l'**astragale**, qui provient de

la pharmacopée traditionnelle chinoise", explique la Dr^e Laure Martinat, autrice de l'ouvrage *Immunité, maladies infectieuses et convalescence* (éd. Quintessence, 366 p, 26 €). La

médecin la préconise en prévention, à raison de 30 à 40 gouttes de teinture mère, 5 jours sur 7, pendant 2 mois, avec une pause de 7 à 14 jours entre les cures. "Il est préférable de ne pas stimuler le système immunitaire de façon continue", explique-t-elle.

Aide antigrippale

"En cas d'infection, il est souhaitable de se tourner vers l'**échinacée**, une plante connue pour ses effets préventifs, mais qui, à mon sens, est surtout utile dans une approche curative", fait remarquer la Dr^e Martinat. Vous l'avez peut-être plantée au jardin pour sa fleur spectaculaire... En cas de rhume ou de grippe, prenez 50 gouttes de teinture mère dans un verre d'eau trois fois par jour pendant 10 jours.

Gardez aussi sous la main du **sureau noir**. "Dès le début des symptômes, dans une casserole de 200 ml d'eau, préparez une infusion de 10 g de fleurs séchées", précise la médecin.



NEZ BOUCHÉ ? HUMEZ VOTRE BOL !

En pharmacie, vous pouvez trouver des préparations aux huiles essentielles permettant de réaliser des inhalations. À défaut, réalisez une tisane concentrée de plantes aromatiques, en plongeant 2 cuill. à soupe de feuilles d'eucalyptus, de thym, de fleurs de sureau, ou encore de bourgeons de pin, dans l'équivalent d'un bol d'eau bouillante. Respirez les vapeurs pendant 10 min, en couvrant votre tête d'une serviette, puis restez au chaud 1 h en posant le bol sur un radiateur pour que ses effluves se diffusent.

FORMULE POUR LE CUIR CHEVELU

Voici une recette pour fortifier les cheveux et stimuler leur pousse. Dans un verre, mélangez 20 ml d'huile végétale de ricin, 20 ml d'huile végétale de roquette, 10 ml d'huile végétale de moutarde ainsi que six gouttes d'huile essentielle de romarin à cinéole (*Rosmarinus officinalis*). Transvasez dans un flacon de 50 ml. Appliquez quelques gouttes sur le cuir chevelu, puis massez. Laissez poser durant 15 min, puis procédez au shampoing.

Détecter la dénutrition des seniors

Un nouveau programme intitulé e-Nutriv devrait permettre aux personnes âgées en perte d'autonomie et vivant à domicile de détecter le risque de dénutrition auquel elles sont exposées. Ce fléau, qui se caractérise par une diminution des apports nutritionnels, touche plus de 2 millions de personnes de plus de 70 ans. Elle passe souvent inaperçue au début. Composé d'une application et d'une balance connectée, le dispositif e-Nutriv est déployé dans le Haut-Rhin et le Territoire de Belfort, au sein du collectif Amaelles, qui regroupe plusieurs associations d'aide et de soin à la personne.





*Envie d'un bol
d'air frais ?
La région compte
de nombreux
parcours à vélo.*

LES CHARENTES de main de maîtres

En cette fin d'automne, poussons les portes de trois artisans qui perpétuent la beauté du geste et la tradition sur les terres charentaises. Les trésors du patrimoine se découvrent aussi à Aubeterre-sur-Dronne, qui dévoilera aux curieux son église cachée. ❖ PATRICIA KADJIEVIC



*Le cognac est obtenu
à partir de vieux
raisins blancs
uniquement.*

Arriver à Cognac, en Charente, c'est être persuadé que l'on découvrira des savoir-faire et des saveurs parfois inconnus jusqu'alors. La cité développe le commerce du sel et du vin dès le Moyen Âge. Elle est célèbre dans le monde entier, et plus particulièrement outre-Atlantique, pour sa fameuse eau-de-vie. En 1643, la première maison de cognac, Augier, s'installe, suivie par Martell (1715), Hennessy (1765) et Otard

(1795). Jean Martell, un Anglais, sera d'ailleurs le premier étranger à fonder sa société dans la ville qui a vu naître François I^{er}.

Double distillation

Le domaine Martell travaille 450 ha de vignobles permettant de fabriquer le fameux breuvage soumis à une double distillation afin de concentrer l'alcool contenu dans le vin. L'appellation est obtenue après deux ans au minimum de vieillissement.

Portrait G. Sessous et Photo G. Contre - P. Kadijevic / Rustica



Cerclage d'un tonneau.



Roger Allary, le fondateur, est toujours présent à la tonnellerie familiale. Il a passé les rênes en 1992 à son fils Jacky, qui dirige la société avec ses deux enfants.

Les maîtres assembleurs, guidés par Christophe Valtaud, actuel maître de chai, assurent un maintien de la qualité des cognacs dans le temps, telle la cuvée Cordon bleu qui a été créée en 1912. En visitant la maison Martell, vous découvrirez l'incroyable lieu historique de stockage et le chai des mariages (assemblages). Les 48 foudres en bois, contenant chacun 17 000 à 18 000 l, destinés au repos de l'eau-de-vie, ont plus d'un siècle et demi ! En Charente-Maritime, à Archiac, au sud de Cognac, ne ratez pas la tonnellerie Allary, une entreprise familiale créée

en 1953 par Roger Allary et ouverte aux visites. Un demi-siècle de tradition s'offre à vous, depuis la réception des merrains (lattes de bois), jusqu'à l'expédition des fûts. Passionnés par leur métier, les 40 employés s'affairent aux différentes étapes essentielles permettant d'obtenir tonneaux et barriques. Écourtage, dolage, évidage, jointage ou encore mise en jupe, chauffe, cintrage et bousinage. Que vous soyez professionnel ou amoureux de l'artisanat, tous les secrets de fabrication vous seront révélés, du grand contenant de 435 hl à la tonnellerie d'art.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.



Pascal Renoux, dans son atelier de Barret où il crée des couteaux uniques.

Précision, délié mécanique et pureté des lignes, chaque détail est contrôlé.



L'excellence et la perfection guident également le coutelier Pascal Renoux. Installé à Barret, en Charente, en 2001, l'homme devient Meilleur Ouvrier de France (coutellerie option chasse) en 2018.

