

**À FAIRE  
CETTE SEMAINE**

\* Faire son propre terreau \* Éliminer le gui et la zeuzère sur les arbres fruitiers \* Récolter les crosnes \* Composer une potée fleurie tout l'hiver

# Rustica

Le magazine n°1 du jardinage au naturel

## DÉCOUVERTE

Chemins mémoriaux  
et jardins de la paix

## À FAIRE SOI-MÊME



Couronne de bienvenue  
aux couleurs toniques

**C'EST LE MOMENT !**

# LE GRAND NETTOYAGE du jardin

**24** gestes et actions  
à effectuer avant l'hiver

**VOTRE  
PROGRAMME  
DE TRAVAUX  
POUR UN  
JARDIN SAIN ET  
IMPECCABLE**

## PLANTES D'INTÉRIEUR

Le bon choix pour  
la salle de bains

Du 10 au 16 novembre 2023 **CPPAP**

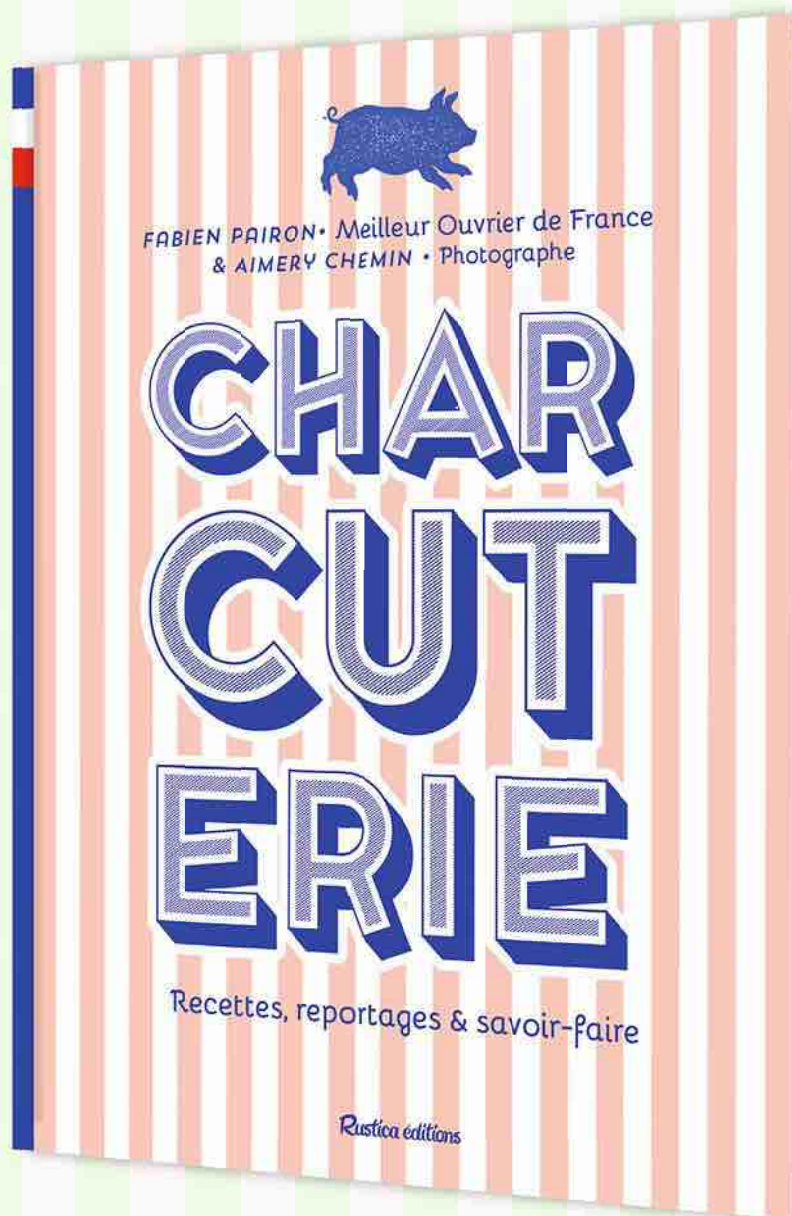
L 11850 - 2811 H - F : 3,90 € - RD



Belg. : 420€

# Rillettes, terrines, chou farci...

## Réalisez vous-même 50 recettes de charcuterie!



32€  
224 pages

**INCLUS DES REPORTAGES SUR LES ÉLEVEURS,  
ARTISANS, VIGNERONS ET ÉPICIERES,  
GARANTS DES PRODUITS DE QUALITÉ.**



**Rustica éditions**

À retrouver dans tous les points de vente de livres et sur [www.rusticaeditions.com](http://www.rusticaeditions.com)



## ÉDITO

Le grand nettoyage dans la maison se fait plutôt à la sortie de l'hiver, voire au début du printemps. Mais, au jardin, la meilleure saison reste l'automne. Et, ce n'est pas tant pour maintenir un aspect bien propre et rangé que pour éliminer les différents ravageurs qui pourraient mettre en péril les récoltes et les floraisons de l'année suivante. Côté outils et matériels, le décrassage, puis le remisage permettent de prolonger leur durée d'utilisation donc de limiter le plus possible leur renouvellement toujours coûteux. Ainsi, ce qui est fait ne sera plus à faire. Il y a toujours trop de travaux à effectuer au printemps, avec les contraintes d'une météo capricieuse qui peut nous empêcher de jardiner. Autant anticiper certaines tâches quand la saison est plus calme. Pour ne rien oublier, nous vous avons concocté un programme détaillé. Bon jardinage ! **Alain Delavie**



18



24



32

## SOMMAIRE

### 4 ACTUALITÉS

### 8 RENDEZ-VOUS AVEC L'EXCELLENCE

### 9 À FAIRE AU JARDIN CETTE SEMAINE

**Potager** ● Je fabrique mon propre terreau ● J'apporte du fumier à ma terre ● **Fruits** ● Je préviens la zeuzère du poirier ● Je coupe le gui ● **Potée d'hiver** ● Je crée une potée d'inspiration asiatique

### 18 DOSSIER : grand ménage d'automne

● Nettoyer les massifs, désinfecter les outils (lames, manches en bois), réviser l'outillage motorisé, stocker les accessoires (oyas, etc.)

### 24 1 PROJET, 5 PLANTES

De la verdure dans la salle de bains

### 28 À FAIRE SOI-MÊME

Réaliser une couronne de l'Avent

### 32 EN CUISINE

● Les poires à cuire  
● Vos menus de la semaine  
● 7 recettes de saison

### 36 BIEN-ÊTRE

Novembre, l'Octobre rose masculin

### 38 VIE PRATIQUE

Le mois sans tabac

### 39 ANIMAUX

Le mal des transports

### 40 TERROIR

Guerre et paix en Somme et Meuse

### 44 AGENDA

### 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. 37**

Photos couverture : BG/Rustica (arrachage des pieds de tomate) - D. Kunze/Flora Press/Biosphoto (couronne de l'Avent).  
Ce numéro comporte un encart abonnement de 4 pages broché sur l'ensemble du tirage kiosque, un courrier de réabonnement sous enveloppe posé sur une sélection d'exemplaires abonnés ainsi qu'un encart rédactionnel de 32 pages Aider le jardin à bien passer l'hiver, broché en pied sur l'ensemble du tirage.



La forêt de Darney est peuplée à 70 % de chênes.

F. CAHEZ/BIOSPHOTO

## Excellence sylvicole

*Située au cœur des Vosges, la grande forêt domaniale de Darney a obtenu le prestigieux label "Forêt d'exception".*

Avec ses 20 000 ha, la forêt de Darney a rejoint, le 25 septembre dernier, à l'unanimité du jury, le club très fermé des "forêts d'exception". La candidature du massif forestier, déposée il y a trois ans, met en valeur son incroyable biodiversité, la variété de ses paysages ainsi que son importance historique. Peuplée à 70 % de chênes dont certains centenaires, elle a été de fait choisie pour aider à la reconstruction de la cathédrale Notre-Dame de Paris. Depuis 2008, l'Office nationale des forêts (ONF) a également fédéré les acteurs de la forêt afin de créer un réseau fondé sur la gestion durable du patrimoine forestier.



C. DESHUELLES/SP

## Prix de la presse

Le jury de la Fête des plantes de Saint-Jean de Beauregard (91) a distingué la pépinière de la Roche Saint-Louis pour son arbuste *Muelhenbeckia complexa* 'Golden Girl'. Au port grimpant, rampant ou retombant, il a un feuillage passant du jaune au vert, persistant en climat doux.

## ESOD : PERMIS DE NE PAS TUER

Une synthèse de la Fondation pour la recherche sur la biodiversité, parue fin septembre 2023, sur les Espèces susceptibles d'occasionner des dégâts (Esod) révèle l'inefficacité de recourir au "prélèvement" de ces animaux afin de réduire les effets sur la faune qui leur sont imputés, sans pour autant accuser une espèce en particulier. Cette étude, fondée sur 47 publications de différents pays européens, explique également que dans un contexte d'effondrement de la biodiversité, la destruction d'espèces devrait être justifiée par des critères objectifs et mesurables, en l'absence d'alternatives.



A. L. MESNAGE/BIOSPHOTO

## OBJECTIF ATTEINT ?

À 100 jours du tri à la source des biodéchets, prévu par le droit européen et la loi anti-gaspillage pour une économie circulaire (AGEC) de 2020, plusieurs ONG appellent les collectivités à accélérer le mouvement. Dans un communiqué daté de fin septembre, ces organismes réclament des mesures plus précises ainsi que des sanctions afin d'assurer la mise en œuvre adéquate de cette obligation, soulignant ainsi que cet investissement est nécessaire pour réduire les coûts liés à l'incinération ou à la mise en décharge des déchets.



CHEMINS DE LA ROSE/SP

## L'autre fête de la rose

La plus grande roseraie des Pays-de-la-Loire, Les Chemins de la rose, située à Doué-la-Fontaine (49), organise ce week-end la Fête des rosiers d'automne. Ce magnifique jardin à l'anglaise de 4 ha offre aux visiteurs la possibilité d'acheter des rosiers parmi près de 800 variétés présentées et de participer à des ateliers de taille, animés par Jean-Pierre Dittière, rosieriste renommé. Notez également, pour les curieux, que ce parc paysager compte plus de 13 000 rosiers et 1 000 variétés uniques, tous gérés par les rosieristes et propriétaires Floriane et Guillaume Dittière, qui exportent jusqu'au Japon.

# Pour reconnaître les oiseaux !



**AVEC SON  
CD AUDIO !**



**En vente dans votre rayon presse**  
et sur [www.laboutiquejardinmaison.fr](http://www.laboutiquejardinmaison.fr)

Ou scannez ce QR code





Le dahlia 25D20.

PEPINIÈRE ERNEST TURC/SP

## Fort comme un Turc

Le 35<sup>e</sup> Concours international du dahlia, qui s'est déroulé au Parc floral de Paris (75), le 15 septembre dernier, a récompensé le dahlia 25D20 de la pépinière Ernest Turc dans la catégorie des grands dahlias. De type camélias, la fleur a ravi la première place à 'Comet' et 'Gryson's Yellow Spider', deux obtentions Frans Sturm (Pays-Bas). Le créateur Rita Zala (Lettonie) repart avec le premier prix et le deuxième prix du Critérium du public pour 'Hellios' et 'Staburadze', deux fleurs de type décoratif formel. Le dahlia semi-cactus 'Torsade', lui, a gagné les faveurs des enfants grâce à ses drôles de pétales tubulaires rose foncé.

## Chacal en vue

L'Office français de la biodiversité (OFB) a annoncé, à la fin du mois de septembre 2023, avoir récupéré la dépouille d'une femelle chacal doré de 9 kg retrouvée début juin à Ensues-la-Redonne (13). L'autopsie de l'animal, probablement née en 2022, laisse penser qu'il y aurait eu une reproduction de l'espèce dans la région. Des indices indirects tels que des photos et des excréments de sujets isolés datant de 2017 confirment sa présence en France.



Le cadavre d'un chacal doré a été retrouvé pour la première fois en France.

O. DIEZ MARTÍNEZ/BIOPHOTO



SHUTTERSTOCK

## PRÉCIEUX LOMBRIC

Selon une étude menée par la revue *Nature*, les vers de terre contribuent à plus de 6 % au rendement céréalier et à plus de 2 % à celui des Fabacées. Ils stimulent la productivité des plantes en améliorant la diffusion de l'eau de pluie, en leur procurant des éléments nutritifs tout en facilitant leur croissance. Leurs bénéfices s'étendent aux cultures de riz, de blé... Une gestion plus durable des sols avec moins de labours et de pesticides, mais plus de compost et de fumier, favoriserait leur présence.

## Ça donne la patate !

Selon l'Union nationale des producteurs de pommes de terre (UNPT), les perspectives de récolte des pommes de terre pour 2023 sont encourageantes avec un rendement prévu de 43,6 t/ha pour celles de conservation. L'année 2022, en raison de la sécheresse, avait vu une chute de sa récolte à 39 t/ha. Le prix de ce tubercule, qui a connu une progression de 17,6 % sur un an, ne devrait toutefois pas baisser notamment en raison de l'augmentation des coûts de production.

## BILAN ÉCOLOGIQUE : SATISFECIT PARISIEN

La mairie de Paris a dressé un bilan positif de son plan Biodiversité, indiquant ainsi la présence de 2800 espèces sauvages dans la ville. Aussi, 83 % des engagements pris en 2018 ont été réalisés ou sont en cours de l'être. Des indicateurs montrent une amélioration, notamment pour les oiseaux et les insectes, grâce à la diminution des pesticides et de la pollution. Cependant, des défis subsistent comme la reconstitution d'écosystèmes favorables, par exemple, aux moineaux. La mairie travaille aussi à la réduction des effets nocifs de l'éclairage public et à la mise en place de critères de biodiversité pour les marchés publics.



Square du Docteur-Grancher, à Paris 20<sup>e</sup>

CHROMORANGE/PICTURE ALLIANCE

# 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](http://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](http://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



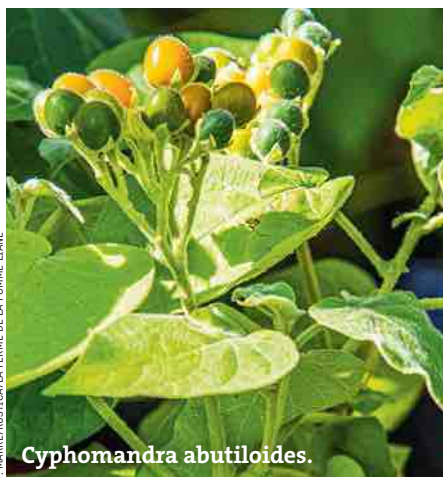
Offre valable jusqu'au 31 décembre 2023 en France métropolitaine. Réception du n°1 de Milieux by Rustica (parution le 12 octobre 2023) après enregistrement du règlement dans un délai de 15 jours environ dans la limite des stocks disponibles. Conformément aux dispositions légales et réglementaires en 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](http://www.rustica.fr/chartepdp)

# Rendez-vous avec l'excellence

La Fête des plantes de Saint-Jean de Beauregard, le rendez-vous incontournable des amoureux des plantes.



*Agave geminiflora.*



*Cyphomandra abutiloides.*



*Actinidia deliciosa 'Herma'.*



*Chirita sinensis 'Hisako'*  
(*Primulina dryas*).



*Woodwardia unni-gemmata.*



*Vitex agnus-castus*  
'Chicagoland Blue'.

## Un parain pour un aster

L'aster 'Château de Saint-Jean de Beauregard' a été baptisé, lors de l'édition automnale en compagnie de M<sup>me</sup> de Curel, propriétaire du domaine, et de François Lemaître, de Passion vivaces (77). Cet aster à grosses fleurs, résistant à la sécheresse et aux maladies, est un hybride de *Symphotrichum ericoides* et *S. novi belgii*.



## SAINT-JEAN DE BEAUREGARD FÊTE L'EXCELLENCE VÉGÉTALE

Voici quelques prix décernés lors de la Fête des Plantes à Saint-Jean-de-Beauregard (91), du 22 au 24 septembre dernier. Le Grand Prix revient à L'Atelier du végétal pour *Agave geminiflora* à l'aspect graphique parfait. Elle supporte une longue absence d'arrosage et est rustique jusqu'à -10 °C, au sec. Coup de cœur de la presse et prix Rustica de "La terre à la table", la Ferme de la pomme-liane est récompensée pour *Cyphomandra abutiloides*. Peu rustique, il porte des fruits comestibles, doux et sucrés, ressemblant à des tomates. Son port étonnant offre un aspect exotique.

Saluons aussi *Actinidia deliciosa* 'Herma', des pépinières Travers, qui est autofertile et porte de gros fruits de près de 100 g ! Repéré aussi chez Fuchsia-Delhommeau, le *chirita sinensis* 'Hisako' a une jolie floraison automnale parme, à abriter car il n'est pas rustique. *Woodwardia unni-gemmata*, des pépinières Les Jardins d'écoute s'il pleut, aux frondes coriaces, est très rustique (-17 °C). Offrez-lui un sol humifère et humide. *Vitex agnus-castus* 'Chicagoland blues', des Pépinières botaniques de Cambremer, compact et résistant à la sécheresse, se couvre de fleurs mauves en fin d'été.

# À FAIRE AU JARDIN

## cette semaine

### C'EST D'ACTUALITÉ

Le lierre a de très nombreuses fonctions au jardin. Il n'est pas nocif pour la vie de l'arbre, mais s'il devient envahissant, vous pouvez limiter son ascension. Les variétés arbustives se couvrent de fruits bleus ou noirs, qui constituent **un bon aliment pour les oiseaux en cette saison** et durant une bonne partie de l'hiver. Ne les coupez donc pas ! Vous donnerez un coup de cisaille au début du printemps, si nécessaire. Les déchets pourront être utilisés en purin comme insecticide contre les pucerons ou les aleurodes, plutôt en été. En attendant, récoltez les feuilles pour en faire une lessive naturelle pour votre linge ! **Karin Maucotel**



Utilisez des gants solides pour arracher le lierre grimpant.



