SEPM TOP ventes

À FAIRE CETTE SEMAINE

* Composter pour avoir une réserve d'humus
* Tailler le noisetier
* Planter une vigne à racines nues
* Installer un saule tortueux

Rustica

Le magazine n°1 du jardinage au naturel

POTAGER D'HIVER
Produire ses légumes primeurs sous tunnel

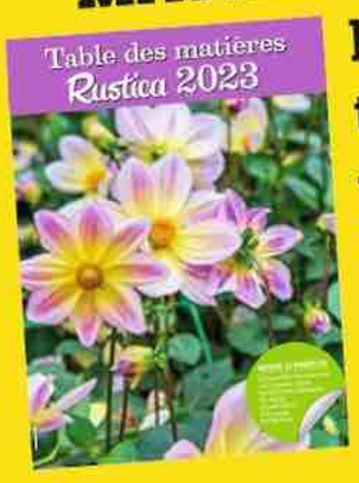
PLANTATIONS D'AUTOMNE

Installer des arbustes et lianes À PETITS FRUITS

* Cassissiers, framboisiers, groseilliers à grappes et à maquereau, myrtille arbustive, ronces à fruits
* Notre sélection de variétés gourmandes

CUISINE ET SANTÉ
Les épices nous font du bien

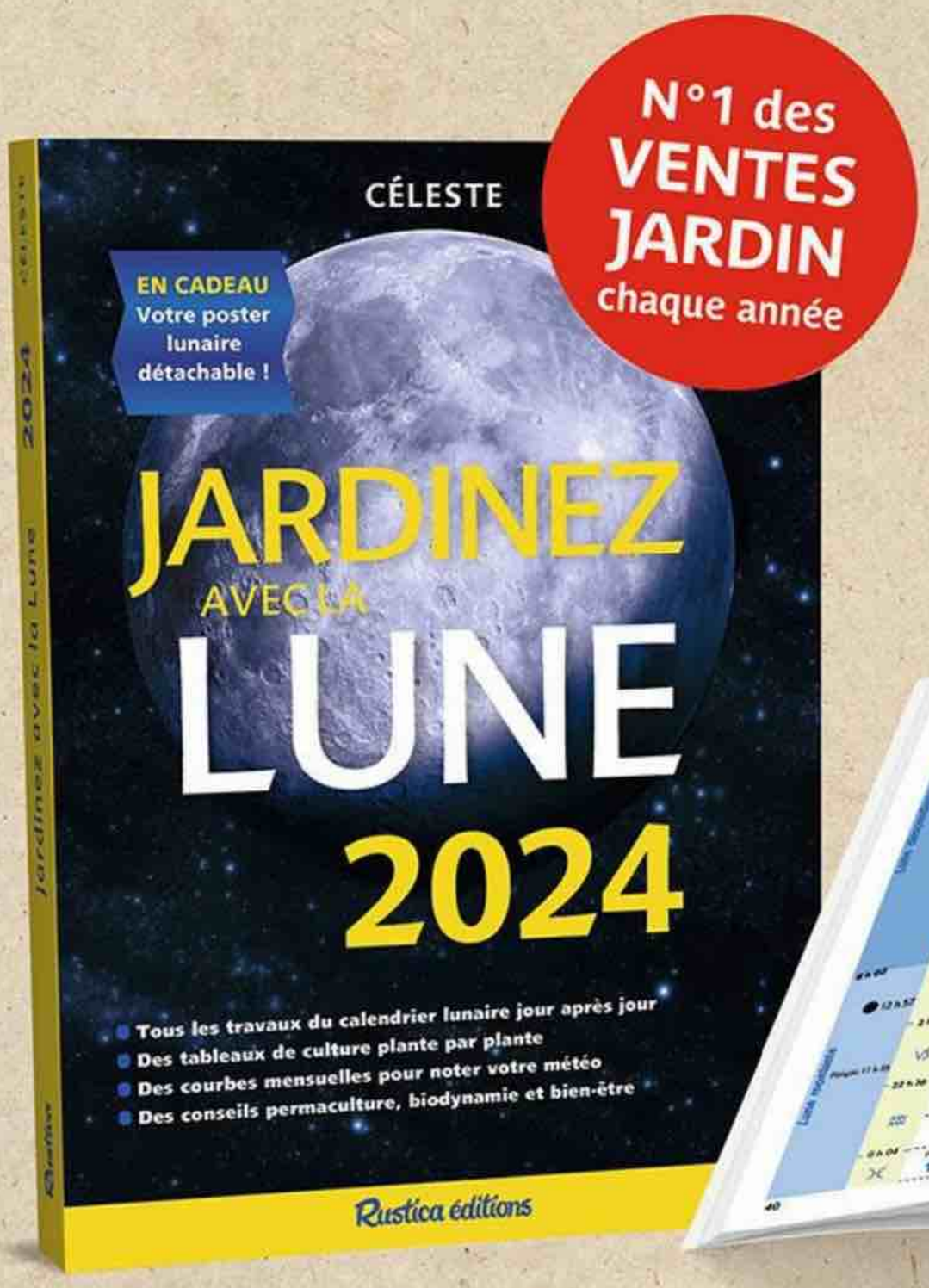
+ 16 PAGES
LA TABLE DES MATIÈRES 2023



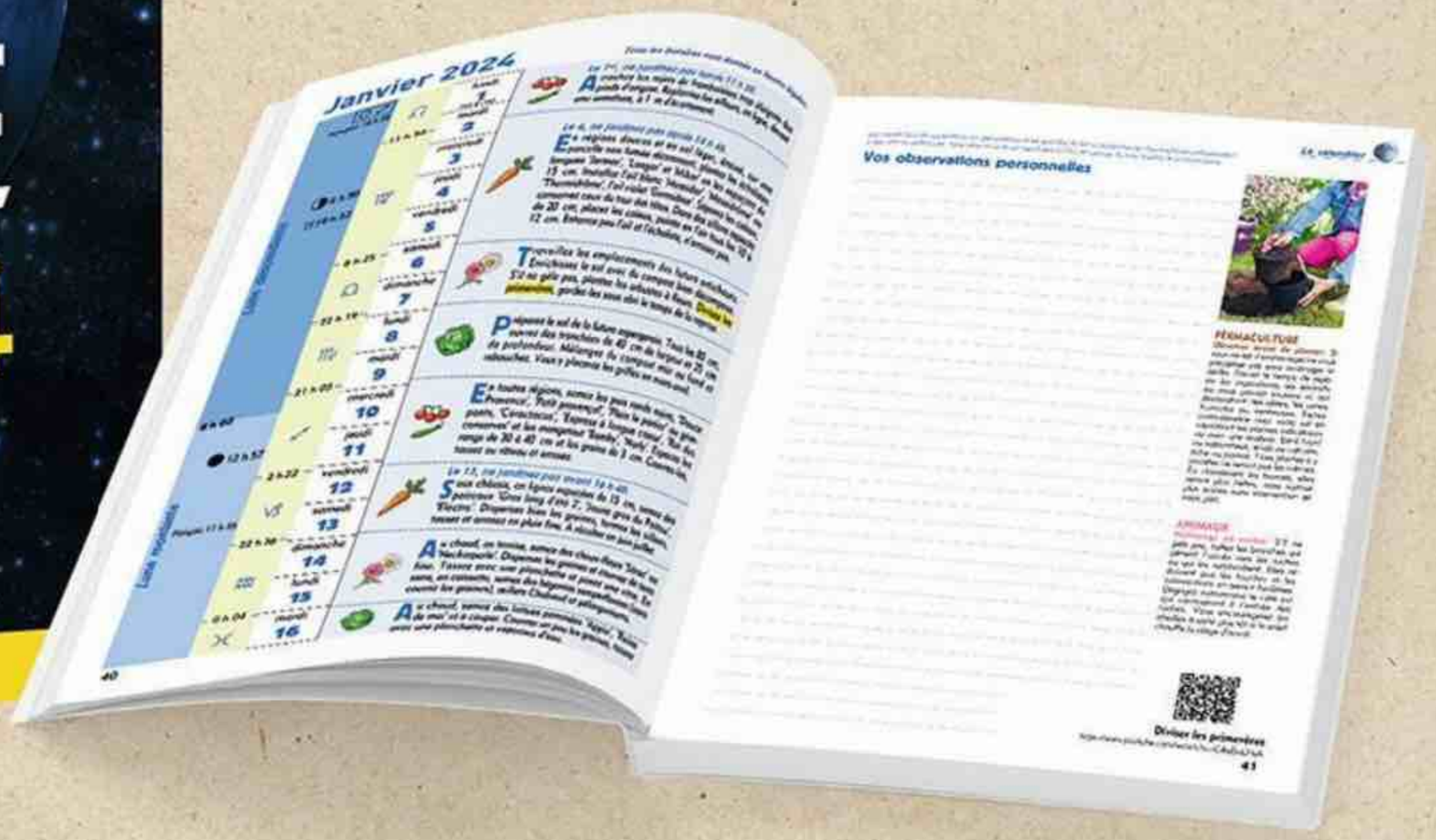
Retrouvez tous les articles publiés dans Rustica et ses 14 carnets cette année

NUMÉRO DOUBLE
Du 8 au 21 décembre 2023 CPPAP
L 11850 - 2815/2816 - F: 2,90 €
Belg. : 3,20€

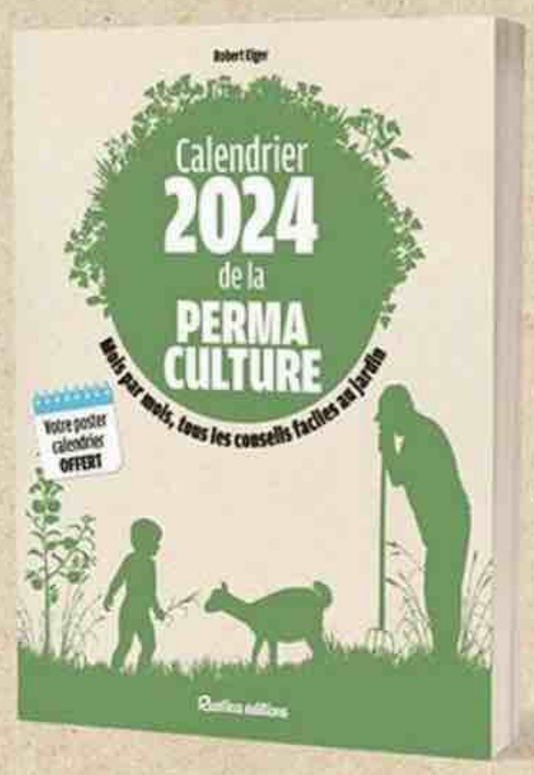
Le rendez-vous incontournable des jardiniers !



Tous les conseils de culture mois par mois, de janvier à décembre, pour un jardin et un potager réussis !



Jardinez avec la lune 2024
9,95 € - 120 pages



Calendrier de la permaculture 2024
12,50 € - 120 pages



Agenda du potager 2024
12,95 € -144 pages



Agenda du jardin 2024
12,95 € -144 pages

Rustica éditions

À retrouver dans tous les points de vente de livres et sur **rusticaeditions.com**

Rustica nos 2815-2816 quinzaine du 8 au 21 décembre 2023


F. MARRE/RUSTICA

ÉDITO

La saison des plantations continue, hors période de fortes gelées, pour tous les arbres et arbustes caducs proposés en conteneur ou à racines nues, notamment ceux qui produisent des petits fruits comestibles. Les framboises, les mûres, les groseilles et les cassis vendus sur les étals sont toujours chers et souvent insipides, rien à voir avec les fruits récoltés à maturité dans un jardin. Que dire d'un grand nombre de confitures et gelées proposées dans le commerce, très sucrées et si peu parfumées... Le coût de l'achat des plants est vite récupéré, les récoltes devenant abondantes en quelques années.
Le choix des variétés est important, veillez à prolonger vos futures cueillettes en associant des précoces et tardives, avec des remontantes ou non. Un investissement minimum, quelques heures de jardinage, mais des années de saines gourmandises ! **Alain Delavie**



B & G MÉDIAS



FLORA PRESS/AGNÈS KANTARUK/BIOSPHOTO



MARIELLE/PHOTOCUISINE

SOMMAIRE

4 **ACTUALITÉS**
8 **RDV AVEC L'EXCELLENCE**
Pépinière Defontaine (51)
9 **À FAIRE AU JARDIN**
Fleurs • Je plante des saules tortueux • **Fruits** • J'installe des vignes • **Potager** • Je récolte la patate douce • Je fais mon humus
17 **DOSSIER : petits fruits**
• Plantez groseillier, cassissier, myrtille, ronce à fruits, framboisier…
22 **À FAIRE SOI-MÊME**
Bougeoirs sur feuilles et baies
26 **DOSSIER : je cultive un potager sous tunnel**
• De la préparation du sol aux semis
31 **TABLE DES MATIÈRES 2023**
48 **EN CUISINE**
Les mangues
52 **DOSSIER CUISINE : l'art d'épicer les plats**
• Onze recettes bien relevées
58 **BIEN-ÊTRE**
La santé par les épices
60 **VIE PRATIQUE**
Conserver les épices sèches
62 **ANIMAUX**
Déco de Noël pour les oiseaux
63 **TERROIR**
Peter Pan à Wesserling (68)
64 **C'EST NOUVEAU**
65 **AGENDA**
66 **ACTUS LIVRES**
68 **L'INVITÉE DE LA SEMAINE**
Charline Pritscaloff
70 **COURRIER DES LECTEURS**
72 **CARNET D'ADRESSES**
74 **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. 25**

Photos couverture : Tarasovastock/Shutterstock Ce numéro comporte un encart abonnement de 4 pages Noël broché sur l'ensemble des exemplaires kiosque et un encart abonnement de 4 pages Noël posé en 4e de couverture sur une sélection d'exemplaires abonnés.

Vos actualités



La manifestation s'est tenue du 6 au 8 octobre 2023 dans le parc du château de Chantilly (60).

T. CHARPENTIER/SP

La crème de la crème

La 16e édition des Journées des plantes de Chantilly a rassemblé 19 000 visiteurs sous un beau soleil.

Parmi toutes les distinctions, retenons le Grand Prix, décerné aux pépinières Roses Loubert (49), qui sont spécialisées dans les roses anciennes. Les pépinières Choteau (Belgique), célèbres pour leurs 750 variétés d'érables *(Acer palmatum),* ont reçu le Prix du thème ("Respect"), et l'entreprise Passion vivaces (77), fameuse pour les 200 asters à son catalogue, celui de la collection. Quant au Prix de la botanique, il est venu récompenser l'offre de plantes hors du commun de la pépinière Boca-Plantes (79). De nombreux mérites, certificats et recommandations ont également été attribués lors de la manifestation.



J. HUBERT/ONF/SP

Jeunes pour la forêt

Vous avez entre 13 et 25 ans ? Vous avez jusqu'au 1er février 2024 pour tenter de remporter les trophées "J'agis pour la forêt" (voir *Rustica* n° 2800 p. 4). Créés en 2022 par l'ONF, ils invitent les jeunes générations à soutenir des idées écologiques et innovantes.

VERS UN ATLAS DE LA RÉSILIENCE

Selon une étude de l'université de Californie Riverside (États-Unis), parue le 12 septembre 2023 dans *Oxford Academic Conservation Physiology,* les conditions limites de survie n'ont été déterminées que pour 1 000 des 350 000 espèces végétales décrites sur Terre. Mieux connaître l'état physiologique des plantes soumises au stress du changement climatique (évaluer, par exemple, la perte d'eau qu'elles peuvent tolérer) permettrait de mieux allouer les ressources dédiées à leur conservation et d'anticiper les signes d'extinction locale. La science participative est également sollicitée.



J.-P. MARCHAND/AFSNN/SP

LE SAPIN, MOINS HÉGÉMONIQUE

Le marché du sapin de Noël enregistre une légère érosion. Selon une étude Kantar, en 2022, sur les 6,4 millions de sapins de Noël vendus (contre 6,6 en 2021), 5,7 millions étaient naturels. Et ces derniers, dont le prix moyen est toujours de 30 € environ, ont généré un chiffre d'affaires de 172,8 millions d'euros. Quant au sapin de Nordmann, il perd un peu de sa superbe et représente désormais 77,9 % des parts de marché en volume (– 3,4 points par rapport à 2021). Enfin, la pratique du recyclage baisse également : il n'est plus effectué qu'à 83 % (88 % en 2021).



SHUTTERSTOCK

L'algue, un mets ancien

Une étude, parue le 17 octobre dans *Nature Communication,* révèle que les Européens ont consommé des algues pendant des milliers d'années. Des biomarqueurs de plantes aquatiques ont été en effet identifiés sur des dents humaines dans des sites archéologiques datant de 6 400 ans avant notre ère, et jusqu'au XIIe siècle, sur un vaste territoire allant de l'Espagne à la Lituanie. Ces algues étaient alors récoltées régulièrement et faisaient partie intégrante de l'alimentation, surtout en cas de famine. Cette découverte contredit l'idée précédemment répandue que l'agriculture a progressivement remplacé les ressources aquatiques.

Textes : Jérôme Verroust.

CROISIÈRE

AU FIL DES JARDINS SUR LE DANUBE

par Voyages d'exception avec Rustica





Embarquez avec Rustica pour une croisière exclusive sur le **Danube**, à bord du ***Viva Two***. Vous traverserez l'Allemagne, l'Autriche et la Hongrie en compagnie d'**Alain Baraton**, jardinier en chef du château de Versailles, et de **Pierre Nessmann** de Rustica.

DU 15 AU 22 AVRIL 2024

Dès **2 590 €**/pers.*

depuis Paris - pension complète



*Prix incluant une remise de 100€/pers. pour toute réservation avant le 31 décembre 2023. CGV disponibles sur notre site. Photos : ©Shutterstock, ©Viva Cruises.

Réservations et informations

Tel : 01 75 77 87 48 | contact@voyages-exception.fr

voyages-exception.fr/brochures (code RSDAN) | ou dans votre agence de voyage

WWW.VOYAGES-EXCEPTION.FR

CROISIÈRES FRANCOPHONES

ACCOMPAGNEMENT DEPUIS PARIS

CONFÉRENCIERS DE PRESTIGE

Vos actualités



L. ASTRUC/BIOSPHOTO

La survie des oursins, une question épineuse

Dans un arrêté paru fin septembre 2023, les autorités françaises ont réduit la pêche des oursins en Méditerranée. La période autorisée est limitée du 14 décembre au 1er mars dans les Bouches-du-Rhône et le Var, et jusqu'au 16 avril dans les Alpes-Maritimes. Le quota de prélèvement pour les amateurs sera réduit à deux douzaines par pêcheur. De nombreuses études ont alerté sur le risque imminent de disparition du "hérisson de mer", due à la surpêche, au braconnage, à l'augmentation de la température de l'eau et à la modification du plancton.

Libre évasion des hérissons

La Ville de Fresnes (94) a décidé d'inviter les automobilistes à ralentir à l'approche de zones fréquentées par les hérissons. Cette initiative, lancée par un conseiller municipal, vise à protéger ces petits mammifères. Aussi, huit panneaux de signalisation ont été placés dans des endroits stratégiques. Une signalétique similaire devrait être bientôt mise en place cette fois pour la protection des renards.



Le hérisson est une espèce parapluie : elle protège de nombreuses autres espèces.

S. LAMART/SP



P. GIRAUD/BIOSPHOTO

TOUT MIEL EN 2023

L'Union nationale de l'apiculture française (Unaf) prévoit, en 2023, une récolte de miel d'environ 20 000 t ce qui représente une augmentation de 43 % par rapport à 2022 et de 100 % par rapport à 2021. La production de miel a été favorable en 2023, avec des récoltes de printemps bonnes dans le nord de la France (colza) et très bonnes dans les zones de luzerne ou de sainfoin, plantes qui résistent bien aux rigueurs du climat. Dans d'autres régions, des miellées ont été médiocres (romarin, thym, châtaignier et tournesol).

Villes en quête d'eau

Selon la 14e enquête de l'Observatoire des villes vertes, sept cités sur dix en France ont été soumises à des restrictions d'arrosage en 2023 en raison de la sécheresse. De nombreuses municipalités ont mis en place des solutions de paillage, la plantation d'espèces résistantes à la sécheresse et l'optimisation des systèmes d'arrosage. Cependant, plus de la moitié des villes ont constaté des effets plus importants de la sécheresse sur leurs végétaux par rapport aux années précédentes.

HERMIONE, **NOUS VOILÀ !**

Pour terminer son carénage à Bayonne (64), la réplique de *L'Hermione* a besoin de 5 millions d'euros. Les travaux d'éradication des champignons qui pourrissent le chêne de la coque ont déjà avancé de plus de la moitié, mais il reste encore deux ans de chantier à financer. L'association Hermione-La Fayette lance un appel aux dons. Des financements sont également attendus des États-Unis en souvenir de La Fayette qui embarqua en 1880 sur *L'Hermione* pour soutenir leur guerre d'indépendance. En ralliant la France en 1917, le colonel Stanton au nom du général Pershing se serait écrié : *"La Fayette, nous voilà !"*



L'Hermione ***dans le Vieux-Port à Marseille (13).***

SHUTTERSTOCK

Textes : Jérôme Verroust.

Les escapades Rustica

Séjour Nature et Gastronomie

Du 26 au 28 janvier 2024

ALMA MUNDI Séjours à thème



À la découverte de la truffe en Provence

Démonstration de cavage – Dégustations – Visites patrimoine


© Shutterstock

Vendredi

Accueil et installation
en début d'après-midi

Visite d'une truffière naturelle,
démonstration de cavage : chasse
à la truffe avec le trufficulteur et son chien.

Dîner dans une brasserie familiale
à proximité de l'hôtel


© Shutterstock

Samedi

Découverte de Oppède-le-Vieux,
superbe village médiéval
du Parc naturel régional du Luberon

Visite d'une oliveraie,
avec dégustation d'huiles

Déjeuner avec menu truffes

Découverte de Gordes, classé
parmi les «Plus beaux villages de France»

Dîner au restaurant


© Shutterstock

Dimanche

Visite de L'Isle-sur-la-Sorgue,
la Venise comtadine, capitale
des antiquités et de la brocante

Déjeuner Provençal,
au bord de la Sorgue


Photos non contractuelles





L'hôtel du Parc Cavaillon***

Cette ancienne **maison de maître du XIXe siècle** a une situation idéale : adjacente au parc local, dans le centre-ville, au pied de la colline Saint-Jacques. Entre le Luberon et les Alpilles, à deux pas de L'Isle-sur-la-Sorgue et d'Avignon, l'hôtel se situe **au cœur d'une région provençale particulièrement prisée.**

POUR RÉSERVER

INFORMATIONS RÉSERVATIONS

Voir le programme détaillé sur
www.alma-mundi.fr/rustica-truffes

Contact : agence Alma Mundi
01 84 80 89 60
(coût d'un appel local)
Email : info@alma-mundi.fr

LUBERON CŒUR DE PROVENCE

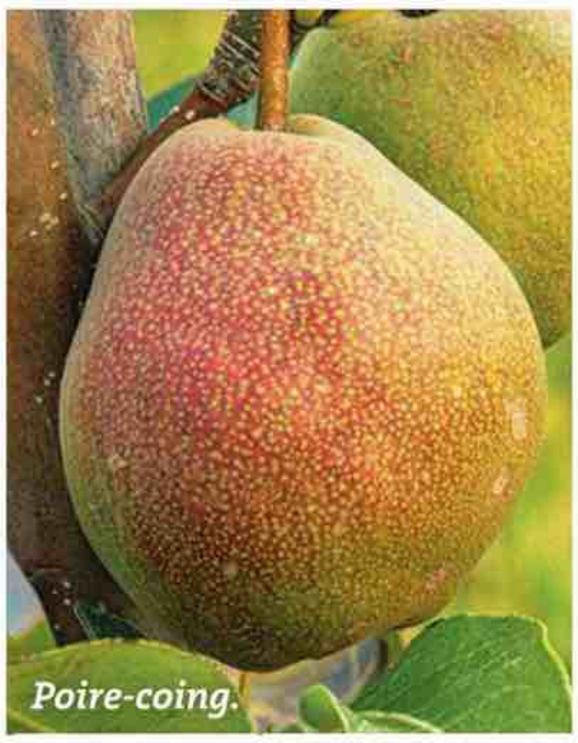
The ORIGINALS HUMAN HOTELS & RESORTS

*Prix tout compris par personne avec la réduction de 5% pour les abonnés au magazine Rustica, en chambre double confort, hors transport, incluant tous les repas et les visites mentionnées au programme (en car privatisé)

Rendez-vous avec l'excellence

Cette pépinière-conservatoire fruitière est reconnue et agréée par le conseil général de la Marne.