Fines lames

Dans son atelier, où les clients habitués aiment se rendre, chaque couteau devient unique et reconnaissable jusqu'au bruit qu'il produit à son ouverture ! L'artisan fabrique ses

propres outils qui lui permettent de graver et de sculpter les plaquettes interchangeables de certaines lames. Grâce à ses connaissances en restauration, il aime également remettre en état de vieux couteaux qu'il propose ensuite à la vente. Tout pour démarrer une nouvelle collection ! À Ruffec (16), l'atelier de vitrail Saint-Joseph est le terrain de jeu et d'expression de Françoise Théallier et Philippe Riffaud, tous deux

“ Il est une contrée où
la France est bacchante, où la liqueur
de feu mûrit au soleil (...) ”

Œuvres complètes, Alfred de Vigny (1797-1863)

Meilleurs Ouvriers de France. Nous les surprenons en pleine restauration des vitraux du château Renaissance de Montchaude, au sud du département, ravagé par un incendie en 2013.

Passeurs de lumière

Du ver soufflé au sertissage ou mise en plomb, les techniques utilisées pour la fabrication ou la restauration des vitraux sont les mêmes qu'au XII^e siècle. Toutefois, le métier pourrait être remis en question si, comme le souhaite

l'Union européenne à horizon 2030, le plomb était intégré aux substances dangereuses pour la santé et l'environnement. Une fois la soudure terminée, la mise en place d'un mastic liquide rend le vitrail bien plus hermétique et solide qu'une simple vitre. L'atelier est ouvert à la visite lors de portes ouvertes ou pour les Journées du patrimoine. Philippe et Françoise peuvent aussi vous renseigner sur la mise en place de stages de découverte pour le grand public.



Françoise et Philippe
rénovent et créent en duo
dans leur atelier de Ruffec.



Rabattage
des plombs.

P. KADJEVIC/RUSTICA



N. THIBAUT/PHOTONSTOP

Aubeterre-sur-Dronne, vue générale du bourg,
l'un des Plus Beaux Villages de France.

Le reliquaire, pièce
maîtresse du lieu de culte.



SHUTTERSTOCK

L'ÉGLISE SAINT-JEAN, INVISIBLE, MAIS SPECTACULAIRE

À Aubeterre-sur-Dronne (16), se cache l'église Saint-Jean, un joyau creusé dans la roche au XII^e siècle. C'est Pierre de Castillon, seigneur du lieu et bâtisseur de l'église souterraine de Saint-Émilion, en Gironde, qui décide à son retour de croisade d'édifier cette église sous son château. Pour ce faire, 9000 m³ de roche ont été extraits pendant 20 ans, soit l'équivalent de trois piscines olympiques. Des travaux qui ont débouché sur un lieu de culte immense, dont les voûtes culminent à 20 m. Le sol est jonché de 170 sarcophages, eux aussi sculptés dans la roche. En 1961, une crypte a été découverte. La vocation première de l'église fut d'abriter des reliques, qui furent conservées dans une succession de fosses et dans un reliquaire hexagonal de 6 m de hauteur, réalisé par évidement de la paroi calcaire, et dont la forme s'inspire de celle du Saint-Sépulcre de Jérusalem (Israël). Une galerie vous permet d'admirer la splendeur des lieux.

PROFITEZ DE NOTRE OFFRE EXCLUSIVE D'ABONNEMENT



Semez, plantez, récoltez
aux meilleurs moments
pour un jardinage
sain, économique et
une vie 100% naturelle.
1 an - 50 numéros



Votre compagnon
jardin, cuisine, maison,
nature et bien-être.
1 an - 4 numéros

1 an
105,60 €
au lieu de 169,60 €* en kiosque

Soit plus de
35%
de réduction

BULLETIN D'ABONNEMENT

Complétez le bulletin ci-dessous et retournez-le accompagné
de votre règlement dans une enveloppe SANS L'AFFRANCHIR à :
Rustica - Libre réponse 23102 - 60647 Chantilly Cedex

+ SIMPLE + RAPIDE

Par internet sur **abo.rustica.fr/ABORU2808**

0 806 000 465 Service gratuit + prix appel indiquez le code **PRU2808T**

☐ **Oui, je m'abonne 1 an à
Rustica et Rustica Pratique**

Je recevrai pendant **1 an Rustica** (50 numéros
dont 2 numéros doubles + 14 carnets pratiques)
et **Rustica Pratique** (4 numéros) en versions
papier et numérique.

105,60 €

au lieu de 169,60 €* en kiosque
soit plus de **35% de réduction**

JE CHOISIS MON MODE DE PAIEMENT :

- Chèque bancaire à l'ordre de **Rustica**
- Carte bancaire ou PayPal sur le site internet
abo.rustica.fr/ABORU2808
(4x sans frais possible avec **PayPal**)

Mes coordonnées : M ☐ Mme ☐

Nom :

Prénom :

Adresse :

Code postal : Ville :

Tél. fixe : Mobile :

E - mail :

☐ **Oui, Je souhaite recevoir les newsletters du site **Rustica.fr** et les meilleures offres du moment.**

☐ **Oui, Je souhaite recevoir les newsletters et les bons plans des partenaires de Rustica.**

VOS AVANTAGES ABONNÉS

Version
numérique incluse

Accès illimité aux
anciens numéros
numériques sur 3 ans
pour Rustica

Frais de port
offerts en France
métropolitaine

Gestion de votre
abonnement en ligne
à tout moment

EN ATTENDANT LA RÉGLEMENTATION

En France, il n'existe aucune réglementation concernant les plathelminthes invasifs terrestres. "On attend les avis européens, explique le professeur au MNHN. Ils devraient être publiés d'ici à deux ans, alors que les différentes espèces sont très largement répandues en France." Mais le mot d'ordre demeure : la prévention. Pour empêcher la propagation des vers plats, des lignes directrices au niveau européen ont été élaborées, notamment des mesures sanitaires pour les plantes. En principe, depuis 2019, on ne peut plus importer en Europe de végétal avec de la terre.



Caenoplana variegata.

P. GROS/SP

SIGNELEZ VIA L'APPLICATION

"Si vous trouvez un plathelminthe dans votre jardin, surtout, ne m'appellez pas et ne m'envoyez pas de courriel, demande Jean-Lou Justine! Photographiez le ver là où vous l'avez trouvé. Ne prenez pas le ver avec vos doigts. Prenez des photos nettes. Essayez ensuite de l'identifier avec l'application INPN Espèces sur votre smartphone. Sélectionnez le groupe taxonomique (pour les vers plats : Autres). Puis, utilisez le menu déroulant, sélectionnez le dernier (Vers plats) et enregistrez."