Les baies de *Hedera helix* 'Tricolor' régaleront les oiseaux durant la mauvaise saison.



Ne jetez pas les feuilles de votre lierre, elles peuvent être utiles !

## La bonne technique

### OBTENIR UN TERREAU DE QUALITÉ



1

**Placez** dans un bac ou un silo les feuilles ramassées dans votre jardin. Utilisez au préalable une tondeuse afin de les broyer.



2

**Arrosez** votre tas de feuilles afin d'obtenir le taux d'humidité indispensable à l'activité microbienne de décomposition.



3

Après des mois de compostage, vous obtenez un terreau. **Tamisez-le** pour ôter les éléments grossiers.



*Des feuilles et du gazon décomposés forment un terreau maison.*

## DU TERREAU EN TOUTE AUTONOMIE

*Les bonnes raisons de fabriquer son propre terreau sont nombreuses. Or, votre jardin vous fournit toute la matière première à transformer !*

**T**ous les terreaux commercialisés ont un impact écologique. En cause, l'énergie consommée pour leur fabrication, leur conditionnement en sacs plastique, mais aussi, et trop souvent, l'appauvrissement des ressources naturelles. Les déchets du jardin peuvent vous permettre de réaliser un terreau idéal pour les semis et la préparation de plants.

**Les feuilles des arbres** serviront de base comme elles le sont dans une forêt. Dans l'absolu, celles issues de toutes les essences végétales sont compostables ; les plus épaisses sont idéales car elles sont riches en lignine, mais plus coriaces à

altérer. L'autre ressource indispensable est la matière azotée, qui peut être fournie par de l'herbe fraîchement coupée. Mais, au cœur de l'hiver, les tontes d'herbes se font rares.

**Stocker les feuilles récoltées** dans un bac ou un silo est le plus simple. Avec l'humidité, un début de compostage va s'opérer, mais lentement, par manque d'activité bactérienne. Au printemps suivant, ce stock de feuilles sera mélangé à la ressource azotée des tontes vertes.

**Une phase d'activité bactérienne** provoque une montée de la température. Des lombrics devraient alors prendre le relais et

fragmenter les feuilles. Notez que du broyat de rameaux peut s'inclure au mélange. Il faudra encore attendre six mois avant d'obtenir une structure de terreau brut et utilisable pour des repiquages ou bien tamisé pour des semis plus délicats.

### Travaux d'aiguilles

Les aiguilles de pins et d'autres résineux ont mauvaise réputation, à tort car, bien décomposées et associées aux matières azotées, elles peuvent se transformer en un très bon terreau.

## À BON FUMIER, BONNE TERRE

Les fumiers d'élevage, riches en paille et en matières animales, sont utilisables dès l'automne, mais uniquement à la surface du sol. Les enfouir empêcherait leur décomposition, en raison du manque d'oxygène. **Épandu, le fumier protège la terre des intempéries.** L'activité des lombrics se trouvera également stimulée par cette manne nourricière qu'ils affectionnent. Privilégiez les fumiers qui contiennent beaucoup de paille, car celle-ci évite que l'azote ne soit ainsi lessivé.



Apport de fumier au potager.

C. HOCHET/NUSTICA/JARDIN LES BRÔLES



F. MARRE/NUSTICA/JARDIN LES FONTAINE

## AÉRER LA SERRE PAR TEMPS DOUX

Durant les intersaisons, les serres exigent une surveillance accrue. Par temps doux et, surtout, ensoleillé, la température peut parfois grimper en flèche ! **Ouvrez les portes de votre abri aux deux extrémités** afin de produire une ventilation rafraîchissante. Mais, prenez garde. Pensez à les refermer assez tôt, avant le coucher du soleil, par exemple, afin de conserver la température qui, la nuit, sera favorable aux cultures.

## ET AUSSI...

**Butter** les pieds d'artichaut. **Récolter** les choux-fleurs. **Stocker** les courges récoltées dans un local sec et aéré. **Protéger** les plantes aromatiques frileuses. **Pailler** le romarin ainsi que la sarriette vivace. **Blanchir** les chicorées frisées, les cardons, les céleris et les fenouils. **Étaler** des feuilles mortes broyées à la tondeuse et les fixer avec un filet. **Installer** des passe-pieds si le terrain est boueux.

## Astuce

### GRAINES EN CARTON

Pour bien conserver vos graines, **préférez des emballages en papier ou en carton**, mais pas en plastique, car ce matériau garde l'humidité. Stockez-les dans un local sec, à température stable.



E. BRENNÉ/NUSTICA/POTAGER DE MONSIEUR ARBAUD

## Notre conseil

### SCAROLLES BLANCHIES

Pour avoir un goût moins amer, les chicorées doivent être au préalable blanchies. **Liez les feuilles pour enfermer le cœur à l'abri de la lumière** une semaine avant consommation. Réitérez l'opération selon vos besoins en salade fraîche.



F. BOUCOURT/NUSTICA

## Identification

### D'OÙ VIENNENT LES BALAIS DE SORCIÈRE ?

Si vous croyez voir, en hiver, un gros nid de pie ou une boule de gui dans un arbre, il peut s'agir également d'un balai de sorcière. Cette dénomination imagée traduit, en réalité, une anomalie de croissance. Cette ramification anarchique de rameaux depuis un point précis forme une grosse boule touffue bien visible après la chute des feuilles. Elle peut concerner divers feuillus, en particulier le bouleau, mais aussi l'aulne, le merisier, le charme, le frêne, le robinier, divers arbres fruitiers ainsi que des conifères. C'est le symptôme d'une maladie provoquée le plus souvent par un champignon, parfois un phytoplasme (entre la bactérie et le virus) que l'on trouve sur le pommier. Si cette affection n'est pas mortelle, elle n'en demeure pas moins inesthétique, et atteint la production d'un arbre fruitier ou la qualité des sapins cultivés pour Noël. Comme il n'existe pas de traitement, mieux vaut supprimer ce balai dès qu'il est repéré, en coupant la branche en-dessous du renflement signalant l'endroit de l'infection. Sur les conifères, il est possible de bouturer les rameaux du balai afin d'obtenir des arbres nanifiés.

Cette anomalie est due à un champignon.



Une fois installée, il est difficile de s'en débarrasser !



M. B. WITHERS/FLPA - FRANK LANE PICTURE AGENCY/BOSPHOTO

## LA ZEUZÈRE, CROQUEUSE D'ARBRES

*Surnommé "la coquette", cet élégant papillon ne vit que le temps de se reproduire, mais au stade de chenille, il est redoutable au jardin.*

**D**e 4 à 6 cm de longueur, la zeuzère du poirier (*Zeuzera pyrina*) revêt une robe blanche à pois noirs avec un col en fourrure. Ce papillon nocturne ne vit que quelques jours, mais ce qui lui laisse le temps de pondre plusieurs centaines d'œufs dans les fissures de l'écorce des arbres comme les poiriers ou autres.

**Les jeunes chenilles** mangent d'abord le feuillage, pénètrent dans les rameaux pour dévorer le bois et y creuser des galeries.

Soyez attentif aux premiers signes visibles : des morceaux de branches, qui dépérissent, doivent être coupés afin de trouver la chenille et la détruire. Sans quoi, cette dernière grandira pour atteindre sa taille adulte.

**Elle s'attaque à des branches** de plus en plus grosses jusqu'au tronc. Un jeune arbre peut en mourir. Pour changer de logement, elle fore un trou d'où s'écoule de la sciure. Ce signe plus visible de sa présence signifie que les

dégâts sont déjà importants. Elle peut rester jusqu'à 2 ans dans un arbre et affaiblir même les sujets âgés. Ses galeries ouvrent également la voie à d'autres nuisibles.

**Des pièges à phéromones** permettent de capturer les mâles. Mais, une fois dans le bois, la chenille est à l'abri des pulvérisations à base de *Bacillus thuringiensis*. S'il n'est pas possible de couper la branche atteinte, on peut encore glisser un fil de fer jusqu'au fond de sa galerie et embrocher l'intruse !

## ET AUSSI...

**Préparer** les structures pour palisser les lianes. **Entourer** d'un grillage les arbres nouvellement plantés si les chevreuils rôdent. **Surveiller** les fruits mis en conservation et évacuer ceux qui sont tachés pour en faire des compotes et des confitures. **Ramasser** régulièrement les feuilles malades sans les jeter au compost. **Retirer** la mousse des troncs à l'aide d'une brosse non métallique, puis chauler.



Les boules de gui retirées serviront de décoration pour le nouvel an.

F. MARRE/RUSTICA/JARDIN LES FONTAINES

## LE GUI, CET ENNEMI QU'ON AIME TANT

*La chute des feuilles des pommiers dévoile les "boules" de cette plante laissant penser qu'ils sont en péril. Mais, tout dépend de leur nombre !*

**V**oici des siècles que le gui fascine autant qu'il irrite. Ce végétal particulier est un semi-parasite : il vole l'eau et les nutriments au pommier sans plus. Tout se passe comme si le gui neutralisait une petite racine du fruitier, qu'il réserverait à son service exclusif. S'il n'y a que quelques bouquets, cela ne cause pas grand tort au pommier. Mais au-delà de trois, le rapport de force défavorise l'arbre fruitier, dont les racines travaillent beaucoup pour le gui.

**La présence du gui limite** également la circulation de l'air dans la ramure de l'arbre, encourageant les maladies et les ravageurs.

Mieux vaut donc ne pas laisser la plante proliférer. Il n'y a qu'une façon de la limiter : couper la branche parasitée jusqu'à son point de naissance. L'haustorium, ou suçoir, du gui s'insère dans les tissus de la plante hôte. Il devient alors impossible de le retirer. Couper le gui à ras ne suffit pas à l'éliminer. Il repoussera depuis cet haustorium.

**Faites attention** également à ne pas laisser de plant femelle se développer, car le gui se ressèmerait alors à proximité. Il faut savoir que cette plante se trouve plus souvent au nord de la Loire qu'au sud, et davantage dans les vallons

humides qu'en hauteur. Le gui n'apprécie ni le vent, ni la sécheresse.

**Mais, ne le vouez pas aux gémonies**, car il fait vivre certains oiseaux. En cas de coup dur pour le pommier, un pied de gui peut en réalité rendre des nutriments à votre arbre fruitier !

### Monsieur ou Madame ?

Dans la famille Gui, chacun son sexe ! Les plants mâles, moins beaux, ne forment jamais de graines, ces fameuses boules blanches mucilagineuses. Ainsi, ils ne se ressèment pas et causent moins de soucis.

# FRUITS

## Bon à savoir

### SES TROIS SIGNES PARTICULIERS



F. MARRE/RUSTICA/JARDIN LES FONTAINES

1

**Couper le gui l'affaiblit**, mais ne le fait pas disparaître. L'haustorium se développe jusqu'à 50 cm sous l'écorce.



M. RAUCH/BIOSPHOTO

2

**Les grives dispersent le gui** et peuvent le colporter à des kilomètres. Elles défendent vivement leur garde-manger.



C. THÉREY/BIOSPHOTO

3

**Le gui germe lentement.** Il a donc besoin d'humidité. Il met également deux ans à développer ses premières feuilles.

# POTÉE d'hiver

## Conseils de pro

### DÉMÊLER LE CHIGNON

Les racicelles de la bruyère sont indémêlables, car elles sont très fines et denses. **Si celles-ci forment un chignon au pied de la motte**, coupez-les à l'aide d'un sécateur. Incisez la motte sur un tiers de sa hauteur en partant du bas. De nouvelles racines aideront la bonne reprise du végétal.



E. BRENNCKÉ/RUSTICA/PEPINIÈRE CUIZENIC

### ... À LA MAIN AUSSI

Pour les plantes vivaces, retirez le chignon à la main et décollez les racicelles de la motte.

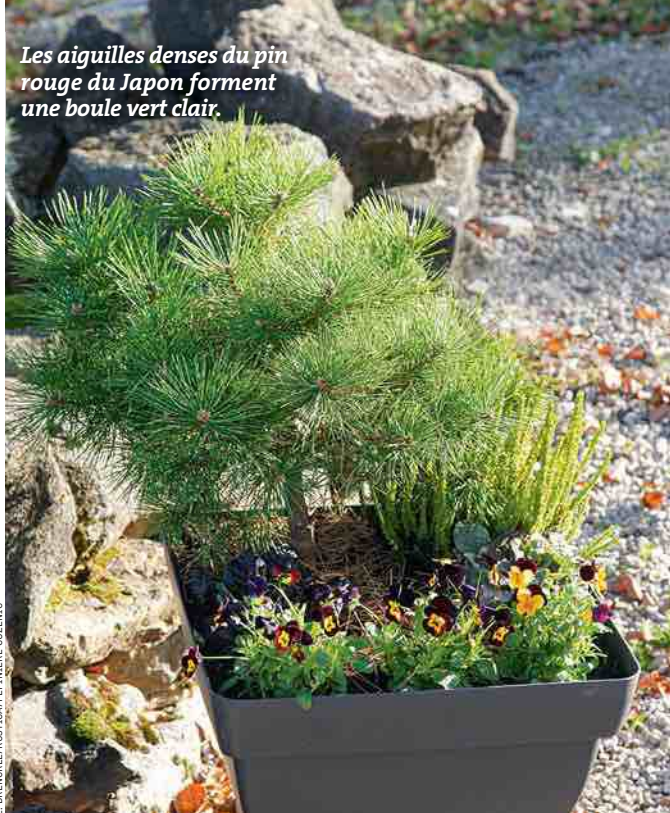
**Vous les encouragerez à s'en écarter et à mieux s'enraciner.**

En explorant une zone plus vaste, les plantes pourront s'alimenter davantage en éléments fertilisants ainsi qu'en eau. Avec un grand nombre de racines, vos végétaux résisteront également mieux à un temps sec.



E. BRENNCKÉ/RUSTICA/PEPINIÈRE CUIZENIC

Les aiguilles denses du pin rouge du Japon forment une boule vert clair.



E. BRENNCKÉ/RUSTICA/PEPINIÈRE CUIZENIC

## UNE POTÉE INSPIRÉE DE L'ASIE

Réalisez une composition décorative avec des fleurs dont la floraison s'échelonne tout l'hiver et un conifère au port graphique. De croissance lente et de faibles dimensions, le pin rouge du Japon (*Pinus densiflora*) 'Low Glow' se cultive très bien dans un bac pendant quelques années. Prévoyez un contenant un peu haut, muni de trous de drainage. Bouchez ceux-ci avec des tessons.

**Préparez un mélange de terreau et de terre de jardin.**

Remplissez-en environ la moitié du bac. Faites tremper les pots dans une baignoire d'eau, jusqu'à la disparition des bulles d'air en surface. Laissez égoutter et déposez les plants.

**Placez le pin** dans un coin du pot sans que la motte ne touche les parois (photo 1). Ajustez si besoin le niveau de substrat, le haut de la motte devant être couvert de 2 cm, pas davantage. Mettez en place la bruyère d'hiver (*Erica carnea* ou *E. x darleyensis*) dans l'autre angle à l'arrière, puis les violas à l'avant.

**Dispersez des petits bulbes** qui fleurissent en hiver comme des perce-neige, des crocus ou des éranthis (photo 2). Posez-les bien à plat entre 5 et 8 cm de profondeur. **Ajustez le niveau du substrat** jusqu'à 3 cm des bords et comblez les vides entre les mottes (photo 3). Tassez doucement à la main et arrosez.

Une exposition au soleil doux convient à toutes les plantes. **Ôtez seulement les fleurs fanées.** Le pin se passe, quant à lui, de taille.



E. BRENNCKÉ/RUSTICA/PEPINIÈRE CUIZENIC



## ET AUSSI...

**Mettre** en place les bulbes, qui fleuriront au printemps (tulipes, narcisses, muscari, crocus). **Rentrer** les potées de géranium et de fuchsia ou les entourer d'un voile d'hivernage et les placer contre un mur, et les pots de basilic dans la cuisine. **Stopper** l'arrosage automatique et purger la robinetterie. **Arroser** les nouvelles potées tant qu'il ne gèle pas. **Ranger** les pots vides après les avoir désinfectés.



## VOTRE CALENDRIER LUNAIRE

"À la Saint-Albert, reste bien couvert."

**Ne jardinez pas 5 heures avant et 5 heures après le nœud lunaire.**

Vendredi 10	Samedi 11	Dimanche 12	Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16
S' Léon	Armistice 1918	S' Christian	S' Brice	S' Sidoine	S' Albert	S' Marguerite
lever 7 h 53 coucher 17 h 16	lever 7 h 54 coucher 17 h 14	lever 7 h 56 coucher 17 h 13	lever 7 h 57 coucher 17 h 12	lever 7 h 59 coucher 17 h 10	lever 8 h 01 coucher 17 h 09	lever 8 h 02 coucher 17 h 08
lever 4 h 26 coucher 16 h 05	lever 5 h 37 coucher 16 h 19	lever 6 h 50 coucher 16 h 36	lever 8 h 07 coucher 16 h 57	lever 9 h 26 coucher 17 h 26	lever 10 h 43 coucher 18 h 06	lever 11 h 53 coucher 19 h 01

9 h 48 8		DESCENDANTE		10 h 27		15 h 44	
Jours-racines		11 h 51		Jours-fleurs		3 h 29	
				Jours-feuilles		3 h 00	
						Jours-fruits	

8  
NŒUD LUNAIRE  
DESCENDANT

●  
NOUVELLE  
LUNE

Les heures sont données en heures légales.  
Pour plus d'informations reportez-vous à *Jardinez avec la lune 2023* par Céleste, Rustica éditions, ainsi qu'à notre calendrier paru le 20/01/2023.

### Jours-racines

En climat doux et en sol drainé, planter les échalotes 'Jermor', 'Longor', 'Mikor' et partout 'Griselle'. Les enterrer peu profondément.