'Couillon de coq'.


Poire-coing.


'Marguerite Marillat'.

F. MARRE/RUSTICA/POTAGER CAILLEBOTTE


'Blanc de Champagne'.


'Early Rivers'.

A. PETZOLD/RUSTICA/ÉCOLE DU BREUIL

PHOTOS : PÉPINIERE DEFONTAINE/SP

Reprise de flambeau

La pépinière a été créée en 1976 par M. Defontaine. Associé à lui durant ses sept dernières années d'activité à la tête de l'établissement, Cyrille Chappat a repris la gérance avec son épouse Tatiana en 2005 (photo). Ils gèrent aujourd'hui une équipe de 12 personnes pour répondre aux demandes des clients tant dans leurs choix de végétaux que pour leur donner des conseils de création et d'entretien des jardins. Vous trouverez aussi des bulbes, des arbustes d'ornements et, à la boutique, des pots et contenants, tuyaux… de quoi agrémenter votre jardin. Enfin, la pépinière produit aussi du jus de pomme, issu de sa production et des fruits locaux.


SP

PÉPINIÈRE DEFONTAINE, LES ARBRES DE NOS AÏEUX

À travers 150 variétés anciennes de longue conservation, la pépinière Defontaine offre une gamme dite "de nos aïeux". Ces arbres ont souvent une histoire locale et sont retrouvés dans d'anciens vergers. Ils sont difficiles à identifier car, suivant les régions, ils portent différents noms. La **pomme 'Couillon de coq'** est aussi dite 'Grelot', 'Loquette' ou 'Pomme-bougie'. La récolte a lieu en septembre. La chair est blanche, croquante, juteuse, un peu acidulée, sucrée, peu parfumée. Locales aussi, **'Belle fleur d'Argonne', 'Rambour de Lorraine' ou 'Grosse Réau'** méritent une place de choix dans les vergers. La **poire-coing** porte ce nom en raison de la forme du fruit (plus ou moins bosselé, selon le terroir). **'Marguerite Marillat'** se cueille en octobre. Son gros fruit ventru cache une chair fine, fondante et très sucrée. **'Rousselet de Reims'** est une poire très ancienne dont la chair est blanche, presque fondante, sucrée, rafraîchissante avec un parfum musqué. La **cerise 'Blanc de Champagne'** est une sélection tardive à maturité en juillet. Sa couleur claire est un avantage car les oiseaux la délaissent. Elle est aussi moins touchée par la mouche de la cerise. *"À maturité fin juin,* ***'Géante de Nancy'*** *donne des fruits énormes, deux fois la taille d'un bigarreau",* précise Cyrille Chappat. **'Early Rivers',** dite aussi **'Précoce de Clies',** est mûre fin juin.

Textes : Karin Maucotel.

À FAIRE AU JARDIN
cette quinzaine

C'EST D'ACTUALITÉ



F. MARRE/RUSTICA/LE JARDIN DE KARIN

L'air chaud est-il plus sec que l'air froid ? Il est pertinent de se poser cette question quand nous chauffons nos intérieurs et que le feuillage des plantes vertes se dessèche. La sécheresse ambiante semble plus importante quand le taux d'humidité descend sous les 40 %. **L'idéal est de maintenir une hygrométrie de 40 à 60 %.** Le pourcentage baisse à mesure que la température augmente. Surveillez avec un hygromètre. Pour limiter les dégâts, bassinez vos plantes. Pour les aider à passer la saison sèche, placez un plateau de billes d'argile humides sous les pots et brumisez le feuillage avec une eau non calcaire. **Karin Maucotel**



Humidification des feuilles d'un dracéna 'Lemon Lime'.

F. MARRE/RUSTICA/TRUFFAUT SERVON



Remplissage d'un plateau de billes d'argile.

E. BRENCKLÉ/RUSTICA



Hygromètre et thermomètre.

SHUTTERSTOCK

Comparaison

TROIS TYPES DE BAC À COMPOST



F. BIDAULT/BIOSPHOTO

Muré sur 3 faces et fermé sur l'avant par des planches amovibles, ce bac facilite les manipulations du compost.



NOUN/BIOSPHOTO

Fermé, ce bac à compost en matière plastique est simple à installer, mais pas toujours adapté à la taille du jardin.



F. DIDILLON/BIOSPHOTO

Ouvert et simplement grillagé, ce tas de compost convient aux matières très azotées qui demandent une forte aération.



Le compost est aéré et changé de bac pour sa maturation.

E. BRENCKLÉ/RUSTICA/JARDINS DE L'ABBAYE DE VALSAINTES

POUR L'AMOUR DE L'HUMUS

La base d'un potager productif est sa réserve en humus. Et l'hiver est la période propice pour stocker la biomasse de son jardin.

Consacrez au compostage une partie de la surface dont vous disposez, tant pour sa réalisation que pour le stockage des matériaux. Un bon compost ne peut pas se résumer au dépôt des déchets de cuisine. **Ne confondez pas** stockage et compostage ! Cette dernière étape consiste à assembler les matières sèches et fraîches dans un bac où elles fermenteront. Au cours des hivers très pluvieux, pour empêcher le lessivage, couvrez les tas ouverts, riches des matières les plus azotées.

Tous les végétaux du jardin seront fort bienvenus dans le tas de compost, depuis les herbes arrachées jusqu'aux tailles des arbres ou arbustes. Les matières ligneuses, riches en carbone, sont capitales pour produire un humus de qualité. L'ensemble des éléments stockés permettra de monter les tas. N'oubliez pas les feuilles qui permettent de fabriquer son propre terreau. Les fumiers d'animaux sont très riches en azote, compostables sans aucun ajout s'ils sont généreux en paille, sinon en y ajoutant des matières sèches.

L'emplacement de stockage doit être le plus accessible possible. Le centre du jardin est souvent l'idéal pour l'approvisionnement et les évacuations. Les rameaux de ligneux forment de gros volumes, le broyage a cet avantage de fortement les réduire et d'accélérer la décomposition. Que le compost soit en bacs ou en tas ouverts, une aération est indispensable à une dégradation correcte de ces matériaux.

Cas des agrumes

Les peaux des agrumes, qui sont riches en huiles essentielles, contrarient la vie microbienne du compost. La solution est de les faire sécher avant de les stocker, puis de les intégrer dans le bac de décomposition.

Textes : Jean-Yves Meignen.

DERNIERS POIVRONS

Il n'est plus rare de voir les poivrons fructifier très tardivement en automne. Voilà un des rares phénomènes qui comptent au nombre des bénéfices qu'apporte le changement climatique. En effet, les douceurs automnales conviennent fort bien à plusieurs types de légume. **Avec les premières gelées, il faut se résigner à les retirer** pour libérer la place. Extirpez les pieds de la terre ou coupez-les et laissez les racines se décomposer. Amendez en compost, paillez ou semez des engrais verts.



E. BRENCKLÉ/RUSTICA/POTAGER DE MONSIEUR ARIBAUD



E. BRENCKLÉ/RUSTICA/JARDIN DE MONSIEUR DENIZET

AVANT LE SOL DUR, LA PATATE DOUCE

La tubérisation de la patate douce se réalise jusqu'au commencement de l'hiver. Ce légume d'origine tropicale démontre de plus en plus sa facilité de culture avec peu d'exigences. Le feuillage peut être encore bien vert lorsqu'il faut se résoudre **à la récolte avant les premiers gros gels.** Au moment de l'arrachage, prenez bien garde à ne pas blesser les tubercules, bêchez à bonne distance du pied pour les soulever délicatement.

ET AUSSI...

Semer sur couche chaude les poireaux d'été. **Repiquer** la mâche et les laitues d'hiver. **Apporter** du compost et du fumier en surface et les faire composter tout l'hiver. **Récolter** les choux et les carottes encore en place ainsi que la mâche. **Couvrir** le composteur pour le protéger de la pluie. **Pailler** les carottes en place. **Bêcher** les terres lourdes avant les gelées et laisser les grosses mottes.

Textes : Jean-Yves Meignen et Patricia Kadijevic (Et aussi…).

Geste de saison

CARDONS BLANCHIS

Pour les jardiniers patients (ils ont lancé la culture des cardons au printemps), le moment est venu d'accorder **3 semaines de blanchiment aux feuilles.** Enlevez celles de la périphérie.



F. MARRE/RUSTICA/LES COMPAGNONS DES SAISONS

La bonne méthode

CARRÉS COUVERTS

Les carrés ou bacs surélevés de cultures, qui ont été vidés et ne seront pas replantés avant l'automne prochain, réclament un apport de compost pour être fertilisés. **Recouvrez d'un paillage :** cette source de carbone déclenche l'activité des lombrics.

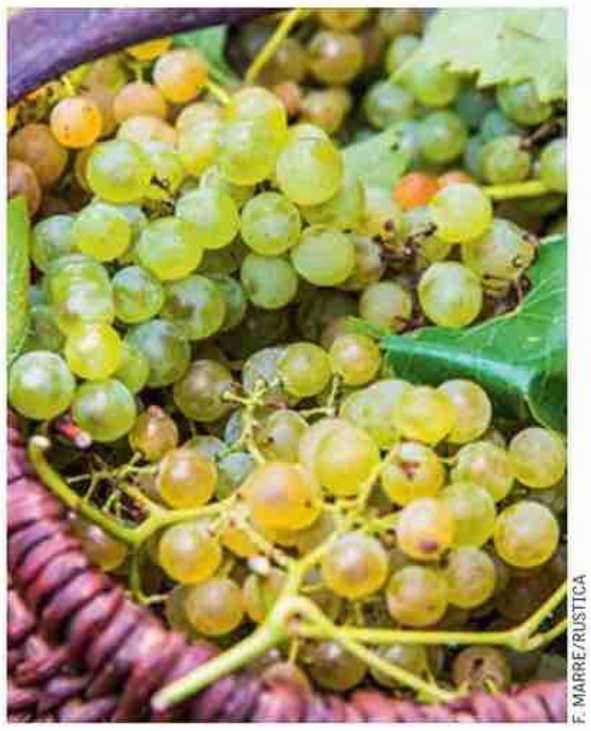


A. PETZOLD/RUSTICA/PARC DES JARDINS DE VERNEUIL

Variétés

GOÛT MUSCATÉ

Les grains de taille moyenne, avec peu de pépins, jaune doré à maturité, de **'Palatina'** sont très sucrés et fruités. Cette variété résiste aux maladies (mildiou, oïdium) et s'adapte aux jardins d'altitude (rusticité de – 20 °C). Sa floraison assez tardive lui permet d'échapper aux gelées.



F. MARRE/RUSTICA

JUS SUCRÉ

Les grappes de taille moyenne de **'Chasselas doré'** portent des grains bien dorés, à la peau fine, à la chair fondante, sucrée et juteuse. Ils contiennent peu de pépins. Ce cépage ancien se récolte de la mi-août dans les régions les plus chaudes à la mi-septembre en climat plus frais. De vigueur moyenne, il s'avère néanmoins productif.



E. BRENCKLÉ/RUSTICA



Les racines nues se dessèchent vite, ne les laissez pas à l'air.

F. MARRE/RUSTICA/JARDIN LES FONTAINE

PLANTER DES VIGNES À RACINES NUES

En régions douces, opérez dès maintenant. Ailleurs, attendez la fin des fortes gelées, car les jeunes plants sont sensibles au grand froid.

Préparez les emplacements en ameublissant la terre. Si vous voulez former les plants achetés en cordons horizontaux ou Guyot, vous les planterez en rang, le long d'une armature de fils de fer tendus. L'espacement à respecter entre deux pieds est de 1 à 1,50 m de distance.

Pour les palisser sur un mur muni de fils de fer ou une tonnelle, vous les espacerez de 2 ou 3 m. En cette saison, les plants de vigne sont vendus à racines nues. Plantez-les rapidement après leur réception. Inspectez les racines, réduisez celles qui sont blessées avec un sécateur bien affûté. Épointez toutes les autres. Dans une bassine, délayez de la terre avec de l'eau pour obtenir une boue épaisse. Placez-y les racines et attendez qu'elles soient bien enrobées de ce pralin.

Pour chaque pied de vigne, ouvrez un trou de 50 cm de côté et de profondeur. Ameublissez la terre au fond et versez un peu de terreau. Couvrez de terre du jardin en formant une butte au centre. Ajustez sa hauteur pour que le point de greffe, c'est-à-dire le renflement sur la tige, soit situé 3 ou 4 cm au-dessus du niveau du sol. Étalez dans toutes les directions les racines sur le monticule. Puis piquez un tuteur provisoire qui maintiendra la tige le temps qu'elle croisse suffisamment pour être palissée. Bouchez en mettant bien la terre en contact avec les racines. Tassez la surface à la main tout en formant une cuvette de terre et remplissez-la d'eau. Liez la tige au tuteur sans la blesser.

Critères de choix

Les cépages ont besoin de plus ou moins de soleil et de chaleur pour arriver à maturité. Dans le Nord ou en altitude, préférez les variétés de vignes précoces. Dans le Midi, toutes se cultivent.

Textes : Thérèse Trédoulat.



F. MARRE/RUSTICA

DES NOISETTES ET DU BOIS EN PRIME

La taille régulière du noisetier favorise l'abondance de noisettes et produit une belle quantité de bois droit et souple bien utile.

Les jeunes branches du noisetier portent des fruits au bout de deux ans, puis la production ralentit après la cinquième année. De novembre à février, éliminez les branches qui encombrent le centre de la touffe et un tiers des plus vieilles branches devenues improductives. Il est même possible de rabattre à la base toutes les branches d'un vieil arbre qu'on a négligé de tailler.

Les rejets étant nombreux, vigoureux et bien droits, le jardinier, chaque année, peut récupérer des perches de divers diamètres. Dans les plus grosses, vous pouvez tailler des manches d'outils (fourche, binette), mais il vous faudra les écorcer. La souplesse du bois le destine surtout au tressage. On l'utilise en vannerie de longue date et à présent pour fabriquer des panneaux brise-vue.

Au jardin, vous pouvez en faire de simples rames pour les pois, les haricots ou le travailler en plessis pour cerner les carrés d'un potager, d'un jardin de curé. Choisissez des rameaux de 3 cm de diamètre à la base, sans ramification, aussi longs que possible.

Liez-les en fagots pour les transporter et utilisez-les sans tarder. Exposé aux intempéries, le noisetier n'est pas très durable : comptez 5 à 8 ans pour un ouvrage qui ne touche pas le sol (moins exposé de cette façon à la moisissure). Fabriquez alors plutôt les piquets de soutien dans un bois plus résistant tels le châtaignier et le robinier (faux-acacia).

ET AUSSI...

Biner au pied des noisetiers pour éliminer le balanin. **Tailler** les arbres à pépins hors période de gel. **Badigeonner** les troncs d'un mélange à base de bouse ou de chaux. **Planter** des petits fruits et arbres de plein vent à racines nues. **Surveiller** les agrumes. **Arroser** les jeunes plantations. **Aérer** le fruitier, retirer les fruits abîmés. **Traiter** les arbres malades. **Apporter** du compost à l'aplomb des ramures.

Textes : Annie Lagueyrie.

Utilisations

TROIS DISPOSITIFS EN NOISETIER



F. BOUCOURT/RUSTICA/POTAGER DU CHÂTEAU DE CLIVOY

1

Rames originales : assemblez des perches de noisetier avec de la ficelle et obtenez un cadre de soutien pour les fèves.



E. BRENCKLÉ/RUSTICA/POTAGER DE MONSIEUR DUPLESSIS

2

Plessis médiéval : entrelacez des branches de noisetier entre 12 à 16 piquets pour construire un carré de culture surélevé.



F. MARRE/RUSTICA/JARDIN LES FONTAINE

3

Paillis : broyez les brindilles (trop fines pour servir de plessis, tordues, fourchues…) et utilisez-les en guise de couverture fertile.

Trucs de pro

DEUX DONNÉES POUR PLANTER LE SAULE

Apportez du fumier décomposé au fond du trou de plantation ou du compost. Un plein seau par trou constitue la bonne dose (photo). Le terreau de plantation du commerce, s'il est trop riche en fibre, ne fera pas l'affaire car il se desséchera en été.



F. BOUCOURT/RUSTICA

Prévoyez un trou de plantation plus profond et plus large que la motte. Enterrez d'ailleurs cette dernière sous quelques centimètres. Repérez-vous avec un bâton posé à l'horizontale. Le saule émettra des racines supplémentaires depuis la base du tronc. Rebouchez avec une terre fine plutôt qu'avec de grosses mottes (ces dernières laissent de très néfastes poches d'air autour des racines).



BG/RUSTICA



Plantation d'un saule tortueux.

BG/RUSTICA

VOIE DIRECTE POUR LES TORTUEUX

Les saules offrent souvent une écorce décorative mais les formes tortueuses ont quelque chose en plus. Installation directe au jardin !

Dans le vaste monde des saules, les formes tortueuses sont parmi les plus ornementales en hiver, surtout 'Erythroflexuosa' (ci-dessus en photo), orangé et présentant de gracieuses ondulations.

Les saules tortueux sont moins encombrants que leurs homologues à rameaux droits. Comme les jeunes tiges sont plus décoratives, il est recommandé de les rabattre tous les 3 ans environ, ce qui réduit d'autant la place occupée. Tous se cultivent de la même façon, l'idéal étant de leur trouver une terre qui a tendance à être très humide, au moins une partie de l'année. Les sols collants ou mal drainés leur vont bien et, une fois à leur aise, ils supporteront un manque d'eau passager en été.

Notez que les racines sont volumineuses et tracent loin. Contre la maison ou trop près des canalisations, une telle plantation n'est donc pas recommandée : gardez un espace de 8 m au moins entre ces points sensibles et le tronc du sujet.

À la plantation, démêlez la motte, qui est souvent compacte, afin de forcer le sujet à émettre de nouvelles racines hors de ce périmètre. Pensez à bien arroser après la mise en place et en zone ventée. Prévoyez un solide tuteurage, à retirer dans un an. Il n'est pas indispensable de tailler le sujet à la plantation. Malgré cela, ne vous empêchez pas de retirer une branche gênante ou qui déséquilibrerait la silhouette. Vous pouvez aussi éclaircir la base.

ET AUSSI...

Installer des mangeoires et des nichoirs (orientés au nord) dans les branches en hauteur. **Réaliser** des tas de feuilles mortes pour que les hérissons y logent. **Élaguer** les grands arbres et les branches qui touchent les toitures. **Arroser** les jeunes plantations dans les régions sèches. **Tailler** le bois mort et les branches abîmées. **Planter** des arbres et arbustes à racines nues, en sujet isolé ou en haie libre.

Textes : Jean-Michel Groult et Patricia Kadijevic (Et aussi…).



VOTRE CALENDRIER LUNAIRE

"En décembre, fais du bois et endors-toi."

Ne jardinez pas 5 heures avant et 5 heures après le périgée et les nœuds lunaires descendant et ascendant.

Vendredi 8	Samedi 9	Dimanche 10	Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14
Ste Immaculée Conception	St Pierre Fourier	St Romaric	St Daniel	Ste J.-F. de Chantal	Ste Lucie	Ste Odile
lever 8 h 32	lever 8 h 33	lever 8 h 34	lever 8 h 35	lever 8 h 36	lever 8 h 37	lever 8 h 38
coucher 16 h 52	coucher 16 h 52	coucher 16 h 52	coucher 16 h 52	coucher 16 h 52	coucher 16 h 52	coucher 16 h 52
lever 3 h 18	lever 4 h 29	lever 5 h 44	lever 7 h 03	lever 8 h 23	lever 9 h 37	lever 10 h 41
coucher 14 h 24	coucher 14 h 39	coucher 14 h 58	coucher 15 h 24	coucher 15 h 59	coucher 16 h 49	coucher 17 h 56

☋ 16 h 24 — DESCENDANTE — 0 h 31 ● — 22 h 52

Jours- racines (20 h 53) Jours-fleurs (12 h 17) Jours-feuilles (10 h 58) Jours-fruits

Vendredi 15	Samedi 16	Dimanche 17	Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21
Ste Ninon	Ste Alice	St Gaël	St Gatien	St Urbain	St Théophile	St Pierre C.
lever 8 h 39	lever 8 h 40	lever 8 h 40	lever 8 h 41	lever 8 h 42	lever 8 h 42	lever 8 h 43
coucher 16 h 52	coucher 16 h 53	coucher 16 h 53	coucher 16 h 53	coucher 16 h 54	coucher 16 h 54	coucher 16 h 54
lever 11 h 28	lever 12 h 03	lever 12 h 28	lever 12 h 48	lever 13 h 04	coucher 0 h 54	coucher 2 h 14
coucher 19 h 16	coucher 20 h 43	coucher 22 h 09	coucher 23 h 33	–	lever 13 h 20	lever 13 h 35

Périgée 19 h 52 — MONTANTE — 19 h 39 ◐ — 14 h 53 ☊

Jours-fruits (17 h 11) Jours-racines (14 h 46) Jours-fleurs (18 h 46) Jours-feuilles

☋ NŒUD LUNAIRE DESCENDANT
● NOUVELLE LUNE
◐ PREMIER QUARTIER
☊ NŒUD LUNAIRE ASCENDANT

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.

Textes : Thérèse Trédoulat.

Jours-racines

Frotter, laver les fers et lames des outils, les graisser. Poncer les manches en bois.

Jours-fleurs

Le 10, planter une amaryllis dans un pot. Laisser dépasser la moitié supérieure du bulbe.

Jours-feuilles

Le 12, s'il ne gèle pas, élaguer les arbres caducs. Aérer les ramures, respecter la silhouette.

Jours-fruits

Les 14 et 15, couper des rameaux de fruitiers à greffer en mars et avril. Les enterrer au nord.

Le bon geste

RÉCOLTER LES CHOUX DE BRUXELLES

Opérez en lune montante devant la constellation des Poissons.

Les bonnes dates :
le 20 décembre, le 16 janvier, les 12 et 13 (avant 12 h 55) février.