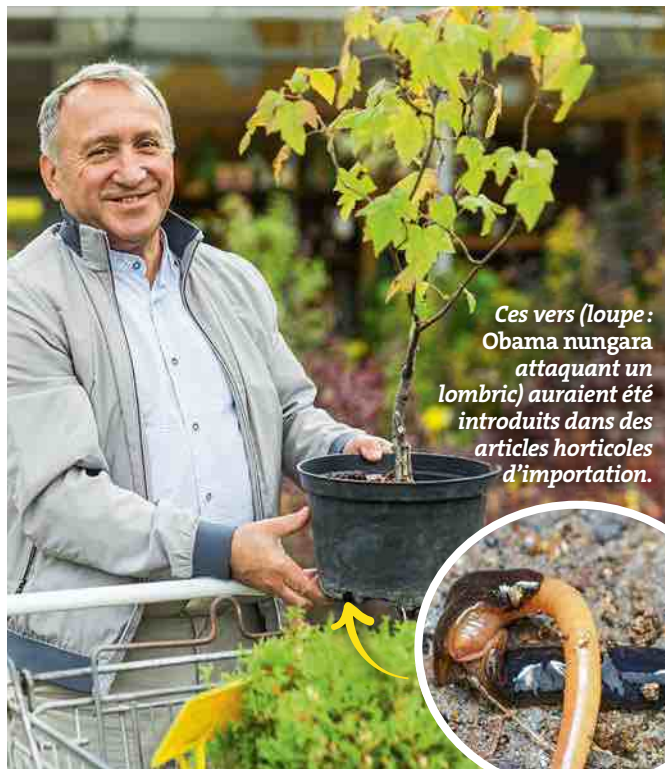
PLATHELMINTHES : les vers de trop

L'invasion des plathelminthes terrestres du territoire métropolitain et ultramarin se poursuit. Une menace pour la biodiversité.

Beaucoup de mystères entourent les vers plats ou plathelminthes. "Nous avons recensé dix espèces au moins, selon Jean-Lou Justine, zoologiste, professeur au Muséum national d'histoire naturelle (MNHN). Leur distribution est très variable, mais tout l'Hexagone est envahi, sauf les montagnes." Leur présence perturbe l'équilibre écologique et la biodiversité, car ils s'attaquent aux architectes des sols.

Mangeur de vers

Prédateur de vers de terre, *Obama nungara* est présent dans plus de 70 départements. *Caenoplana variegata* (voir ci-dessous) en a colonisé 45. Noir, de 3 cm de longueur seulement, signalé dans 20 départements, *Parakontikia ventrolineata* est un nécrophage : il mange les escargots et les vers de terre écrasés. Quant à *Bipalium kewense*, il appartient à la famille des vers en forme de marteau. Il mesure



Ces vers (loupe : *Obama nungara* attaquant un lombric) auraient été introduits dans des articles horticoles d'importation.

CE CONTRE : SHUTTERSTOCK - VIGNETTE : P. GROS/SP

jusqu'à 30 cm de longueur et prolifère dans le Sud-Ouest. Ces espèces ont du mal à résister à la sécheresse et au froid. En revanche, elles aiment les jardins, les climats humides,

les jardinerie, avec leurs brumisateurs automatiques. Il n'existe pas de produit contre elles. Placez les plus grosses espèces dans un sac en plastique à porter à la poubelle.

Attaques sur nos amis cloportes

On observe surtout *Caenoplana variegata* sur la façade atlantique et le littoral méditerranéen. "Ce ver plat possède une tête fine, et son dos est orné d'une bande jaune et deux lignes noires fines, témoigne le zoologiste Jean-Lou Justine. Il mesure 5 cm de longueur et jusqu'à 12 cm pour les plus grands." Il est d'autant plus envahissant que sa reproduction se fait par scissiparité, mode de reproduction asexué par lequel l'arrière du corps se sépare et donne un

nouvel animal. Il est capable de prédation sur les arthropodes (cloportes, insectes, araignées...), même ceux qui ont des épines ou des glandes à venin, comme les mille-pattes. La proie est engluée de mucus, après quoi, le ver fait un trou dans la carapace et la dévore. Cette prédation peut avoir un impact écologique important, car les cloportes, notamment, ont un rôle de premier plan dans le recyclage des matières végétales et la fertilisation des sols.

Petites annonces Rustica

KATTIA DIEUDONNÉ : tél. 01 53 26 34 69 • k.dieudonne@cambium-media.com

Arrosage goutte à goutte individuel



Médaille d'Or
Concours Lépine

- Idéal pour les vacances
- Pour l'intérieur et l'extérieur
- Débit réglage - 11 vitesses
- Démontable et nettoyable



IRISO

www.iriso.fr

MAISONS PAS CHÈRES

www.transaxia.fr

ou doc
couleur

02 48 23 09 33

Crédit total : prix + frais de notaire

Jardivigne

Le Spécialiste de la vigne à raisins de table :

Près de 60 variétés anciennes, nouvelles, sans traitement.

Catalogue gratuit

Route de Dolmayrac
47110 STE LIVRADE/LOT

Tél. 05 53 01 30 80 - Fax. 05 53 01 25 05

E-mail : contact@jardivigne.com

VÉRITABLES FOURS À BOIS

Fabriqués en France

Faciles à monter



GARANTIE 10 ANS

Régalez vos amis et votre famille
Pizzas - Pains - Grillades - Plats mijotés...



FOUR GRAND-MÈRE

— Le temps du bon ! —

03 29 65 20 53
fourgrandmere.com

SERRES TUNNELS

SERRES EN VERRE

ABRIS de STOCKAGE

Tous nos tubes sont en Alu anodisé, les tôles 200 micron, traitée UV

Tunnels maraichers

La Bretonne 3x4m.....471€
Izella 4x4m.....629€
Cybelle 3x6m.....629€
Ombelle 5x8m.....1175€
Noiselle 6x10m.....1950€

Documentation sur demande, vous découvrirez d'autres modèles et d'autres tailles de serres

02.98.59.72.87

Serre Crysland
ZA Lanviliou 29370 CORAY
www.serre-de-jardin-crysland.com

Crysland

QR code

Atelier
Aertgeerts
Artisan en France depuis 1923

**NOTRE PANIER
FABRIQUÉ AVEC PASSION**

Pour vos récoltes...et bien plus !