### Jours-fleurs

Nettoyer les massifs de vivaces pour leur donner un aspect net. Conserver les graminées et les fleurs sèches, belles durant l'hiver.

### Jours-feuilles

Planter les lierres et les vignes vierges devant un mur. Placer les mottes humides inclinées dans un trou et le boucher. Tasser et arroser la terre.



### Jours-fruits

Dans le Midi, récolter les olives avant les gelées, si elles sont mûres. Les porter rapidement au moulin pour en extraire l'huile.

## Le bon geste

### RÉCOLTER LES CROSNES

Intervenez en lune descendante, devant la Vierge.

**Les bonnes dates :** les 10, 11 (après 9 h 48) et 12 (avant 11 h 51) novembre, les 6, 7 et 8 (avant 16 h 24) décembre, les 3, 4 (avant 14 h 52), 5 et 30 janvier.

**Comment faire ?** Attendez que les feuilles se dessèchent, puis arrachez quelques pieds à l'aide d'une fourche-bêche. Prélevez les racines à mesure de vos besoins durant tout l'hiver, car il faut les consommer rapidement. Enfoncez l'outil à plusieurs endroits autour d'une souche et faites levier. Sortez la touffe de terre et secouez-la pour dégager les crosnes, qui sont en forme de tire-bouchon. Ramassez-les et mettez-les dans un panier. Si vous en laissez certains en terre, ceux-ci redémarreront au printemps, mais il est préférable de les changer d'emplacement. Si vous ne l'avez pas fait, paillez le sol autour des pieds restés en place afin de poursuivre vos récoltes, même en cas de gel.



*Les crosnes se dégustent cuits et possèdent un goût d'artichaut.*



F. MARRE/RUSTICA - TEXTE: ÉRIC COSTAN

## Sauge géante



**PLANTE VIVACE,  
HERBACÉE FLEURIE**  
**Lamiacées**

*Salvia congestiflora*

**Hauteur :** 2 à 4 m,  
dans l'année.

**Étalement :** 1 m.

**Croissance :** très rapide.

**Feuillage :** semi-  
persistant.

**Floraison :** de grands épis  
de petites fleurs bleu  
azur dressés au-dessus du  
feuillage, de juillet  
jusqu'aux gelées.

**Mellifère :** oui.

**Plantation :** printemps  
et automne.

**Semis :** en avril sous abri,  
et en mai en pleine terre.

**Sol :** drainé et peu calcaire.

**Rusticité :** - 10 °C.

**Arrosage :** pour la reprise.

*Cette nouvelle sauge géante  
semi-rustique affiche une  
floraison bleu lumineuse.*

**UTILISATION** Il faut de la place pour  
accueillir ces fortes tiges ramifiées portant  
à leur extrémité de longs épis azurés.  
Ses grandes et larges feuilles donnent  
à ce buisson brésilien un côté exotique.  
Choisissez un endroit bien ensoleillé,  
à l'abri de fortes gelées.

**PLANTATION** Décompactez les sols  
tassés, ou bien lourds, en profondeur et  
apportez du terreau si nécessaire.

**ENTRETIEN** En climat froid, coupez les  
tiges. Maintenez le sol bien humifère en  
paillant régulièrement et abondamment  
la souche.

**MULTIPLICATION** Elle se fait par bou-  
tillage ou par division de la souche. Les  
semis sont possibles dès avril.

### Secret de jardinier

**Son feuillage semi-persistant peut  
tomber en fonction du froid. Celui  
de cette variété tient jusqu'à - 7 °C.**



F. MARRE/RUSTICA - TEXTE: ÉRIC COSTAN

## Vernonie 'Ironweed'



**PLANTE FLEURIE  
DE MASSIFS**  
**Astéracées**

*Vernonia lettermannii*

**Hauteur :** 60 à 90 cm.

**Étalement :** 50 à 80 cm.

**Croissance :** assez lente.

**Feuillage :** caduc, vert  
en forme de dent.

**Floraison :** petits  
capitules de fleurs violacé  
foncé d'août à octobre.

**Mellifère :** oui, elle attire  
également les papillons.

**Semis :** au froid, en hiver.

**Plantation/repiquage :**  
au printemps  
ainsi qu'en automne.

**Sol :** neutre à calcaire,  
frais à humide.

**Rusticité :** - 20 °C.

**Arrosage :** en cas de  
sécheresse prolongée.

*Cette variété bien compacte,  
aux feuilles étroites, fleurit  
les massifs en fin de saison.*

**UTILISATION** La vernonie est employée  
en plante médicinale pour ses nom-  
breuses vertus. Elle est beaucoup utilisée  
en fleur coupée ou naturalisée. Elle orne  
les bordures de maisons ou les massifs,  
en leur donnant un aspect champêtre.

**PLANTATION** Apportez du terreau en  
terrain sec, créez une cuvette d'arrosage  
autour du pied et paillez largement.  
Espacez les pieds de 50 cm.

**ENTRETIEN** Arrosez-la régulièrement  
lors de la croissance. Enlevez les fleurs  
fanées afin de prolonger la période de  
floraison. La récolte des feuilles débute  
deux mois après la plantation.

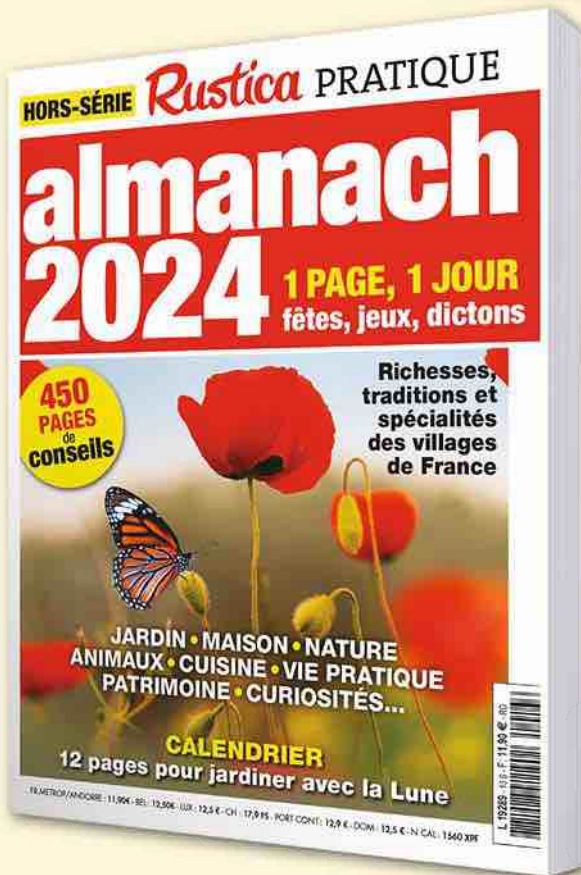
**MULTIPLICATION** Elle peut être réalisée  
par semis et division de la souche.

### Secret de jardinier

**Mariez-la avec des asters et des  
reines-des-près afin de donner un  
côté sauvage à un coin humide.**

# 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'oeil **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](http://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](http://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](http://www.rustica.fr/chartepdp)



A man wearing a red cap and a plaid shirt is cleaning a garden tool with a brush. He is standing in a garden with a blue bucket and several terracotta pots in the background. The text 'Les outils du jardin sont lavés avec un produit désinfectant avant d'être rangés.' is written in the top right corner.

Les outils du jardin  
sont lavés avec un  
produit désinfectant  
avant d'être rangés.

# COUP DE PROPRE AVANT L'HIVER

La pleine saison est terminée, un grand nettoyage s'impose pour assainir le jardin et faire durer le matériel. Petit panorama des tâches à accomplir. ✦ PATRÍCIA KADIJEVIĆ

**L**e jardinier a encore quelques efforts à fournir pour entretenir son matériel et préparer le jardin à affronter les frimas. Certains choisissent la fin de l'hiver pour s'y mettre, mais l'automne est aussi un bon moment pour tout nettoyer et laisser les outils nets afin de bien redémarrer la saison prochaine : nettoyage des massifs quand la terre est davantage meuble, désinfection

des outils (lames et manches en bois), révision de l'outillage motorisé, stockage de certains accessoires pour prolonger leur durée de vie (les oyas, l'arrosage automatique, les filtres de bassin...). Il ne restera plus qu'à se consacrer aux travaux d'hiver. Astuces de décrassage, conseils de rangement et de stockage, sans oublier de s'occuper du matériel parfois négligé comme la brouette : révisons nos classiques.



## Massifs pimpants

Avant l'hiver, on ressort le sécateur pour faire un peu de ménage dans les massifs. Il ne s'agit pas d'une vraie taille, mais plutôt d'un nettoyage qui consiste à **rabattre les plantes** (photo 1) à quelques centimètres du sol. Coupez aussi celles fanées qui n'ont pas d'intérêt esthétique pendant la saison froide et procédez de même sur les végétaux malades. Profitez-en pour diviser les sujets vivaces et ainsi renouveler vos plants préférés. **Enfin, griffez les massifs** (photo 2) et les plates-bandes.



## BRF de A à Z

Pour constituer une réserve de bois raméal fragmenté (BRF), mettez de côté des branchages issus de taille (photo), d'un diamètre de 8 cm au maximum, que vous pourrez broyer facilement. Il sera utile pour recouvrir les sols nus ou encore protéger les massifs et plantes fragiles.

## À la désinfection

Au contact de la terre et de certaines plantes sensibles, les tuteurs ne doivent surtout pas passer à côté d'un bon récurage. **Faites tremper ces éléments** (photo 1), qu'ils soient en bois ou en plastique, dans un seau rempli d'eau et de produit désinfectant. **Frottez-les** (photo 2) pour retirer toute trace de terre. Une fois qu'ils ne sont plus humides, rangez-les dans un endroit sec et ventilé. Les tuteurs en bois peuvent être abrasés au papier de verre pour ôter les éventuelles échardes. Ne les recouvrez pas d'une bâche au risque de voir proliférer des moisissures.



## Allées nettes

L'automne est le bon moment pour créer, redessiner ou remettre en état les allées. La terre n'est pas gelée et les pluies ont assoupli le sol, devenu beaucoup plus facile à travailler. Soignez bien vos bordures – il est temps de les matérialiser si ce n'était pas déjà fait. Délimitez les sections droites à l'aide d'un cordeau (photo).



Y. AVREU/BIOSPHOTO

## Piquer un fard

S'il vous reste quelques tomates vertes, stockez-les avec des pommes ou des bananes, qui dégagent une hormone gazeuse, l'éthylène, provoquant la maturation des fruits. Pour les faire rougir, vous pouvez aussi les envelopper dans du papier journal et les mettre dans une pièce sèche et chaude.



F. MARRE/RUSTICA/JARDIN LES FONTAINES

## Outils affûtés

Les parties métalliques des outils de coupe ont bien besoin d'être débarrassées de leur rouille, puis graissées (photo). Pour affûter les lames qui sont émoussées et les rendre plus abrasives, trempez au préalable les pierres à aiguiser dans l'eau. Stockez ensuite vos outils remis en état dans un local ventilé et au sec.



F. STRAUSS/BIOSPHOTO

## Stockage des racines

Pour garder vos légumes-racines longtemps en leur conservant croquant et saveur, **rangez-les sur un lit de sable sec**. Munissez-vous d'une caisse ou d'une cagette, disposez 5 cm de sable au fond, posez vos carottes, betteraves (en photo), navets... à plat, sans qu'ils ne se touchent, puis recouvrez-les de 5 cm de sable. Recommencez jusqu'à ce que la caisse soit remplie. Ne choisissez pas de trop gros contenants pour pouvoir les déplacer facilement – le sable pèse lourd ! Recouvrez vos caisses d'une bâche pour éloigner les chats qui pourraient être tentés d'y faire leurs besoins.

## Récupérateur dûment révisé



M. BOUTON/BIOSPHOTO

Quelle que soit sa taille, **le récupérateur d'eau aérien doit être nettoyé** et ses composants passés en revue avant la période hivernale. Videz-le, puis nettoyez la cuve au savon de Marseille et à l'éponge ou au nettoyeur haute pression, selon sa contenance. Vérifiez le filtre et la pompe ainsi que les jointures en plastique que vous remplacerez en cas de dommage. Enfin, l'un ne va pas sans l'autre, nettoyez avant et après l'hiver les gouttières qui collectent l'eau.

## Sarclage en règle



J.-M. GROULT/BIOSPHOTO

En créant une concurrence, **les plantes adventices peuvent limiter les récoltes** et sont des vecteurs de maladies. À l'entrée de l'hiver, quand leur croissance est à l'arrêt, il est plus facile de les éliminer (pissenlit en photo). À cette période, les pluies assouplissent le sol et rendent l'extraction plus facile. Gardez tout de même un coin sauvage utile pour la biodiversité.

## Treilles claires



J.-M. GROULT/BIOSPHOTO

Les sarments qui ont porté des raisins cette année ne produiront plus. Certains vignerons pratiquent la "prétaille". Elle sert à éclaircir le cep en le **débarrassant des sarments inutiles** et du bois mort, afin de faciliter la taille qui interviendra plus tard en hiver. Des coupes pratiquées trop tôt peuvent provoquer la naissance de bourgeons, qui souffriraient lors des gelées.



Réfection d'un chemin  
au potager avant  
l'incorporation de BRF.

1

## Sous couvert

Vous pouvez laisser les cultures en place comme couvert végétal ou **nettoyer les planches** (photo 1). Il est trop tard pour semer un engrais vert, mais il est possible d'enrichir le sol en épandant une épaisse couche de fumier frais en surface pour qu'il se composte. Faites de même avec du bois raméal fragmenté (BRF). Ce paillage servira à nourrir le sol, à le préserver du lessivage des pluies et à limiter les herbes adventices. Utilisez le BRF pour **matérialiser des passages** (photo 2) et ne pas crotter vos souliers.



2



## Tas sain

Ne compostez que les déchets végétaux indemnes de maladies (photo). Les spores des champignons, à l'origine de maladies, pourraient passer tranquillement l'hiver dans le tas de compost et se répandre à nouveau partout lors de l'utilisation de ces matières organiques.

## Serre étincelante

Préparez la serre afin **d'accueillir les frileuses** (photo 1) pour l'hiver. Dans un premier temps, attaquez-vous au sol, c'est le plus salissant. Il peut être lavé à grande eau ou au nettoyeur haute pression. Dans un second, une fois que les éclaboussures ont séché, **lavez les vitres** (photo 2) avec une solution désinfectante et faites de même pour les tablettes, les terrines et les pots. Dépoussiérez les étagères et n'oubliez pas de désengorger les gouttières. Au fil de l'année, nettoyez régulièrement les carreaux au vinaigre pour retirer le calcaire accumulé.



1



Nettoyez les vitres :  
le moindre rayon de  
soleil est bienvenu !

2



## Le holà à l'eau

Retirez les tuyaux microporeux (photo) et trempez-les pendant 12 h dans une solution d'eau vinaigrée (1 l de vinaigre pour 5 l d'eau). Laissez-les sécher à l'air libre. Les buses des systèmes à aspersion auront droit au même traitement anticalcaire. Nettoyez et rangez raccords et piquets de fixation pour ne pas les égarer.



F. MARRE/RUSTICA/JARDIN LES FONTAINE

## Fruits au frais

Stockez les fruits dans une pièce fraîche (8 à 12 °C), bien ventilée, avec une hygrométrie comprise entre 65 et 85 %. Placez-les côte à côte, mais sans qu'ils ne se touchent. Cirez la tige des poires (photo) pour qu'elles ne se déshydratent pas et rangez-les, pédoncule vers le haut, sur des étagères propres.



F. MARRE/RUSTICA

## Fine lame

Profitez de la pause hivernale pour affûter légèrement les outils de travail du sol (binette en photo). Pour cela, préférez une pierre à aiguiser et non une meule, dont l'action rapide chauffe le métal et le rend plus mou, à proscrire sur les lames en acier trempé. Un bourrelet peut alors se former, rendant l'outil inutilisable.



É. BRENCQ/LE RUSTICA/POTAGER DE MONSIEUR ARBAUD

En fin de saison, désinfectez les planches de bois.

## Du pain sur la planche

Le bois qui a été en contact avec de la terre ou des plantes peut véhiculer des bactéries ou des champignons. Vérifiez l'état des planches des plates-bandes et, si elles sont en bon état et réutilisables, attellez-vous à leur nettoyage. Brossez-les pour retirer toute la terre, puis récurez-les à l'aide d'un produit désinfectant dilué dans de l'eau (vinaigre blanc ou bicarbonate de soude). Retirez les échardes éventuelles et poncez-les si besoin au papier de verre fin. Une fois que les planches ne sont plus humides, ne les recouvrez pas et remisez-les au sec jusqu'au printemps suivant.



F. MARRE/RUSTICA/MICROFERME DE LA BOURDAISIÈRE

## Du tri dans les toiles

Pour savoir quels filets et bâches de protection seront réutilisables, inspectez-les. Retirez les débris logés dans les filets et nettoyez les bâches avec une éponge douce et du savon. N'utilisez pas de produits chimiques corrosifs.

## Liens prêts !



A. PETZOLD/RUSTICA/PÉPINIÈRES ÉRIC DUJONT

Vérifiez les liens de tuteurage et remplacez ceux qui ont besoin. Ceux en plastique seront ôtés le temps d'un bon trempage dans de l'eau additionnée de désinfectant. Grâce à sa grande souplesse, le saule osier (photo) peut aussi être utilisé pour fixer les sujets à leur tuteur, pensez-y. Pour éviter les blessures, attachez les arbres ou les plantes à l'étréot avec des liens plus grands.

## Comme neuve



VISIONS PICTURES/BIOSPHOTO

Essentielle et pourtant souvent délaissée, la brouette mérite qu'on lui redonne une seconde jeunesse. Retirez les points de rouille avec du papier journal, du vinaigre blanc ou une brosse métallique. Appliquez de l'antirouille et repeignez-la si besoin avec une peinture antirouille et anticorrosion. Vérifiez les poignées ainsi que l'état du pneu et de la chambre à air.