Comment faire ? S'il ne gèle pas, cueillez selon vos besoins les pommes des choux de Bruxelles en prenant les plus grosses (celles de la taille d'une noix) en bas des tiges. Tournez-les une à une avec les doigts d'une main jusqu'à ce qu'elles se détachent. Dégustez-les rapidement.

NOUVELLES
variétés



F. MARRE/RUSTICA/PÉPINIÈRE DELABROYE - TEXTE ÉRIC COSTAN

Calament faux népéta
'Triumphator'

PLANTE VIVACE
À FLORAISON ESTIVALE
Lamiacées
Clinopodium nepeta
Hauteur : 40 cm.
Étalement : 30 cm.
Croissance : rapide.
Feuillage : caduc de décembre à mars.
Floraison : parfumée, blanche tachetée de violet, sur toute la hauteur de tige de juin jusqu'à octobre.
Mellifère : la plante attire énormément d'insectes.
Semis : au printemps, dans une terre chaude.
Plantation : au cours du printemps et de l'automne.
Sol : s'installe en tout terrain bien drainé, même caillouteux.
Rusticité : – 15 °C.
Arrosage : pour la reprise.

Délicates et résistantes, ses fines tiges à feuilles ovales sont très parfumées.

UTILISATION Cette variété constitue une belle amélioration du calament. Les fleurs au parfum de menthe forment une gaze sur le feuillage. C'est une aubaine pour les abeilles, lorsque les autres fleurs disparaissent en été, et pour les massifs du jardin, qui restent colorés.
PLANTATION Installez cette vivace aromatique méditerranéenne par groupe de trois godets, en apportant un peu de terreau et n'oubliez pas de créer une cuvette d'arrosage.
ENTRETIEN Coupez les tiges fanées pour relancer la végétation et la floraison de ce calament. Après la reprise, cette plante n'a plus besoin d'arrosage.
MULTIPLICATION Par bouturage de tiges herbacées, en été, et par semis.

Secret de jardinier

Lors des épisodes de sécheresse, un léger arrosage permet de recharger les fleurs en nectar.

Hortensia
'Star Gazer'

ARBUSTE CADUC
À FLORAISON ESTIVALE
Hydrangéacées
Hydrangea macrophylla
Hauteur : 120 cm.
Étalement : 120 cm.
Croissance : rapide.
Feuillage : de larges feuilles vertes caduques, orangées en automne.
Floraison : de juin jusqu'à septembre.
Mellifère : oui, les fleurs fertiles attirent les insectes du jardin.
Semis : non.
Plantation : au début du printemps et en automne.
Sol : acide à neutre, humifère et drainé.
Rusticité : – 15 °C.
Arrosage : régulier et abondant, au cours de la première année.

Cet hybride bicolore inouï arbore du bleu ou du rose selon la nature de votre sol.

UTILISATION Cette variété d'hortensia propose des fleurs stériles doubles sur ses panicules de type "bonnet de dentelles". Il faut une terre acide à neutre qui reste fraîche et une exposition non brûlante. Pour bien le valoriser, ne le mélangez pas avec d'autres hortensias.
PLANTATION Travaillez le sol et apportez un terreau horticole. En région calcaire, une couche humifère suffit. Vous pouvez épandre de la terre de bruyère ou bien des écorces de pin au début, ou utiliser un film de plantation.
ENTRETIEN Paillez régulièrement le pied de votre hortensia. Éliminez les fleurs séchées en fin d'hiver.
MULTIPLICATION Opérez par bouturage et par marcottage.

Secret de jardinier

Tailler les pointes des branches densifie la floraison, les couper court limite les fleurs à une par tige.

F. MARRE/RUSTICA/PÉPINIÈRE BOOS HORTENSIA - TEXTE ÉRIC COSTAN

Plantez un cassissier à racines nues.

PETITS FRUITS, PETITS SOUCIS

Ces arbustes fruitiers sont bienvenus au jardin. Ils se plaisent presque en tout sol et sont faciles d'entretien. Plantez-les pour savourer leur première production dès l'été prochain. ANNIE LAGUEYRIE

Les cassissiers, les framboisiers, les ronces à fruits... sont des arbustes ou des plantes grimpantes nettement moins chers que les autres arbres fruitiers. Faciles à installer au jardin ou en haies au potager, ils sont vendus tout l'automne en petits conteneurs, voire à racines nues pour un moindre coût. Pas besoin d'ouvrir des trous trop profonds, leurs racines restent superficielles. Bien que de nombreuses variétés soient autofertiles, la production s'avère meilleure lorsqu'elles sont associées. Privilégiez une culture en rang afin de limiter l'entretien et d'optimiser les apports d'eau, d'engrais ou de paillis. De plus, travailler le sol en décompactant toute une ligne favorise ensuite nettement l'enracinement des plantes. Ensemble, elles sont plus fortes !

MARRÉ/RUSTICA/JARDIN DES FONTAINES



A. PETZOLD/RUSTICA/FERME DE GALLY

'Junifer'

Ce groseillier s'adapte partout, y compris dans le sud de la France. Il n'a pas besoin du froid hivernal et résiste jusqu'à – 18 °C ! Précoce, cette variété offre en juin et juillet, sur de longues grappes, des baies riches en pectine qui sont idéales pour la confection de gelées. Selon les années, elle peut être sensible à l'oïdium.



F. MARRE/RUSTICA/APPELTERN GARDEN

'Rovada'

Ce groseillier offre une bonne résistance aux maladies. Autofertile, il produit en nombre, à partir de la fin juillet, des baies acidulées qui sont regroupées en de longues grappes de 13 à 15 cm. Ses fruits sont faciles à cueillir et se prêtent à des utilisations différentes. Les branches souples de cette variété peuvent être palissées.



1 F. MARRE/RUSTICA/JARDIN LES FONTAINE



2 F. MARRE/RUSTICA/JARDIN LES FONTAINE



3 F. MARRE/RUSTICA/JARDIN LES FONTAINE



4 F. MARRE/RUSTICA/JARDIN LES FONTAINE



5 F. MARRE/RUSTICA/JARDIN LES FONTAINE

Groseillier à grappes

Plantez le groseillier au soleil en climat frais, ou à la mi-ombre, voire exposé au nord, car celui-ci craint la chaleur. Il se plaît au potager, en sol acide à neutre, drainé, mais non desséchant, souple ainsi que riche en humus. Les plants à racines nues âgés de moins de deux ans ont une très bonne reprise. **Pralinez les racines pendant une heure dans un mélange onctueux réalisé à base de terre argileuse et d'eau (photo 1).** Pendant ce temps, ouvrez un trou de 60 cm de diamètre env. Ôtez une première couche de terre de 25 cm d'épaisseur env. Si celle-ci est compacte, émiettez-la. Ajoutez, au besoin, du terreau afin de la maintenir aérée par la suite. Puis, piochez plus en profondeur afin de la décompacter. Faites au mieux selon la nature de votre sol. **Placez la plante dans le trou (photo 2).** S'il est trop étroit, agrandissez-le et **habillez, au besoin, les racines (photo 3). Replacez-la et rebouchez le trou en glissant de la terre de surface entre les racines (photo 4).** Maintenez la base de la tige principale au niveau du sol d'origine. Tassez sans compacter ! **Versez lentement 10 l d'eau autour du pied (photo 5)** en veillant à ce que la plante ne s'enfonce pas. Couvrez d'un paillis de 5 cm d'épaisseur au minimum.

Myrtille arbustive

Cet arbuste fruitier pousse lentement jusqu'à 2 m. Il se plaît au soleil en sol acide à neutre au pH inférieur à 7. Pensez à l'abriter de la chaleur sèche et assurez-lui un arrosage régulier en été durant la production. Ne faites pas de petits trous dans un sol très dur. Si vous choisissez de planter plusieurs sujets, ameublissez la terre sur toute la ligne de culture. **Ouvrez un trou par plant (photo 1). Comblez-le en mélangeant le terreau et les feuilles mortes à la terre de surface (photo 2).** Apportez 5 à 7 l/m² de compost mûr, puis couvrez d'un paillis le pied de chaque sujet.


1 BG/RUSTICA


2 BG/RUSTICA


A. PETZOLD/RUSTICA/PÉPINIÈRES RIBANJOU

'Thornfree'

Cueillez, de la mi-août à fin septembre, ces grosses mûres bleu noir une fois arrivées à maturité complète. La variété est sans épines et possède de longues tiges solides à palisser. Productive et autofertile, elle a une bonne résistance aux maladies. Cette ronce à mûres supporte le gel jusqu'à – 10 °C.

Ronce à fruits

Cette plante supporte la mi-ombre, mais pousse mieux si elle est orientée en direction du soleil et si le sol, au pH peu acide (6,5), est meuble, bien aéré et riche en matières organiques. Travaillez la terre à la fourche à bêcher. Ajoutez du terreau si elle est compacte. Trempez les godets dans l'eau avant la plantation. **Dépotez-les et placez-les au ras du sol (photo 1).** Tassez légèrement. Apportez du compost. **Sarmenteuse, cette ronce doit être palissée sur un support de 2 m de hauteur, tel un abri de jardin (photo 2).** Enfin, couvrez d'un épais paillis de feuilles mortes.


F. MARRE/RUSTICA/JARDIN LES FONTAINE


F. MARRE/RUSTICA/JARDIN LES FONTAINE


A. PETZOLD/RUSTICA

'Dirksen'

Cette ronce autofertile porte de gros fruits précoces et abondants dont la douce saveur se révèle à la cuisson. Cueillez-les, en juillet et août, sur les rameaux semi-rigides, sans épines, de 3 à 5 m de longueur et pouvant être palissés. Avec une rusticité allant jusqu'à – 15 °C, cette variété est l'une des plus adaptées pour les régions froides.



A. PETZOLD/RUSTICA

Cassis noir

'Noir de Bourgogne' est une variété aromatique. Elle est utilisée pour la fabrication de la crème et de la gelée de cassis. Les baies de cette plante étalée et vigoureuse se récoltent à la mi-juillet. Sensible à l'oïdium et autostérile, elle est à associer à 'Andega', plus productive, résistante et parfumée.



A. DESCAT/FLORA PRESS/BIOSPHOTO

'Heritage'

Ce framboisier porte des fruits qui ne sont pas des plus gros, mais fermes, savoureux, parfumés et riches en sucre et ils se congèlent bien. Cette variété, très courante et vigoureuse, possède des tiges assez souples. Remontante, elle est également très productive à condition de veiller à ce qu'elle ne manque jamais d'eau au cours de l'été.



F. MARRE/RUSTICA/JARDIN LES FONTAINE 1

Cassissier

Comme le groseillier, cet arbuste a des racines superficielles qui redoutent autant les sols secs que ceux trop humides. Il fructifie bien dans un sol riche en humus, de pH 6 à 7, hors des situations chaudes en été. Celui-ci préfère le froid d'hiver. **Creusez un trou de 60 cm de diamètre (photo 1).** Réservez la terre de surface. **Pralinez les racines nues dans un mélange de terre et d'eau afin de les enrober (photo 2).** Elles doivent pouvoir s'étaler dans le trou de plantation. **Placez votre petit fruit (photo 3).** La tige doit être enterrée de 3 à 5 cm de profondeur, mais pas davantage. Rebouchez le trou avec la terre de surface bien émiettée. **Complétez-la, au besoin, avec le pralin (photo 4). Nivelez la surface de votre sol sans tasser la terre (photo 5).** Celle-ci pourra alors servir de réserve d'eau en cas de saison humide.



F. MARRE/RUSTICA/JARDIN LES FONTAINE 2



F. MARRE/RUSTICA/JARDIN LES FONTAINE 3



F. MARRE/RUSTICA/JARDIN LES FONTAINE 4



F. MARRE/RUSTICA/JARDIN LES FONTAINE 5


1

BG/RUSTICA


2

F. MARRE/RUSTICA/JARDIN LES BRÛLÉS


3

F. MARRE/RUSTICA/JARDIN LES BRÛLÉS

Framboisier

Ce végétal pousse partout, sauf aux endroits chauds et secs en été, en sol peu acide (pH 6,5). **Ses tiges traçantes se propagent à l'horizontale, émettant de fines racines (photo 1).** Facile à multiplier par division, il se repique à racines nues, de préférence en rang. Ameublissez la ligne avec une fourche à bêcher. Travaillez le sol s'il est argileux, car il doit être assez sec pour s'émietter. Incorporez-y du terreau. En sol très humide, cultivez le framboisier sur une butte haute de 30 cm. Creusez un large trou afin de laisser les racines s'étaler. **Amendez le fond avec du fumier (photo 2).** Tassez sans compacter. **Arrosez le pied (photo 3).** Paillez avec des feuilles mortes. **Palissez sur un support de fils (photo 4).**


4

C. SHARP/FLOWERPHOTOS/BIOSPHOTO



V. QUÉANT/RUSTICA

'Glen Coe'

Cette variété non remontante porte des fruits qui se récoltent de la mi-juin à fin juillet. Ils sont d'un pourpre original teinté d'une pruine argentée. Leur saveur aromatique se situe entre la framboise et la mûre. L'arbuste est rustique, autofertile et presque sans épines.



E. BRENCKLÉ/RUSTICA/JARDINS FRUITIERS DE LAQUENEXY

'Frida'

Non remontant, ce framboisier produit en juillet de gros fruits rouges à la saveur très fruitée. Guidez cette variété qui possède une bonne résistance aux maladies en la taillant durant l'hiver. Puis, conservez-en dix belles cannes par mètre linéaire et éliminez celles qui poussent hors du rang.

12 € env. le bougeoir.

A. KANTARUK/FLORA PRESS/BIOSPHOTO

MILLE-FEUILLES DE BAIES pour un Noël lumineux

Conviez l'authenticité à votre table de fête en réalisant de jolis bougeoirs aux allures champêtres à partir des glanes trouvées au jardin ou dans la nature. ✤ PIERRE NESSMANN

Voici une décoration de Noël peu coûteuse, simple et élégante, recyclant ce que la nature nous offre. Privilégiez les espèces au feuillage persistant aux formes et textures variées. Ce sont les seules disponibles à cette époque de l'année, car certaines essences se sont débarrassées de leur parure. Cueillez au jardin ou en forêt des baies, des fruits, des inflorescences, mais également des écorces ou des branchages colorés qui se substitueront, à moindres frais, aux classiques boules, guirlandes et autres bibelots en plastique proposés dans le commerce. Optez pour le houx, le laurier du Caucase ou encore le lierre.

De l'originalité !

Côté feuilles, choisissez celles aux limbes épais ayant une bonne tenue une fois détachées de leurs branches et mettant en avant un attrait original comme le feuillage au revers argenté du chalef, du cotonéaster de Franchet, de la viorne à feuilles ridées… ou le ton cannelle du revers des feuilles du magnolia à grandes fleurs. Certains végétaux sont tardivement caducs tel le peuplier blanc. Les baies, elles, ne manquent pas comme celles du buisson ardent utilisées pour la réalisation de la composition présentée ci-contre.

POUR RÉALISER UN BOUGEOIR, IL FAUT :

- 1 rondin en bois naturel de 10 à 12 cm de diamètre et de 2 à 3 cm d'épaisseur, 9 € env. les 10 pièces.
- 1 tige métallique lisse en acier inoxydable de 50 cm de longueur et de 3 mm de diamètre, 4 € env.
- Une trentaine de feuilles suffisamment larges et bien formées de peuplier blanc.
- Une quinzaine de grappes de baies de buisson ardent.
- 1 bougie ronde en cire de 8 à 10 cm de diamètre, 3,50 € env.
- 1 tube de colle forte, 4 € env.

La fabrication



1. PERCER LE SOCLE

Coupez une rondelle de bois de 2 à 3 cm d'épaisseur et d'un diamètre de 10 à 12 cm env. Percez-la en son centre à l'aide d'une perceuse dotée d'une mèche à bois du même calibre que celui de la tige métallique sur laquelle vous allez fixer la bougie.

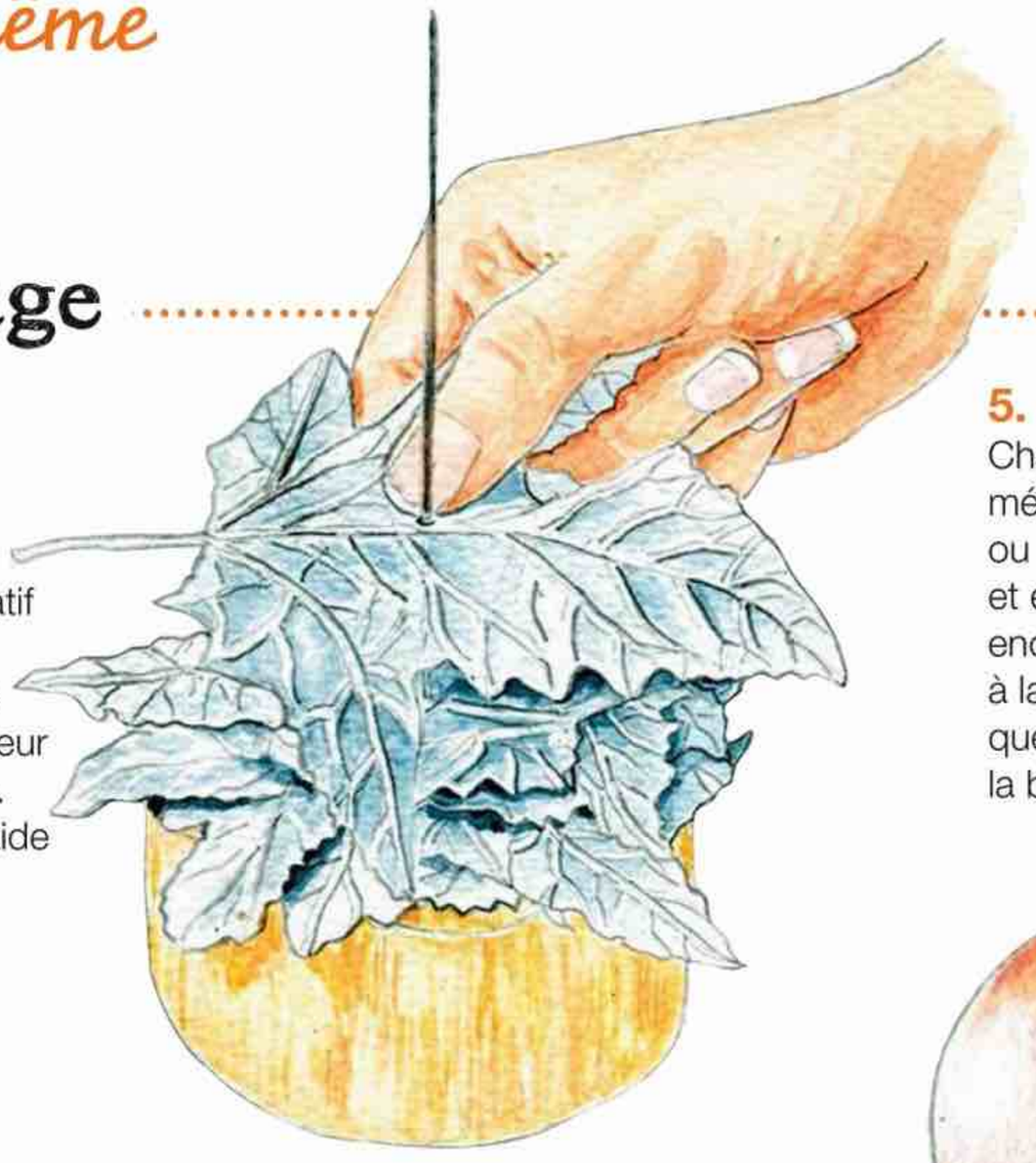
2. FIXER LA TIGE MÉTALLIQUE

Sectionnez 20 cm env. de la tige métallique. Placez le morceau coupé dans le trou au centre de votre support en bois. Puis, appliquez quelques points de colle afin de la maintenir bien droite.



S.BULL/AGENCE MARIE BASTILLE/RUSTICA

L'assemblage



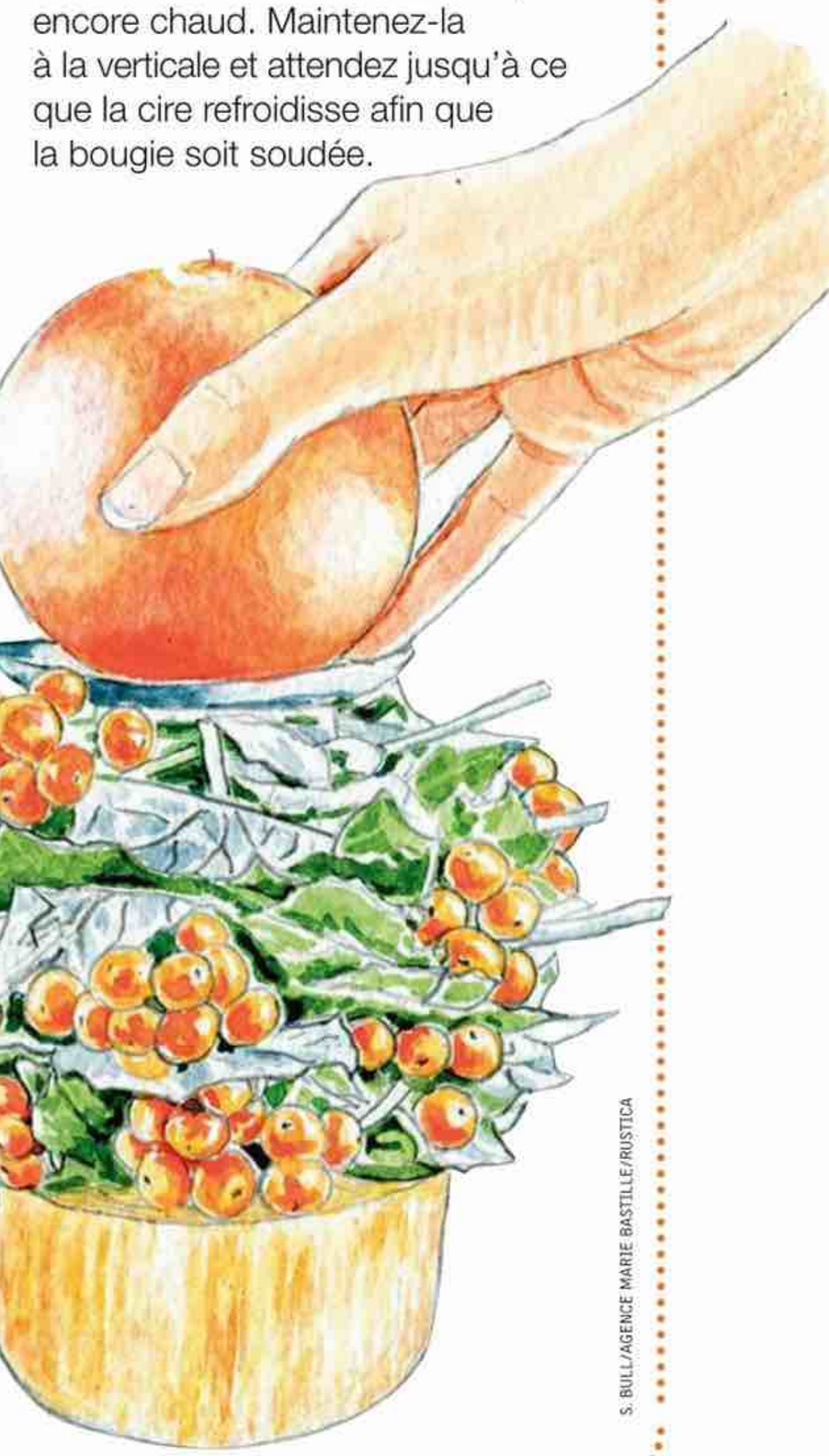
3. EMPILER LES FEUILLES

Cherchez des feuilles épaisses dont le limbe est particulièrement décoratif (ici, de peuplier blanc) en raison soit de leur teinte verte et vernissée, soit de leur revers duveteux et argenté. Pré-percez leur centre à l'aide d'un clou afin de faciliter l'empilement sur l'axe.