<http://www.aertfil.fr>




Atelier Aertgeerts
28 route de Coësmes 35640 Martigné-Ferchaud
02 99 47 84 42

Komat

Serre de jardin



Serres tunnels
Serre en verre et polycarbonate
Accessoires de serre- Volières

CATALOGUES GRATUITS

38 av. F. Mitterrand - RU - BP 10015
59494 PETITE FORET
Tél : 03 27 42 96 95 -
mail : contact@komat.fr

www.komat.fr

FILETS DE VOLIERES

Maitres 14, 22, 35, 60 et 125 mm

FILETS DE PROTECTION

Piscines, habitations, cultures, sports, chantiers

FILETS DE PECHE ET CHASSE

Tromails, sennes, pantes, reprise, nasses, cordages

LARRIERE FRERES Fabricant
414 rue Dauphine, Zone du Partage
33127 ST JEAN D'ILLAC
Tél. 05 56 52 59 00

www.lARRIEREfreres-filets.fr

Vente en ligne - Catalogue gratuit sur demande

Département 65. A 3kms de Lourdes
loue gîte pour 2/4 personnes, calme,
tout confort, lit fait, Wifi, TV, lave-linge,
terrain ombragé, salon de jardin,
barbecue, garage.
Location à la semaine : 225€ à 323€
Tél : 07 70 21 36 65

Eure et Loir. Recherche couple de
gardien en CDI. Jardinage-Bricolage-
Ménage-Cuisine. Véhicule obligatoire.
100 heures mensuelles chacun.

Adresser lettre de motivation
à : Leonard.campagne@gmail.com
Tél : 06.13.50.83.24

65 LOURDES 5 Km,
loue gîte pour 2/4 personnes
Parking, jardin, vue imprenable
Sept à juin : 250€ la semaine
Juillet-août : 310€ la semaine
tel : 05 62 42 93 02

Dans le Lot, pour location de vacances,
jolie petite maison avec enclos,
4 pers, salle à manger, coin cuisine,
2 chambres, tout confort. **Libre de juin à sept.** Tél : 05 65 40 51 62
ou 05 65 40 58 10 (Le soir)

Artisan Puisatier :
Curage, nettoyage de puits ;
toute région de France .
Devis gratuits
Tél : 06 66 54 13 35

Au cœur de la baie de Somme
Le Marais de Lavières
Chambres d'hôtes et gîte
Un Havre de paix, accueil chaleureux
Tél : 06 98 90 89 98

Dpt 56 Loue maison de campagne
Avec enclos 4 pers. 2 chambres.
Libre de juin à septembre
Tél : 02 97 51 60 88
ou 06 48 39 81 82

Vends région Auvergne : Jardin
arboré avec fontaine, kiosques Maison
à terminer le tout clôturé. Pièce à eau,
parc grillagé sur 2 Ha
Tél : 06 87 23 66 97

PARTICULIERS, votre petite annonce dans cette rubrique

POUR PASSER VOTRE ANNONCE

Par courrier à RUSTICA PETITES ANNONCES
Service ADV. 32 avenue Pierre Grenier. 92100 Boulogne-Billancourt.
Libeller votre annonce sur papier libre en écrivant
en majuscule (35 caractères par lignes, espaces compris).

TARIF (5 LIGNES)

1 PARUTION 45 € OU 2 PARUTIONS 75 €

Joindre à votre courrier

le règlement par chèque à l'ordre de Rustica

CONTACTEZ KATTIA DIEUDONNE : TÉL. 01 53 26 34 69 • k.dieudonne@cambium-media.com

Vous vous heurtez à un problème jardinier, il vous manque une information ? Vous voulez faire connaître une de vos réussites, de vos trouvailles ? N'attendez plus pour échanger avec nous : écrivez-nous !



Karin
Maucotel



Hubert
Fontaine



Patricia
Kadijevic



F. STRAUSS/BIDSPHOTO

SOS Bougainvillée

“Je n’arrive pas à garder de belles bougainvillées. Que me conseillez-vous ?”

Francine C., Matha (17)

Quelques règles sont à respecter si l’on veut profiter de cette belle plante grimpante. Avant tout, sachez que cette dernière apprécie la chaleur. De plus, elle se plaît à l’étroit dans son pot. Cependant, pensez à la repoter et à retirer régulièrement les fleurs qui sont fanées afin de favoriser au mieux son développement. Sa floraison n’en sera que plus abondante si les nouveaux rameaux formés sont palissés à l’horizontale ou vers le bas. Si vous désirez la sortir en été, ne lui faites pas subir des changements de température trop brusques. Un temps d’adaptation lui sera donc nécessaire afin qu’elle puisse s’acclimater

sans souffrir. La taille n’est également pas une étape obligatoire. Cependant, elle ne doit pas être trop sévère si elle a lieu. En pot, un bon drainage est indispensable. Ainsi cultivée, elle pourra être remise en serre froide pendant tout l’hiver. **PK**

Rouille sur poirier

“Mes poiriers sont atteints par la rouille grillagée depuis un an. Aucun genévrier n’est présent dans mon secteur.”
Joseph G., Pirey (25)

Champignon pathogène, la rouille grillagée nécessite la présence de deux plantes hôtes afin d’effectuer son cycle. Elle se développe sur le genévrier, son premier hôte, puis infeste le poirier, son second. Elle apparaît en mai sous forme de taches rouge orangé sur la face supérieure des feuilles, puis de petites pustules brunes atteignent la face inférieure. Ces verrues en libérant leurs spores contaminent les poiriers autour. D’autres plantes hôtes semblables aux genévriers peuvent être présentes dans votre région comme le genévrier sabine (*Juniperus sabina*). Ce dernier porte en hiver le mycélium de la rouille grillagée. Si les attaques sont sporadiques, pulvérisez sur vos poiriers une décoction à base de bouillie bordelaise au printemps et en automne (en respectant les doses prescrites). Ramassez les feuilles mortes et coupez la chaîne de transmission vers les plantes hôtes. **HF**

Récupérer l’eau est bénéfique

“Que pensez-vous de la pose de récupérateurs d’eau compte tenu de l’état très dégradé des nappes phréatiques ?” *Jean-Noël B. (courriel)*

Les récupérateurs sont souvent installés sous les gouttières des toitures. Sans eux, l’eau file vers les réseaux d’évacuation de la ville et ne revient donc pas à la terre. Il est donc plus intéressant de récupérer son eau que d’arroser son jardin avec celle du robinet, qui est potable et traitée. Les cours goudronnées ou les sentes

de garage bétonnées sont des couverts plus insidieux, car ils empêchent l’infiltration de l’eau dans les sols. Afin de remédier à ce problème, posez sur ces surfaces des plaques alvéolées comblées de graminées. Faites de même pour les terrasses en pierre qui, hermétiques, freinent l’écoulement de l’eau. Il est temps de repenser nos jardins face aux problématiques climatiques. Éliminer ces surfaces minérales et les remplacer par des espaces verts est un premier pas en faveur des nappes phréatiques. **KM**