Brossez le filtre  
de la pompe à eau.

1

## Bassin hiverné

Stoppez le système de filtration du bassin avant les premières gelées. Vidangez et purgez le circuit d'eau. Enlevez les filtres et vérifiez les caractéristiques de votre **pompe** (photo 1) car certains modèles peuvent rester en eau même lorsque les températures sont négatives. Afin de permettre la continuité des échanges gazeux nécessaires à la vie des poissons, aucune glace ne doit se former sur la totalité du bassin : **déposez un fagot de bois** (photo 2), un ballon ou une cloche antigel à la surface de l'eau.



2



J.-M. GROUT/BIOPHOTO

## Pots au top

Nettoyez les cultures en pot, comme ces fraisiers (photo). Ôtez les feuilles abîmées, tachées ou malades. Délimitez les pieds en enlevant les tiges gênantes. Faites de même avec les plantes fleuries et retirez les fleurs fanées. Nettoyez les soucoupes, puis vérifiez l'état des pots.

## Terrasse et toit

Toute l'année, le bois de la terrasse est mis à rude épreuve et peut se couvrir d'une fine pellicule glissante, le rendant dangereux. Procédez à un nettoyage en profondeur **avec un balai** (photo 1) et une solution à base de savon noir ou de Marseille. Frottez dans le sens des lames et rincez abondamment. Recommencez tous les six mois si nécessaire. Videz les gouttières pour **retirer les feuilles mortes** (photo 2) qui peuvent obstruer les évacuations. Utilisez un outil adéquat et ne poussez pas les déchets dans les colonnes, vous risqueriez de les boucher.



1



Manche télescopique  
et pelle articulée pour  
opérer en sécurité.

2



F. MARRE/AUSTICA/JARDIN LES FONTAINES

## Eau au repos

Coupez l'arrivée d'eau et purgez le système d'arrosage de la terrasse et du balcon. Il est inutile d'enlever les buses ainsi que les asperseurs, mais vérifiez leur état et plongez-les dans un bol rempli de vinaigre blanc pour retirer tout le calcaire. Remplacez le matériel qui est cassé. Changez les piles du programmeur.

SHUTTERSTOCK

MAXIME/SP



# DE LA VERDURE dans la salle de bains

*Souvent peu spacieuse et mal aérée, la salle de bains est parfois la pièce la plus sombre de la maison. Faites-y entrer les plantes vertes ! ❖ PATRICIA KADIJEVIC*

## Absorbeur d'humidité

La salle de bains est incontestablement la pièce la plus humide de la maison. La plupart du temps, il suffit d'ouvrir la fenêtre pour remédier au problème, mais parfois cette pièce ne possède pas d'ouverture extérieure. Pas de panique : certaines plantes sont des reines de la déshumidification. C'est le cas de la **fougère de Boston**, adaptée aux milieux humides, qui n'apprécie pas les rayons directs et trop brûlants du soleil.

Si l'humidité de la salle de bains semble ne pas lui suffire, n'hésitez pas à vaporiser le feuillage quotidiennement avec de l'eau non calcaire. Le substrat doit être arrosé dès qu'il est sec en surface, c'est-à-dire deux fois par semaine en moyenne, selon la chaleur de la pièce. Ne la placez pas à proximité d'un radiateur, ni là où sévit un courant d'air. Une fois par an, il est bénéfique de la repoter si elle se développe suffisamment.

## Sous climat tropical

Une salle de bains à la douce humidité sera le terrain favori du **calathéa**. Cette plante aux coloris chamarrés apporte graphisme et exotisme. Vous trouverez votre bonheur parmi les nombreuses espèces existantes. Citons *Calathea lancifolia* (à droite), avec ses feuilles ondulées, le calathéa zébré (*C. zebrina*, à gauche), aux zébrures tranchées ou encore la plante-paon (*C. makoyana*), dont le feuillage éclatant se referme le soir. Le calathéa sera à son aise dans une salle de bains peu chauffée l'hiver – ça existe ! – et appréciera un peu d'air de temps en temps pour ne pas suffoquer. Ouvrez la porte ou les fenêtres si la pièce en comporte. Placez le pot sur un lit de billes d'argile pour limiter le pourrissement des racines.



F. STRAUSS/REUPHOTO

## Fleur de lune dans l'ombre

Avide de lumière, le **spathiphyllum**, surnommé fleur de lune, est idéal pour décorer les salles de bains lumineuses. Installez-le près d'une fenêtre munie de voilages car les rayons directs du soleil risqueraient de brûler son feuillage. Tenez-le éloigné des objets chauds, radiateurs ou porte-serviettes, afin de le garder humide le plus longtemps possible. Arrosez-le légèrement dès que vous constatez que le terreau est sec. Il profitera de l'humidité présente dans cette pièce et les vaporisations pourront ainsi être réduites. Reprenez-les si vous constatez un dessèchement du bord des feuilles. En automne et pendant l'hiver, supprimez régulièrement les feuilles jaunes ou fanées ainsi que les fleurs abîmées.



VISIONS PICTURES/REUPHOTO

# 1 projet, 5 plantes

## Pièce de monnaie rondelette

Lointaine cousine de l'ortie, la **plante à monnaie chinoise** (*Pilea peperomioides*) est capable de supporter des alternances d'air chaud et humide et d'air plus sec et frais. Elle apprécie aussi les salles d'eau lumineuses. N'hésitez pas à la placer près d'une fenêtre, même dépourvue de rideaux, et pourquoi pas dans une suspension pour gagner de la place. Dans de bonnes conditions, sa croissance peut être rapide et il vous sera très facile de la bouturer à l'aide des rejets situés au pied dès qu'ils auront trois ou quatre feuilles. Arrosez régulièrement, mais pas trop, ce qui ferait noircir l'extrémité des feuilles. Tournez le pot souvent pour favoriser un développement homogène de la plante.



VISIONS PREMIUM/GAP PHOTOS

## Papillon en vol intérieur

Grâce à ses coloris variés et à sa longue floraison, le **phalaénopsis** est sans doute la plante d'intérieur la plus prisée. Cette orchidée se plaira dans une salle de bains pourvu que celle-ci possède un bord de fenêtre pour l'accueillir. Un voilage est indispensable pour préserver son feuillage et ses fleurs délicates. Les feuilles profiteront des vagues d'humidité lors la douche ou du bain, mais la plante appréciera d'être immergée dans de l'eau de pluie, ou du moins une eau non calcaire, deux ou trois fois par mois en été, une ou deux fois le reste de l'année. En hiver, limitez les apports d'eau et chauffez la pièce le moins possible. Le décalage de températures entre le jour et la nuit lui sera favorable pour refleurir.



VISIONS PICTURES/BIOSPHOTO

# À L'HEURE OÙ LA TECHNOLOGIE PERMET LA CONQUÊTE DE MARS, POURQUOI NE PUIS-JE TOUJOURS PAS PASSER LES PORTES DE CERTAINES ENTREPRISES ?

1 entreprise sur 3 n'embauche toujours  
pas de personnes en situation de handicap.  
Pour que les choses avancent, rendez-vous  
sur [semaine-emploi-handicap.com](http://semaine-emploi-handicap.com)

Siret n° 775 693 385 007 64 - Photographie : Dorian Prost - Studio : Havas Factory.

Moins de 4 € env. pour cette décoration



# COURONNE ORIGINALE pour l'Avent et l'après

La traditionnelle couronne de bienvenue en sapin cède la place à une auréole de mousse, de pommes de pin et de baies aux couleurs toniques. 🌿 PIERRE NESSMANN

À l'approche de Noël, c'est le moment de choisir nos décorations intérieures comme extérieures. Pour changer des habituelles couronnes de bienvenue associant branches de sapin et de houx, guirlandes et boules colorées, voici une version champêtre réalisée à partir d'éléments végétaux collectés dans la nature ou encore au jardin. Débarrassée des ornements festifs traditionnels, mais

attrayante, cette couronne pourra accueillir hôtes et convives bien avant les fêtes de fin d'année et au-delà !

## Glane de mise

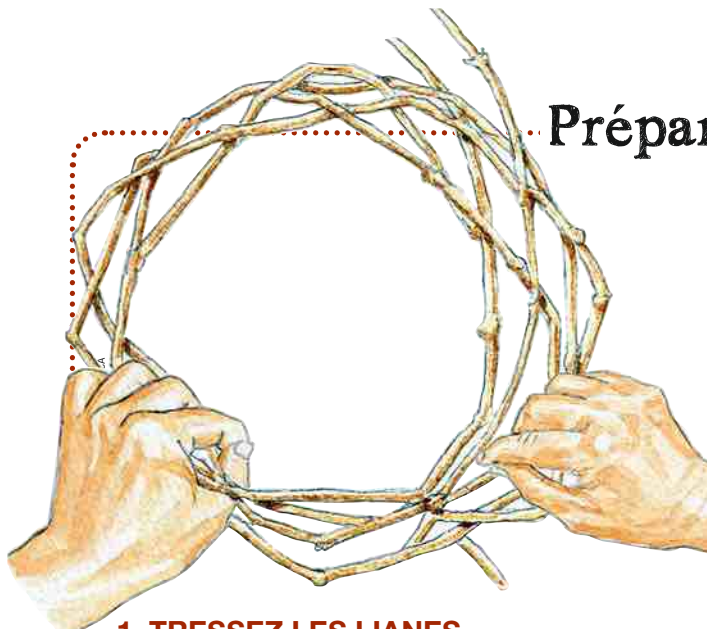
Toutes ses composantes peuvent être glanées ou collectées dans la nature, ce qui limitera son coût. Si vous ne trouvez pas de lianes de clématite des haies – dont les fruits secs, des akènes à arêtes plumeuses, sont également utilisés dans

cette réalisation –, remplacez-les par des sarments de vigne. Autre variante : il est possible de substituer aux baies du buisson-ardent – un arbuste courant dans nos jardins – celles du sorbier des oiseaux. Quant aux pommes de pin, elles sont légion en automne. Pour la mousse, sachez que sa collecte en milieu naturel est réglementée, voire interdite, mieux vaut recueillir celle-ci dans son jardin.

## LE MATÉRIEL

Pour réaliser une couronne de diam. 30 cm, il faut :

- 4 à 5 m de lianes de plantes grimpantes ;
- 50 cm<sup>2</sup> de mousse naturelle ;
- 12 à 15 pommes de pin ;
- 20 à 25 grappes de baies de buisson-ardent (*Pyracantha coccinea*) ;
- 20 fruits de clématite des haies (*Clematis vitalba*) ;
- fil de fer fin de fleuriste, rouleau de 10 m, 1,50 € env. ;
- fil de pêche, rouleau de 250 m, 2,20 € env. ;
- papier journal ou tissu.



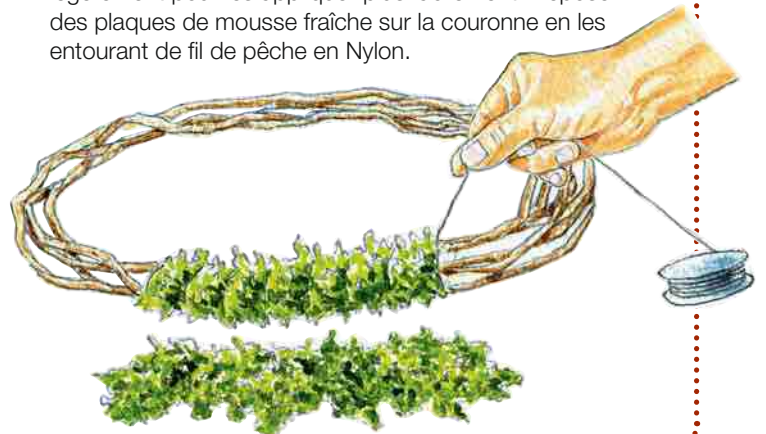
## 1. TRESSEZ LES LIANES

Collectez des lianes de clématites des haies de l'année, souples et faciles à courber. Confectionnez un cercle d'environ 30 cm de diamètre et de 6 à 8 cm d'épaisseur en enchevêtrant les tiges solidement. Fixez-les les unes aux autres avec du fil de fer.

## Préparation du support

## 2. HABILLEZ LES RAMEAUX

Pour atténuer l'irrégularité du tressage des rameaux et obtenir une surface régulière et homogène, vous pouvez envelopper le support de deux ou trois couches des feuilles de papier journal ou de tissu. Humidifiez-les légèrement pour les appliquer plus facilement. Déposez des plaques de mousse fraîche sur la couronne en les entourant de fil de pêche en Nylon.



## Garnissage du support

### 3. CRÉEZ DES ATTACHES

Entourez les écailles de la base des pommes de pin d'un fil de fer et effectuez quelques rotations. Conservez 20 cm environ de fil de fer, puis coupez. Procédez de même pour chaque grappe de baies du buisson-ardent.

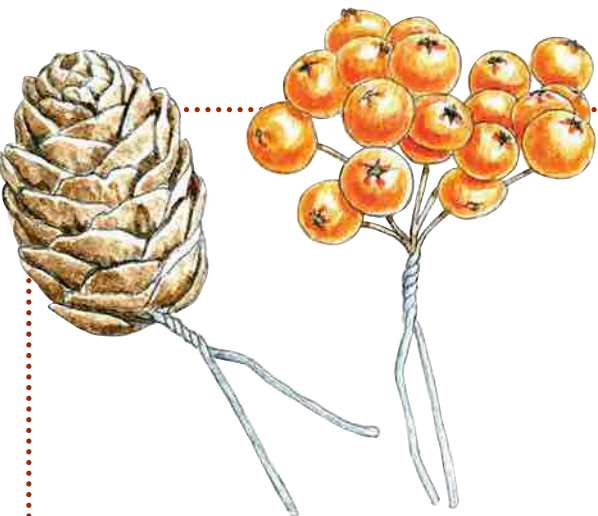
### 4. INSTALLEZ LES ORNEMENTS

Sur la couronne posée à plat, attachez les pommes de pin tous les 10 cm environ avec le fil de fer en entourant le support en mousse. Comblez les vides avec les baies du buisson-ardent en insérant le fil de fer dans la couronne.

### 5. PLACEZ LES AKÈNES

Pour donner de la légèreté à l'ensemble, piquez ici et là des fruits plumeux de la clématite des haies. Afin de conserver à la couronne sa fraîcheur et réhydrater les baies du buisson-ardent, vaporisez de l'eau sur l'ensemble au moins une fois tous les deux jours.

SUSAN BULL/AGENCE MARIE BASTILLE/RUSTICA



S. SCHWARZ/FLORA PRESS/BIOSPHOTO

### ACCUEIL À DOMINANTE ARGENTÉE

Pour confectionner une couronne de bienvenue, les idées ne manquent pas. En automne, les baies et petits fruits sauvages sont légion dans la nature, à l'instar des prunelles. Ces petites prunes de la taille d'une bille sont les fruits de l'épine noire (*Prunus spinosa*), qui recouvrent ses rameaux épineux dès la fin octobre. Une fois coupés, ceux-ci peuvent être cintrés pour **former une couronne élégante d'esprit campagnard**. Elle sera ensuite agrémentée de fragments de branches recouvertes de lichens et de quelques brins de buis. Pour renforcer le côté argenté, atténuer la rigidité des rameaux de l'épine noire et dissimuler ses dards pointus, vous pouvez insérer des branches de calocéphale de Brown (*Leucophyta brownii*), une plante vendue, en automne, au même moment que les bruyères ou les chrysanthèmes, et qui se distingue par son feuillage fin, presque blanc.

# Pour tout savoir sur la taille !

## **Rustica** PRATIQUE

MIEUX VIVRE AU JARDIN ET À LA MAISON

- Savoir quels végétaux tailler, quand et comment bien le faire
- Les bons gestes pour obtenir plus de fleurs et plus de fruits

**30  
ESPÈCES**  
détaillées  
en fiche

**Hiver 2023/2024**

### Je taille mes arbustes et arbres fruitiers



**Cultiver des poireaux**  
LES 12 MEILLEURES  
VARIÉTÉS DU POTAGER



**Desserts aux poires**  
RECETTES FONDANTES  
ET INVENTIVES



**Découvrir l'acupression**  
DES MASSAGES POUR  
SOULAGER LES MAUX



**148  
PAGES**  
de conseils

**En vente dans votre rayon presse**  
et sur [www.laboutiquejardinmaison.fr](http://www.laboutiquejardinmaison.fr)

Ou **scannez** ce QR code



# POIRES D'ANTAN

## secrets de cuisson

*Souvent petites et dures, les poires à cuire se métamorphosent à la cuisson. Elles mijotent entières sans se défaire, ou se conservent transformées.*



Certaines variétés anciennes de poires à chair dure, pierreuse et acre, ne peuvent pas se manger crues. C'est en cuisant qu'elles révèlent leurs atouts et parfums subtils. La chair blanche de 'Blesson' rougit en chauffant. 'Sarteau', petite poire dure et verte, récoltée à 1 000 m d'altitude en Haute-Provence, se déguste confite ou en confiture. 'Martin sec', déjà connue au XVI<sup>e</sup> siècle dans les Alpes, fond en compote, agrémenté un raisiné. La poire 'Curé' se savoure en dessert, pochée dans un sirop vanillé ou un vin rouge épicé de clou de girofle et de poivre. Elle s'accorde à merveille avec le chocolat.



### Harengs

À Boulogne-sur-Mer (62), dont c'est la spécialité, on le mange frais, salé, rôti, saur (fumé), bouffi (non vidé) ou encore en kipper (ouvert et fendu de la tête à la queue).

### Courge 'Butternut'

Sa peau dure enferme une chair un peu sucrée qui se déguste cuite en velouté, confiture, purée et cake.