4. PLACER LES BAIES

Alternez toutes les quatre ou cinq couches vos rangs de feuilles et vos grappes de baies. Veillez à les orienter vers l'extérieur de ce mille-feuille décoratif afin de les rendre bien visibles. Au fur et à mesure de l'assemblage, tassez légèrement cet ensemble végétal afin de lui offrir un bel équilibre visuel.



5. DÉPOSER LA BOUGIE

Chauffez le sommet de la tige métallique à l'aide d'un chalumeau, ou d'un briquet. Centrez la bougie et enfoncez-la sur l'axe métallique encore chaud. Maintenez-la à la verticale et attendez jusqu'à ce que la cire refroidisse afin que la bougie soit soudée.

S. BULL/AGENCE MARIE BASTILLE/RUSTICA



A. SCHMOLINSKE/FLORA PRESS/BIOSPHOTO

ILLUMINÉ DU BOCAL !

Détournez vos bocaux, flacons ou pots de confiture en des bougeoirs originaux à la manière d'un petit cabinet des curiosités botaniques. Dans ces contenants soigneusement nettoyés et secs, déposez des glanes variées trouvées au jardin ou en forêt. Collectez des glands, des noix, des marrons, des noisettes, des faines et autres fruits secs, mais aussi des baies de lierre, de buisson ardent, de sorbier ou d'églantier. Lavez-les, puis faites-les sécher quelques jours à l'air libre, car la moindre présence d'humidité à l'intérieur du contenant dégradera votre récolte. Remplissez-les en alternant les végétaux collectés en fonction de leurs matières, de leurs formes et de leurs couleurs. Faites fondre la base d'une bougie à l'aide d'un briquet. Posez-la au niveau de l'ouverture de votre bocal en guise de couvercle. La cire ramollie adhère au col du bocal avant de se souder après refroidissement. Enfin, décorez le col du bocal en l'entourant d'un lien en chanvre.

Pour Noël, partagez votre passion,

OFFREZ UN ABONNEMENT !





49% de réduction

Rustica

1 an • 50 numéros + 4 carnets pratiques

74,90 €

au lieu de 146€* en kiosque

Papier & Numérique

Rustica PRATIQUE

1 an • 4 numéros

23,60 €

Seulement

Papier & Numérique

PRU2815

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

0 806 000 465 Service gratuit + prix appel avec le code **PRU2815T**

sur **abo.rustica.fr/ABORU2815**

☑ **Oui,** je souhaite m'abonner ou abonner un proche à :

☐ **Rustica** (versions papier + numérique) **1 an** – 50 numéros dont 2 numéros doubles au prix de **74,90 €** au lieu de 146€* en kiosque — PRU2815R

☐ **Rustica PRATIQUE** (versions papier + numérique) **1 an** – 4 numéros au prix de **23,60 €** — PRU2815RP

Je règle par :

- Chèque bancaire à l'ordre de **Rustica**.
- Par carte bancaire / PayPal sur le site internet **abo.rustica.fr/ABORU2815** (4x sans frais avec PayPal).

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

LES COORDONNÉES DU PAYEUR : ☐ M ☐ Mme

Nom : Prénom :

Adresse :

Code postal : Ville :

Tél. fixe : Mobile :

E - mail :

LES COORDONNÉES DU BÉNÉFICIAIRE : ☐ M ☐ Mme

Nom : Prénom :

Adresse :

Code postal : Ville :

Tél. fixe : Mobile :

POUR ACCÉDER À LA VERSION NUMÉRIQUE INCLUSE DANS VOTRE ABONNEMENT RUSTICA, RENSEIGNEZ VOTRE E-MAIL CI DESSOUS

E - mail :

Offre valable jusqu'au 31/01/2024 pour les nouveaux abonnés en France métropolitaine. *146 € = prix de vente au numéro de Rustica pour 1 an. 23,60 € = prix de vente au numéro de Rustica Pratique pour 1 an. 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 ou RUSTICA PRATIQUE 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 ou RUSTICA PRATIQUE et les prestataires techniques de RUSTICA ou RUSTICA PRATIQUE 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- 60 643 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

UN ABRI POUR LES PRIMEURS

Pour avoir la chance de récolter de délicieux légumes aux prémices du printemps, la culture sous abri s'impose. La première étape consiste à bien préparer le sol. À vos outils ! ✣ SYLVIAN DUMONT



Retrait de la bâche avant préparation du terrain.

PHOTOS : É. BRENCKLÉ/RUSTICA/PÉPINIÈRE CUZENIC



Apport de terreau sur les futures planches du potager.



Aidez-vous d'un louchet pour travailler un sol non couvert.

F. MARRE/RUSTICA/JARDIN LES FONTAINE



Fumier et paille, des matières organiques, vont, dans un premier temps, enrichir le sol.

Avec le changement climatique, l'hiver s'adoucit et paradoxalement le printemps, parfois tardif, est plus froid et humide. Ces bouleversements compliquent les productions hâtives de pleine terre. L'abri froid, où tenter la culture décalée en jours courts pour des récoltes très précoces, est une bonne solution. La place sera libérée en temps et en heure pour l'implantation printanière des légumes-fruits d'été (aubergines, tomates, melons, etc.).

En situation d'enherbement important, la terre, après avoir été recouverte d'une bâche noire épaisse durant 2 ou 3 mois, est libérée de sa protection. Un maximum de rhizomes de plantes adventices vivaces, comme le chiendent ou le liseron, est extirpé avant de procéder à un apport de matière organique. Comptez de 3 à 5 kg/m² de compost végétal maison, 1 kg/m² de fumier composté bien mûr ou de 500 à 700 g/m² d'amendement organique (Vegethumus) afin de maintenir à votre terre une teneur proche en matières organiques de 8 % en sol argileux et de 4 à 5 % en terre légère.

Un travail raisonné

Ces apports assurent une activité biologique élevée et représentent une bonne quantité d'humus et d'éléments fertilisants. Quelque 50 % sont utilisables par les végétaux dès la première année, c'est le cas pour le fumier et l'amendement organique. Dans un sol très sec, arrosez copieusement après l'épandage et laissez la terre ressuyer durant quelques jours avant de la préparer. L'ameublissement doit être profond, mais de préférence sans retournement. Aidez-vous d'une fourche à bêcher puis terminez de retirer les plantes adventices coriaces (pissenlit, rumex, liseron, potentille...). Sur un terrain qui n'a pas été préalablement couvert, un bêchage au louchet peut être justifié à condition de ne pas travailler la terre trop profondément, 15 à 20 cm au grand maximum.

Le conseil de pro

L'utilisation d'une motobineuse est déconseillée : les fraises tournent vite et détériorent la structure du sol. Ce dernier n'est alors pas fissuré en profondeur, mais lissé sous le passage des fraises. Quant aux vers de terre, ils sont hachés, tout comme les rhizomes des plantes adventices, qui sont bouturés et multipliés ! Or, lorsque le sol est lourd et dur ou pour incorporer du compost ou un engrais vert, le motoculteur à vitesses équipé de fraises s'impose. Lourd, il pénètre davantage tout en brassant la terre lentement. Réglez la profondeur à 15 cm.



F. MARRE/RUSTICA/JARDIN LES FONTAINE

De la préparation du sol aux semis

Pour une bonne levée, un petit coup de pouce et quelques degrés supplémentaires renforceront les semis. Pour cela, nul besoin de chauffage énergivore ! Réservez une zone de votre serre ou tunnel et démarrez-y une couche tiède : chauffage écologique et durable garanti ! Cette technique traditionnelle du chauffage par les couches, dites "chaudes", "tièdes" ou "sourdes", repose sur la décomposition du fumier, qui dégage de la chaleur lors de sa fermentation. La mise en place d'une couche tiède s'avère plus régulière et durable que celle dite chaude. Elle maintiendra le sol entre 15 et 18 °C durant 2 mois, ce qui est largement suffisant pour les premiers semis de primeurs. Ensuite, l'ensoleillement de la fin de l'hiver, qui traverse les parois de la serre doublées d'un voile de croissance, assurera une chaleur suffisante pour les semis suivants.

Le bornage

Pour la mise en œuvre de la couche, commencez par délimiter un carré de culture, en vous aidant d'un cordeau et d'une serfouette. Pour maintenir la couche, posez ensuite des bordures hautes de 40 cm maintenues par de bons piquets de bois et constituées de planches de pin de Douglas non traitées ou de plessis réalisés avec des gaulettes de châtaignier tressées. À l'intérieur de l'emplacement, créez une fosse en évacuant la terre précédemment travaillée, sur 20 cm de profondeur environ. Ensuite, vient le montage de la couche tiède, suivi du remplissage de la fosse et du carré de culture.

Réalisez un mélange à parts égales de fumier mûr et de feuilles mortes ramassées en automne. Tassez et arrosez copieusement au fur et à mesure du montage, avec un apport de 15 l/m² d'eau. Puis apportez, sur 20 cm d'épaisseur, un mélange constitué pour moitié de la terre évacuée, pour un quart de compost maison bien mûr ou de lombricompost et pour un quart de terreau qui servira



Encerclez la culture avec des branches de saule tressées.



Avec une serfouette, séparez les planches de culture.



À l'aide d'un cordeau, délimitez la surface à travailler.



Un terreau maison termine la couche chaude sous tunnel.

PHOTOS : É. BRENCKLÉ/RUSTICA/PÉPINIÈRE CUZENIC

F. MARRÉ/RUSTICA/JARDIN LES FONTAINE



Couvrez les planches d'un mélange de fumier mûr et de feuilles mortes.



La préparation du sol se termine par un arrosage.



Même sous tunnel ou serre, le voile tient à distance le froid.

PHOTOS APPORT ET ARROSAGE FEUILLES MORTES : F. MARRE/RUSTICA/POTAGER PASSION DE JEAN-MARC A. PETZOLD/RUSTICA/ÉCOLE DU BREUIL



F. MARRE/RUSTICA/JARDIN LES FONTAINE

Les semis en bacs déposés sur la couche chaude seront repiqués ultérieurement.

Semer pour les jours courts !

Avec des bonnes variétés, les semis décalés en hiver sont tout à fait possibles ! Les légumes doivent être précoces et adaptés à une croissance sous abri, en jours courts et en conditions froides. Et de la variété, il y en a ! Du côté des carottes, semez 'Jerada', 'Adélaïde' ou 'Nanda' et pour les radis, préférez 'Artus', 'Logo' et 'Célesta'. Quant aux laitues, choisissez parmi les pommées 'Minibar' et 'Kira', la batavia 'Matinale' et les feuilles de chêne 'Kiela' ou 'Camelai'. Enfin, semez l'épinard 'Piano', le navet 'Tokyo top', l'oignon blanc 'Musona' et le pois 'Sima'.



C. HOCHET/RUSTICA

de couche de culture. Il peut être intéressant de réduire la proportion de terre en apportant de la vermiculite (10 à 15 % du mélange final). Grâce à ses propriétés, votre substrat sera mieux aéré, hydraté et isolé. De plus, elle libère progressivement les éléments nutritifs absorbés lors des arrosages en fonction des besoins des plantes.

La nurserie

Vient ensuite l'heure des premiers semis : directement en place (laitue, carotte, radis, navet, épinard, oignon blanc, fève ou petit pois) ou dans des bacs disposés sur la couche (minimottes de laitue, épinard, oignon blanc ou mâche, que vous repiquerez plus tard). Pour les semis en pleine terre, incorporez au préalable 70 g/m² de guano d'oiseaux marins. Riche en phosphore et azote à libération rapide, cet engrais permet un bon enracinement et démarrage des cultures en conditions froides. En cas de gros coup de froid, pensez à la double peau : disposez provisoirement un voile de croissance ou d'hivernage à même la culture, sur une structure légère ou sur des arceaux.

Enfin, si vous ne disposez pas de fumier pour monter votre couche tiède, associez des déchets verts et humides aux feuilles mortes (tontes, BRF, épluchures ou déchets verts du potager) et saupoudrez de chaux vive agricole. La décomposition des déchets verts sera ainsi accélérée.

Publi-Communiqué

FONDATION D'ENTREPRISE Rustica

3 NOUVEAUX LAURÉATS

pour le Prix de l'Education à l'Environnement et au Développement Durable

La Fondation d'Entreprise Rustica a sélectionné 3 nouvelles associations dans le cadre du Prix de l'Education à l'Environnement et au Développement Durable (EEDD). Une manière de réaffirmer son engagement dans ce champ de la transition écologique. ***Par Myriam Cherkaoui***

3 catégories de projet d'EEDD mises en avant

Le Prix de l'EEDD récompense trois catégories de projets ; les Aires Terrestres Educatives (ATE), l'Ecole du dehors et les petits projets de végétalisation. La première catégorie désigne une zone terrestre de petite taille qui devient le support d'un projet pédagogique de connaissance et de préservation de l'environnement pour des élèves du CE2 au lycée, leur enseignant et leur référent. C'est l'association En Savoir Plus qui a remporté le Prix dans cette catégorie, avec comme projet la mise en place de 2 Aires Terrestres Educatives à Amiens. L'action prévoit un accompagnement de 3 classes dans 2 écoles et vise à développer les connaissances des élèves autour de l'eau, des plantes, de la biodiversité et du développement durable. Dans la catégorie Ecole du dehors, c'est l'association Compagnie Badinage Artistique qui remporte le prix avec son projet «Les vergers de la Cailleuse». Ce projet vise à organiser un cycle « biodiversité et jardinage naturel » avec l'école primaire de la Vallée-au-Blé (département de l'Aisne) sur les Vergers de la Cailleuse. Le projet permettra de dispenser des enseignements liés au vivant dans un lieu vitrine. Les élèves seront amenés à réaliser eux-mêmes des cultures et des abris pour la biodiversité. Enfin, dans la catégorie petit projet de végétalisation, c'est l'Association Happy Cultors qui arrive en tête, grâce à son projet «Un potager pédagogique au cœur de la ferme des Happy Cultors «, sur le tiers-lieu nourricier de la commune de Paleyrac, en Dordogne, impliquant près de 530 élèves de différentes écoles environnantes. Ils viendront se sensibiliser avec leurs enseignants à la création et à l'entretien du potager.

La Fondation d'Entreprise Rustica ; actrice incontournable de l'EEDD

A la Fondation, nous sommes convaincus que sensibiliser et engager les jeunes aujourd'hui, c'est assurer une transition écologique réussie dans le monde de demain. Depuis 2021, le rôle fondamental de l'EEDD a été consacré à l'école. Dans le même temps, la Fondation s'est engagée auprès des enseignants et des acteurs terrains de l'EEDD, notamment à travers la création de kits pédagogiques (disponibles en libre accès sur notre site web) et le soutien d'associations.



PHOTO : FREDERIC MARRE

Pour en savoir plus sur les activités de l'association, rendez-vous sur : https://www.fondation-rustica.org

Table des matières *Rustica* 2023



F. MARRE/RUSTICA

MODE D'EMPLOI

Cette table des matières est classée selon les titres des rubriques, les sujets, les numéros et la page de *Rustica*.

À FAIRE CETTE SEMAINE - ARBRES & ARBUSTES

Acariens, phytoptes : chasser les pustules 2770 14
Althéa : faire sa première greffe 2797 12
Arbustes à baies : plantation 2807 14
Bananier : protection de feuilles et canisse 2808 14
Bananier et agrume : pose de protections 2808 14
Bougainvillée 'Violet de Metz' : à découvrir 2777 12
BRF : apport 2818 14
Buis : taille des topiaires 2779 12
Camélia : plantation 2814 13
Chalef : plantation d'une haie 2769 15
Charmille : plantation 2818 14
Cornouillers : taille 2769 14
Cotonéaster : taille 2767 9
Distances de plantations : que dit la loi ? 2770 9
Débroussaillage 2798 12
Été chaud et sec : aides après les manques d'eau 2805 14
Floraisons hivernales : choisir une essence 2769 14
Floraisons printanières : taille 2781 14
Fuchsia : bouturage de tige 2788 12
Gel & ses dégâts : contrôler et agir 2779 12
Genêt à balais : plantation 2771 9
Glycine : taille d'entretien 2797 12
Greffe : chip-budding ou greffe en écaille 2771 14
Greffons : les placer en jauge 2769 9
Haie : installer des essences variées 2810 12
Haies diversifiées : plantation 2817 14
Hibiscus : bouturage en 3 étapes 2791 13
Hortensia : bouturage 2799 14
Hortensia à grosses fleurs : les faire bleuir 2775 13
Hortensia à grosses fleurs : taille 2775 13
Laurier-tin : taille de rajeunissement 2781 14
Lavande : taille 2798 12
Lierre : savoir l'apprécier 2811 9
Lilas, groseillier d'ornement et laurier-tin : taille 2785 13
Lilas : supprimer les fleurs fanées 2791 9
Liseron argenté : plantation 2806 12
Massif : préparation du sol avant plantation 2767 16
Mineuse du marronnier : surveillance 2801 12
Nidification : vérifier avant la taille 2781 14
Paillage : changement 2805 14
Paillage : 3 types, 3 fonctions 2806 13
Palmier : plantation en 3 étapes 2800 12
Pittosporum topiaire ou haie : taille de maintien 2777 12
Piéris du Japon : plantation 2812 14
Plante en conteneur : plantation 2817 15
Plantes grimpantes : palissage 2788 12
Protections : voile, paille, toile… 2768 13
Pyrale : surveiller les pièges 2777 9
Ronce : taille 2814 12
Rosier : préparation du greffon 2800 13
Rosier : prévenir l'oïdium 2787 9
Rosier botanique : taille de nettoyage 2789 13
Rosier remontant : taille 2775 12
Rosier remontant : taille d'entretien 2797 12
Saule doré 'Vitellina' : à découvrir 2769 14
Saule tortueux : plantation 2815 14
Saule têtard : taille 2814 12
Scolyte : observer les dégâts 2772 15
Scolytes et canicule 2772 15
Sécheresse : gestes à prodiguer 2798 13
Sécheresse et feuillage brûlé : les bons gestes 2801 12
Sol : l'amender 2810 13
Thrips : les identifier et les éliminer 2796 14
Tronc : protection contre le soleil 2799 14
Viorne : taille 2783 13
Viorne ou laurier-tin : taille en 3 gestes 2783 13
Weigélia : bouturage en 3 étapes 2801 13
Yucca : tailler les feuilles brûlées 2800 9

À FAIRE CETTE SEMAINE - BALCON & TERRASSE

Agapanthe : les associer 2783 14
Agapanthe : rempotage 2783 14
Amandier 'Almond Me' : à découvrir 2769 16
Arbustes fruitiers colonnaires en pot 2772 16
Arbustes fruitiers colonnaires : à découvrir 2769 16
Aubergine : culture en pot en 3 étapes 2790 14
Bac à compost : oser la couleur 2773 14
Carré de culture : à faire soi-même 2773 14
Feuillages panachés en potée 2802 14
Fuchsia : 3 variétés à cultiver 2788 13
Géraniums et lobélias : créer une suspension 2787 14
Lombricompost : à découvrir 2773 14
Pélargonium : soins et hivernage 2812 13
Pétunias et Cie : soins 2792 12
Plantes aromatiques : plantation 2787 14
Plantes d'intérieur : bassinage avant la sortie 2792 12
Plantes gélives : protections 2769 16
Potée : gaulthérie, calocéphale, callune et sempervirum 2809 13
Potées : éliminer les fleurs fanées 2813 13
Primevère : retour en potée 2813 13
Pucerons : gare aux attaques ! 2813 13
Vivaces en pot : nettoyage 2806 14

À FAIRE CETTE SEMAINE - BASSIN

Demoiselle : entomologie 2793 14
Faune du bassin : agir sur la flore 2793 14
Ombrage : planter des nénuphars 2786 14
Poissons : soins de printemps 2778 9

À FAIRE CETTE SEMAINE - FLEURS

Agave : arrosage parcimonieux 2797 13
Agave : taille d'entretien 2797 13
Agave à tequila : l'heure de la récolte 2797 13
Ail d'ornement et valériane : récolte de graines et semis 2794 14
Ancolie : prélever les graines 2807 13
Anthémis : bouturage en 3 gestes 2782 12
Armoise : bouturage en 3 étapes 2791 14
Aster : pincements 2791 9
Bambous : supprimer la floraison, grégaire ou sporadique 2786 13
Bégonia tubéreux : arrachage et stockage 2807 15
Belle-de-nuit : semis 2790 13
Bergénia : division 2778 12
Bisannuelle : semis 2794 14
Bleuir les massifs : penser aux delphinium, lupin, géranium 2779 13
Bulbes d'été : plantation 2787 12
Capucine : semis en 3 temps 2790 12
Capucine : surveiller les attaques de pucerons 2792 13
Centaurée : surveiller l'oïdium 2790 13
Cléome : récolter les gousses pour les graines 2807 13
Cobée grimpante 2781 13
Coquelicot : semis en 3 étapes 2803 13
Cosmos : planter les godets 2786 9
Cosmos : semis 2784 12
Cyclamen : rempotage 2806 9
Dahlia : démarrage au chaud 2778 15
Dahlia : prolonger la floraison 2804 13
Dahlia : récolte des graines 2804 12
Dahlias et cannas : plantation 2782 13
Delphinium : plantation 2784 12
Échinops : semis en 3 étapes 2789 12
Enherbement : garder le contrôle 2784 13
Géranium vivace : division 2780 14
Graines : l'art de la conservation 2802 12
Graminées : les rabattre et/ou les rajeunir 2779 9
Hellébore : soins 2768 12

Hellébore 'Maestro' : à découvrir 2768 12
Heuchère : 3 variétés à découvrir 2804 11
Iris : gare à l'hétérosporiose 2793 13
Kniphofia : rabattre
les hampes défleuries 2790 13
Laurier-rose : bouturage 2792 13
Limaces : surveiller
les feuilles tendres 2782 13
Lis : écaillage et plantation 2788 14
Marguerite : favoriser la floraison.....2792 13
Massif : binages réguliers.....2784 9
Massif : fertilisation du sol 2813 12
Massif : préparation du sol 2802 13
Matière organique et compost :
deux types d'enfouissement 2813 12
Monarde : prolonger la floraison 2792 13
Myosotis : semis 2793 13
Narcisse : ôter le feuillage 2790 13
Œillet de poète : récolte de graines....2793 13
Œillet d'Inde : plantation.....2788 15
Oignon de tulipe : remise en règles....2787 12
Oxalis articulé : plantation.....2787 13
Pavot d'Orient : plantation 2785 12
Pavots de Californie et somnifères :
semis 2778 12
Pélargonium : bouturage.....2783 12
Pélargonium : semis 2768 12
Pivoine : taille 2789 12
Pivoine herbacée :
soins durant la floraison 2784 13
Plantes mellifères et nectarifères :
plantation.....2784 9
Pois de senteur : poser des rames.....2783 9
Rose trémière, nigelle de Damas :
récolte des graines.....2802 12
Scabieuse et knautie : semis.....2777 13
Semis sous cloche :
maintenir l'humidité 2781 13
Succulentes : plantation en rocaille....2785 12
Tulipe : rentrer les bulbes.....2786 13
Vivaces tapissantes : plantation 2781 12
Vivaces tapissantes
pour remplacer le gazon.....2778 13
Zinnia : récolter les graines.....2807 13