Tauper le taupin

“Pouvez-vous me dire quel insecte perce des trous dans mes pommes de terre ? Elles sont creuses.” Jean-Marc W. (courriel)

Il s'agit du taupin, un ravageur dont les larves, ou vers fil de fer, creusent des galeries dans les tubercules. En période de sécheresse, ce coléoptère à la recherche d'humidité quitte la surface du sol pour s'y enfoncer et y déposer ses œufs près des légumes-racines. Il disparaît souvent lors de leur arrachage. Son cycle de vie est de 1 à 5 ans. Pour le piéger, vous pouvez enterrer des rondelles de pommes de terre avant la plantation ou bien à la fin de l'été après récolte. Extirpez les larves hors du sol tous les deux jours et récupérez-les. Les adultes peuvent être capturés avant l'accouplement grâce à un piège à phéromones que vous pouvez installer dès le mois de mars. Si vous constatez qu'aucune galerie n'a été creusée, mais que seulement vos pommes de terre sont creuses, un piège suffit alors pour une parcelle de 150 m². Sachez qu'une terre déséquilibrée en raison d'un apport trop riche en azote peut aussi en être la cause. **HF**



PHOTO LECTEUR



“Pourriez-vous me donner le nom de cette plante qui porte des fleurs jaunes ?” André A. (courriel)

Il s'agit d'une calcéolaire (*Calceolaria*). Cette drôle de plante joufflue de la famille des Scrophulariacées est également nommée “pantoufle” en raison de la forme de ses fleurs. Originaires du Mexique, cette vivace est plutôt utilisée comme annuelle sous nos latitudes. Cultivée en bac, elle doit être hivernée dès l'automne. Maintenez son substrat non calcaire bien humide sans lui faire un apport trop important. **PK**

“Comment s'appelle cette plante, qui pousse dans mon jardin des Alpes-Maritimes ?” Jeanine R. (courriel)

Cette plante étonnante est une orobanche. Sans chlorophylle, elle vit aux dépens des racines d'une plante hôte afin de se nourrir en eau et en matière carbonée. Tout porte à croire qu'il s'agit là du lierre à balai (*Orobanche hederæ*). Mais, il peut arriver qu'elle surgisse à plusieurs mètres de sa plante hôte. Cette espèce est, en quelque sorte, le parasite d'autres plantes de la famille des Araliacées. **PK**



PHOTO LECTEUR

La photo
des
lecteurs



Aux Bordes, dans l'Indre, Léontine pose, tout sourire, sous l'albizia du jardin de ses grands-parents.

PHOTO LECTEUR

ADRESSEZ-NOUS VOS QUESTIONS, VOS ASTUCES OU VOS PHOTOS :

1. Envoyez un courriel en précisant vos nom, prénom et lieu de résidence à : courrier@rustica-info.fr

Une sélection sera publiée dans notre magazine. Aucune réponse personnelle ne vous sera directement adressée.

2. Adressez votre courriel à : Rustica rédaction, Cambium Média, 32, rue Pierre-Grenier 92100 Boulogne-Billancourt.

Pour toute question sur votre abonnement, tél. : 0 806 000 465 (prix d'un appel local).

POUR TOUT TROUVER...



Allium Moly 'Jeannine'.

VISIONS PICTURES/BIOGRAPH

ACTUS

Parrainer un flamant rose :

Adopte un flamant,
site : monflamant.com

Loto du patrimoine :

Fondation du patrimoine,
153 bis, avenue Charles-de-Gaulle,
92200 Neuilly-sur-Seine.

Courriel : info-internet@
fondation-patrimoine.org
ou www.missionbern.fr

Journées nationales

de la réparation :

site : journeesreparation.fr

À FAIRE CETTE
SEMAINE AU JARDINBulbes d'oignons 'Contado'
et 'Shakespeare' :

Plants pro, 5, rue Bernard-Palissy,
25000 Besançon.

Tél. : 03 70 88 98 50.

Courriel : contact@plants-pro.com

ou https://plants-pro.com

Bulbes d'oignons 'Red Baron'
et 'Stuttgarter riesen' :

Fabre graines, 21, rue des Drapiers,
57083 Metz Cedex 03.

Tél. : 03 87 74 07 65

ou www.fabre-graines.com

Bulbes d'oignon 'Sturon' :

Ferme de Sainte Marthe,
3, route de la Plotinière,
49800 Brain-sur-l'Authion.
Tél. : 02 41 44 11 77.

Courriel : accueil@
fermedesaintemarthecom ou
www.fermedesaintemarthecom

Oyas :

Oyas environnement, 174 b, route
d'Aniane, 34150 Saint-Jean-de-
Fos et 8, rue de Faulx, 88230 Fraize
Tél. : 04 99 65 27 90
ou www.oyas.eco

Plants de tomate cerise

'Gusta Mini Yellow' :

Promesse de fleurs, 23, route
du Fresnel, 59116 Houplines.
Tél. : 03 61 76 08 10

ou www.promessedefleurs.com

Gamm vert, tél. : 0 825 359 360
ou www.gammvert.fr (disponible
également en jardinerie).

Topinambour

(Helianthus tuberosus) :

Promesse de fleurs, voir ci-dessus.

Plaques à multipots et
semences de mâches 'Gala'
et 'Cirilla' :

Graines Baumaux,
88503 Mirecourt Cedex.
Tél. : 03 29 43 00 00
ou www.graines-baumaux.fr

Pois nains à grains ronds

'Douce Provence',
'd'Annonay',
'Plein le panier',
'Serpette Guilloteaux' :

La Bonne Graine,
36, rue de la Boulaie, Tigné,
49540 Lys-Haut-Layon.
Tél. : 02 41 51 79 93 ou
www.labonnegraine.com

Fabre graines, voir ci-contre.
Chervis :

Semaines, 16 b, rue du Sabotier,
B-5340 Faulx-les-Tombes
(Belgique). Tél. : (00 32) 81 57 02 97
ou www.semaine.com

Rosier 'F. Persetosa' :

Pépinière Méla Rosa,
105, rue du Bois-Tahon,
62140 Grigny. Tél. : 03 21 81 75 10
ou www.melarosaf.fr

Pépinière Francia Thauvin,

Jourdan & Ève rosiers,
345, rue des Pépinières,
45590 Saint-Cyr-en-Val.

Tél. : 02 38 63 85 23 ou
www.rosier-pepiniere.com

Magnolia 'Daphne' :

À l'ombre des figuiers, ZA de
Bel-Air, 29700 Pluguffan. Adresse
postale : Kergoleg, 29120 Combrit.