## Pizza aux poires et au bleu

Pour 4 à 6 personnes

Préparation : 20 min – Cuisson : 20 min

- 250 g de pâte à pizza • 1 cuill. à soupe d'huile
- 1 oignon • 3 cuill. à soupe de fromage blanc
- 2 poires à cuire non traitées • 80 g de roquette
- 1 citron • 130 g de fromage bleu • poivre du moulin

• **Épluchez** et émincez l'oignon. Faites chauffer l'huile dans une poêle, puis suer l'émincé d'oignon pendant 8 min et laissez refroidir. • **Préchauffez** votre four à 180 °C (th. 6). Abaissez la pâte à pizza sur la plaque du four recouverte de papier cuisson. • **Mélangez** le fromage blanc avec 30 g de fromage bleu, l'émincé d'oignon fondu. Étalez ce mélange sur la pâte. • **Lavez** et séchez les poires, coupez-les en lamelles à la mandoline ou au couteau. Arrosez leur chair de jus de citron pour les empêcher de s'oxyder. Répartissez-les sur la pizza. • **Émiettez** le reste de fromage. Poivrez. • **Faites cuire** 10 min à 180 °C (th. 6), puis augmentez à 200 °C (th 6-7) pendant 10 min. Servez avec la roquette.



## Actu gourmande

Nathalie Collin, cheffe de service maison

### OLIVIER ROELLINGER À PÉRIGUEUX

Du 17 au 19 novembre, sous la bannière "Bien manger à tous les âges", l'ancien chef triplement étoilé Olivier Roellinger assure la présidence d'honneur de l'édition 2023 du Salon du livre gourmand à Périgueux (24). Pour cet ardent défenseur des saveurs et des bonnes pratiques culinaires: *"Transmettre le goût d'une cuisine saine à nos enfants, c'est adopter les aliments bruts, bio, locaux, de saison, de circuit court... C'est éviter également les aliments ultra-transformés et lutter contre le gaspillage en réduisant nos déchets."*



BENOÎT TEILLÉ/SP

## C'est nouveau



### FINES BULLES DE FÊTE

Pressée au cœur du Domfrontais, la poire 'Plant de blanc' est l'une des cinquante variétés cultivées à la ferme des Grimaux. Elle donne un poiré fruité et floral d'une élégance remarquable.

**Pacory. L'Idéal, 75 cl, 9 € env.**

### THÉ NOIR BIO

Dégageant des arômes de miel et de fruits mûrs, les fines feuilles torsadées de ce thé noir de Chine supportent plusieurs infusions. Cette boisson s'accorde avec parfaitement avec le foie gras.

**Les Jardins de Gaïa. Honey black, 70 g, 16 € env.**



### POÊLE À TOUT FAIRE

Multifonction avec ses accessoires, cette fabuleuse poêle est aussi sauteuse, cocotte à vapeur, friteuse, moule à pain, à gâteau, plat à four, à tajine...

**Cookut. ø 30 cm, 4,5 l, 160 € env.**



### COFFRET SOUS-BOIS

Avec ces seize ganaches grand cru à la truffe, aux cèpes, trompettes-des-morts et morilles, le grand chocolatier Edwin Yansané ose des accords inédits.

**Edwart chocolatier. Sous-bois, coffret (90 g), 26 € env.**



## Au menu

### SAMEDI

- Mousse de betterave
- Harengs à la thaï
- Choco-cake aux poires entières

### DIMANCHE

- Soupe de légumes
- Pavés d'agneau aux poires et aux citrons confits
- Tarte fine aux pommes

### LUNDI

- Mâche & graines de grenade
- Bolognaise de courge 'Butternut'
- Châtaignes grillées

### MARDI

- Velouté de panais aux poires
- Tourte aux champignons
- Corbeille de raisins

### MERCREDI

- Acras de courge
- Pizza aux poires et au bleu
- Crème végétale

### JEUDI

- Brioche perdue au camembert fondu
- Curry de lentilles et carottes
- Tarte aux poires et aux amandes

### VENREDI

- Bouillon de légumes verts
- Saint-Jacques snackées
- Fromages à croûte fleurie



## La sélection du sommelier

Antoine, membre du comité de dégustation Avenue des vins

En partenariat avec



### Champagne Boude Baudin, cuvée Brut de B, AOC champagne

La robe de ce vin affiche une belle couleur jaune clair aux bulles fines. Au nez, un assemblage de minéralité se révèle par des arômes de fleurs et de fruits exotiques. C'est un champagne élégant et puissant, non dépourvu d'une certaine douceur. La bouche est pleine de vivacité sur des notes d'agrumes et de poire.

**Accord:** à boire avec un lapereau au vin blanc, ou avec une tarte aux poires et amandes.

Cépages: pinot meunier, pinot noir, chardonnay. **Prix: 25 € env.**



### Château Moncets, rouge 2019, AOC Ialande-de-pomerol, Bordeaux

Ce château datant de 1770 porte le nom du général de Moncets. Son millésime 2019, en conversion biologique, offre une robe intense avec un nez expressif sur des arômes de framboise, de cerise et de griotte. La bouche est juteuse avec des notes douces d'épices et des tannins souples.

**Accord:** ce vin, au joli potentiel de garde, se savoure avec des viandes tels des pavés d'agneau aux poires et au citron confit.

Cépages: merlot, cabernet franc. **Prix: 22 € env.**



## Harengs à la thaï

Pour 4 personnes

Préparation: 45 min

Cuisson: 25 min env.

- 4 filets de harengs
- 500 g de pommes de terre à chair ferme
- 2 cuill. à soupe d'huile
- 15 g de beurre
- 250 g de lait de coco
- 2 oignons rouges
- 10 g de gingembre râpé
- 1 cuill. à s. de sauce piment thaï
- 2 brins de coriandre
- 2 poivrons
- 250 g de tomates cerises
- 1 citron vert non traité
- sel • poivre

• **Épluchez** et cuisez les pommes de terre dans l'eau, 20 min à partir de l'ébullition. Égouttez-les. • **Pelez** les oignons rouges et les poivrons. Taillez-les en brunoise. Placez-les dans un saladier. • **Versez** le jus et les zestes du citron vert, la sauce piment thaï, la coriandre ciselée, le gingembre râpé et les tomates cerises coupées. Assaisonnez. Mélangez. • **Réchauffez** les pommes de terre pelées avec le lait de coco dans une casserole. • **Chauffez** l'huile dans une poêle. Saisissez les filets de harengs côté peau 3 min. Terminez la cuisson au beurre. • **Dressez** les filets de harengs dans une assiette. Nappez-les de sauce thaï. Servez avec les pommes de terre.



## Bolognaise de courges 'Butternut'

Pour 4 personnes

Préparation: 15 min

Cuisson: 35 min env.

- 1 courge 'Butternut'
- 400 g de rigatonis (ou spaghettis)
- 450 g de chair à saucisse
- 30 g de beurre
- 4 gousses d'ail
- 15 cl de vin de sauvignon
- 20 cl de lait
- 20 cl de crème liquide
- 200 g de comté
- 1/4 de cuill. à c. de piment
- 1/2 cuill. à c. de graines de fenouil
- sel • poivre du moulin

• **Pelez** et coupez la courge 'Butternut', enlevez les graines, coupez la chair en cubes. Faites revenir la chair à saucisse 5 min à feu moyen avec les graines de fenouil. • **Laissez fondre** le beurre dans une sauteuse. Ajoutez les gousses d'ail pelées et émincées et les cubes de courge 'Butternut'. • **Versez** le sauvignon. Mélangez. Incorporez le lait, la crème et le piment. Poivrez. • **Portez** à frémissement pendant 20 min environ. Réservez 3 ou 4 cuill. à soupe de courge cuite. Écrasez ou mixez le reste dans la sauteuse. • **Ajoutez** la chair à saucisse. Réservez au chaud. • **Cuisez** les rigatonis dans une grande casserole d'eau bouillante salée environ 8 min (pour un résultat al dente). • **Réservez** 1 tasse d'eau de cuisson. Égouttez les rigatonis, ajoutez-les dans la préparation avec un peu d'eau de cuisson des pâtes et les cubes de courge. • **Parsemez** les 3/4 du comté en copeaux. Mélangez jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Servez avec le reste du comté râpé.



## Choco-cake aux poires entières

Pour 6 personnes

Préparation: 30 min

Cuisson: 40 min env.

- 150 g de chocolat noir
- 10 cl de ganache (facultatif)
- 120 g de beurre mou
- 120 g de sucre
- 80 g de poudre d'amandes
- 40 g de farine
- 4 œufs
- 3 petites poires à cuire
- 1 citron
- 5 cl de crème liquide
- 1 cuill. à soupe de cacao amer
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel

• **Préchauffez** votre four à 180 °C (th. 6). Épluchez les poires en laissant la queue. • **Citronnez-les.** Faites fondre le chocolat coupé en morceaux avec la crème au bain-marie. • **Tamisez** ensemble la poudre d'amandes, la farine, le cacao, la levure et le sel. • **Fouettez** le beurre et le sucre dans un saladier. Ajoutez les œufs un à un en fouettant bien. • **Incorporez** le mélange d'ingrédients secs. • **Chemisez** un moule à cake de papier cuisson. Versez un fond de pâte, enfoncez les poires, puis remplissez de pâte. • **Enfournez** 40 min. Laissez tiédir pour démouler. • **Démoulez** le gâteau tiède, puis laissez-le refroidir. Nappez de ganache



## Velouté de panais aux poires

Pour 4 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 30 min env.

- 450 g de panais
- 1 pomme de terre à chair farineuse
- 2 poires à cuire
- 1 poire 'Comtesse de Paris'
- 1 oignon
- 50 g de noisettes concassées
- 80 cl de bouillon de légumes
- 50 g de mimolette râpée
- 1 cuill. à soupe d'huile d'olive
- sel • poivre du moulin

• **Lavez** et pelez les panais. Brossez la pomme de terre pour ôter la terre et épluchez-la. • **Pelez** les poires à cuire, ôtez le cœur avec les pépins. • **Coupez** en morceaux la pomme de terre, les panais et les poires. Pelez et émincez l'oignon. • **Faites-le suer** 4 min dans un faitout avec l'huile d'olive, ajoutez les poires et les légumes. • **Mouillez** avec le bouillon, ensuite, portez à ébullition. Couvrez et laissez mijoter à frémissement pendant 30 min. Vérifiez la cuisson. • **Mixez** la préparation en ajoutant la mimolette râpée. Salez et poivrez. • **Lavez** la poire 'Comtesse de Paris', essuyez-la et coupez-la en lamelles. Répartissez le velouté dans des bols, déposez des lamelles de poires et parsemez de noisettes concassées.



## Pavés d'agneau aux poires et citrons confits

Pour 4 personnes

Préparation : 25 min

Cuisson : 20 min

- 2 poires 'Curé' ou 'Martin sec'
- 4 pavés d'agneau
- 2 citrons non traités
- 200 g de roquette
- 4 morceaux de sucre
- 4 cuill. à soupe d'huile d'olive
- fleur de sel • poivre du moulin

• **Zestez** les citrons en prenant soin de retirer le zist blanc. Pressez leur jus. • **Rincez**, pelez et coupez les poires en bâtonnets. Réservez ceux-ci dans la moitié du jus des citrons pour éviter qu'ils ne noircissent. • **Mettez** les zestes dans une petite casserole avec le sucre et le reste du jus de citron. Couvrez d'eau à hauteur. • **Faites confire** 10 min à feu doux. Laissez refroidir dans la casserole. • **Chauffez** l'huile d'olive dans une poêle. Colorez à feu vif pendant 2 min de chaque côté, les pavés d'agneau puis laissez-les cuire durant 6 à 8 min à feu doux pour une cuisson rosée. Salez à peine, poivrez au moulin. • **Dressez** les pavés recouverts de zestes de citron et de bâtonnets de poire. • **Disposez** autour la roquette lavée et séchée. Arrosez les pavés de sirop de cuisson.



## Tarte aux poires et aux amandes

Pour 6 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 50 min

- 250 g de pâte brisée
- 5 ou 6 petites poires
- 1 gousse de vanille
- jus de citron
- 80 g de poudre d'amandes
- 60 g de sucre glace
- 60 g de sucre semoule
- 1 cuill. à s. de fécule de maïs
- 60 g de beurre mou + moule
- 1 œuf
- pralin (facultatif)
- 20 g d'amandes effilées

• **Pelez** les poires, fendez-les, ôtez le cœur avec les pépins. Mettez-les dans une casserole avec le sucre semoule, la gousse de vanille fendue et grattée, le jus de citron et 60 cl d'eau. • **Portez** à ébullition et laissez cuire 20 min env. à frémissement. Laissez refroidir dans le sirop. • **Égouttez** les poires cuites. Préchauffez votre four à 200 °C (th. 6-7). • **Cassez** l'œuf dans un saladier, ajoutez le beurre mou en dés, le sucre glace et la fécule de maïs et travaillez. Fouettez pour obtenir une crème lisse. • **Incorporez** la poudre d'amandes. Découpez les demi-poire en tranches sans détacher les lamelles les unes des autres. • **Garnissez** de pâte un moule à tarte, préalablement recouvert de papier cuisson. • **Versez** la crème frangipane dans le fond du moule et étalez-la bien uniformément. Déposez les demi-poire en écartant les lamelles et en les posant en couronne sur la crème. • **Saupoudrez** de pralin. Enfourez pendant 30 min. Décorez d'amandes effilées.



WIKIMEDIA COMMONS

### UNE HUILE DE MER

Connaissez-vous le ximénia (*Ximenia americana*), un arbre qu'on rencontre dans presque toutes les zones côtières tropicales ? Ce prunier de mer, comme on l'appelle en Nouvelle-Calédonie, renferme dans ses fruits une huile réputée nourrir et faire briller les cheveux secs ou ternes et discipliner les frisottis. L'huile de cette prune aide aussi à maintenir l'hydratation des peaux sensibles, les laissant souples et veloutées. Issue d'une filière responsable, elle se trouve désormais en vente dans le commerce.

### DÉODORANT GEL À L'HAMAMÉLIS

Confectionnez un déo-gel aux propriétés purifiantes et régulatrices. Dans un bol résistant à la chaleur, transférez 44 ml d'hydrolat d'hamamélis et 3 g de arrow-root. Faites chauffer l'ensemble au bain-marie en mélangeant jusqu'à obtenir un gel fluide. Ajoutez 10 gouttes d'HE de fragonia (*Agonis fragrans*), 5 gouttes d'HE de palmarosa (*Cymbopogon martinii*) et 6 gouttes de Naticide (conservateur). Mélangez puis transvasez dans un flacon roll-on de 50 ml.

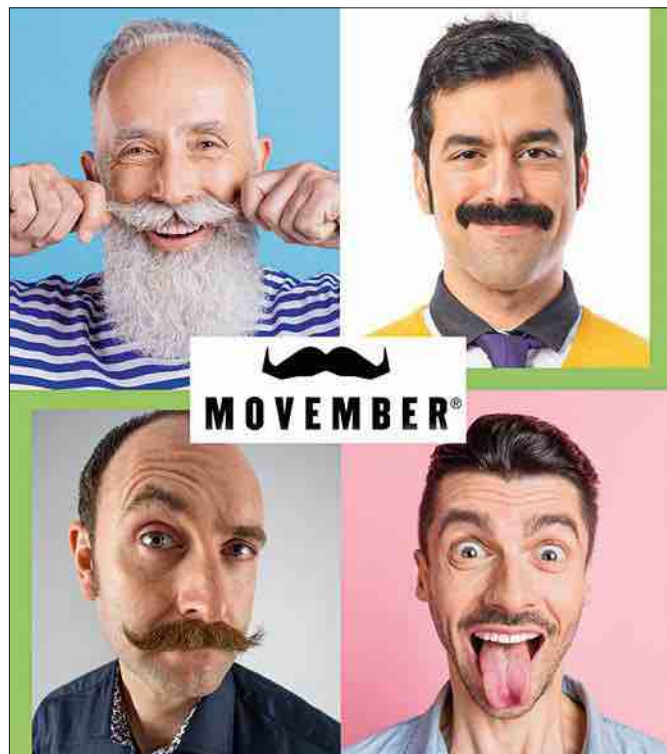
## MOVEMBER campagne de santé moustachue

*En novembre, le port de la moustache est recommandé pour participer à la lutte contre les maladies masculines.*

C'est le pendant masculin d'Octobre rose : Movember est une campagne de sensibilisation du public aux maladies masculines, tels que les cancers de la prostate et des testicules. Le mot-valise est construit à partir du "m" de *mustache* (moustache), terme anglais puisque le mouvement est né en Australie, et de *November* (novembre). Le principe est de se laisser pousser une moustache qui suscite la curiosité et amène à discuter de santé masculine. Des collectes de fonds pour la recherche sont également organisées. Depuis 2003, Movember a financé plus de 1250 projets autour de la santé masculine.

### Personnes à risques

Le risque de cancer de la prostate augmente avec l'âge, et un homme dont le père ou le frère a développé la maladie est exposé à deux fois plus de risques de la contracter. Pour ce qui est du cancer des



SHUTTERSTOCK

testicules, il est conseillé de pratiquer l'autopalpation une fois par mois : si la taille et le poids changent, consultez. Movember s'attache aussi à la question de la santé

mentale, notamment à la prévention des suicides. La campagne invite à repérer les signes chez ses proches – insomnie, perte d'appétit, évitement des relations sociales, etc.

## Appuyez sur le champignon



SHUTTERSTOCK

Voilà un aliment à ajouter dans votre assiette au cours de la saison froide : le champignon de Paris apporte en effet de la vitamine D, un élément indispensable à la santé osseuse et à l'immunité. Or nous en manquons en hiver, puisque c'est l'exposition au soleil qui pousse notre corps à en fabriquer. D'ailleurs, comme nous, le champignon de Paris a besoin de lumière pour synthétiser cette vitamine : avant de le consommer, entreposez les barquettes de préférence en dehors du réfrigérateur. Cet aliment est également riche en fibres insolubles qui stimulent le transit intestinal.