À FAIRE CETTE SEMAINE - FRUITS

Actinidia : planter
des pieds mâles et femelles.....2813 14
Actinidia : vive la polygamie.....2813 14
Amande : récolte 2802 9
Arbre fruitier : plantation.....2808 12
Arbustes fruitiers :
planter un tronc court 2808 13
Arrosage et paillage
des jeunes sujets 2797 14
Auxiliaires du jardinier : les nourrir 2779 14
Badigeon : la cendre de bois 2771 13
Badigeon blanc : les avantages 2771 13
Balai de sorcière : reste de plaie 2811 12
Bande arboricole et glu 2787 9
Bigaradier : à découvrir 2817 12
Branches : coup de brosse.....2808 13
Carpocapse : pose de pièges.....2776 14
Carpocapse : inspection des pièges ...2779 14
Cassissier : bouturage à bois sec.....2818 12
Cassissier : bouturage 2771 15
Cassissier à racines nues :
plantation 2770 13
Cerisier : surveiller les attaques.....2792 14
Chute physiologique :
l'accompagner.....2789 14
Cochenilles :
débusquer les carapaces 2794 12
Cochenilles :
les traquer et les éliminer 2794 12
Combava : à découvrir 2817 12
Compost mûr : règles d'usage.....2778 14
Corne broyée : apport 2818 15
Débourrement :
pulvérisations préventives 2777 9
Engrais de fond : soins et apports 2814 14
Figuier : adopter la bonne variété.....2799 12
Figuier : l'heure du marcottage.....2805 13
Fraisier : pailler.....2786 12
Fraisier : plantation de racines
nues en 3 temps.....2803 12
Fraisier : plantation en 3 gestes.....2784 14
Fraisier : repiquage.....2818 13
Framboisier : plantation 2779 14
Framboises : pose de pièges
blancs contre le ver.....2792 9
Fruits momifiés :
suppression et solution.....2774 13
Goji, en haie ou palissé : taille 2768 9
Gourmands : taille.....2774 12
Greffe.....2799 13
Greffe : les bons outils 2800 14
Greffe : l'heure de vérité 2797 9
Groseillier : gare au puceron jaune ! ...2793 12
Gui : un ennemi à surveiller 2811 13
Moniliose : alerte 2777 14
Moniliose :
pulvérisations préventives.....2777 14
Moniliose : traquer les blessures 2796 12
Moniliose :
3 variantes à surveiller 2777 14
Mouche de la cerise :
connaître son cycle 2782 14
Mouche de la cerise :
pose de pièges à phéromones 2782 14
Mycorhizes :
au service des cultures 2809 14



A. PETZOLD/RUSTICA/JARDIN DESQUINEMARE

Nettoyage sanitaire au verger 2804 13
Noisetier : utilisations de son bois.....2815 13
Noisettes : récolter.....2799 9
Olivier : agir contre l'œil-de-paon
(maladie cryptogamique) 2794 13
Olivier : parade contre
la cochenille noire 2793 12
Oranger : soins 2817 12
Pêcher : taille légère en 3 coups.....2773 12
Pêcher : venir à bout de la cloque.....2807 12
Pêcher et gel : protéger.....2772 14
Petits fruits : fertiliser et pailler.....2786 12
Petits fruits : plantation 2767 17
Plantation à racines nues :
clés de la réussite 2810 14
Plaqueminier : taille 2768 14
Poire : surveiller la maturation 2805 12
Poires 'Beurré Diel' et 'Fertilia' :
à découvrir 2805 12
Poirier : greffer en fente 2785 14
Poirier en palmette : taille 2817 13
Poirier : traquer le puceron cendré.....2791 12
Pollinisation croisée :
production augmentée 2780 13
Pomme : stratifier les pépins 2813 15
Pomme en formation : ensachage 2793 9
Pommier : chasse aux carpocapses...2776 14
Pommier : courber les rameaux.....2791 12
Pommier : soins contre le chancre.....2771 12
Pommier : quatre variétés à tester.....2810 14
Pommier : 3 pucerons à surveiller 2789 14
Pommier et grêle 2796 12
Pommiers cordons
et palmettes : taille 2767 15
Porte-greffe : choisir *Pyrus communis*
ou *Cydonia oblonga*.....2785 14
Propolis : soigner les arbres fruitiers ..2801 14
Prune : gare aux véreuses ! 2798 14
Prune à peau bleue :
surveiller le mûrissement.....2798 14
Pucerons : ils attaquent ! 2780 12
Raisin : derniers soins avant récolte...2804 13
Raisin 'Chasselas doré' : à découvrir..2815 12
Raisin 'Palatina' : à découvrir.....2815 12
Réseau mycorhizien : le reconnaître...2809 14

Rhubarbe : feuilles remède contre les insectes 2780 12
Ronce à mûres : à découvrir 2773 9
Soufre, huile et apports nutritifs : à l'heure des soins 2770 12
Tétranyque : surveiller ses attaques ... 2774 13
Tétranyque : biocontrôle 2774 13
Thé de compost : remède efficace 2778 14
Troncs : badigeon sauveteur 2808 13
Troncs : traquer les insectes et les déloger 2771 13
Tuteur : pose à 45° 2797 14
Verger-forêt : essences à aligner 2773 13
Vigne : apport de levure de bière 2814 14
Vigne : la craie en sol calcaire 2767 14
Vigne : récolte du raisin de table 2801 9
Vigne : taille 2767 14
Vigne au feuillage panaché : carence en magnésium 2796 13
Vigne 'Isabelle' : à découvrir 2767 14
Vignes à racines nues : plantation 2815 12
Zeuzère : traquer cette plaie 2811 12

À FAIRE CETTE SEMAINE - PLANTES & FLEURS

Anémone de Caen : plantation 2770 15
Capucine : récolte et tri des graines ... 2807 13
Graminées : division 2776 12
Graminées : tailler les chaumes 2776 12
Hosta : division 2774 14
Myosotis : repiquage 2775 9
Œillet d'Inde : semis 2776 9
Perce-neige : division 2775 9
Renoncule, œillet, cinéraire et primevère en potée 2775 14
Rudbeckias : division en 3 gestes ... 2776 13
Terreau : alternatives à la tourbe 2775 14
Vivaces : multiplication 2774 14

À FAIRE CETTE SEMAINE - PLANTES D'INTÉRIEUR

Azalée des fleuristes 2803 14
Cactus : chasser les cochenilles 2809 12
Orchidée : traquer l'anthracnose 2812 12
Philodendron : soins 2809 12
Plantes vertes : rempotage 2774 9
Terrarium : création 2812 12

À FAIRE CETTE SEMAINE - POTAGER

Agastache : repiquage et plantation ... 2781 9
Ail 'Germidour' : plantation 2807 11
Amendement : poudre d'os marine ... 2814 10
Aneth : cueillette de feuilles fraîches 2800 11
Aneth : renouveler les semis 2790 9
Angélique : semis en caissette 2803 11
Arrosages automatiques : 3 façons 2790 10
Artichaut : chasser les pucerons 2783 11
Artichaut : installer une protection contre le froid 2810 15
Artichaut : plantation 2808 11
Artichaut : soins et paillage 2812 11
Artichaut : éradication des pucerons noirs 2796 9
Asperge : coupe du feuillage 2810 11
Asperge : plantation des griffes 2778 11
Association : pois, blette et chou-rave 2772 12
Aubergine : pincements 2791 11
Aubergine : réussir sa plantation en 3 temps 2782 10
Aubergine : suppression des pousses 2789 9
Balsamite ou menthe-coq : récolte 2796 9
Basilic : pincements avant les fleurs .. 2788 11
Basilic : pincer dès la plantation 2789 11
Basilic : récolte des graines 2805 11
Basilic et aubergine : plantation sur le même rang 2782 10
Bêchage adapté : connaître sa terre .. 2767 10
Bette : plantation 2788 11
Betterave : semis 2778 11
Betterave : semis de 'Crapaudine' .. 2785 9
Betterave : semis et plantation 2781 9
Betterave : stockage en silo 2804 10
Betterave au feuillage dépéri : récolte 2804 10
Bourrache : semis 2782 9
Buttes en hiver : 4 techniques de montage 2817 10
Camomille : plantation 2776 11
Capucine tubéreuse : plantation 2781 10
Cardon : blanchiment 2809 11
Cardon : placer des tuteurs 2780 11
Cardon blanchi : récolte 2815 11
Carotte : des fougères pour protéger la culture 2799 11
Carotte : récolte et brossage 2768 11
Carotte : semer des graines enrobées d'argile 2799 10
Carotte : semis en sol préparé 2780 10
Carotte précoce et pois gourmand : semis 2772 12
Carotte sous châssis : semis 2809 15
Carré de culture : amendement et paillis 2815 11
Carré de culture : pose d'un paillis protecteur 2809 11
Céleri à côtes : les blanchir 2800 11
Céleri branche ou à côtes : semis ... 2779 11
Céleri branche 'Plein blanc Pascal' : semis 2817 11
Céleri perpétuel ou livèche : à découvrir 2773 11
Cendre : usage sous contrôle 2768 10
Cerfeuil : semis 2787 11
Châssis : aération 2770 11
Châssis : les ouvrir par temps doux ... 2779 11
Châssis : nettoyage des vitres 2814 11
Châssis : règles de construction 2817 11
Chayotte : guider sa croissance 2793 11
Chicorée : plantation 2805 11
Chicorée 'Barbe de capucin' : forçage 2810 11
Chicorée scarole : repiquage après les pommes de terre 2798 11
Chicorées : forçage pour endives 2810 10
Chicorées : l'heure du repiquage 2801 11
Chicorées frisées : semis 2800 10
Chou brocoli : semis sous abri 2778 11
Chou cabus : plantation 2803 11
Chou chinois tah tsai : récolte 2767 11
Chou Daubenton : récolte 2796 11
Chou de Bruxelles : fin de récolte ... 2776 9
Chou de Bruxelles : récolte 2815 15
Chou de Milan : coupe des feuilles 2770 11
Chou de Milan : récolte après le dégel 2818 11
Chou kale : récolte 2805 11
Chou kale : récolte en lune montante 2812 15
Chou-rave : récolte 2800 11
Choux : broyage des résidus de culture 2769 11
Choux chinois : plantation en 3 temps 2796 10
Choux et salades : les ombrer 2798 11
Ciboulette : division 2778 11
Ciboulette : récolte des graines 2807 11
Ciboulette : semis sous abri 2773 11
Compost : préparer ses stocks 2815 10
Compost : surveillance et ajustement 2806 11
Concombre : plantation 2787 11
Coqueret du Pérou : semis 2774 15
Coriandre : semis par petites quantités 2790 11
Coriandre : trempage avant semis 2794 11
Coriandre : semis en plaques alvéolées 2818 11
Cornichon : semer 'Vert petit de Paris' 2785 11
Cornichon : semis 2796 11
Cornichon : tuteurage 2790 11
Couche chaude : préparation 2809 10
Courge : surveiller la production 2802 10
Courge 'Butternut' : plantation 2790 11
Courge muscade : récolte 2806 11



F. MARRE/RUSTICA /JARDIN MARISSAEL

Courges : récolte et stockage 2809 11
Courges coureuses : taille 2789 11
Courgette : dernière récolte 2807 11
Courgette : éliminer les feuilles desséchées 2794 11
Courgette : fécondation naturelle ou manuelle 2791 10
Courgette : fin des récoltes 2803 11
Courgette : ôter les pousses secondaires en trop 2794 11
Courgette : maîtriser l'arrosage 2786 11
Courgette : plantation 2788 11
Courgette : semis 2781 11
Courgette : semis direct en 3 gestes 2784 10
Courgette : semis et arrosage 2782 11
Couverts végétaux : les hacher et les enfouir 2775 11
Crocs à fers larges et à fumier : choisir le bon 2775 11
Crocus : faire réserve de stigmates 2806 10
Crosne : récolte 2811 15
Cucurbitacées : surveiller le feuillage 2792 11
Culture en cours : binage et paillage 2791 11
Culture sous abri : arrosage 2818 11
Culture sous voile : aération 2817 11
Déchets de cuisine : épandage sur le rang 2782 11
Échalote grise : récolte 2792 11
Endive : récolte 2767 11
Endive : semer la chicorée 'Witloof' 2787 10
Engrais verts : la bonne technique d'enfouissement 2769 10
Engrais verts : les broyer 2780 9
Engrais verts : semis 2792 11
Épinard : semis en plaques alvéolées 2805 10
Épinard en plaque : du semis au repiquage 2805 10
Fenouil : semis 2786 11
Fenouil : semis sous abri 2781 11
Feuilles mortes : un terreau haut de gamme 2771 10
Fève : buttage 2776 11
Fève : récolte 2788 11
Fève 'Eleonora' : semis 2810 11
Fraisier : cultiver les stolons 2801 11
Fraisier : entretien et multiplication 2769 11
Fraisier des 4 saisons : semis 2777 11
Fraisiers : apports d'engrais 2778 9
Fumier : apports 2811 11
Fumier : faire le plein 2814 11
Fumier de cheval : nec plus ultra à bien doser 2770 11
Grains de haricot : récolte et conservation 2797 11
Haricot : buttage 2789 9
Haricot : fin des récoltes 2803 11
Haricot à rame : semis 2785 10
Haricot à ramer : arrachage et stockage des rames .. 2806 11
Haricot 'Carminat' : à découvrir 2805 11
Haricot grain : récolte 2804 9
Haricot nain 'Red Kidney' : à découvrir 2787 11
Hysope : récolte 2798 11
Laitue : plantation sous châssis 2768 15
Laitue 'Novappia' : à découvrir 2775 11
Laitues pommées 'Merveille d'hiver' et 'Brune d'hiver' : à découvrir 2814 10
Lasagna-bed, montage d'une butte en 3 gestes 2773 10
Lasagne : préparer les matières carbonées 2780 11
Limace : les piéger 2794 11
Liseron : arrachage 2796 11
Liseron : l'extirper 2779 11
Mâche : l'art de la récolte 2817 11
Mâche : plantation à partir de plaques alvéolées 2808 11
Mâche : plantation en minimottes ... 2809 9
Mâche : récolte 2768 11
Mâche : semis délicat 2800 11
Mâche : semis de 'Gala', 'Trophy' ou 'Favor' 2802 11
Mâche 'Verte d'Étampes' : semis 2803 9
Maïs doux : semis en poquet 2784 15
Marc de café, pour une bonne utilisation 2805 9
Melon : plantation sous abri 2781 11
Melon : règles de récolte 2803 9
Melon : semis au chaud 2778 10
Melon : semis en place 2784 11
Melon : taille des variétés anciennes 2790 11
Melon 'Seledyn' : à découvrir et à semer 2785 11
Melon 'Sucrin de Tours' : récolte 2793 11
Menthe : choisir une variété et la planter 2779 10
Menthe : plantation 2777 11
Menthe : planter des pots en pleine terre 2786 9
Mesclun : semis 2785 9
Mildiou : arrachage des pieds atteints 2799 11
Minipâtisson et poivron : récolte 2797 11
Moutarde : l'heure de l'enfouissement 2813 11
Navet : semis en ligne 2803 10
Nouvelle saison : prendre des notes .. 2808 10
Oignon : binage et buttage 2783 11
Oignon : plantation 2808 10
Oignon : récolte et séchage 2799 11
Oignon frais : récolte 2783 9
Oignon blanc : semis 2779 11
Oignon doux des Cévennes : faire ses graines 2801 10
Ombrage : les lattes de bois 2801 9
Optimiser l'espace : pratiquer les cultures intercalaires . 2772 12
Origan doré : plantation 2791 11
Oseille : la diviser 2777 10
Oyas : rangement ou protection 2808 11
Oyas : remplissage régulier 2797 9
Oyas : mise en place 2783 11
Paillage du sol : vive le carton ! 2814 10
Paillis de lavande au pied des plantes potagères 2812 11
Panais : un cycle germinatif long 2776 11
Panais : semis en sol réchauffé 2780 11
Panais : semis au semoir 2784 11
Parcelles de culture : nettoyage 2807 10
Passe-pieds : désherbage, paillage 2773 11
Passe-pieds : installation 2774 11
Pastèque : récolte à maturité 2798 11
Patate douce : récolte 2815 11
Pé tsaï : récolte 2768 11
Persil : semis 2785 11
Persil : semis sous tunnel 2804 10
Persil japonais ou mitsuba : plantation en 3 temps 2789 10
Petit pois : récolte 2792 11
Petit pois : semis 2810 11
Petit pois : semis en poquet 2774 10
Phacélie : récolte 2794 9
Piment 'De Cayenne' : récolte 2807 11
Pissenlit : arrachage et dégustation ... 2774 11
Planche de culture : ameublir la terre 2791 11
Plantes adventives : les arracher 2814 11

Plantes annuelles : arrachage et compostage 2769 11
Plantes aromatiques : récolte et stockage 2797 10
Pluviomètre : l'outil indispensable 2773 9
Poire de terre : récolte 2813 11
Poireau : gestes contre la mineuse 2813 10
Poireau : repiquage 2773 11
Poirées : démarrage de la culture 2776 10
Poire-melon : récolte 2802 11
Poire-melon : veiller aux arrosages 2799 11
Pois : butter les pieds 2784 11
Pois : poser les rames 2776 11
Pois chiche : semis en 3 étapes 2783 10
Poivre du Sichuan : 2786 11
Poivre-cannelle : à découvrir 2782 11
Poivron : 3 variétés à découvrir 2792 10
Poivron : arrachage 2815 11
Poivron : faire sécher les derniers 2812 11
Poivron : plantation 2792 10
Pomme de terre : plantation 2779 9
Pomme de terre : quand la fleur devient fruit 2813 11
Pomme de terre de conservation : arrachage 2793 11
Pomme de terre primeur : plantation 2777 11
Pots et godets : recyclage 2769 11
Purin de consoude : recette 2792 9
Radis : semis 2777 11
Radis : semis sous voile 2774 11
Radis : ultime semis 2789 11
Radis d'hiver : semis en 3 temps 2798 10
Radis noir : récolte 2814 11
Radis noir : semis 2802 11
Radis rond : semis 2783 11
Rhubarbe : casser les hampes 2781 11
Rhubarbe : division 2775 11
Romarin : récolter les fleurs comestibles 2780 9
Salades : tirer parti de la floraison 2801 11
Sarrasin : semis 2796 11
Sauge : récolte et séchage 2793 9
Scarole : blanchiment sous un pot ..2813 11
Scarole : blanchiment en liant les feuilles 2811 11
Scorsonère : semis 2800 15
Semences : conservation 2811 11
Semences : inventaire et test 2818 11
Semis précoce : préparation du matériel 2771 11
Serre : aération 2811 11
Serre : équipement à vérifier 2771 11
Serre : lutter contre la surchauffe 2793 10
Serre : maintenir le couvert humide ...2770 10
Serre : ombrer les cultures 2797 11
Serre : pose d'un thermomètre 2767 11
Serre : protection en cas de gel 2767 11
Serre ou tunnel : semis d'engrais vert à cycle court ..2806 11
Sol : structure et amélioration 2818 10
Sol argileux : travail 2770 11
Sol et serre : entretien 2811 10
Sol : l'affinage, clé de la levée 2774 11
Taupins : pièges à phéromones 2782 11
Terreau : le fabriquer soi-même 2811 10
Terreau de semis : vérifier sa bonne structure 2771 11
Thym : plantation au verger 2782 9
Thym : récoltes 2793 11
Tomate : arrachage des pieds 2809 11
Tomate : bouturage des gourmands ..2788 10
Tomate : pincements 2787 11
Tomate : poser des protections 2784 11
Tomate : prélever les gourmands 2788 10
Tomate : repérer les maladies cryptogamiques 2794 10
Tomate : repérer les manques d'eau 2793 10
Tomate : semis au chaud 2775 10
Tomate : supprimer les gourmands 2789 11
Tomate : transformer les récoltes 2802 11
Tomate cerise 'Gusta Mini Yellow' : à découvrir 2808 11
Tomate et basilic : bien intercaler les plants 2786 10
Tomate et basilic : culture sur le même rang 2786 10
Tomate et maturité : retirez les feuilles 2804 10
Tomate 'Huevo de Toro' : récolte 2801 11
Topinambour : récolte 2812 11
Tournesol : récolte 2798 9
Treillage : pose 2768 11

À FAIRE CETTE SEMAINE - POTÉE MODÈLE

Chignons et radicelles : préparation des plants 2811 14
Hamamélis, bruyère, laîche et puschkinia 2769 12
Mignonne de pins pour l'hiver 2811 14
Skimmia du Japon, lierre, gaulthérie et calocéphale 2767 13

À FAIRE SOI-MÊME

Banc en matériaux bruts 2789 24
Bougies de Noël 2815 22
Calendrier de l'Avent champêtre 2814 44
Couronne de bienvenue 2811 28
Dalle pavée fantaisie 2802 28
Décors de table forestiers 2817 28
Deux chaises font un banc 2790 24
Photophores en papier 2813 28
Prairie tout en pourpre 2806 28
Suspension 2770 28
Toit végétalisé 2793 24

ANIMAUX - ANIMAUX DE COMPAGNIE

Cobaye et le froid 2767 40
Cochon d'Inde 2803 40
Perruche à collier 2818 42
Premier aquarium 2768 42
Tortue terrestre 2784 40

ANIMAUX - APICULTURE

Aider les abeilles à survivre à un hiver doux 2805 36
Miel de printemps : la récolte 2789 38

ANIMAUX - CHIENS & CHATS

Alimentation : décrypter les étiquettes 2788 40
Bienfaits de l'huile d'olive 2775 41
Chat : adoption 2776 40
Chat errant et nourrissage : que dit la loi ? 2813 38
Chaton abandonné, donner les premiers soins 2787 37
Chien gardien de troupeau 2817 40
Chien, remède aux allergies 2793 41
Chiens héros en 2023 ....2802 41
Chiens, quels sont les plus teigneux ? 2780 40
Chien : utile panneau "Attention !" 2814 42
Chien : éducation par la technique du leurre 2790 42
Chien : lequel pour une personne âgée 2800 42
Chien et son pelage 2771 40
Chien : le Livre des origines françaises 2796 42
Chien : quand il se jette à l'eau 2794 51
Chien et randonnée 2798 36
Chiens : Semaine nationale le 1er octobre 2023 ....2804 38
Chiot : première sortie 2812 42
Chiens et chats : identification 2797 39
Halloween, une nuit d'enfer 2809 42
Intoxication : les bons réflexes 2791 38
Mal des transports 2811 39
Médicaments (Nos), un danger pour les animaux 2786 37
Palmarès des villes les plus accueillantes pour les chiens 2801 39
Pension pour animaux : les points à vérifier 2773 41