Tél. : 06 86 79 93 48. Courriel :
contact@alombredesfiguiers.com

FB : alombredesfiguiers ou
www.achat-vente-palmiers.com

Stervinou, Kerguelen, 29290
Guipronvel. Tél. : 02 98 07 28 00
ou www.stervinou.fr

DEMAIN AU JARDIN

Ail 'Mount Everest',
ail de Schubert, ail pourpre :

Ferme de Sainte Marthe,
voir ci-contre.

Ail 'Globemaster' :

Pépinières Jean Huchet,
Les Creulais, 35370 Gennes-sur-
Seiche. Tél. : 02 99 96 97 31 ou
www.pepinieres-huchet.com

Ail à tête ronde :

Promesse de fleurs, voir ci-contre.

Ail 'Mont blanc' :

Gamm vert, voir ci-contre.

Étoile de Perse, ail doré :

Graines Baumaux, voir ci-contre.

EN CUISINE
CETTE SEMAINE

Tomme :

Invitation à la ferme, La ferme
de Kerbizien, Kerbizien,
56190 Noyal-Muzillac. Liste des
points de vente sur : https://
www.lafermedekerbizien.fr

Cidre :

Loïc Raison, www.loicraison.fr

Coulis de tomate :

Luce, liste des points de vente et
vente en ligne sur www.markal.fr

Filets de poulet :

Maitre Coq,
www.maitrecoq.fr

VIE PRATIQUE

Vidipi Brest, centre commercial
Carrefour, entrée B, 126,
bd de Plymouth, 29200 Brest.

Vidipi Quimper, centre
commercial Carrefour Iroise,
11, rue du Poher, 29000 Quimper.
Courriel : quimper.vidipi@gmail.
com ou www.vidipi.fr

Vidipi Lille, galerie Lillenum,
1^{er} étage, 2, rue du Faubourg-des-
Postes, 59000 Lille.

BIEN-ÊTRE

Teinture-mère d'astragale
et d'échinacée :

Herboristerie du Père-Blaise,
4, rue Meolan-et-du-Père-Blaise,
13001 Marseille. 125 ml, 16 €
environ. Tél. : 04 91 54 04 01 ou
https://boutique.pereblaise.fr

TERROIR

Charente tourisme.

Tél. : 05 46 31 76 38 ou
https://charentetourisme.com

Église souterraine Saint-Jean,

rue Saint-Jean, 16390 Aubeterre-
sur-Dronne. Tél. : 05 45 98 65 06.
Courriel : eglise-monolithe.

aubeterre-sur-dronne@orange.fr
ou www.aubeterresurdronne.com

Tonnellerie Allary, 29, route

de Cognac, 17520 Archiac.
Tél. : 05 46 49 14 59 ou courriel :
contact@tonnellerie-allary.com

Atelier vitrail Saint-Joseph,

Françoise Théallier et Philippe
Riffaud, 31, rue de la Cloche,
16700 Ruffec. Tél. : 06 64 91 59 70.

Coutellerie Pascal Renoux, 3, rue
de la Métallerie, 16300 Barret.

Atelier ouvert le lundi de 9 h à
12 h et le vendredi de 14 h à 16 h 30
ou https://couteauxrenoux.fr/
trouver-une-boutique/

Rustica

Média Participations, Rustica SA,
57, rue Gaston-Tessier, CS 50061, 75166 Paris Cedex 19.
Bureaux : 32 av. Pierre-Grenier, 92100 Boulogne-Bill.
Standard : 01 53 26 33 00. Site : www.rustica.fr

Service abonnements,

B 200, 60643 Chantilly Cedex.

0 806 000 465 Service gratuit + prix appel
du lundi au vendredi de 9 h à 18 h.

Écrivez-nous à l'adresse suivante :

abonnements@rustica.fr

Tarif abonnement France : 50 n° à 89,90 €.

Président-directeur général
de la société Rustica SA
et directeur de la publication :

Vincent Montagne.

Directrice générale : Caroline Thomas.

Directeur des rédactions :
Alain Delavie.

Rédactrice en chef : Corinne Beaudouin.

Directrice artistique : Aurore Nguyen.

Rédactrice en chef adjointe jardin :
Karin Maucotel.

Rédacteur en chef adjoint univers
jardin inspiration, art de vivre :
Pierre Nessmann.

Cheffe de service maison :
Nathalie Collin.

Chef de service (actus, animaux, terroir,
bien-être) : Jérôme Verroust.

Rédactrice bimédia :

Patricia Kadjevich.

Rédacteurs-graphistes :

Aline Bahuchet (1^{re}), Marc Béguin,
Gérard Bahuchet.

Secrétaire générale de la rédaction :
Véronique Gonzalez.

Secrétaires de rédaction :

Claude Bourdel (1^{re}), Florence Blondel (2^e)
et Camille Schuster.

Cheffe du Pôle image :

Karine Israël.

Iconographes :

Rougui Barry-Oger, Maria Varnier.

Photographe : Frédéric Marre.

Assistante de la rédaction :
Muneerah Shamsudine,
tél. : 01 53 26 32 82.

Publicité et contenus :

Cambium Média Solutions,
www.cambium-media.com/solutions

Directrice commerciale B2B :

Laurence Gaboury,
l.gaboury@cambium-media.com

Directeur de publicité :

Thierry Vimal de Flechac,
tvimaldeflechac@cambium-media.com

Directeurs de clientèle :

Julie Foulonneau,
j.foulonneau@cambium-media.fr

Antoine Zouaghi,
a.zouaghi@cambium-media.fr

Responsable administration
des ventes :

Kattia Dieudonné,
k.dieudonne@cambium-media.com

Directrice Marketing BtoC :

Anne-Sophie Salomon,
a.salomon@cambium-media.com

Responsable des ventes et contact

diffuseurs : Olivier Blochet,
o.blochet@cambium-media.com

Communication :

Agence Think +. think@bourgarel.eu

Directeur de la fabrication :

Claude Pedrono.

Photogravure : Key Graphic.

Impression : Maury - Malesherbes,

56, rue du Général-Patton,

45330 Le Malesherbois

Dépôt légal octobre 2023.

Vente au numéro MLP.

Commission paritaire : n° 0229 K 82753.

ISSN 2270-1915.

Papiers 100 % PEFC.

Provenance papier intérieur : Norvège.

Carnet abonnés, kiosque et poster :

Finlande. Taux de fibres recyclées : 0 %.