# Abonnez-vous à Rustica

Et recevez  
chaque semaine  
le **MAGAZINE N°1**  
**DU JARDINAGE**  
au naturel

2 ans - 100 numéros  
**149,90 €**  
au lieu de 292 €\* en kiosque



Soit  
**48%**  
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/ABORU2811**



**0 806 000 465**

Service gratuit  
prix appel

indiquez le code **PRU2811T**

### Oui, je m'abonne à Rustica



#### 2 ANS - 149,90 €

au lieu de 292 €\* en kiosque soit **48% de réduction**.  
Je recevrai **Rustica pendant 2 ans** (100 numéros  
dont 4 numéros doubles + 28 carnets pratiques) en  
versions papier et numérique.



#### 1 AN - 89,90 €

au lieu de 146 €\*\* en kiosque soit **38% de réduction**.  
Je recevrai **Rustica pendant 1 an** (50 numéros  
dont 2 numéros doubles + 14 carnets pratiques) en  
versions papier et numérique.

#### JE CHOISIS MON MODE DE PAIEMENT :

- Je règle par **chèque bancaire** à l'ordre de Rustica
- Par carte bancaire / PayPal sur le site internet  
**abo.rustica.fr/ABORU2811**  
(4x sans frais possible avec **PayPal**)

### Mes coordonnées : M ☐ Mme ☐

Nom :

Prénom :

Adresse :

Code postal :

Ville :

Tél. fixe :

Mobile :

E - mail :

POUR ACCÉDER À LA VERSION NUMÉRIQUE INCLUSE DANS VOTRE ABONNEMENT, renseignez votre e-mail ci-dessous :

☐ **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



Frais de port  
offerts en France  
métropolitaine



Gestion de votre  
abonnement en ligne  
à tout moment

Offres valables jusqu'au 31/12/2023 pour les nouveaux abonnés en France métropolitaine. \*292 € = prix de vente en kiosque pour 2 ans de Rustica. \*\*146 € = prix de vente en kiosque pour 1 an de Rustica. 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 la mise en place et le suivi de l'abonnement souscrit ainsi que pour l'envoi des courriers ou e-mails de réabonnement. Elles sont destinées à être utilisées par RUSTICA et les prestataires techniques de RUSTICA afin de permettre la bonne réception du magazine et d'assurer le service client. Ces données peuvent être transmises à des tiers pour de la prospection commerciale par voie postale. 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](http://www.rustica.fr/chartepdp)

## DÉPANNAGE SUR AUTOROUTE

Sur une autoroute ou une route express, sachez qu'un dépannage ne peut être effectué que par un professionnel agréé par les pouvoirs publics, à des tarifs fixés par arrêté. Le dernier en date établi à 144,52 € le montant du forfait pour le dépannage d'un véhicule léger de moins de 3,5 t, incluant un déplacement aller-retour avec réparation d'une durée maximale de 30 min. En cas de remorquage, comptez 144,52 € de plus (178,70 € pour un véhicule de plus de 1,8 t). Il convient d'ajouter un surcoût de 50 % si l'appel a été passé entre 18h et 8h ou un samedi, un dimanche ou un jour férié.



## GARAGISTE ET GARDIENNAGE

Laisser un véhicule chez un garagiste pour une réparation ou un devis peut engendrer des frais de gardiennage. Le 18 avril 2023, la Cour de cassation a estimé que ces frais sont dus, car ils sont l'accessoire du devis initial. Dans cette affaire, un artisan taxi avait laissé plusieurs mois son véhicule au garage et demandait la prise en charge des réparations par la garantie constructeur. Le garagiste lui a réclamé 159,50 € par jour de gardiennage.



Novembre, mois sans tabac depuis 2016.

PHOTOS: SHUTTERSTOCK

## MÉGOTS, n'en jetez plus !

À l'occasion de la 8<sup>e</sup> édition du Mois sans tabac, les fumeurs sont invités à cesser de polluer leur corps et, à défaut, de souiller l'environnement.

**L**e mégot est le premier déchet mondial. En France, 40 milliards sont jetés tous les ans, dont 38 % finissent dans la nature, risquant d'être avalés par les oiseaux ou les poissons. Dans les océans, 40 % des déchets collectés sont des mégots, or, un seul d'entre eux pollue jusqu'à 500 l d'eau ! En forêt, ils sont responsables de 10 % des incendies. Chaque année en novembre, la campagne

du Mois sans tabac propose aux fumeurs l'aide de spécialistes pour se sevrer, mais traite aussi de mégots.

### Dépollution générale

Si le fumeur ne s'engage pas encore dans un sevrage, il peut s'équiper d'un cendrier de poche (on en trouve dans le commerce), mais il peut aussi réutiliser un ancien paquet de cigarettes rigide ou une boîte en métal type boîte

à bonbons, à tapisser de papier aluminium et à saupoudrer de bicarbonate de soude, pour limiter les odeurs. Saluons l'initiative de l'entreprise TchaoMégot qui a implanté plus de 400 bornes de collecte en France, dans les gares SNCF par exemple : les mégots récupérés sont dépollués et sont transformés en une nouvelle matière isolante exploitable dans le bâtiment et le rembourrage textile.

## Louer un jardin, une piscine, etc. ....

Vous vivez en appartement ou dans une maison sans espace extérieur et vous avez envie de verdure pour organiser une fête ou simplement vous détendre ? Vous pouvez louer un jardin ou une terrasse pour quelques heures ou quelques jours et même un potager à l'année. Le coût dépendra de la localisation, de la taille du jardin ainsi que des équipements proposés (barbecue, piscine, spa...). Il faut compter de quelques dizaines à quelques centaines

d'euros en fonction des prestations. Pour la location d'un potager à l'année, des entreprises spécialisées, des associations et certaines communes proposent des terrains pour quelques dizaines d'euros par mois. Dans tous les cas, vous devrez signer un contrat de location qui précisera l'adresse du lieu, ses équipements, la durée du contrat (déterminée ou non) et les éventuelles restrictions d'usage (troubles du voisinage, nuisances sonores, etc.).

# MAL DES TRANSPORTS pour nos quadrupèdes aussi

À bord d'un véhicule, les animaux peuvent, eux aussi, se sentir mal.  
Pour minimiser leur inconfort, avez-vous pensé à l'homéopathie ?

**T**out comme les humains, chats, chiens et NAC peuvent être sujets à la cinétose. Voyager en voiture devient alors un calvaire pour vos compagnons à quatre pattes qui peuvent avoir des nausées, des vomissements voire des diarrhées ou des mictions. Halètements, tremblements, gémissements, miaulements, salivation excessive : voilà des signes qui traduisent un malaise !

## Granules alléchants

Outre les antivomitifs classiques, il existe des solutions naturelles pour réduire les symptômes. L'approche homéopathique présente plusieurs avantages : elle ne fait encourir à l'animal ni effets secondaires, ni interactions médicamenteuses connues. Cette méthode "douce" aide à soulager divers symptômes psychologiques (peur, stress, anxiété) et physiques (hyper-salivation, nausées, etc.). Les granulés homéopathiques

*Le problème de la cinétose concerne principalement les jeunes chiens.*



SHUTTERSTOCK

sont faciles à administrer et peuvent même être dilués. N'hésitez pas à renouveler la prise toutes les heures au cours du trajet. Mais, pour une véritable efficacité, ne

pratiquez pas l'automédication ! Seul un vétérinaire pourra prescrire le ou les remèdes adaptés et la posologie en fonction des symptômes spécifiques de l'animal !

## Safari-photo en Haute-Marne

Le 26<sup>e</sup> Festival international de la photo animalière et de nature de Montier-en-Der (en Haute-Marne, près de Saint-Dizier) se tient du 16 au 19 novembre 2023. Ce rendez-vous incontournable des amoureux de la photographie de faune, de flore et de paysages nous fait voyager tout autour de la planète. La manifestation est également un lieu d'échanges et de débats sur l'indispensable préservation de la biodiversité et autres grandes questions

environnementales. Le programme comprend, à côté des expos photographiques, des conférences, des projections, des ateliers, des rencontres avec des photographes renommés et des sorties sur le terrain. Y est organisé un concours très réputé, après celui de la compétition anglaise (Wildlife Photographer of the Year), auquel participent des photographes du monde entier. À noter : le village des marques permettra aussi de découvrir les nouveautés en matériel photo.



THE GRANGER COLL. NY/ARTIMAGES/PHOTO12

## STUBBY, LA BÊTE DU 11-NOVEMBRE

Seul chien promu au grade de sergent de l'armée des États-Unis, Stubby (né en 1915-1916) est considéré comme le toutou le plus décoré de la Première Guerre mondiale. Il compte à son actif : 17 batailles, 14 distinctions militaires (dont la Purple Heart et la Médaille de Verdun) pour ses actes de bravoure et la capture d'un espion allemand qui vaudront à ce chien de "race incertaine" son grade et l'entrée dans la légende des chiens soldats héros ! Son histoire débute en 1917 sur le campus de l'université de Yale où des soldats s'entraînent avant de partir sur le front en Europe. Recueilli par le caporal John Robert Conroy, il devient la mascotte du 102<sup>e</sup> régiment d'infanterie US alors qu'il n'est encore qu'un chiot. Embarqué clandestinement par son maître, il se retrouve dans les tranchées du nord de la France. Outre le réconfort que sa présence apporte aux soldats de son unité, Stubby se montre capable de les prévenir des attaques au gaz moutarde, de l'arrivée des obus, et de retrouver des blessés dans le *no man's land*. Après 18 mois passés sur le front, Stubby rentre aux États-Unis en héros. Il s'y éteint en 1926.



Les tranchées de Vimy (62), où les soldats canadiens se sont illustrés du 9 au 12 avril 1917.

## EN SOMME ET MEUSE, la guerre et les forêts

*La nature a repris ses droits sur les théâtres de guerre dévastés par le premier conflit mondial. Rendons-nous sur ces lieux de mémoire désormais verdoyants et fleuris.* ❖ CORINNE VILDER

**D**epuis les commémorations du centenaire de la Grande Guerre, les hauts lieux du plus terrible affrontement du début du **xx<sup>e</sup>** siècle connaissent un regain d'intérêt. À l'instar des Britanniques qui, dès les années 1920, vinrent sur les champs de bataille par l'intermédiaire de Thomas Cook, le premier voyageur de l'après-guerre, les familles françaises explorent à présent les musées, découvrent la solennité des cimetières militaires et viennent embrasser du regard des paysages mémoriels qui s'ouvrent au pied de gigantesques nécropoles. Ils font

ainsi *"un bon usage du passé qui éclaire l'avenir"*, comme y invitent les historiens.

La Meuse étire son cours tranquille au pied de Verdun (55), ancienne place fortifiée. La ville haute et son petit air de campagne méritent qu'on s'y perde au gré de rues calmes et de places arborées.

### Sentiers de la paix

La porte Chaussée, au bâti médiéval, est un passage qui conduit à l'imposant Monument à la victoire, dont la crypte, 73 marches plus bas, recense les 300 000 fiches des soldats récompensés de la médaille de Verdun. Proche de

la cathédrale, au remarquable cloître, les beaux bâtiments de l'ancien palais épiscopal logent une bibliothèque d'étude et, depuis 1990, le Centre mondial de la paix, des libertés et des droits de l'homme. Près de la rivière, la Citadelle souterraine a servi de poste de commandement, de base de ravitaillement et de refuge. Une nouvelle scénographie et une expérience de réalité augmentée sont proposées au visiteur (à partir de 8 ans) : équipé d'un casque et de lunettes, il monte à bord d'un wagonnet pour "revivre" le quotidien des soldats de l'arrière. Les Poilus de Verdun,

en face, est un musée qui met en scène la collection personnelle de Camille Tridon, notamment des photographies et dessins pris sur le vif... Ce passionné propose aussi des objets à la vente dans sa boutique La Tranchée du poilu.

Porte Chaussée, Verdun.



## JARDINS PACIFICATEURS

Des créations paysagères proches des sites de mémoire de la ligne de front, dans les Hauts-de-France, le Grand-Est et la Belgique, aux couleurs des nations meurtries dans le conflit, comptaient parmi les missions du centenaire de la Première Guerre mondiale. *“Nous avons cherché ce qui, au-delà des commémorations, pouvait laisser une trace.*

*Les jardins, qui sont espaces de beauté, bien-être, retrouvailles, font écho à chaque mémorial. Ils sont petits, simples et fragiles. Ils sont le pendant des architectures mémorielles qui s’érigent dans leur monumentalité”,* souligne Nathalie Vallée, directrice au sein de l’association Art & Jardins Hauts-de-France à l’origine de ce projet inédit. Chaque jardin de la paix est né d’un appel à candidature lancé auprès d’artistes du pays concerné. Ensuite, un jury d’experts du paysage, d’institutions et de mécènes a sélectionné les lauréats. En offrant une approche différente et complémentaire, ils permettent au visiteur de prendre un temps de réflexion sur l’histoire.

PHOTOS : YANN MONEL/JARDINS DE LA PAIX/SP



1



2



3



4



5



6

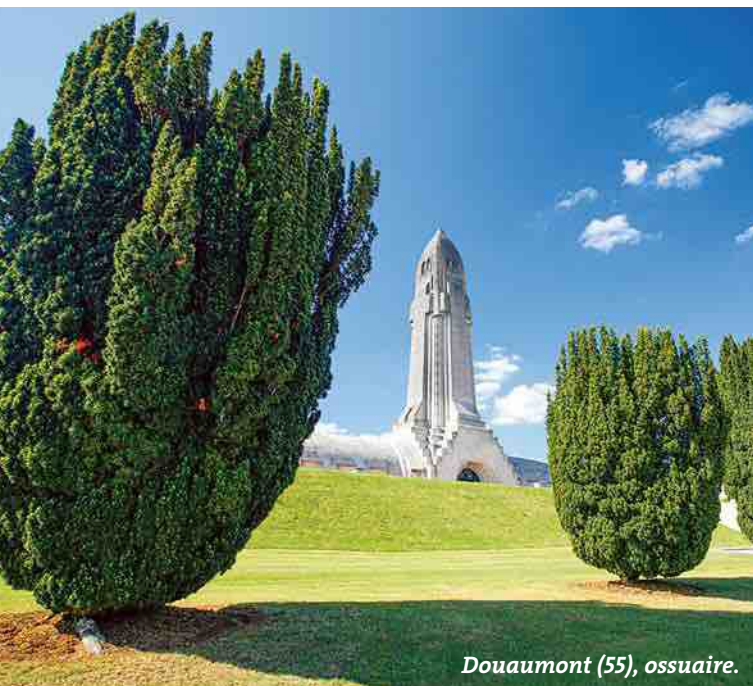


7



8

1. Jardin de la paix (JDP) allemand, à Craonne (02).
2. JDP d'Écosse, à Arras (62).
3. JDP franco-britannique de Flesquières (59).
4. JDP tchèque et slovaque de Vouziers (08).
5. JDP franco-allemand de Compiègne (60).
6. JDP du Pays de Galles, à Thiepval (80).
7. JDP de la Nouvelle-Zélande, au Quesnoy (80).
8. JDP français de Passchendaele (Belgique).



Douaumont (55), ossuaire.

“La guerre a saisi le pays  
et ne l’a plus lâché.”

La Tranchée de Calonne de Michel Bernard (2018).

À partir du parc Japiot, le chemin de halage a été aménagé pour les randonneurs. Un parcours d’une dizaine de kilomètres conduit jusqu’aux champs de bataille.

## Orage d’acier

Au cœur de la forêt domaniale, les vestiges de “l’enfer de Verdun” (305 000 tués et disparus et 400 000 blessés en 1916), sont encore visibles. Comptez une demi-journée pour découvrir les sites majeurs de l’immense bataille : le Mémorial, aux exceptionnels dispositifs audiovisuels ainsi que pédagogiques ; le fort de Douaumont ; celui de Vaux ; et la fortification de Froideterre. Cette visite permet de suivre l’exposition-parcours “Destins de Verdun” qui se tient jusqu’au 28 avril 2024. Celle-ci présente les récits sonores de vingt

personnes de la génération 14-18 contés par des voix célèbres (Omar Sy, Christophe Malavoy...). Peut-être aurez-vous la chance de voir, le 11 novembre, l’arrivée de la Flamme sacrée au Mémorial, après son embrasement sous l’Arc de triomphe, à Paris (75), au moment de la Toussaint.

## Étapes mémorielles

Si Verdun est l’épicentre du choc entre l’Allemagne et la France, la guerre voit s’affronter, sur le front de la Somme, dès 1916, des troupes d’une vingtaine de nationalités. Entre le 1<sup>er</sup> juillet et le 18 novembre sont tués plus de 400 000 soldats.

“Dans les champs de Flandre, les coquelicots...” : ce premier vers du poème *In Flanders Fields* du lieutenant-colonel canadien John McCrae a été écrit en mémoire d’un ami



Mémorial terre-neuvien de Beaumont-Hamel.

soldat mort à Ypres, en Belgique. La fleur rouge des prairies, symbole de tous les soldats du Commonwealth (pour les Français, le bleuet et pour les Allemands, le myosotis – voir encadré page suivante) est le fil d’Ariane du Circuit du souvenir (92 km). Il est balisé de Péronne (80) jusqu’à Albert, et passe par le Musée et mémorial sud-africain de Longueval ou encore le Mémorial terre-neuvien de Beaumont-Hamel : une enclave canadienne dominée par le célèbre caribou et qui a conservé son réseau de tranchées aménagées en un long parcours de 30 ha.

## Jardins évocateurs

À Péronne, ville libérée le 1<sup>er</sup> septembre 1918 par les Australiens, les vestiges du château médiéval abritent l’Historial de la Grande Guerre, un musée d’histoire comparée des trois principales nations européennes combattantes : l’Allemagne, la France et la Grande-Bretagne. Depuis 2018, les douves accueillent le jardin d’Eutychia, ou Jardin de la paix irlandais et nord-irlandais (voir encadré p. 41).