Sondage : toujours très aimés 2810 42
Télémédecine au service
des animaux..... 2778 42

ANIMAUX - FAUNE SAUVAGE

Araignées :
des astuces pour les éloigner 2774 40
Cerf : le brame 2806 38
Chauves-souris,
leur redonner droit de cité 2779 38
Espèces mal-aimées 2785 36
Hérisson d'Europe..... 2770 41
Moineau : sa Journée mondiale..... 2777 44
Oiseaux des jardins :
10 ans de comptage 2769 56
Oiseaux : décorations pour les attirer.. 2815 62
Petite faune du jardin :
fin d'hibernation..... 2781 36
Plathelminthes, les vers de trop 2808 44

ANIMAUX - PETIT ÉLEVAGE

Lapin : la bonne alimentation..... 2783 40
Poules : la mue 2807 40
Poule : alimentation..... 2782 38
Poules au verger..... 2799 40
Poussins de couveuses 2792 42
Salon de l'agriculture 2023,
honneur aux vaches ! 2772 40

BIEN-ÊTRE

Achillée, mauve et millepertuis,
plantes bienfaisantes à récolter..... 2791 37
Acouphènes : les thermes,
un remède..... 2781 35
Allergie : Journée française..... 2777 42
Antibiotiques
et bactéries résistantes 2812 40
Armoire à pharmacie :
rangement..... 2817 37
Alzheimer : Journée mondiale 2802 37
Asthme : Sophia, un service d'aide ...2782 34
Bibliothérapie..... 2799 39
Blue Monday ou
déprime saisonnière..... 2768 39
Cancer : prévention 2.0 ..... 2801 36
Cernes, que révèlent-ils ? 2779 37
Cerveau, ses secrets dévoilés..... 2776 36
Cerveau : Journée mondiale..... 2794 45
Concentration :
pauses pour la favoriser 2800 36
Coups de soleil : souci, mauve
et millepertuis à la rescousse..... 2796 39
Dénutrition, un fléau peu connu 2810 40
Déserts médicaux 2809 37
Don d'organes, connaître la loi..... 2806 37
Droits des femmes et santé 2774 38
Eczéma (Journée nationale de l')..... 2788 35
Épices : leurs bienfaits 2815 58
Esthéticiennes :
gare aux dilettantes ! 2769 51
Feng shui, se sentir bien chez soi..... 2805 35
Fête des plantes
et bienfaits pour la santé 2785 35
Fleurs comestibles
aux belles couleurs 2792 36
Flore de montagne,
des cueillettes précieuses..... 2790 38
Gratitude : ses vertus..... 2767 39
Jambes lourdes et vigne rouge 2783 39
Journée mondiale du cerveau..... 2794 45
Kinésiophobie : lutter contre..... 2771 39
Macérats huileux 2797 34
Marche afghane..... 2787 34
Médecines douces plébiscitées..... 2778 41
Ménopause : manger équilibré 2784 38
Movember : campagne de sensibilisation
aux maladies masculines..... 2811 36
Octobre rose :
dépistage du cancer du sein..... 2803 38
Pilates, les seniors retrouvent
la forme 2807 36
Plantes médicinales et pandémies 2818 39
Poisson de mer :
gare aux pollutions ! 2793 37
Postures au jardin :
les bons gestes..... 2780 39
Prise de poids :
comprendre pourquoi..... 2775 38
Ronflements : consultez ! 2772 39
Sieste idéale..... 2798 35
Sorgho et millet, graines du futur ... 2804 36
Stress, lutter contre
grâce au souffle..... 2789 36
Système immunitaire
boosté par 3 plantes 2808 39
Tabac, quid de la vapoteuse ? 2813 37
Textiles toxiques :
la France réagit..... 2773 38
Thé cultivé en France..... 2770 37
Thés bons pour la santé 2814 38
Yoga des abeilles 2786 34

COURRIER - IDENTIFICATION

Abricotier et cloque 2789 47
Actinidia et chlorose 2799 47
Aconit d'hiver 2786 47
Agave, floraison fatale 2800 47
Ail de Naples..... 2777 47
Amarante queue-de-renard 2814 47
Ancolie *(Aquilegia)*..... 2770 47
Anémone des bois..... 2790 47
Anthracnose..... 2774 47
Artichaut des Canaries
(Aeonium arboreum)..... 2784 47
Arum blanc à feuille blanche..... 2807 47
Arum puant *(Draculculus vulgaris)*..... 2793 47
Benoîte urbaine 2805 47
Berce du Caucase..... 2800 47
Blob *(Mucilago crustacea)*..... 2791 47
Bombyx du saule : chrysalides..... 2809 47
Calcéolaire 2808 47
Camélia, fruit 2817 47
Campanule à grandes fleurs..... 2780 47
Cerisier à grappes ou
cerisier des oiseaux 2794 63
Cerisier aux fleurs coupées..... 2794 63
Champignon lépiste sordide..... 2782 47
Chardon-Marie 2787 47
Chenille du liseron 2769 63
Chitalpa atteint de verticilliose..... 2811 47
Citrus atteint de fumagine 2788 49
Clathre rouge..... 2775 47
Coccinelle : mue nymphale 2778 48
Cognassier du Japon :
le reconnaître et le cultiver..... 2772 46
Cornichon explosif..... 2774 47
Couleuvre : œufs 2811 47
Courge giraumon 2810 47
Cynips *(Andricus kollari)* ou galle..... 2784 47
Digitaire *(Digitaria sanguinea*
et *D. ischaemum)*..... 2773 47
Dipladénia produit
des formes ovales..... 2769 63
Épeire fasciée..... 2810 47
Éphémère de Virginie 2783 47
Épurge ou herbe-à-taupe 2773 47
Érable palmé 'Dissectum' 2798 47
Érodium à feuilles de ciguë..... 2790 47
Euphorbe maculée 2806 47



BG/RUSTICA

Flambé (papillon)....2804 47
Flamboyant jaune....2802 47
Forsythia et fasciation 2796 47
Gagea et ses espèces 2781 47
Galinsoga velu 2779 47
Gendarme *(Pyrrhocoris apterus)*....2817 47
Géranium à feuilles rondes 2787 47
Gouet d'Italie *(Arum italicum)*....2793 47
Grand capricorne du chêne : larve 2791 47
Guêpe maçonne *(Sceliphron caementarium)*....2776 47
Haricots blancs tachés de noir 2818 47
Herbe-aux-perruches 2779 47
Iris d'hiver ou d'Alger *(Iris unguicularis)*....2778 48
Lampsane commune....2792 47
Lauréole ou laurier des bois....2797 47
Laurier-sauce aux feuilles dévorées....2818 47
Loropétale de Chine 2789 47
Maladie cryptogamique sur feuillage....2803 47
Martinie de Louisiane ou cornes-du-diable....2796 47
Mauve....2771 47
Mildiou des Brassicacées 2801 47
Monarde pourpre 2802 47
Mulot sylvestre 2775 47
Muscari à toupet....2792 47
Myxomycète ou blob 2772 47
Olivier pleureur et hérédité....2803 47
Orchis-bouc....2798 47
Orobanche 2808 47
Paulownia....2812 47
Phellin des arbres fruitiers 2777 47
Phlox paniculé *(P. paniculata)*....2770 47
Phytolacca decandra ou raisin des teinturiers 2815 71
Pied-d'éléphant 2781 47
Piloselle *(Hieracium pilosella)*....2776 47
Plante de l'amitié *(Pilea involucrata)*2772 47
Potentille rampante 2799 47
Pourpier 2806 47
Prêle des champs 2797 47
Punaise verte ponctuée 2804 47
Pyracantha touché par le botrytis ...2786 47
Raisin d'Amérique *(Phytolacca americana)* 2767 47
Romarin attaqué par le botrytis 2801 47
Roses trémières et fasciation 2785 47
Saponaire officinale....2780 47
Sphinx du liseron 2768 47
Stramoine variété tatula....2767 47
Stramoine commune *(Datura stramonium)* 2783 47
Stramoine commune, toxique ou pas ?....2813 47
Symphorine 2812 47
Sphinx (papillon) 2815 71
Sphinx : chenille 2813 47
Sphinx du tilleul (papillon) 2782 47
Tabac d'Espagne/petite violette (différence entre ces papillons) ?....2788 49
Tabac d'Espagne n'est pas petite violette (clés d'identification fines)....2806 46
Tenthrède limace : larve....2809 47
Tilleul : anthracnose....2807 47
Tomate et excroissance 2785 47
Triton alpestre 2814 47
Véronique commune, jolie fleurette ...2768 47

COURRIER - MALADIES & RAVAGEURS

Abricotier aux fruits véreux 2801 46
Abricotier malade et petite fructification 2780 46
Abricots, fructification avortée et chute prématurée....2815 70
Agrumes et maladie du dragon 2788 48
Albizia et maladie du corail 2805 46
Cardons aux feuilles desséchées 2798 46
Cerisier aux feuilles trouées et aux fruits grignotés....2782 47
Cerisiers attaqués par les larves de la grande-tortue 2783 47
Cerisier 'De Montmorency' aux feuilles tachées marron....2803 46
Chenilles processionnaires, que faire ? 2792 47
Chevreuil : troncs attaqués....2805 46
Chou moëllier au pied rongé....2812 47
Choux atteints de la hernie du chou 2807 46
Choux et altises 2807 46
Châtaignier touché par la maladie de l'encre 2785 46
Chèvrefeuille couvert d'oïdium 2798 47
Cives et asperges grignotées 2790 47
Cognassiers touchés par la rouille....2814 46
Coléus attaqué par l'oïdium 2773 46
Compost : présence d'asticots....2767 47
Compost : présence de mulots....2767 46
Courgettes à l'extrémité pourrie 2776 47
Courtilières, limiter l'invasion....2778 47
Courtilières à l'assaut des tomates....2800 46
Fusain et fumagine 2789 46
Fusains 'Benkomasati' attaqués....2786 47
Géranium : limiter les attaques du papillon brun....2815 70
If au feuillage bruni 2803 46
Iris tordus....2799 46
Laurier-palme aux feuilles marron....2776 46
Laurier-sauce aux feuilles jaunes et recroquevillées....2810 46
Limaces blanches s'attaquant à un ver de terre 2799 46
Mineuse sur poireau : la prévenir....2780 46
Mirabellier aux racines dévorées....2809 46
Mâche et oïdium 2772 46
Noisetier et balanins....2809 47
Noix attaquées par la chenille du carpocapse....2807 47
Oignons de tulipes et dahlias attaqués par les mulots....2815 71
Orchidée avec une tache jaune et noir....2790 46
Osiers et larves de chrysomèle 2797 46
Phalènes brumeuses envahissent le verger 2804 47
Pivoines aux feuilles dévorées....2802 46
Poiriers atteints par la rouille grillagée....2808 46
Pommes de terre et taches noires 2791 46
Pommes de terre tachées de brun 2784 46
Pommes de terre et taupins....2808 47
Pommes pourries juste avant maturité....2814 47
Pommier et pucerons 2793 46
Pommiers attaques par les carpocapses....2787 46
Prunier malade attaqué par des scolytes....2784 46
Pêcher touché par la cloque 2797 46
Rameaux de poiriers écourtés....2803 47
Romarin en souffrance 2811 46
Ronce à mûres infestée d'ériophyides 2806 47
Rosier 'Jacques Cartier' touché par la maladie des roses....2805 47
Scarole attaquée par les pucerons lanigères....2771 47
Serre : présence de vers blancs 2818 46
Thuyas au feuillage marron....2781 46
Tilleul attaqué pas l'anthracnose....2796 46
Tomates boursouflées 2799 47
Zygènes des épines au milieu des cotonéasters 2801 47



M. AYMEREZ/BIOSPHOTO

COURRIER - PROBLÈMES DE CULTURE

Abricots et chute physiologique.....2807 46
Actinidia dépéri, est-ce un pied mâle ou femelle ?.....2770 47
Actinidias : mauvaise production 2782 46
Actinidias et faible production 2783 46
Ail de Schubert qui ne fleurit pas....2794 62
Ail et échalote en sol lourd.....2793 46
Ail, une culture qui pourrit 2778 47
Anthurium aux feuilles noircies 2776 46
Aubergines marron.....2775 47
Bougainvillée en pot sans floraison ...2776 46
Bougainvillée en souffrance 2808 46
Bulbeuses tout en feuillage.....2788 48
Caoutchouc aux feuilles noircies 2809 46
Chardon, plante envahissante ?.....2793 46
Chêne et excroissance 2770 46
Chénopode blanc, une envahissante comestible 2810 46
Chou : feuilles envahies d'œufs.....2769 62
Citron caviar : pas de floraison en 3 ans 2789 46
Citronnier qui ne fructifie plus 2780 46
Citronnier : que faire d'une bouture 2792 46
Citrons fendus et apports d'engrais granulés.....2768 46
Cognassier carencé et fruits tachés ..2774 47
Cucurbitacées et hybridation.....2781 46
Cuscute à petites fleurs envahissante 2777 46
Cyprès aux branches retombantes....2801 46
Dalles de ciment : que planter entre elles ? 2783 46
Érable du Japon et feuillage à l'extrémité sèche.....2792 46
Érable et cicatrisation.....2787 46
Eucalyptus gunni : chute des feuilles et taches sur tronc.....2802 46
Faux fraisier 'Mont Everest'.....2813 46
Faux trèfle, mais vrai oxalis envahissant.....2779 46
Fenouil, le semis ne donne rien.....2787 46
Feuilles de chêne-liège bonnes pour le paillis ?.....2796 47
Figuier aux feuilles jaunies.....2818 46
Figuier carencé.....2806 46
Fougère envahissante : l'éliminer....2813 46
Fraisier beaucoup de stolons, mais peu de fruits 2780 47
Frêne puant, une espèce invasive 2810 46
Fumier de cheval infesté de vers.....2771 46
Gazon envahi de liseron après un terreautage.....2814 46
Gazon envahi d'herbes adventices.....2789 47
Goji fleuri, mais point de fruits.....2769 62
Grenadier stérile ou fertile, à suivre…2811 47
Haricots et chute des feuilles 2817 47
Herbe-aux-goutteux envahissante.....2771 46
Jasmin étoilé à la base dégarnie.....2774 46
Kalanchoé daigremontiana sans floraison 2769 63
Lauriers-roses et pucerons 2791 46
Lavande desséchée par la cicadelle2817 46
Lierre envahissant, l'éradiquer 2817 46
Liseron envahissant *(Convoculus septum* et *C. arvensis)* ..2781 47
Liseron invasif sur une pelouse 2767 46
Olivier carencé.....2812 46
Pamplemoussier touché par la gommose.....2804 46
Pêcher incliné, soutien pour le redresser 2804 46
Pêches de vigne à la peau noire et épaisse.....2818 47
Photinias au pied dégarni 2788 49
Physalis à la floraison tardive.....2785 46
Plante-zèbre au feuillage marron ...2777 46
Plaqueminier sans kakis.....2771 47
Pommes atteintes de tavelure, prévenir.....2768 47
Pommier boursouflé 2798 46
Prêle, la limiter.....2794 63
Romarin en souffrance 2798 46
Rosier aux boutons clos.....2804 46
Sapin et surproduction de cônes....2805 47
Termites et BRF au potager.....2800 46
Terre lourde, comment la corriger ?...2789 46
Tomates au cœur vert.....2791 47
Tomates nécrosées 2787 47
Tomates, semis infidèles.....2817 46
Trèfle, s'en débarrasser 2813 46
Yucca aux tiges tordues 2794 62

COURRIER - SUIVI & CULTURE

Agrumes et plantes succulentes, mariage gagnant.....2777 47
Ail, des gousses à l'extrémité des tiges 2802 46
Albizia, taille raisonnée.....2813 47
Althéa aux fleurs blanches et cœur pourpre.....2809 46
Analyse de terre, l'observation ou le laboratoire ?.....2785 47
Arbre : estimer son âge.....2781 46
Arbre fruitier : le rôle des gourmands.....2775 46
Arbres fruitiers : que planter sur le plateau de Valensole ?..... 2779 46
Azalée des fleuristes en pleine terre...2786 46
Bouturer sans poudre d'hormones de bouturage.....2779 47
Cactus et rejets, les séparer 2812 46
Camélia en pot, quelle exposition privilégier.....2771 46
Carottes après la vigne : bonne rotation ? 2774 46
Céleri-rave, réussir sa plantation..... 2786 46
Cerisier asséché, faut-il le rabattre ?.....2774 46
Citron caviar, les soins à lui apporter 2818 46
Citronnier : semis et entretien.....2784 46
Citronnier obtenu par semis.....2782 46
Citronnier, bouturage à tenter.....2810 47
Citronnier, le semis garant de fleurs et de fruits ? 2783 46
Clérodendron, sa culture 2811 46
Clivia aux feuilles jaunies.....2806 46
Cognassier, améliorer sa production.....2812 46
Compost issu des résidus des eaux usées = danger ! 2773 46
Compost : bonne ou néfaste perlite ?.....2767 46
Concombre de Calabre, le cultiver.....2805 46
Courges : conservation et pucerons 2815 70
Cotonéaster : semis ou bouturage 2769 62
Cumin, préférer le semis en pleine terre ou en pot 2785 46
Déchets verts, tous bons pour le purin ? 2796 46
Dipladénias géants, faut-il les tailler ? 2770 46
Ensachage, pour quels fruits ?.....2800 46
Fleur de cire, les bons gestes de culture 2772 46
Fumier de mouton au jardin.....2790 46
Hybrides et parentalité.....2792 46
Impérate 'Red Baron', plantation en sol sablonneux.....2786 46
Installer une cressonnière 2778 48
Jasmin de Madagascar, bon à semer 2794 62
Kakis et kiwis à planter en Auvergne 2775 46
Laurier-cerise en haie, le tailler 2777 46
Laurier-rose : rempotage d'un vieux sujet.....2811 46
Mimosa, bien le tailler 2797 47
Monnaie-du-pape, quel semis privilégier ? 2775 46
Mur plein sud, que planter à son pied ? 2799 46
Nigelle de Damas, les conserver 2778 47
Oiseau-de-paradis ou *Strelitzia reginae* : semis.....2773 46

Orchidée sauvage menacée, un déplacement risqué 2800 47
Palmier : le bon moment pour le planter 2791 46
Pomme de terre après tomate : gare ! 2772 47
Pommiers en gobelets produisent combien de temps ? 2779 46
Recherche rosier parfumé à fleurs blanches 2814 46
Récupérateur d'eau : qu'en penser ? 2808 46
Rhubarbe, que planter avec ? 2797 46
Rosier grimpant à planter plein sud et au vent 2796 46
Salades, radis et montaison rapide 2793 47
Saule à tige rouge, les règles de culture 2803 46
Sorgho d'Alep, comestible oui ou non ? 2770 46
Sorgho d'Alep, le cultiver 2768 46
Stéphanotis et entretien 2788 48
Température et prise à distance 2790 46
Terre, la travailler pour la cultiver 2802 47
Tomate : graines germées à l'intérieur 2768 46
Totem du Mexique : ôter ou garder la floraison ? 2801 46
Vers de la mouche soldat noir 2784 47
Vigne bouturée et résistance ? 2773 47

DEMAIN AU JARDIN

Ail d'ornement 2808 22
Baies décoratives 2814 26
Basilics 2788 24
Buis : huit alternatives 2774 26
Bulbes d'automne 2801 24
Cistes 2799 26
Dahlias pompons 2778 28
Euphorbes 2779 22
Feuillages panachés de blanc 2810 24
Iris réticulés 2772 30
Lantanas 2794 30
Magnolias caducs 2782 24
Ombre sèche : huit plantes idéales 2775 28
Phlomis, des plantes sobres 2797 22
Plantes à marcotter 2804 24
Plantes détox 2818 26
Plantes de terrarium 2767 29
Plantes d'intérieur aux feuilles panachées de blanc 2817 24
Plantes contre l'érosion 2813 24
Plectranthus 2792 24
Violettes 2771 30

DOSSIER - JARDIN

Arbres fruitiers : soins avant l'hiver 2810 17
Arbres fruitiers, tenter de nouvelles espèces 2807 17
Arbres fruitiers, les multiplier par semis 2803 22
Arbres pour l'avenir (sélection) 2768 17
Arbustes décoratifs, petits mais malins 2786 17
Arrosage, s'en passer cet été 2777 17
Asters : bien les associer 2806 24
Calendrier des bouturages 2024 ..... 2817 17
Calendrier des maladies et ravageurs 2818 17
Canicules : astuces pour la terrasse 2794 18
Chenilles, les reconnaître 2792 17
Chou de Milan 2769 19
Compostage : maîtriser sa fabrication 2791 20
Fertilisants, mode d'emploi 2790 17
Fleurs à bouquets, les semer et planter 2780 17
Fleurs à bouquets, la récolte 2798 17
Fourmis à la loupe 2799 22
Fruits à noyau, gare aux maladies 2793 17
Grand nettoyage : équipements et outils 2811 18
Greffe en chip-budding 2801 22
Label Villes et villages fleuris 2794 24
Laitues : tout un printemps 2779 17
Légumineuses, leurs atouts 2772 19
Maladies et ravageurs : douces potions 2801 17
Oïdiums : les reconnaître et les combattre 2791 17
Papillons de nuit (Découvrir 9) 2799 24
Petite faune du sol (La) 2808 17
Petits fruits à racines nues, l'heure de la plantation 2815 17
Petits fruits, taille 2770 17
Plantation des bulbes de printemps 2805 17
Plantations économes en eau 2809 17
Plantations printanières sans risques (1re partie) 2782 17
Plantations printanières sans risques (2de partie) 2783 17
Plantes aromatiques pour tous 2775 17
Plantes engrais 2803 17
Plantes grimpantes, reines de la climatisation 2778 17
Plantes auxiliaires, vraies essentielles 2776 17
Plantes exotiques : les bons soins 2813 17
Plantes vivaces, les multiplier 2800 17
Plantes vivaces à semer à l'envi 2784 17
Plantes vivaces sobres en eau 2804 17
Pommes de terre, trésor de terre 2774 17
Potager : couche chaude 2767 20
Potager : cultiver les variétés tardives 2787 17
Potager : différents paillages 2789 17
Potager : préparation du sol 2771 17
Potager : préparation à l'hiver 2802 17
Potager : semis précoces 2773 17
Potager : soins d'été 2796 17
Potager d'automne 2806 17
Potager insolite 2781 17
Potagers de chefs 2799 17
Potager sous abri : création 2815 26
Prunus, culture et formes 2812 17
Ravageurs : identifier les nouvelles pestes 2785 17
Rosiers, une année de soins 2767 26
Spécial Lune, semis précoces et réchauffement climatique 2769 23
Succulentes, l'atout déco 2797 17
Technique de multiplication : greffe à l'anglaise 2774 24
Terre : protections et amendements 2814 18
Verger et taille en vert 2788 17

DOSSIER - CUISINE

Bouchées d'été, festin sur le pouce 2790 32
Chocolat, une gourmandise inouïe 2808 54
Confitures de fraises 2791 34
Cuisine acidulée 2769 44
Cuisine niçoise 2794 40
Délice du Nord entre terre et mer 2810 36
Épices (Les) 2815 52
Fromages du Jura 2778 36
Poissons des lacs alpins 2797 30

DOSSIER - VIE PRATIQUE

Chauffage en partenariat avec Système D 2812 36
Rosés frais de l'été 2796 34

EN CUISINE CETTE SEMAINE - ACCOMPAGNEMENTS & SALADES

Cromesquis de pommes de terre, roquefort et noix 2771 37
Cupcakes de pommes de terre 2768 36
Curry de lentilles 2772 37
Curry indien de petits pois et chou-fleur 2789 32
Dahl de lentilles corail et riz 2812 34
Écrasé de pomme de terre, noisettes et pistaches 2769 42
Gnocchis au fromage 2769 40
Gratin comtois 2778 38



SHUTTERSTOCK

Gratin d'épinards....2785 33
Légumes rôtis
à la raclette de Savoie....2773 36
Mâche aux poires et pistaches....2814 32
Palets de pommes de terre
au poisson et à l'aneth....2794 38
Parmentier avec poires....2773 34
Patates douces en croûte....2805 30
Petit épeautre et potiron épicé....2777 36
Pissenlits aux œufs durs
et aux haricots secs....2774 34
Polenta au beaufort....2810 34
Purée de polenta aux marrons
et pois chiches....2810 33
Purée épicée au yassa....2769 43
Ratatouille à la niçoise....2794 42
Salade chou rouge,
pommes, noix et raisins secs....2774 32
Salade composée au brocoli....2804 30
Salade de figues et orge perlé....2803 30
Salade de poulpe aux épices....2806 32
Salade niçoise....2794 40
Salade perche....2797 32
Spaghettis à la farine d'épeautre....2777 39
Velouté de fêtes aux châtaignes....2818 37
Wok de panais et de patates douces....2807 33

EN CUISINE CETTE SEMAINE - CONFITURES, GELÉES...