Impact sur l'eau : P_{int} 0,016 kg/tonne

A B P P

autorité de
régulation professionnelle
de la publicité

Audience mesurée par
AUDIPRESSE





À bois ou à granulés,

Découvrez le merveilleux confort des poêles en faïence Oliger

FABRIQUE FRANCE

OLIGER
POÊLES FRANÇAIS

03 87 07 90 26
info@oliger.fr
www.oliger.com

OLIGER FRANCE
40 RUE DU STADE
57820 ST LOUIS

flamme VERTE | Le label du chauffage au bois

Rustica N° 2809 DU 27 OCTOBRE AU 2 NOVEMBRE 2023

LA SEMAINE PROCHAINE



BO RUSTICA

Dossier

TROP SEC POUR LES PLANTES

Tous les végétaux n'ont *pas la même endurance face au manque d'eau*. Mais quand les pluies deviennent capricieuses, voire déficitaires, *le jardin peut s'adapter*. Pour cela, adoptez les bonnes techniques et les gestes qui sauvent !

ET AUSSI...

UN JARDIN, DES IDÉES

Le jardin Walbach (68)

EN CUISINE

Pommes du Couserans

VIE PRATIQUE

Bonus réparation pour l'électroménager

BIEN-ÊTRE

Les déserts médicaux

TERROIR

Les Vosges secrètes

ANIMAUX

Halloween, nuit d'enfer

MA SEMAINE AU JARDIN

POTAGER # J'intègre du fumier aux cultures # Je stocke les courges à la cave # PLANTES D'INTÉRIEUR # J'aide mon philodendron à passer l'hiver # BALCONS # Je compose une petite jardinière d'automne # FRUITS # J'active les mycorhizes

MOTS FLÉCHÉS



JEUX



LE CHOCOLAT

S'ABANDONNA À LA PARESSE : SE...	DANSE	HYPOTHÈSE	REPOUSSA SES CRAINTES	NÉFASTES SUR LA SANTÉ	COMPAGNON DE D'ARTAGNAN	OUR	ON Y EST HEUREUX
GÂTEAUX AVEC NOIX DE PÉCAN	GÂTEAU RECTAN-GULAIRE	QUI ONT FAIT CESSER UNE ATTENTE	ELLE INSPIRE UN ARTISTE	DIVINITÉ À CORNES ET PIEDS DE BOUC	ACTINIUM	MONNAIE ASIATIQUE	
				SANS AUCUN DOUTE			
SOUS SUR-VEILLANCE			EN DUO AVEC LA CRÈME FRAÎCHE, C'EST UNE...				GRAINE POUR LE FABRIQUER
OFFENSÉE			BOUCLIER	PRÉPOSITION			
				GAZ DE L'ATMOS-PHÈRE	PANTHÈRE DES NEIGES		
					BARRE DE PORTE		
BONNE MANIÈRE		CE SONT DES BONBONS				IL DÉBUTE SUR UN JOUR NOUVEAU	
PAYS DU BILLET VERT		PARTIE MOBILE D'UNE POULIE				LE 1 ^{ER} JANVIER	
						RICHESS	
		ELLE CHANTE LA FEMME CHOCOLAT		SOLDAT DU FEU		OCCITAN	ASPIRÉE PAR LA SANGSUE
		VŒU		CONJONC-TION		MORCEAU DE LA TABLETTE	
FONDANT OU FORÊT-NOIRE	COMPAGNON DE JEUX		ESPION TRAVESTI		METS DE LA CUISINE CRÉOLE		
	DONNE DES COUPS		BÊTES À CORNES		SON QUI SE RÉPÈTE		
				SERA DANS LA DÉNÉGA-TION		PERMET DE CHOISIR	
				DANS NOS HABITUDES		PRONOM PERSONNEL	
SA FORME DANS LES COOKIES	SUJET REMAR-QUABLE	SON HOMME EST LE CITOYEN LAMBDA			SYMBOLE CHIMIQUE DU CHROME	D'UN VERBE GAI	AU NORD DE DIJON
	INTERJECTION	POUR ASSURER UN TRACÉ		PERSONNAGE DE ROMAN JEUNESSE QUI L'ADORE		ARTICLE CONTRACTÉ	
JEUNES CERFS			C'EST UN EXPLOIT				

SUDOKU

En vous aidant des chiffres déjà placés, remplissez la grille de manière que chaque ligne, chaque colonne et chaque carré de 3 par 3 ne contienne qu'une seule fois tous les chiffres de 1 à 9.

moyen

2	8							3
					3	9		7
				5	6			
		9	2					1
		2	7		5			6
		3	4					7
				9	2			
					1	7		5
1	4							6

difficile

		1	3	9				
	4					8		
9	6		2				3	
					5	4		7
1								2
8		4	9					
	2				6		7	8
		3					2	
				2	4	1		

DEVINETTE

GRAND HAMSTER

Quelles sont ces poches dans lesquelles le rongeur tient sa nourriture en réserve ?

- Les abajoues
- Les bajoues
- Les jottereaux

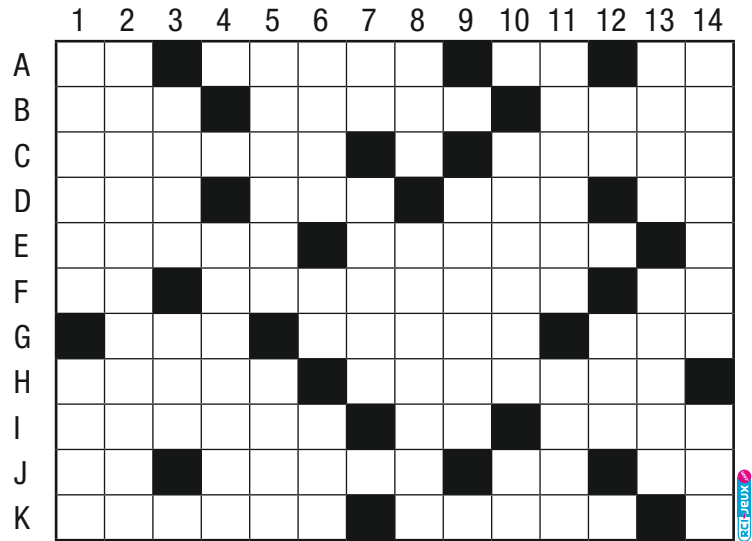


Réponse : Les abajoues.