Le bourg d’Albert, aux maisons de briques rouges Art déco, symbole de la reconstruction d’un territoire

détruit à 90 %, invite à la découverte de sa basilique Notre-Dame-de-Brebières (1895), à la vierge dorée, au jardin à l’anglaise traversé par l’Ancre, aux spécialités gourmandes à base de coquelicot ou encore à la dégustation de la gaufre d’Albert, que l’on achète au Panier de Louise, une charmante boutique du centre-ville.

## Paysagistes anglais

Sur le Circuit du souvenir alternent de paisibles paysages agricoles et boisés et de solennels cimetières militaires et monuments qui gardent le souvenir des



Jardin de la paix irlandais, à Péronne (80).



Mémorial  
franco-britannique  
de Thiepval (80).

W. TOURETTE/CORBIS



Jardin de la paix anglais  
"Pax Dryades", Thiepval.

soldats tombés au cours de cette apocalypse. Ces lieux témoignent aussi d'une recherche esthétique spécifique à chaque nation honorant ici ses enfants. Dès la fin des hostilités, ces missions ont été menées par des architectes, des sculpteurs et des jardiniers de premier plan. La paysagiste anglaise Gertrude Jekyll (1843-1932) fut la première conseillère en horticulture de la Commonwealth War Graves Commission (CWGC), institution chargée depuis 1917, et encore de nos jours, de l'entretien des cimetières et des mémoriaux.

Au mémorial de Thiepval, qui s'élève à 45 m de hauteur (c'est le plus grand site du monde commémoratif du Commonwealth), les jardiniers peaufinent cet héritage mémoriel avec des plantes basses pour ne pas salir chaque stèle, en fleurissant les tombes à chaque saison, gardant un rythme d'une même plantation qui se répète toutes les quatre ou huit sépultures avec des variations de couleurs très vives et

très graphiques. Cet automne, les asters, sedums, polygones... côtoient un rosier aux fleurs rouge vif qui rappelle le coloris du coquelicot.

### Artois, 106 ans après

Plaines et collines d'Artois furent le théâtre de la terrible bataille d'Arras, entre le 9 avril et le 16 mai 1917, qui engagea des troupes du Commonwealth contre les positions allemandes. Un peu à l'écart du centre-ville d'Arras (62) et de ses deux places reconstruites dans le style flamand, visitez la Carrière Wellington, où 500 tunneliers venus de Nouvelle-Zélande creusèrent pour se rapprocher des lignes ennemies.

Après ce voyage souterrain, à partir du mémorial de Vimy au panorama sur les terrils, le parcours des champs de bataille conduit vers le cimetière allemand de Neuville-Saint-Vaast (62), site de mémoire arboré selon la mythologie germanique, puis, près de Lens, vers l'imposante nécropole Notre-Dame-de-Lorette, en haut d'une colline.

### LA FLEUR AU FRONT

"Partir la fleur au fusil!", l'expression met en image le courage et l'enthousiasme du soldat. Mais c'est à partir des premières batailles de la Grande Guerre que les fleurs évoqueront plus directement le sacrifice des hommes. Avant 1914, certaines fleurs symbolisaient déjà la guerre. C'est le cas du myosotis, *Vergissmeinnicht* en allemand (littéralement: "ne m'oublie pas"), en référence au soldat parti loin de son foyer. Aujourd'hui, le coquelicot, ou *poppy* des armées du Commonwealth, est omniprésent sur tous les sites funéraires. On le doit à une enseignante américaine, Moina Michael (1869-1944). En 1918, cette jeune femme travaille en France et a l'idée de recueillir des fonds pour les anciens combattants en vendant des coquelicots artificiels en hommage au canadien John McCrae, mort de ses blessures en janvier 1918 (voir p. 42). Le bleuet devient véritablement l'emblème floral des armées françaises à la fin de la guerre. En 1920, une initiative débouche sur la fabrication par les grands blessés parisiens de petites fleurs en tissu symbolisant la terre de France, où reposent les combattants.



L'association du Bleuet  
de France recueille  
des fonds dès 1934.

M. FELCKERT/IMAGEBROKER/PHOTONISTOP



Ouverture de la Foire grasse le **18 novembre** sous la halle Georges-Brassens et place Thiers. De 8 h à 12 h 30. Gratuit. Tél. : 03 55 24 08 80 ou [www.brive-tourisme.com](http://www.brive-tourisme.com)

La célèbre vente aux enchères des vins des Hospices de Beaune, qui a lieu **du 17 au 19 novembre**, est aussi l'occasion d'un grand week-end de

Les 36<sup>es</sup> Journées de l'arbre, de la plante et du fruit réunissent, **les 18 et 19 novembre**, plus de 180 exposants autour de 2 thèmes : les Cucurbitacées et le kiwi. Expositions, conférences, ateliers et dégustations de 9 h à 19 h. Tarif : 6 €. Tél. : 06 65 03 70 32 ou 07 49 64 89 86 ou [www.dimanchesverts.org](http://www.dimanchesverts.org)

La 34<sup>e</sup> Foire aux plantes, arbres, arbres fruitiers anciens et produits régionaux se déroule **le dimanche 19 novembre**. De 8 h 30 à 18 h 30, Espace Pierre-de-Coubertin. Entrée gratuite. Tél. : 05 6213 43 00 ou [www.cornebarrieu.fr](http://www.cornebarrieu.fr)

Réputé pour son Festival des jardins, le domaine, rebaptisé pour l'occasion Chaumont-Photo-sur-Loire, présente les œuvres d'artistes-photographes

Le salon Naturabio propose de retrouver forme et équilibre, **du 24 au 26 novembre**. Des animations sur l'alimentation bio et l'habitat sain vous y attendent. Grand Palais. De 10 h à 19 h. Tél. : 0145 56 09 09. Entrée gratuite à télécharger sur : [www.salon-naturabio.com](http://www.salon-naturabio.com)

La gourmandise est au rendez-vous du salon Saveurs et Terroirs qui investit, **du 24 au 26 novembre**, le parc des Expositions. Cours de cuisine, démonstrations de chefs et ateliers de dégustations. De 10h à 22h, tarif : 5 €. Tél. : 0479 62 22 80 ou [www.saveursetterroirs.com](http://www.saveursetterroirs.com)

L'association Flore et Art organise, **le 18 novembre**, la Fête des plantes et des produits du terroir en présence de 80 exposants. Espace des Bizais. Ouvert de 9 h 30 à 18 h. Informations au tél. : 05 49 47 66 71.



Incontournable pour tous les amateurs de gastronomie et de découvertes culinaires, le salon Saveurs & terroirs se tient, **du 17 au 19 novembre**, au centre Expo Congrès. À cette 22<sup>e</sup> édition, assisteront une centaine de producteurs azuréens, italiens, suisses.... De 10 à 19 h, tarif : 5 €. Tél. : 04 93 93 64 64 ou [www.saveurs-terroirs-mandelieu.com](http://www.saveurs-terroirs-mandelieu.com)



*Chaumont-sur-Loire* (41).

# Petites annonces Rustica

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

**TUTEUR CAGE MODULABLE**  
*La plante pousse librement sans attache !*

Idéal pour tomates, haricots, courges, plantes grimpantes.



**IRISO**

[www.iriso.fr/boutique](http://www.iriso.fr/boutique)

**MAISONS PAS CHÈRES**

[www.transaxia.fr](http://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](mailto: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](http://fourgrandmere.com)

**SERRES TUNNELS**  
SERRES EN VERRE

**ABRIS de STOCKAGE**

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

**Crysland**

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](http://www.serre-de-jardin-crysland.com)

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

Adresser lettre de motivation à : [Leonard.campagne@gmail.com](mailto: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

**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](mailto:contact@komat.fr)

**[www.komat.fr](http://www.komat.fr)**

**FILETS DE VOLIERES**  
Mailles 14, 22, 35, 60 et 125 mm

**FILETS DE PROTECTION**  
Piscines, habitations, cultures, sports, chantiers

**FILETS DE PECHE ET CHASSE**  
Tromails, sennes, panes, 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](http://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.

## 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](mailto: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



Éric  
Costan



F. STRAUSS/BLOSPHOTO

**Sauver le laurier-rose**  
"J'ai dû rabattre mon laurier-rose, âgé de 28 ans, qui fleurissait peu. Depuis, il rejette. Puis-je le rempoter ?" *Marianne C. (courriel)*

Un laurier-rose se rempote au début du printemps lorsqu'il développe de nouvelles pousses. Tant qu'il est jeune, offrez-lui chaque année une nouvelle potée d'un diamètre un peu plus grand. Puis, rempotez tous les deux ou trois ans dans un contenant adapté à ses dimensions. Âgé de 28 ans, votre laurier-rose doit être rempoté dans un grand contenant. S'il est volumineux et lourd à transporter, retirez la terre en surface sur 5 cm de profondeur voire plus, si vous ne parvenez pas à atteindre les racines. Remplacez le vieux substrat par un mélange de compost et de terre de jardin, ou un terreau enrichi, et un

engrais organique dit "longue durée". Le laurier-rose en pot supporte de petites gelées jusqu'à  $-2^{\circ}\text{C}$ , mais en cas de gel plus important avoisinant les  $-5^{\circ}\text{C}$ , emmitoufflez-le d'un voile d'hivernage. En dessous, hivernez-le dans une pièce non chauffée, autour de  $10^{\circ}\text{C}$ . **HF**

**Romarin tout sec**  
"Mon romarin sèche, puis s'étiole. Est-il adapté au temps sec ?" *Clara B. (courriel)*

Le romarin n'aime pas l'humidité en hiver, car il est sensible au botrytis (*B. cinerea*), une maladie qui provoque le brunissement des rameaux, qui se dessèchent par temps pluvieux et froid. Si un sol drainé évite l'excès d'eau au niveau des racines, il n'empêche pas les pluies froides sur le feuillage en hiver. Ce champignon attaque davantage les romarins imposants et âgés, installés parmi d'autres plantes, qui leur font de l'ombre ou conservent le sol humide. Cet arbuste préfère vivre seul dans un milieu aéré, au pied d'un mur exposé en plein soleil. Afin d'éviter la propagation du brunissement des rameaux, coupez les branches mortes et supprimez les mauvaises herbes à son pied. Ne le paillez pas avec de la matière organique de type bois raméal fragmenté (BRF). Ne l'arrosez quasiment jamais sauf en cas de période de chaleur, sauf s'il est cultivé en pot. De plus, le romarin ne supporte pas l'azote, car cet engrais le fait pourrir. **HF**

## Cléródendron si beau et facile

"J'ai vu un bel arbuste. Il sent le jasmin et développe de petites fleurs blanches. Quel est-il et comment le cultiver ?" *Monique J., Penmarc'h (29)*

Il s'agit d'un arbre-du-clergé, aussi appelé cléródendron (*Clerodendrum trichotomum*). Cet arbuste fleurit tout l'été. Il se couvre de boutons au calice rouge, qui s'ouvrent en petites fleurs blanches à la forme étoilée. Il dégage un parfum proche du jasmin ou de la cacahouète, qui peut être assez entêtant. Très vigoureux, il pousse

dans tous les sols et apprécie une exposition ensoleillée ou mi-ombragée. Ses feuilles caduques sont vert clair et plutôt grosses. À l'automne, l'arbuste porte des baies décoratives bleu vif, qui ne sont en revanche pas comestibles. Son port en cépée est facile d'entretien, car sa taille est simple. Résistant à tout, il supporte bien un climat de bord de mer. C'est la bonne saison pour le planter. Ce magnifique arbuste est également facile à trouver chez les bons pépiniéristes de votre région. **KM**

## Grenadier bien guidé

**“Je possède un grenadier, âgé de 4 ans, aux fleurs orange et blanc, qui ne donne pas de fruits depuis deux ans. De quoi souffre-t-il ?” Christian M. (courriel)**

**A**rbuste typique du pourtour méditerranéen, *Punica granatum* est cultivé pour ses fruits et/ou ses qualités ornementales. Il se décline en de nombreuses variétés. Parmi elles, on trouve des formes naines fructifiant ou non, à fleurs doubles. Leurs charmantes fleurs chiffonnées peuvent parfois être aussi nombreuses que celles de certains rosiers. Suite à une mutation génétique, les étamines deviennent des pétales. Si vous n'en voyez pas, cela signifie que la fleur est définitivement stérile. Si elles sont présentes, observez si le style (l'organe femelle située au centre) est plus long que les étamines. La variété est donc fertile. Le grenadier apprécie les terrains secs ainsi que la chaleur, mais sa mise à fruits nécessite un sol humide dès l'apparition des fleurs. Arrosez. Enfin, celles-ci ne surgissent que sur du bois âgé de trois ans au moins. Ne taillez que le bois mort afin de guider sa formation. **ÉC**



PHOTO LECTEUR



**“Quels sont ces 25 œufs, collés entre eux, dont la coquille est molle ?” Hervé M., Champigneulle (54)**

Ce sont des œufs de reptiles. Le blanc et le touché élastique de la coquille sont caractéristiques. Éliminons la vipère, qui n'en pond pas. Il peut s'agir d'une couleuvre ou d'un lézard vert, qui en pondent un nombre irrégulier correspondant à cet ordre. Le lézard vert, absent de votre département, vous avez donc trouvé des œufs de couleuvre. Celle-ci est une aubaine au jardin, car elle régule les populations de rongeurs. **ÉC**

**“Mon chitalpa pousse bien au printemps, mais semble malade. De quoi souffre-t-il ?” Francis D., Gondreville (54)**

Votre arbuste est atteint de verticilliose, une maladie causée par le verticillium, un champignon microscopique. Celui-ci pénètre les racines et obstrue les canaux de sève. Il se développe en général en sol lourd ou trop humide. Une strate argileuse en profondeur peut aussi en être responsable. Il n'y a pas de traitement. Éliminez les feuilles et branches malades. L'arbre établira ensuite une barrière de protection. **ÉC**



PHOTO LECTEUR

**La photo  
des  
lecteurs**



PHOTO LECTEUR

Olaf pose devant des dahlias de plus de 2 m de hauteur, dans un coin du jardin de Christiane J., de Lugrin (74).

## 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](mailto:courrier@rustica-info.fr)**

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

2. Adressez votre courrier 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...

## ACTUS

**Les Chemins de la rose**, parc de Courcilpleu, Doué-la-Fontaine, 49700 Doué-en-Anjou.  
www.lescheminsdelarose.com

## RENDEZ-VOUS AVEC L'EXCELLENCE

**L'Atelier du végétal**, ferme Miane, 25, route du Libraire, 24100 Bergerac. Tél. : 05 53 57 62 15 ou www.atelierduvegetal.com  
**Ferme de la pomme-liane**, Coat-Roué, Kerverziou, 22420 Pouaret. Vente en ligne : www.hortus-et-olitor.fr

**Pépinières Travers**, chemin rural des Montées, 45590 Saint-Cyr-en-Val. Tél. : 02 38 66 13 70 ou www.clematite.net ou www.pepinieres-travers.fr  
**Fuchsia-Delhommeau**, l'Étang-du-Bois-Joly, 44140 La Planche. Tél. : 02 40 31 93 05 ou www.fuchsia-delhommeau.com

**Les Jardins d'écoute s'il pleut**, 50, rue de la Braid, 85200 Saint-Michel-le-Cloucq. Tél. : 09 61 34 66 93 ou les-jardins-decoute-sil-pleut.com/web  
**Pépinières botaniques de Cambremer**, route de Rumessnil, 14340 Cambremer. Tél. : 02 31 63 10 82.