Confitures de fraises au thym....2791 35
Confitures de fraises,
framboises, cerises et groseilles....2791 34
Confitures fraise-rhubarbe....2791 35

EN CUISINE CETTE SEMAINE - DESSERTS

Baba au rhum....2815 57
Babka marbré aux noix de pécan....2808 55
Babka polonaise chocolat-orange....2782 33
Beignets de fleurs de d'acacia....2790 30
Brioche limousine....2776 33
Brioche perdue aux fraises....2784 34
Brioche perdue vanillée
aux mûres et aux myrtilles....2801 35
Brochettes de fraises
au sirop de coquelicot....2790 31
Brownies aux noix....2771 36
Bûche chocolat et pain d'épice....2815 56
Cake aux fruits secs....2779 35
Cake aux graines et
aux clémentines....2818 36
Carotte cake....2815 57
Chaussons aux pommes....2781 31
Cheese-cake
à la confiture de nèfles....2808 32
Cheese-cake au coulis de mangue....2815 51
Cheese-cake choco-praliné....2808 35
Cheese-cake fraise-menthe....2788 33
Cheese-cake tropical....2817 34
Chinois aux pépites
de chocolats et raisins secs....2774 34
Chococake aux poires....2811 34
Clafoutis à la rhubarbe....2785 32
Clafoutis
aux abricots et aux amandes....2787 32
Clafoutis aux abricots frais et secs....2789 33
Clafoutis
aux figues et aux amandes....2798 32
Clafoutis aux raisins blancs....2807 32
Cobbler aux reines-claudes....2800 32
Cookies aux fraises....2784 34
Cookies cups
et mousse au chocolat....2808 54
Crème de ricotta....2798 33
Crème de yaourt aux graines de lin....2805 32
Crème glacée à la pistache....2814 34
Crèmes renversées au caramel....2778 35
Crémeux à l'orange sanguine....2780 32
Crêpes aux pommes....2768 37
Crêpes choco-nature....2808 56
Crousti-fondant
aux cerises et aux framboises....2786 32
Crumble aux fruits rouges....2789 32
Crumble de poires
à la crème de marron....2773 35
Crumble poire-ananas
et pépites de chocolat....2817 35
Dôme mystère au kiwi....2772 37
Entremets vanillé à l'orange....2772 36
Gâteau au chocolat et
aux framboises....2793 34
Gâteau aux airelles rouges....2810 33
Gâteau aux cassis....2794 39
Gâteau aux coings....2813 34
Gâteau aux noix....2771 37
Gâteau choco-figues....2780 33
Gâteau de polenta....2810 32
Gâteau moelleux aux abricots....2792 33
Gâteau roulé à la frangipane....2767 37
Glace à l'huile d'olive de Nice....2794 43
Macarons à la mandarine....2769 42
Mandarines
caramélisées aux épices....2777 38
Merveilleux....2810 38
Millefeuille kiwi-mangue....2782 32
Miniclafoutis aux mirabelles....2797 28
Miniclafoutis aux pêches blanches....2799 37
Mousse à la banane....2775 37
Mousse au chocolat-caramel....2808 56
Mousse aux éclats de châtaignes....2818 37
Mousse de mascarpone aux figues....2803 32
Muffins aux fraises et au basilic....2800 31
Muffins aux framboises....2793 32
Muffins aux mûres....2802 35
Muffins pommes et noisettes....2777 39
Pannacottas melon-menthe....2788 32
Pannacotta au melon....2807 33
Pastilla aux deux pêches....2799 34
Pavlovas aux framboises jaunes....2791 32
Pêches pochées
aux feuillets de mélisse....2792 32
Poires aux noix et
coulis au chocolat....2773 36
Polenta au citron
et aux pépites de chocolat....2810 34
Quatre-quarts à la gelée de pomelo....2779 34
Riz au lait aux pommes....2809 35
Rolls aux pommes....2813 35
Roulé aux cerises....2786 33
Sablés à la lavande....2790 28
Semifreddo aux framboises....2806 35
Skyr aux agrumes....2812 34
Smoothies des îles....2812 35
Sorbet à la pastèque....2804 33
Sorbet melon-gingembre....2796 32
Strudel poire, pomme et pistache....2814 35
Tarte à la mangue....2815 50
Tarte amandine
aux figues et la fourme d'Ambert....2803 33
Tarte au libouli....2810 38
Tarte au melon....2801 34
Tarte aux cerises et aux pistaches....2791 33
Tarte aux fraises....2800 33
Tarte aux fraises du Périgord....2784 35
Tarte aux framboises....2793 35
Tarte aux mandarines et pistaches....2769 43
Tarte aux mûres....2802 34
Tarte aux oranges sanguines
et aux pistaches....2776 32
Tarte aux pêches....2799 36
Tarte aux poires et au Sainte-Maure....2781 32
Tarte aux poires et aux amandes....2811 35
Tarte aux poires et aux noisettes....2808 33
Tarte aux pommes et à la cannelle....2768 36
Tarte aux quetsches....2804 32
Tarte clafoutis aux nectarines....2794 38



SHUTTERSTOCK

Tarte façon crème brûlée....2778 34
Tarte feuilletée aux mirabelles....2797 29
Tarte rustique aux brugnons....2805 33
Tartelettes aux cerises....2786 30
Tartelettes aux noix du Périgord....2809 34
Tatin melon-figues....2796 33
Tiramisu à l'écossaise....2774 35
Tiramisu aux framboises....2806 34
Tiramisu citron....2770 35
Tiramisu façon macaron au citron....2783 36
Torta della nonna....2770 34
Tropézienne à la bergamote....2775 36
Tuiles aux amandes....2767 34

EN CUISINE CETTE SEMAINE - ENTRÉES

Abricots pochés au vin blanc et basilic....2787 33
Accras de morue....2813 32
Arancini d'épinards et mozzarella...2790 34
Babka au chabichou....2800 33
Beignets d'oignons et sauce menthe....2788 33
Bouchées de dinde et courgettes...2790 35
Bruschettas aux poireaux, endives et lardons....2775 34
Bruschettas petits pois et fourme d'Ambert....2789 32
Cake aux noix et au roquefort....2777 38
Cake aux oignons et aux tomates....2776 30
Cake aux petits pois et la tomme de vache....2789 33
Calamars frits....2790 33
Camembert rôti aux kumquats....2769 48
Ceviche de dorade grise....2769 46
Chaussons aux oignons et au bleu des Causses....2776 33
Cheese-cake à la roquette....2785 32
Cheese-cake de radis....2778 34
Choux de Bruxelles en salade....2770 35
Coleslaw au panais....2807 30
Cookies au morbier....2778 37
Cookies aux tomates séchées et au basilic....2798 33
Crème brûlée au valençais frais....2785 33
Crevettes roses à l'ananas et aux litchis....2817 34
Croquettes au brocoli....2804 32
Croustillant de poulet au melon....2796 32
Duo de raïtas....2788 33
Empanadas....2815 52
Empanadas de bulots....2784 35
Feuilletés chèvre et giraumon....2815 50
Flans de courgettes....2790 34
Focaccia à l'origan et mozzarella....2788 32
Focaccia aux cerises et au brebis....2786 32
Gambas grillées et sa sauce chien....2790 36
Gaspacho vert au yaourt....2791 32
Gaufres au comté et à la sauce au yaourt....2778 35
Glace à la pomme de terre pimentée....2801 34
Houmous de betteraves....2809 35
Huîtres chaudes au champagne et pain d'épice....2815 54
Huîtres panées aux herbes....2817 34
Laitue aux cerises tomates et au bacon....2793 34
Makis pomme de terre et foie gras....2815 50
Miniclafoutis aux pommes de terre et asperges....2787 32
Minicroque au pont-l'évêque....2815 51
Miniquiches au cantal et aux légumes....2769 43
Muffins aux asperges violettes....2788 32
Pain à la cancoillotte....2778 36
Pain d'épice, poires et fromage de chèvre....2773 36
Pains surprises gruyère et jambon....2767 36
Pastilla au foie gras....2767 36
Patatas bravas....2790 33
Piments farcis....2801 35
Pizzettes au brocoli....2804 33
Poireau à la sauce gribiche....2779 34
Poires en croûte au bleu crémeux....2773 35
Pommes de terre aux haricots verts....2792 32
Quiche aux asperges blanches....2783 36
Rillettes de truite à l'estragon et reblochon....2797 32
Rillettes de truite....2781 32
Rouleaux aux mirabelles....2797 29
Rouleaux aux vermicelles....2808 33
Rouleaux de printemps aux fraises....2784 35
Sablés au gruyère et aux graines de pavot bleu....2814 35
Saint-Jacques aux fruits exotiques....2815 48
Salade aux épinards et aux tomates séchées....2798 32
Salade bistrot de haricots verts....2797 28
Salade de Noirmoutier....2802 32
Salade d'endives aux oranges....2775 37
Salade d'endives bretonnes....2792 33
Salade fraises et bleu d'Auvergne....2784 34
Salade jambon cru et pêches....2799 37
Salade mesclun aux œufs et à la truite....2785 30
Salade mexicaine....2801 32
Salade pommes de terre, maquereau, poires et noix....2771 36
Samoussas de petits pois....2789 30
Sardines marinées et framboises...2793 34
Taboulé au melon....2796 30
Taboulé de lentilles vertes....2772 36
Taboulé pomme et herbes....2791 33
Tapas de brochet....2797 33
Tarte au bleu de Gex....2778 37
Tarte au panais....2807 32
Tarte fleur de maroilles....2782 33
Tarte moelleuse au maroilles....2782 32
Tartelettes aux tomates séchées....2798 30
Tartelettes de pommes et endives au beaufort....2775 36
Tartines de petits violets et tomates 2790 31
Tatin de magret aux pommes....2809 32
Terrines de pommes de terre et de cresson....2780 30
Tieilles sétoises....2806 35
Tiramisu à la tomate....2800 33
Toasts de sardines à la crème de poivrons....2790 35
Tomates à la crème glacée au basilic....2800 32
Tzatziki aux cornichons....2802 34

EN CUISINE CETTE SEMAINE - PLATS

Agneau confit aux amandes....2815 54
Artichaut farci....2794 39
Asperges blanches roulées au jambon....2783 36
Assiette de légumes, fromage et viande de bœuf séchée....2792 30
Aubergines farcies aux olives et aux anchois....2799 36
Bacalhau à brás....2813 35
Bagels aux crevettes....2794 36
Ballottines de poulet au bleu....2806 34
Bœuf aux carottes....2791 32
Bolognaises de 'Butternut'....2811 34
Boulettes à la crème menthe-coriandre....2788 30
Boulettes de pois chiche....2785 33
Boulettes de veau panées à la pistache....2814 35
Bourguignon et polenta crémeuse..2810 34
Bowl de légumes rôtis et poulet....2812 34
Brandade de haricots tarbais et cabillaud....2773 35
Brochettes de moules et légumes...2802 35

Brochettes de poulet et légumes....2790 32
Brochettes de veau au comté
et aux tomates séchées.....2798 33
Brochettes de veau
aux abricots et oignons 2787 33
Burger alsacien.....2805 33
Cabillaud à l'aïoli et aux fèves.....2792 32
Cabillaud aux 5 parfums.....2815 55
Carbonade flamande.....2810 36
Ceviche de truite 2781 30
Chakcouka aux mirabelles.....2797 29
Chapon farci au couscous épicé.....2815 55
Collerettes aux œufs mollets
et épinards.....2785 32
Cordon-bleu à l'estragon
et tomme de chèvre 2796 33
Courges 'Jack be Little'
au reblochon 2818 36
Crevette au curry
et aux mirabelles de Lorraine.....2797 26
Croquettes courgette/fromage 2792 33
Croustillants aux maquereaux
et tomates séchées.....2786 33
Curry de courges aux
raisins blonds.....2774 35
Curry de lotte 2812 32
Daube de bœuf aux citrons.....2770 35
Daube de bœuf à la moutarde 2779 35
Écrevisses au poulet sauce cognac 2797 30
Émincé de poulet au citron 2770 34
Endives braisées au curry-miel
et filet mignon.....2775 36
Épaule d'agneau roulée sauce soja...2769 47
Escabèche de poulet 2767 36
Escalope de veau roulée aux figues.....2803 32
Escalopes à la sauce morilles 2778 34
Farcement savoyard 2774 35
Féra au beurre blanc 2797 31
Figues farcies au bœuf et aux noix....2803 33
Filet d'agneau farci à la sauge 2790 30
Filet de merlu et pommes de terre 2787 30
Filet mignon de porc
pommes-cannelle 2809 34
Filets de dorade marinés 2805 32
Filets de rougets 2794 41
Foie de veau
à la crème de moutarde 2779 35
Gratin de pommes de terre
au saumon et aux épinards.....2794 39
Gratin de Saint-Omer 2810 37
Gratin de saumon au céleri-rave 2774 34
Haddock poché au lait.....2778 35
Harengs à la thaï.....2811 34
Homard au curry.....2803 32
Lapin à la moutarde 2779 32
Lentilles au bœuf 2772 36
Lentilles, truite et œufs pochés 2781 31
Linguine au pesto de cresson 2780 32
Linguine aux coquillages 2791 30
Lotte panée au citron 2783 37
Magrets aux navets,
framboises et nouilles 2793 35
Maquereaux masala.....2769 46
Melon farci au quinoa,
bœuf haché et feta.....2796 32
Mijoté de bœuf aux olives noires....2768 34
Mogettes et jambon
vendéen en salade.....2770 34
Morue à la brestoise 2813 34
Moules au maroilles.....2810 37
Moules au verjus.....2769 49
Moules aux haricots verts
et au chorizo.....2802 35
Nage de sole aux coquillages.....2798 32
Navarin d'agneau,
châtaignes et potiron.....2818 36
Nids au poulet et aux poireaux 2808 32
Œufs au plat sur piperade basque 2801 35
Œufs en croûte de pain au fromage.....2791 33
Oignons farcis au chorizo.....2776 32
Omble chevalier à la crème 2797 31
Omelette au bleu et aux cèpes.....2803 33
Pains aux cerises.....2786 33
Papillotes de rouget au fenouil.....2799 36
Parmentier de bœuf aux panais 2807 33
Parmentier de coquillage.....2769 42
Parmentier de morue 2813 35
Pavés d'agneau à la poire
et au citron confit.....2811 35
Penne au pesto de brocoli 2804 33
Petits farcis 2794 42
Pintade aux reinettes grises.....2768 37
Pintade fermière à l'ananas.....2817 35
Pintade fermière au citron 2769 44
Pintade fermière
d'Auvergne aux marrons 2818 37
Pintade rôtie
aux pommes et aux châtaignes.....2809 35
Pissaladière.....2794 42
Pizza aux légumes,
jambon et cresson 2780 33
Pizza aux poires et au bleu 2811 32
Pizza fleurie au pesto
et pommes de terre.....2790 30
Poêlée aux macaronis 2808 33
Poêlée campagnarde 2817 35
Poêlée de coquillages
et pommes de terre primeurs 2787 32
Porc au caramel 2815 56
Porc au curry 2812 35
Porc sauté aux châtaignes.....2818 34
Pot-au-feu au veau 2776 32
Poulet au brocoli et sauce curry vert.....2804 32
Poulet aux pêches.....2799 37
Poulpe et polenta.....2806 34
Quiche aux pommes de terre
et à la truite.....2794 38
Ragoût vert, pommes de terre.....2771 37
Ravioles de fleurs au fromage.....2790 31
Risotto au poulpe 2806 35
Risotto aux deux asperges.....2783 34
Risotto aux pistaches
accompagné de cailles.....2814 34
Risotto de petit épeautre,
sauge et 'Butternut' 2777 38
Risotto d'épeautre au cabillaud 2777 39
Rosace de pommes de terre
et jambon fumé 2787 33
Rôti de porc à la moutarde 2779 34
Rôti de veau aux pommes
et au cidre.....2809 34
Rougail de morue.....2813 34
Roulés de chou de Milan au poulet.....2814 34
Salade de calamars à la thaï.....2801 34
Saucisses aux lentilles du Puy.....2772 34
Sauté de veau aux citrons.....2770 32
Sébaste aux agrumes.....2769 47
Souris d'agneau
aux oranges confites 2782 33
Souris d'agneau laquée aux épices.....2786 32
Spaghettis aux moules de bouchot.....2808 32
Spaghettis aux olives noires.....2768 36
Spaghettis brocoli et chèvre.....2808 30
Taglionis à la ricotta, épinard et noix.....2771 34
Tajine d'agneau aux pruneaux 2767 37
Takaki de thon au sésame 2800 32
Tartare de bœuf et petits pois
à la menthe 2789 33
Tartare de veau au citron 2769 45
Tarte au chèvre et
aux pommes de terre 2797 28
Tarte rustique aux endives
et au chèvre frais.....2775 37
Tarte rustique aux tomates cerises.2793 35
Tartiflette au maroilles 2782 32
Tataki de bœuf au bleu.....2769 44
Tête de veau à la mangue.....2815 51
Tomate farcie sur lit de riz 2796 33
Tomates 'Ananas'
farcies au bœuf et aux herbes.....2805 32
Tournedos au poivre
et sa crème au foie gras.....2776 33
Tourte feuilletée au cresson 2780 33
Tourtes aux blettes.....2794 43
Truite au citron.....2781 31
Truite au citron vert,
carottes et amandes 2781 32
Truite en papillote 2797 33

Veau aux oignons nouveaux.....2784 34
Veau et carpaccio d'ananas.....2817 32
Wok de chou kale au porc 2810 33
Wok de haricots vert et agneau.....2805 33
Yakitori de veau.....2769 49

EN CUISINE CETTE SEMAINE - PRODUITS DE SAISON

Amande de Provence 2767 34
Ananas.....2817 32
Aneth.....2794 36
Asperge des Landes.....2783 34
Basilic.....2800 30
Cerises de Céret.....2786 30
Châtaigne de La Roya 2818 34
Chou brocoli 2804 30
Citron de Menton 2770 32
Cresson de fontaine 2780 30
Endive de pleine terre.....2775 34
Figues.....2803 30
Fleurs comestibles 2790 28
Fraises 'Gariguette' et 'Mariguette' 2784 32
Framboise de Tursan 2793 32
Huile de colza de Normandie.....2792 30
Lait.....2778 32
Lentilles vertes du Puy en Velay 2772 34
Lin 2805 30
Mangue.....2815 48
Maroilles de la Thiérache.....2782 30
Melon cantalou charentais.....2796 30
Menthes du massif du Jura 2788 30
Mirabelle de Lorraine 2797 26
Morue 2813 32
Moules de bouchot 2802 32
Moutardes de Charente.....2779 32
Noix de coco.....2812 32
Noix du Périgord 2771 34
Oignons.....2776 30
Olive de Nyons.....2768 34
Panais.....2807 30
Pâte.....2808 30
Pêche blanche.....2799 34
Persil 2791 30
Petit épeautre.....2777 36
Petit pois 2789 30
Piments de l'Ardèche 2801 32
Pistache de Provence.....2814 32
Poire 'Passe-Crassane' 2773 34
Poires à cuire 2811 32
Polenta.....2810 32
Pommes de terre à purée.....2769 40
Pommes de terre primeurs des îles de Ré et Noirmoutier.....2787 30
Pommes du Couserans 2809 32
Poulpes à la sétoise 2806 32
Pousses de printemps.....2785 30
Raisins secs 2774 32
Tomate séchée 2798 30
Truite des Pyrénées.....2781 30

EN CUISINE CETTE SEMAINE - SOUPES, VELOUTÉS…

Bouillon façon ramen et noix de Saint-Jacques 2767 37
Crème d'asperges blanches 2783 37
Crème de chou-fleur 2778 32
Soupe au potiron 2771 36
Soupe de lentilles et épinards 2772 37
Soupe de moules.....2802 34
Soupe de poireaux au lait de coco..2812 35
Soupe Phò.....2815 53
Velouté de carottes au maroilles 2782 30
Velouté de chou-rave 2768 37
Velouté de mont-d'or 2778 38
Velouté de panais au citron.....2807 32
Velouté de panais aux poires 2811 35
Velouté de pommes de terre et de cresson.....2780 32

FICHES DE CULTURE - ARBRES & ARBUSTES D'ORNEMENT

Acacia à feuille de mimosa 'Mimosifolia'.....2809 16
Andromède campanulée.....2817 16
Andromède en arbre 2812 16
Arbre de Judée 'Carolina Sweetheart' 2772 18
Aronie pourpre.....2767 18
Berbéris 'Red Tears' 2773 15
Bruyère Garden Girls 'Fluffy' 2812 16
Callistémon 'Hot Pink' 2806 16
Caryoptéris 'Stephi'.....2786 16
Chêne rouge d'Amérique.....2771 16
Chèvrefeuille à feuilles de crassula.....2805 16
Cognassier du Japon 'Falconnet Cherlet' 2767 18
Cotonéaster lacté.....2770 16
Épine-vinette de Thunberg 'Lutin rouge'.....2786 16
Érable 'Ample Surprise' 2798 16
Érable palmé 'Sagara Nishiki' 2802 16
Frémontodendron de Californie 2768 16
Gattilier 'Pink Pinnacle'.....2810 16
Genévrier écailleux.....2768 16
Grévilléa de Johnson.....2793 16
Hortensia 'Bel Alexandre'.....2804 16
Hortensia grimpant 'Silver Linning' 2813 16
Hortensia 'Runaway Bride' 2783 16
Hortensia 'Semperflorens'.....2801 16
Hortensia 'Star Gazer' 2815 16
Hydrangéa 'Daredevil'.....2818 16
Hydrangéa paniculé 'Diamant rouge' 2774 16
If du Japon 'Amesfoort' 2796 16
Leptospermum 'Martini' 2776 16
Leucothoé 'Rainbow' 2772 18
Lilas des Indes 'Violet d'été'.....2797 16
Magnolia 'Daphne' 2808 16
Margousier panaché 'Jade Snowflake'.....2800 16
Marronnier d'Inde 'Autumn Fire' 2799 16
Mauve du Cap 'El Rayo'.....2785 16
Muguet en arbre 'Blue Sky' 2814 16
Pommier 'Apollo' 2804 16
Rhododendron nain 'Linearifolium' .2779 15
Rhododendron 'Sinogrande'.....2818 16
Rosier 'F. Persetosa'.....2808 16
Rosier 'Glorious Babylon Eyes' 2775 16
Rosier 'La villa Cotta'.....2776 16
Rosier 'Lady Capri' 2791 16
Rosier 'Minerva'.....2788 16
Rosier Toul 'Èvejubisia' 2803 16
Spirée à feuilles de bouleau 'Tor Gold' 2785 16