MOTS CROISÉS

Horizontalement : **A.** Accord. Beau bois sombre. Décibel. 1100 à Rome. **B.** Preuve que l'on a un compte. Source de La Fontaine. Fabriquer des bottes. **C.** Bouquets de feuilles des bois. Fruit mangé blet. **D.** Nord-nord-est. Celui-ci ou celui-là. Décor de table. C'est bon pour les chiens. **E.** Réputée méprisable. Variété d'hydroxydes de fer. **F.** Quatre à six titres. Chargement à débarquer. Mémoire de disque. **G.** C'est une référence, au golf. Houleux, mouvementé. Joie. **H.** Ypres chez les Flamands. Bizarre, étrange. **I.** Mis sur la paille. Symbole chimique du chrome. Porteurs de montagne. **J.** Abréviation pour une vitesse. Vaut quelque chose. Bête qui paresse. Tantale. **K.** Chassent le renfermé. Appliqué sur toute la tartine.

Verticalement : **1.** Vraie, c'est l'amanite des Césars. Doux prénom. **2.** Femme qui ravit. **3.** Avoir la bouche ouverte. Petite pomme (d'). **4.** Privé d'éléments nutritifs. **5.** Endormir dans ses bras. Une étape dans les Vosges. **6.** Crochet dans le quartier. Divinité solaire de l'Égypte antique. Connut. **7.** Drame lyrique exotique. Elle fait le plein de sapins. **8.** Elle donne aux cyclistes des moyens discutables. Dépossédée de sa place. **9.** Partie fixe d'un moteur. **10.** Couvrir de blanc. Il traverse Saint-Omer. **11.** On lui dévore les côtes. Une allée où il fait bon aller. **12.** Bois dur. Admirateur fidèle. **13.** Il ne touche pas un cœur sec. Hybride de l'âne et de la jument. **14.** Salade d'eau. Passage entre deux portes.



PHOTOS-MYSTÈRES

À QUEL ARBRE SONT CES FEUILLES ?



☐ Ginkgo biloba

☐ Arbre-à-caramel

☐ Tulipier de Virginie

☐ Bouleau

Réponses : 1-Bouleau, 2-Arbre-à-caramel, 3-Ginkgo biloba, 4-Tulipier de Virginie.

COMBINAISONS GAGNANTES

LA POMME DE TERRE

Où sont mangées ces spécialités de pommes de terre ?



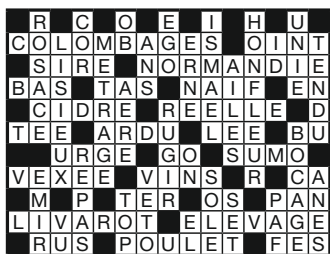
1. L'aligot
2. Les frites
3. Le matafan (crêpe)
4. Le millassou (galette)
5. Les nouilles
6. Les paillassons
7. Le truffiat (tourte)

- A. Alsace
- B. Aubrac
- C. Berry
- D. Corrèze
- E. Lyonnais
- F. Nord
- G. Savoie

Réponses : 1-B, 2-F, 3-G, 4-D, 5-A, 6-E, 7-C.

LES SOLUTIONS DU NUMÉRO 2807

les mots fléchés



les mots croisés



sudoku

moyen								
6	9	8	5	7	4	2	3	1
4	1	7	8	2	3	6	5	9
3	2	5	1	6	9	7	4	8
9	6	1	7	3	2	4	8	5
8	3	4	9	5	6	1	2	7
5	7	2	4	1	8	3	9	6
7	4	3	6	8	5	9	1	2
1	5	9	2	4	7	8	6	3
2	8	6	3	9	1	5	7	4

difficile

difficile								
3	9	4	8	7	1	2	6	5
7	2	8	6	5	9	4	1	3
6	1	5	2	3	4	8	7	9
5	6	1	7	4	8	3	9	2
9	8	3	5	1	2	7	4	6
4	7	2	9	6	3	1	5	8
2	4	6	1	8	5	9	3	7
1	5	9	3	2	7	6	8	4
8	3	7	4	9	6	5	2	1

**LA FEMME
MODERNE**

L'original au féminin

Taille élastiquée

2 poches biais



Les **2 pantalons détente**

29,50 €

au lieu de **59** €

+ 2 € de frais de port

-50%



**La Femme Moderne, une mode
qui aime et habille toutes
les femmes depuis plus de 35 ans !**

- Maille souple et extensible
- Coupe « ville »
- Ultra-confort et mode

58% polyester, 39% coton, 3% élasthanne ; entretien facile.
2 poches biais. Disponible en 5 tailles du 38/40 au 54/56.

EXTENSIBLE

PRIX UNIQUE
38 ➤ **56**

Recevez vos **2 PANTALONS DÉTENTE** avec le code **F2873**

0 892 680 165

Service 0,40 €/min
+ prix appel

7 jours sur 7 de 8h à 20h

lafemmemoderne.fr/pantalons323

Indiquez votre code **F2873** dans le panier



À retourner sous enveloppe affranchie à : **La Femme Moderne - BP 10884 - 27008 Évreux Cedex**

F2873 - P4183

Merci de m'envoyer mes 2 pantalons détente (1 lot par foyer) au prix de **29,50 €** au lieu de **59 €** + 2 € de frais de port.

Je choisis ma taille : ☐ **38/40** (0252450) ☐ **42/44** (0252451) ☐ **46/48** (0252452)
☐ **50/52** (0252453) ☐ **54/56** (0252454)

Ci-joint mon règlement total de 31,50 € seulement par :

- ☐ Chèque à l'ordre de **LA FEMME MODERNE**
☐ Carte bancaire (Carte Bleue, Visa, Eurocard-Mastercard)

N°: _____

Date de validité : _____ Cryptogramme
au dos de ma carte : _____ (indispensable)

Cette offre de bienvenue ne m'engage à rien d'autre. Valable 1 mois pour la France métropolitaine et Monaco, dans la limite des stocks disponibles. Expédition sous 6 jours.

Mme/M. : _____

Prénom : _____

Adresse : _____

Code postal : _____ Ville : _____

Pour mieux vous servir :

Date de naissance :

Téléphone : _____

E-mail : _____

Date : / / (J / M / A)

Signature obligatoire :

Conformément à la loi «informatique et libertés» et au Règlement européen du 27 avril 2016, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification aux données vous concernant. Par notre intermédiaire, vous pouvez être amené à recevoir des propositions d'autres entreprises. Si vous ne le souhaitez pas, il vous suffit de nous écrire à La Femme Moderne - Service clientèle - 94971 Créteil Cedex 9, en nous indiquant vos nom, prénom, adresse et numéro de client. Vos données peuvent être communiquées à un tiers concerné dans le cadre d'un changement de contrôle, de fusion, de cession de fonds de commerce ou d'apport partiel d'actifs de Reder SAS. Les 2 pantalons sont de même taille et ne peuvent être vendus séparément. Prix unitaire de chaque pantalon : 29,50 €.