## À FAIRE AU JARDIN CETTE SEMAINE

## Pin rouge du Japon

## 'Low Glow' :

**Atypique Flore**, 71470 Sainte-Croix-en-Bresse. Tél. : 06 70 01 32 77 ou atypique-flore.com

**Truffaut**, tél. : 0 806 800 420 ou www.truffaut.com  
**Échalotes 'Jermor', 'Longor', 'Mikor' :**

**Graines Bocquet**, www.graines-bocquet.fr  
**La Bonne Graine**, www.labonnegraine.com  
**Sauge congestiflora : Fleurs et Senteurs**, Collection nationale de sauges (CCVS), www.fleursetsenteurs.com  
**Vernonie 'Iron Weed' :**  
**Pépinière Delabroye**, les-vivaces-de-sandrone-et-thierry.fr

1 PROJET, 5 PLANTES  
Plantes courantes en jardinerie.

## EN CUISINE

## Poiré Domfront :

**Pacory**, ferme des Grimaux, Les Grimaux, 61350 Mantilly. Tél. : 02 33 30 12 06 ou www.pacory.eu  
**Thé nature bio de Chine :**

**Les Jardins de Gaïa**, tél. : 03 88 85 88 30 ou www.jardinsdegaia.com  
**Poêle multifonctions :**  
**Cookut**, liste des points de vente sur : www.cookut.com  
**Coffret chocolats sous-bois :**  
**Edwart**, www.edwart.fr

## BIEN-ÊTRE

**Huile végétale de ximénia :**  
**Aroma-Zone**, aroma-zone.com

## VIE PRATIQUE

## Location jardin, matériel :

**Jardins privés**,  
www.jardins-privés.com

**Kiwizz**, www.kiwizz.fr  
**Swimmy**, www.swimmy.fr

## ANIMAUX

**Festival international de la photo animalière et de nature**, Montier festival photo, Montier-en-Der, 52220 La Porte-du-Der. Informations, tél. : 03 25 55 72 84 ou www.photo-montier.org

## TERROIR

**Agence Aisne tourisme**, avenue du Maréchal-Foch, parc Foch, 02000 Laon. Tél. : 03 23 27 76 76 ou www.jaimelaisne.com

**Art & Jardins Hauts-de-France**, 56, rue du Vivier, 80000 Amiens. www.artetjardins-hdf.com

**Carrière Wellington**, Mémorial de la bataille d'Arras, rue Arthur-Deletoille, 62000 Arras. www.carrierewellington.com  
**Centre mondial de la paix, des libertés et des droits de l'homme**, place Monseigneur-Ginisty, 55105 Verdun. www.cmpaix.eu

**Chemin des Dames-Caverne du Dragon**, 02160 Oulches-la-Vallée-Foulon. Tél. : 03 23 25 14 18 ou www.chemindesdames.fr

**Citadelle souterraine de Verdun**, avenue du Soldat-Inconnu, 55100 Verdun. Visite interdite aux moins de 8 ans. Tél. : 03 29 84 84 42 ou www.citadelle-souterraine-verdun.fr

**Historial de la Grande Guerre**, château de Péronne, place André-Audinot, 80200 Péronne. www.historial.fr

**Jardin du Poilu de Jean-Pierre Boureux**, 34, rue de Neuville, 02160 Paissy. Visite sur rendez-vous, au tél. : 03 23 25 85 11. Courriel : jpbx@club-internet.fr

**La Tranchée du poilu (militaria)**, 4, avenue du Soldat-Inconnu, 55100 Verdun. Courriel : militaria.latrancheedupoilu@gmail.com ou www.militaria.latrancheedupoilu.fr

**Le Panier de Louise**, 39, rue Jeanne-d'Harcourt, 80300 Albert. Tél. : 09 63 62 09 92 ou lepanierdelouiseepicerielocale.com  
**Les Poilus de Verdun**, tél. : 09 78 80 09 81 ou www.lespoilusdeverdun.fr

**Mémorial de Verdun**, 1, avenue du Corps-Européen, Fleury-devant-Douaumont, 55101 Verdun. Tél. : 03 29 88 19 16 ou www.memorial-verdun.fr  
**Mémorial franco-britannique de Thiepval**, 8, rue de l'Ancre, 80300 Thiepval. Tél. : 03 22 74 60 47 ou www.historial.fr

**Mémorial national du Canada à Vimy**, route départementale 55, 62580 Givenchy-en-Gohelle. Fermé de la mi-décembre à la fin janvier. Tél. : 03 21 50 68 68 ou www.veterans.gc.ca

**Mémorial sud-africain du bois Delville**, route de Ginchy, 80360 Longueval. Tél. : 03 22 85 02 17 ou www.cheminsdememoire.gouv.fr  
**Mémorial terre-neuvien**, 80 300 Beaumont-Hamel. Tél. : 03 22 76 70 86 ou www.cheminsdememoire.gouv.fr

**Meuse attractivité**, centre d'affaires Cœur-de-Meuse, 55220 Les Trois-Domaines. Tél. : 03 29 45 78 40 ou www.lameuse.fr

**Monument à la Victoire et aux soldats de Verdun**, avenue de la Victoire, 55100 Verdun. Tél. : 03 29 45 78 40 ou www.lameuse.fr

## Musée des Poilus de Verdun.

Tarif : 9 €, tél. : 09 78 80 09 81 ou www.lespoilusdeverdun.fr

**Musée franco-américain du château de Blérancourt**, 02300 Blérancourt. Tél. : 03 23 39 60 16 ou www.museefrancoamericain.fr

**Nécropole nationale de Notre-Dame de Lorette**, 2, place Notre-Dame-de-Lorette, 62153 Ablain-Saint-Nazaire. Tél. : 03 21 29 30 62 ou www.cheminsdememoire.gouv.fr

**Pas-de-Calais tourisme**, route de la Trésorerie, 62126 Wimille. Tél. : 03 21 10 34 60 ou www.pas-de-calais-tourisme.com

**Somme tourisme**, agence de développement et de réservation touristique, 54, rue Saint-Fuscien, 80000 Amiens. La Grande Guerre, www.somme-tourisme.com/la-grande-guerre

**The Commonwealth War Graves Commission (CWGC)**, 5-7, rue Angele-Richard, 62217 Beaurains. Tél. : 03 21 21 52 75 ou www.cwgc.org

**Tourisme Grand Verdun**, place de la Nation, 55100 Verdun. Tél. : 03 29 84 84 34 ou www.tourisme-verdun.com

## 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 9h à 18h.

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 Kadijevic.

**Rédacteurs-graphistes :**

Aline Bahuchet (1<sup>re</sup>), Marc Béguin, Gérard Bahuchet.

**Secrétaire générale de la rédaction :**  
Véronique Gonzalez.

**Secrétaires de rédaction :**

Claude Bourdel (1<sup>re</sup>), Florence Blondel (2<sup>e</sup>) 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 novembre 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<sub>tot</sub> 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° 2812 DU 17 AU 23 NOVEMBRE 2023

## LA SEMAINE PROCHAINE



### Dossier PRUNUS GOURMANDS

En cette saison d'installation des arbres fruitiers, concentrons-nous sur les espèces à noyau du genre Prunus. Révision des *techniques de plantation*. Sélection de **12 variétés** (pêche, prune, cerise, brugnon, abricot). Panorama des *formes fruitières*.

#### ET AUSSI...

##### BAPTÊME

Le rosier 'Rustica III'

##### EN CUISINE

Le lait de coco

##### VIE PRATIQUE

Le chauffage innovant

##### BIEN-ÊTRE

L'antibiorésistance

##### ANIMAUX

Les premières sorties du chiot

##### TERROIR

Elbeuf-sur-Seine et l'industrie drapière

### MA SEMAINE AU JARDIN

**POTAGER** # Je contrôle la terre de la serre # Je sèche et mouls des poivrons en paprika # Je paille de lavande  
# **PLANTES D'INTÉRIEUR** # Je plante dans un bocal  
# **ARBRES & ARBUSTES** # J'installe des piéris du Japon

## MOTS FLÉCHÉS



# JEUX



## LE PAYS D'OTHE

SURPLOMBE		OFFRIR UN SIÈGE		PAGE DE JOURNAL		MŒURS		CITÉ AU PIED DU LUBERON		RELATIVE À LA PEAU		BOURRICOTS		FLEUVE FRANCO-BELGE
ELLES COMPOSENT SON PAYSAGE		MANTEAUX IMPERMÉABLES		COURROUX		SON ANCIEN NOM EST SAINT-LIEBAULT		VILLAGE SITUÉ À L'EST		VISÈRE		MÈRE DES CYCLOPES		
								EMBOURBÉ						
CHATOYANTS								RACCOURCIES PAR LE SOMMET						
BOISSON FRUITÉE ET ACIDULÉE														
						HAUTEUR DE LA VOIX				INTELLIGENCE ARTIFICIELLE		PRONOM RÉFLÉCHI		
						HUMÉS				CRACK		CITÉ DE SEINE-MARITIME		
SORTIE DU VENTRE MATERNEL					EN TOUTE HYPOTHÈSE			RIVIÈRE FORMANT SA FRONTIÈRE NORD					LIEUX DE MARCHÉS À AIX-EN-OTHE ET ESTISSAC	
MONNAIE NIPPONE					CARTE À JOUER			FERRURE						PLANTE DES FORÊTS TROPICALES HUMIDES
					DEMEURAS					MARQUE D'HÉSITATION				
					ROCHE QUI CONSTITUE SES PLATEAUX					DANS L'ÉGLISE DE VILLEMAUR-SUR-VANNE				
FAIT LE DÉPLACEMENT	MOUFETTES									PRONOM PERSONNEL		ALUMINIUM		
	UN DE SES DEUX DÉPARTEMENTS									FLAQUE		FORME DE POUVOIR		
		PRÉNOM FÉMININ						TOUCHÉ AU CŒUR				HABITUDE		
		MENUE MONNAIE						CONIFÈRES				NE CONSERVE PAS		
RONGEA					PAS PLUS LOIN					DONNA FAMILIÈREMENT				
CRIS VIOLEMMENT CONTRE					EN MATIÈRE DE					FÉMUR				
								ELLE EN COUVRE UN PEU PLUS DE LA MOITIÉ				PRÉPOSITION		
ROULÉES DANS LA FARINE						ELLE RENTRE DANS LE LARD					DIALECTE GAÉLIQUE			

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

difficile

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

## DEVINETTE

### POMPONS OR

Quelle est cette plante vivace à floraison automnale ?

- Chrysanthème du Pacifique
  - Santoline
- Populage des marais

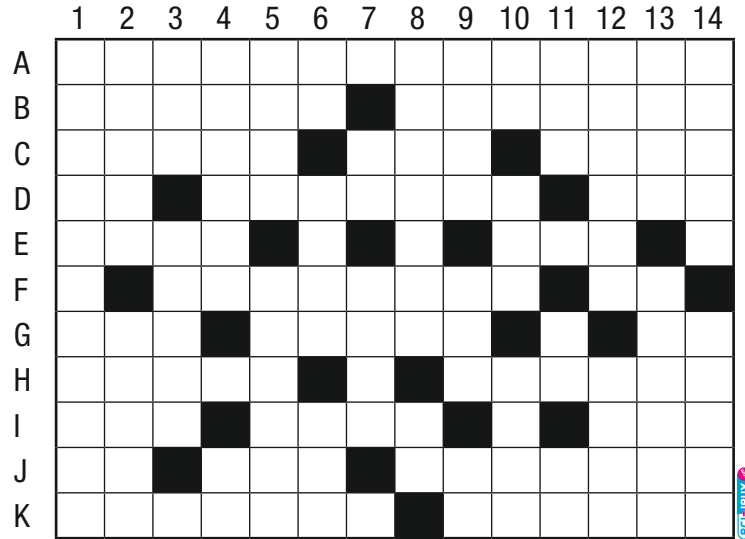


Réponse : chrysanthème du Pacifique (*Ajania pacifica*).

## MOTS CROISÉS

**Horizontalement :** **A.** Nom d'une variété de chicorée sauvage. **B.** Edelweiss si elle est d'argent. Grosse noisette. **C.** Poisson estimé. Lopin de garenne. Est présenté par les garçons. **D.** Feuilleté. Insertions de muscles aux os. Unité physique. **E.** Allure de vedette. Étendue de dunes. **F.** Ils ont leur entrée. Désinence verbale. **G.** L'Alsace et la Lorraine. Orientées. Mauvais point de chute. **H.** D'origine. Ne se trouve pas qu'au pays des merveilles. **I.** Ruminait autrefois. Déchet organique. Compagnon de la chanson. **J.** C'est pareil. Ravi. Réduire en poudre **K.** Précieux amendement pour la culture. Poisson d'eau douce proche de la perche.

**Verticalement :** **1.** Le jardinier la connaît également sous le nom de *Mirabilis*. **2.** Toilette de femme noble. Homme de Cagliari. **3.** Bruit incongru. Pomme de terre. **4.** Boisson apéritive amère. Matière à boutons. **5.** Patrie de Zénon. Relevé en parlant de la terre. **6.** Particule noble. De pécan... ou de Saint-Jacques. Accessoire pour chèvre. **7.** Avant *libitum*. Force de la nature. **8.** Victime du régime de Vichy. Article d'Aragon. **9.** Puits naturel breton. Agence spatiale. Tombeur de dames. **10.** Élu de Bigorre. Possessif. Voisin de l'alpaga. **11.** Le plus simple appareil. Cru de champagne. Dans le coup. **12.** On l'allume à la chapelle. Mère de *La Petite Fadette*. **13.** Naturel. Support de jolies fleurs. **14.** Signe de notation musicale médiévale. Abri de primeurs.



## PHOTOS-MYSTÈRES

### QUELLES SONT CES RACES DE MONTAGNE ?



☐ Montbéliarde

☐ Abondance

☐ Salers

☐ Aubrac

Réponses : 1 - Aubrac. 2 - Abondance. 3 - Montbéliarde. 4 - Salers.

## COMBINAISONS GAGNANTES

### À VOUS DE CUISINER !

Redonnez à chaque plat l'ingrédient qui le distingue.



Quiche lorraine.

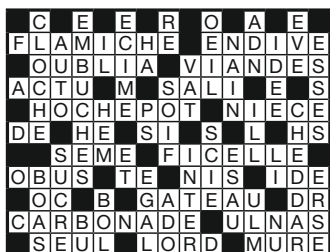
1. Brandade de Nîmes
2. Cerveille de canut
3. Chili con carne
4. Gratin dauphinois
5. Quiche lorraine
6. Salade orientale
7. Saltimbocca de veau

- A. Boulghour
- B. Crème
- C. Faisselle
- D. Haricots rouges
- E. Huile d'olive
- F. Lardons fumés
- G. Saugue

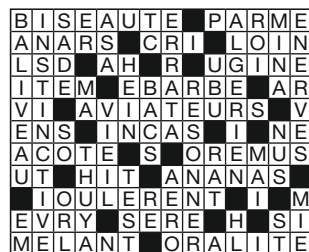
Réponses : 1-E. 2-C. 3-D. 4-B. 5-F. 6-A. 7-G.

## LES SOLUTIONS DU NUMÉRO 2810

les mots fléchés



les mots croisés



sudoku

moyen

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

difficile

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



# Jours Heureux

Dénicheur de Gourmandises de nos Terroirs Français depuis 1979

## TOUT À 5€

### Les Babas au Rhum\*

- Truffés de délicieux Raisins



5€

### Les Financiers aux Amandes

- Pâte riche et moelleuse
- Recette pur Beurre



5€

### Le Lot de 2 Confitures Extra : Cerises Noires et Oranges amères

- Teneur en fruits : plus de 55%



5€

### Les Madeleines de Commercy\*\*

- 100% pur Beurre
- Arôme naturel de citron
- Recette traditionnelle du 18ème siècle



5€

### Les 4 Mugs Esprit Bistrot



**CADEAUX OFFERTS**  
dès 20€ d'achat

- Matière : métal émaillé / Capacité : 380 ml

Ne pas utiliser au four micro-ondes  
Vous recevrez 4 mugs avec des motifs aléatoires

Commandez rapidement  
et profitez de tous vos avantages  
avec le **CODE J1271**

sur **www.joursheureux.fr**  
Rendez vous dans l'onglet « Offre Courrier » et  
saisissez votre « Code Avantages ».



### Les Mini Tablettes en Chocolat noir, au Lait et Blond

- 3 Recettes • 26 Pièces



5€

### Les Palets de Chambord aux Raisins et au Rhum\*

- Recette pur Beurre
- Sans colorants ni conservateurs



5€

### Les Sablés Fourrés aux Citrons de Corse

- Ingrédients 100% naturels



5€

### Le Cake aux fruits confits\*

- Fruits confits du Luberon
- Œufs frais et farine de Bretagne



5€

COMMANDEZ PAR TÉLÉPHONE AU : **08 92 68 60 50**

Service 0.40 € / min  
+ prix appel

Commandes : 7 jours sur 7, de 8h à 20h

COMMANDEZ PAR COURRIER À :

JOURS HEUREUX

CS 50216 - 24212 SARLAT cedex

DÉSIGNATION	RÉF	PRIX	PROMO	QTE	TOTAL
Babas au Rhum* - 240g - 3 Babas	300 328	7€90	5€00		
Financiers aux Amandes - 200g - 8 financiers	300 181	6€30	5€00		
Lot de Confitures Extras - 2x250g	380 596	10€00	5€00		
Madeleines de Commercy - 150g - 6 Madeleines généreuses	300 186	6€90	5€00		
Mini Tablettes en Chocolat Noir, Lait et Blond - 150g - 26 pièces	300 680	9€90	5€00		
Palets de Chambord* - 180g - 20 Biscuits	300 235	7€30	5€00		
Sablés fourrés aux Citrons de Corse - 154g - 11 Biscuits	300 671	7€90	5€00		
Cake aux Fruits Confits* - 240g	300 226	8€20	5€00		
<b>MONTANT TOTAL DE MA COMMANDE</b>					
<input type="checkbox"/> <b>Ma commande atteint 20€ ou plus, je reçois mon cadeau : Le Set de 4 Mugs Esprit Bistrot</b>					<b>OFFERT</b>
<b>JE RÈGLE MES FRAIS DE LIVRAISON RÉDUITS : 6€90</b>					<b>+2€</b>
<b>MONTANT TOTAL :</b>					

#### VOS COORDONNÉES POUR LE SUIVI DE VOTRE COLIS

Nom																			
Prénom																			
Adresse																			
Tél.																			
Ville																			
Code Postal																			

#### MODE DE PAIEMENT

☐ Je paie par carte bancaire. Nous acceptons toutes les cartes portant les sigles :



N° de CB : \_\_\_\_\_

Expire le : \_\_\_\_\_ Notez les 3 derniers chiffres situés au dos de votre carte : \_\_\_\_\_

☐ Je paie par chèque à l'ordre de  
**Jours Heureux - Amis Gourmets**

Date et Signature obligatoires

acteurs de la vente à distance) afin de vous adresser nos offres commerciales. Pour exercer vos droits, et notamment pour connaître l'identité de l'organisme auprès duquel vos données ont été obtenues, ou pour vous opposer au traitement de vos données à des fins de prospection, il vous suffit de nous écrire en nous indiquant vos nom, prénom, adresse et, le cas échéant, votre numéro de client à : [dpo@joursheureux.fr](mailto:dpo@joursheureux.fr) ou à JOURS HEUREUX - CS 50216 - 24212 SARLAT Cedex. Vous pouvez consulter notre politique sur les données personnelles et l'ensemble de nos Conditions Générales de Vente sur [www.joursheureux.fr](http://www.joursheureux.fr). Pour ne pas recevoir de prospection téléphonique des sociétés dont vous n'êtes pas client, inscrivez-vous sur [www.bloctel.gov.fr](http://www.bloctel.gov.fr).

JOURS HEUREUX - CS 50216 - 24212 SARLAT Cedex - LEON FARGUES S.A.S. au Capital de 821 840€ - R.C.S. Lyon 077 320 133 - Liste des ingrédients à retrouver sur notre site internet [www.joursheureux.fr](http://www.joursheureux.fr)

\* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. \*\*Ce produit n'entre pas dans le cadre de la garantie fraîcheur (à retrouver sur [www.joursheureux.fr/cms/8-nos-engagements.html](http://www.joursheureux.fr/cms/8-nos-engagements.html))

Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas - [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)

J1271 P0968