FICHES DE CULTURE - ARBRES & ARBUSTES FRUITIERS

Citron sanguin 'Arcobal'.....2806 16
Framboisier 'Frambélise' 2779 15
Grenadier nain 'Nana'.....2777 16
Nashi 'Kumoi'.....2774 16
Pêcher 'Grosse noire de Montreuil' 2769 18

FICHES DE CULTURE - FLEURS & PLANTES

Alstroemère série Majestics.....2809 16
Aster de Nouvelle-Belgique 'Julia' 2798 16
Aster 'Golden Sunshine' 2796 16
Aster 'Lachglut'.....2814 16
Bec-de-grue 'Chantal' 2792 16
Bégonia 'Highway'.....2775 16
Bégonia 'Looking Glass'.....2769 18
Bouton-d'or 'Multiplex' 2780 16
Calament 'Triumphator' 2815 16
Clématite Boulevard 'Sarah Elizabeth' ('Evipo098') 2803 16
Clématite 'Lavallée n° 1'.....2813 16
Clématite 'Sarah Élisabeth' 2792 16
Clématite 'Viola' 2783 16
Clérodendron de l'Ouganda 2789 16
Géranium vivace 'Dark Eyes'.....2800 16
Gordlinia à grandes fleurs.....2788 16
Héliopsis 'Bleeding Hearts'.....2794 16
Herbes-aux-écouvillons 'Rubrum' 2793 16
Heuchère 'Coral Sea'.....2787 16
Hibiscus des marais 'Geant Red'.....2799 16
Hosta 'Teacher's Pride' 2790 16
Immortelle

de l'Himalaya 'Silberregen' 2801 16
Iris du Japon
'Dinner Cheese Cake'..... 2790 16
Jasmin de Madère 2802 16
Menthe du Nil 2778 16
Ozothamne à feuilles
de romarin 'Silver Juvilee'..... 2771 16
Passiflore 'Purple Passion'..... 2773 15
Pélargonium 'Morwenna'..... 2782 16
Pélargonium
'Prince Rupert Variegated' 2784 16
Pennisetum 'Hummelo' 2787 16
Persicaire 'Orange Field'..... 2780 16
Renouée à petite tête
'Red Dragon' 2805 16
Rhododendron 'Queen Bee' 2782 16
Rudbeckia 'Little Goldstar' 2797 16
Rudbeckia 'Sunseekers Rainbow' 2777 16
Rudbeckia 'Sunseekers Red' 2778 16
Sauge géante 2811 16
Scabieuse colombaire 'Flutter Pink' 2784 16
Vernonie 'Iron Weed' 2811 16

FICHES DE CULTURE - PLANTES EXOTIQUES & PLANTES GRASSES

Aéonium 'Albovariegatum'..... 2789 16
Anigozanthos
'Celebration Masquerade'..... 2817 16
Cambria 'Tahitian Dancer'..... 2791 16
Kohlerie à fleur de digitale 2794 16
Noline 'La Siberica' 2810 16
Pin de Wollemi..... 2770 16

INTERVIEW

Alain Lancelot..... 2782 28
Caroline Mollie,
architecte paysagiste 2813 40
Dominique Daviot, président de la section
Potagers, fruitiers SNHF.....2814 30
Erick Schreiber,
vigneron à Courtebon (10) 2773 32
Festival des jardins
en Côte d'Azur..... 2779 30
François de Watteville, directeur
de parc de Schoppenwihr (68) 2780 28
Frédéric Pautz, directeur des Jardins
botaniques du Grand Nancy (54).....2789 28
Grelin, une grande saga familiale 2774 30
Jean-Martin Fortier,
maraîcher et auteur..... 2779 28
Jean Mus, paysagiste.....2792 28
Meilland et sa Majesté 'Rustica III'.....2812 30
MNHN, Isabelle Glais,
directrice jardins botaniques 2767 32
MNHN et ses arboretums,
Versailles-Chèvreloup (78) 2768 24
MNHN et ses arboretums 2769 34
Patricia Despesse
et les jardins familiaux.....2775 32
Rémi Luglia, président de la SNPN....2804 28
Sabine Jeannin
pour l'*Almanach* 2024.....2802 42

L'INVITÉ(E) DE LA SEMAINE

Amandine Barone
et les champignons..... 2787 44
Anne Oblin, Roseraie Guillot..... 2771 44
Baptiste Dufour,
La Chartreuse de Neuville..... 2797 44
Charline Pritscaloff,
Mof décoration florale 2815 68
Clarisse Béraud et l'art floral..... 2789 44
Dany des Bois,
cueilleuse de champignons..... 2799 44
Émilien Rondard, pépiniériste
spécialiste des Tillandsia 2805 44
Étienne Calais,
vétérinaire apiculteur..... 2788 44
Franck Nathié, concepteur-
designer de jardins-forêts..... 2785 44
François Lasserre,
vice-président de l'Opie..... 2768 44
Françoise Serre-Collet,
spécialiste des reptiles 2817 44
Frédéric Devésa,
accompagnateur montagne 2798 44
Frédéric Marre,
photographe pour *Rustica*..... 2790 44
Gilles Domenech,
pédologue et auteur 2767 44
Jacques Schweisguth,
aviculteur 2794 60
Jérémy Roger, artisan taillandier
au service du jardin..... 2804 44
Marc Cheylan, spécialiste
de la tortue d'Hermann..... 2806 44
Maxime Morvan, société B-actif.....2792 44
Nadia Heitz, société Argiletz..... 2793 44
Nicolas Macaire, de la LPO 2779 44
Odile Fage, vétérinaire apicole 2807 44
Patrick Escaich, président
des Croqueurs de pommes 2774 44
Salomé Basquet, Association des pollinariums
sentinelles de France 2776 44
Sara Stahl, présidente de
l'association P'tits Kipik..... 2791 44
Ségolène Lorenté,
paysagiste permacultrice..... 2796 44
Thierry Demarquest,
spécialiste des figuiers 2786 44
Xavier Dumont,
secouriste des ruchers.....2813 44



N. THIBAUT/PHOTONONSTOP

Aubeterre-sur-Dronne (16)

PLAN-PATRON

Au pied d'un rosier blanc..... 2812 26
Bulbes forcés dans un panier..... 2775 24
Deutzia, hostas, digitales,
sedums et thyms 2778 24
Lilas et tapis de plantes
bisannuelles et vivaces..... 2780 24
Massif de potées de plantes vivaces
et annuelles..... 2784 28
Potée, l'éclat du printemps..... 2771 26

TERROIR

Angoumois (L') 2785 39
Bassin d'Arcachon (33) 2788 36
Beaune (21) et la tuile vernissée 2813 39
Berck-sur-Mer (62), rencontres
internationales de cerfs-volants 2781 40
Bourgogne (La) et sa truffe 2810 41
Brasserie Motte-Cordonnier
à Armentières (59) 2797 38
Carnaval de Bielsa (Espagne)..... 2773 42
Carnaval de Remiremont
dans les Vosges..... 2777 43
Charentes (Les)
de main de maîtres 2808 40
Château fort de Sedan
dans les Ardennes 2818 40
Clermont-Ferrand (63)
fête Blaise Pascal..... 2784 41
Corderie Palus
à Saint-Pantaléon-de-Larche (19).....2796 40
Elbeuf (76), feue capitale drapière.....2812 43
Espelette (64) fête son piment 2807 38
Familistère de Guise (02).....2783 41
Fêtes folkloriques..... 2794 48
Fontaines des Landes 2786 38
Génissiat (01) et son barrage..... 2780 42
Ghisoni-Capanelle,
ski sur l'île de Beauté..... 2767 41
Gisors - Pont-Audemer,
une escapade dans l'Eure 2802 38
Gustave Eiffel 2817 38
Haut-Rhin viticole..... 2800 38

La Machine, musée de la Mine (58) 2806 40
La Palma, aux Canaries (Espagne) 2779 40
Landes (Les) à bicyclette 2792 38
Le Mans (72), les cent ans des 24-Heures....2789 40
Lorraine sidérurgique 2799 41
Montagne : sorties insolites....2770 38
Mont-Saint-Michel (50) et grandes marées....2776 38
Noël au pays des châteaux....2814 40
Noël en Alsace....2815 63
Pays de Lorient (56) 2803 37
Pays de Montbéliard (25)....2793 38
Pays de Thiérache (02)....2798 39
Phare de l'Espiguette au Grau-du-Roi (30) 2805 39
Plus beau marché de France, les finalistes....2791 39
Préalpes grassoises (06) 2775 42
Rendez-vous aux jardins....2787 38
Richerenches (84) et la truffe 2768 40
Rocamadour (46) 2804 40
Saint-Sauveur-en-Puisaye (89), chez Colette 2790 43
Salins-les-Bains (39)....2771 41
Somme & Meuse, sur les sentiers de la Paix....2811 40
Thermalisme, 3 stations pour un bain de jouvence 2769 52
Troyes (10) 2794 46
Somme (La) et ses pistes cyclables....2782 41
Usine textile de Jujurieux dans l'Ain ..2778 43
Valloire (73) et son 1er Flocon vert...2774 41
Villefranche-sur-Mer (06) et les joutes fleuries 2772 44
Vosges secrètes (Les)....2809 38
Whisky et gin français 2801 40

UN JARDIN, DES IDÉES

À Walbach, en Alsace....2809 26
Chez Jopie Koens et Ton Alten, aux Pays-Bas....2800 24
Chez Maggy à Vendôme (41) 2783 24
Chez Sonia Steinmetz au Luxembourg....2798 24
Chez Annie et Maurice Duthu, en Côte-d'Or 2803 24
Chez Catherine Joyaux Corselli, dans le Cher....2805 24
Chez Nick Gough, à Londres....2776 24
Chou à Tourlaville (50)....2796 23
La Guesnonnière à Montuit dans la Manche....2785 24
La Planquette à Sottevast (50) 2787 24
Le Jardin du lièvre à Hazebrouck (59)....2807 24
Les Aubépines à Auffargis (78)....2781 24
Renouveau sur la roche, du côté de Grasse (06)....2791 25
Saint-Timothee (Royaume-Uni)....2768 28

UN PROJET, CINQ PLANTES

Habiller l'entrée d'une maison 2802 24
Miniverger au balcon....2777 24
Ombrage, cinq solutions....2784 24
Verdure dans la salle de bains 2811 24

UN WEEK-END À

Cherbourg-en-Cotentin (50)....2796 28
Col du Lautaret (05) 2794 34
Montreuil-sur-Mer (62)....2801 28
Pays aixois (13)....2786 28

UNE PLANTE, CINQ UTILISATIONS

Fusain....2773 28
Hellébores....2818 30
Hortensia....2793 28
Noisetier....2769 36
Sedums....2799 30

VIE PRATIQUE

Aspirateurs balais sans fil....2778 40
Balai végétal....2780 38
Barbecue, pour une cuisson sans danger 2784 36
Bijoux en or, le bon moment pour les vendre 2781 34
Bonus réparation pour l'électroménager....2809 36
Carreau de ciment, bien l'entretenir2796 38
Chauffe-eau déstocké : économique et écologique....2804 34
Climatiseur mobile 2792 34
Cueillette : elle revient au goût du jour 2794 52
Défrichage : les règles de sécurité....2774 36
Épices : les conserver 2815 60
Électroménager, la location 2797 37
Emballage cadeaux écolo 2817 36
Enduit de terre....2768 38
Foire aux vins 2023 ....2803 34
Four à pizza....2788 34
Four vapeur pour cuisson vitaminée 2779 36
Garde-manger, le retour 2810 39
Ghee, un beurre sans lactose....2789 34
Gouttières : ne pas négliger leur entretien 2813 36
Hotte aspirante, nettoyage régulier....2806 36
Lavande séchée en sachet 2790 41
Liège : écologique et décoratif....2773 40
Linoléum 2767 38
Lombricompostage 2782 36
Lumières d'extérieur 2793 36
Mégot : 1er déchet mondial....2811 38
Mobilier de jardin, bien l'entretenir 2807 34
Mobilier design et économie circulaire 2770 36
Mois du blanc....2769 50
Moustiques tigres, quelles mesures prendre ?....2799 38
Pain de savon surgras, le retour....2772 38
Papier peint intissé....2801 38
Pâtisserie : gare aux poudres décoratives 2783 38
Peinture à l'ocre 2785 34
Peinture réflective 2786 36
Pergola, les nouveautés....2798 34
Photovoltaïque sur abri en bois 2771 38
Pince à linge, bois ou Inox 2802 36
Piscine et dispositif de sécurité 2787 36
Piscine, contrôle de l'eau....2794 44
Poulailler en kit....2800 34
Repeindre : préparer les murs 2805 34
Réserve d'eau : laquelle choisir ?....2777 40
Robinier, un bois local pour la terrasse 2791 36
Sapin de Noël, plutôt le louer 2814 36
Table de fêtes....2818 38
Titres-restaurants : quoi de neuf en 2023....2775 40
Travertin, le retour....2776 34
Vêtements, la seconde main en boutique....2808 38

CARNETS

Jardinez avec la lune 2023....2769
Permaculture, votre programme 2023....2773
Bien organiser son potager 2777
Je produis mes plantes aromatiques et médicinales 2780
Les avantages du BRF 2788
Jardinage : les astuces de grand-père....2792
Composter avec ou sans jardin ... 2800
Un jardin productif et durable....2804
Réussir la culture des rosiers....2808
Les écogestes pour un hiver sans soucis....2811
Mon mémo pour un jardin fleuri mois par mois....2814
Mon jardin ne me coûte plus un radis....2818
75 astuces et secrets de grand-père....2796
Les bonnes variétés résistantes....2784

"ENSEMBLE, FAISONS LA GUERRE AU CANCER"



Chaque année 500 enfants meurent du cancer en France

Aidez la recherche contre le cancer des enfants !

www.imagineformargo.org

IMAGINE FOR Margo
Children without CANCER

LES MANGUES ensoleillent l'assiette

Avec des milliers de variétés provenant des zones tropicales de tous les continents, les mangues sont disponibles toute l'année sur les étals.



Leur peau verte, jaune, rouge ou violacée n'est pas un signe de maturité. Les mangues sont mûres lorsque, souples au toucher, leur chair s'enfonce sous une légère pression des doigts et qu'un parfum capiteux s'en dégage. Leur pulpe juteuse, jaune orangé, s'associe à la noix de coco, l'ananas, le fruit de la passion. Détaillés en dés, ces fruits réveillent une salade à base de haddock, de gambas ou de magrets de canard. Tranchés dans le sens de la hauteur le long du noyau plat, puis poêlés 5 min, ils escortent viandes blanches, poissons, crabes et coquille Saint-Jacques. En dessert, ils subliment le chocolat.

'Giraumon turban'
La chair de ce potiron panaché se mange tant salée, en soufflé, potage ou gratin, que sucrée en gâteau et confiture.





Foie gras
Obtenu par gavage intensif d'oie ou de canard, il se sert épicé et cuit au bain-marie ou poêlé.

TURBAN TURC : G. LACZ/BIOSPHOTO - FOIE GRASET PHOT DE MANGUE CI-DESSUS : SHUTTERSTOCK



MARIELLE/PHOTOCUISINE

Saint-Jacques aux fruits

Pour 6 personnes
Préparation : 20 min – Cuisson : 10 min

• 2 mangues pas trop mûres • 30 g de beurre • 18 noix de Saint-Jacques • 2 papayes pas trop mûres • 150 g de framboises surgelées • 2 fruits de la passion • 100 g de mesclun • 1 cuill. à café de vinaigre de framboise • 5 cuill. à soupe d'huile • sel • poivre

• **Fendez** en deux les fruits de la passion, prélevez la pulpe. Émulsionnez-la avec le vinaigre et l'huile, puis assaisonnez. • **Coupez** la chair des papayes et des mangues en lamelles de 0,5 cm avec une mandoline. • **Découpez** des étoiles avec un emporte-pièce. Séchez les noix de Saint-Jacques. • **Chauffez** une grande poêle à feu vif avec la moitié du beurre. • **Dorez-y** 9 noix de Saint-Jacques 2 min sur chaque face. Nettoyez la poêle avec du papier absorbant. Recommencez avec le reste de beurre et les 9 autres noix. Poivrez. • **Dressez** à l'assiette le mesclun, les framboises décongelées, les Saint-Jacques et les étoiles de fruits exotiques. • **Arrosez** de vinaigrette.

Textes : Maryse Charlot et Nathalie Collin.



L'actu gourmande

Nathalie Collin, cheffe de service maison

PRIX DE LA TERRE À LA TABLE

Pour la septième année consécutive, *Rustica* a invité les blogueurs de l'univers du jardin lors de la Fête des plantes d'automne, à Saint-Jean-de-Beauregard (91), afin qu'ils choisissent leur plante préférée. Le plaisir des sens était au rendez-vous avec l'heureuse élue : la menthe 'Calixte' bio de la pépinière Arom'antique. Nonobstant son feuillage panaché vert et blanc, le parfum de cette menthe douce *(Mentha suaveolens)* offre des accents d'ananas. Elle fera merveille dans les salades et les desserts fruités de la belle saison prochaine.



F. MARRE/RUSTICA/AROM'ANTIQUE

C'est nouveau !



TARTINES CANAILLES

En guise de cadeau gourmand, offrez ce bel assortiment de pâtés fins au foie gras et gibier (perdreau, sanglier, faisan, canard). Dégustez-les sur des petits toasts de pain de campagne.
Maison Dubernet. Apéro canaille, 6 boîtes de 70 g, 35 € env.

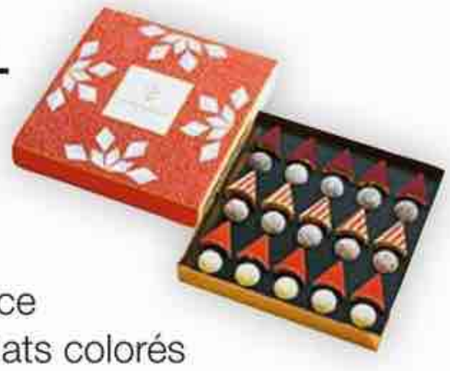
ÉCRASÉ EXOTIQUE

Réalisée avec de la mangue récoltée au Pérou, cette purée, mêlée de cubes de fruit, peut enrichir un yaourt, se déguster avec un poisson ou intégrer un chutney.



Éthiquable. Bocal de 370 g, 4 € env.

LUTINS DE NOËL



Pralinés à l'orange, gianduja au riz soufflé, nougats à la pistache, truffes givrées composent ce coffret de 30 chocolats colorés aux formes joyeuses.
Pierre Marcolini. Coffret 217 g, 40 € env.

FOIE GRAS MILLÉSIMÉ

Présenté dans un luxueux coffret en édition limitée, ce foie gras entier de canard, préparé dans les Landes, est issu de la production premium.



Maison Lafitte. Millésimé 2023, 180 g, 30 € env.

Au menu

SAMEDI
- Ravioles de céleri
- Tête de veau au chutney de mangue
- Sacristain aux noix

DIMANCHE
- Mousse de betterave
- Tajine de canette
- Cheese-cake à la mangue

LUNDI
- Feuilletés au chèvre frais et au giraumon
- Mousseline de panais
- Pain perdu à l'orange

MARDI
- Minicroques au pont-l'évêque
- Lasagnes de poireaux
- Crème caramel

MERCREDI
- Flan de carottes
- Poulet au citron et aux olives
- Tarte à la mangue

JEUDI
- Saint-Jacques aux fruits
- Tourte aux légumes
- Vin chaud aux épices

VENDREDI
- Makis de pommes de terre au foie gras
- Rougets aux agrumes
- Fromages provençaux



La sélection du sommelier

Antoine, membre du comité de dégustation Avenue des vins

En partenariat avec avenue des vins — Achetez directement à la propriété



SP

Vignerons de Maury, muscat de Rivesaltes AOC muscat-de-rivesaltes, Languedoc-Roussillon

Ce vin doux naturel présente une robe d'un bel or brillant. Le nez dévoile des arômes très agréables de fruits exotiques, de miel et d'agrumes. À la fois rond et vif, il séduit par son équilibre et sa finale de fruits mûrs, légèrement mentholée.
Accord : ce vin accompagne le repas, de l'apéritif jusqu'aux desserts fruités, comme un cheese-cake à la mangue, en passant par le foie gras.
Cépage : 100 % muscat. ***Prix : 10 € env.***



SP

Les vignerons Alignan-Neffiès, cuvée Hadrien AOP coteaux-du-languedoc

La robe de cette cuvée est d'un noir profond nuancé de grenat. Son nez est riche et opulent, révélant des notes d'olive, enrichies par des accents épicés. L'attaque en bouche est soyeuse, avec une belle concentration aromatique sur les baies noires. La finale est longue et puissante.
Accord : servez ce vin avec des fromages ou des viandes grillées et en sauce. Il fera merveille sur une tête de veau au chutney de mangue.
Cépages : syrah, grenache. ***Prix : 10 € env.***

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



Feuilletés au chèvre frais et au giraumon

Pour 4 personnes
Préparation : 20 min
Cuisson : 30 min

- 600 g de giraumon
- 1 carré de pâte feuilletée
- 1 petite bûche de chèvre frais
- 1 cuill. à café de cumin
- 1 branche d'estragon
- 1 jaune d'œuf • sel

• **Préchauffez** le four à 180 °C (th. 6). Épluchez, épépinez et coupez le giraumon en cubes de taille moyenne. • **Plongez** les morceaux dans une casserole d'eau bouillante salée. Laissez frémir 6 min jusqu'à ce que les cubes de giraumon soient tendres. Égouttez-les. • **Écrasez-les** au presse-purée. Réservez cette purée au chaud. • **Coupez** la bûche de chèvre en tranches fines. Étalez la pâte feuilletée et découpez 4 carrés. • **Déposez** une portion de purée au centre, surmontée de rondelles de chèvre. • **Saupoudrez** de cumin et d'estragon. • **Repliez** les pointes opposées des carrés et pincez-les. • **Badigeonnez-les** de jaune d'œuf battu, mélangé à 1 cuill. à soupe d'eau. • **Enfournez** les feuilletés 20 à 25 min jusqu'à ce qu'ils soient dorés. • **Dégustez-les** bien chaud.



Makis de pommes de terre au foie gras

Pour 4 personnes
Préparation : 10 min
Cuisson : 20 min

- 60 g de foie gras
- 4 pommes de terre à chair farineuse (500 g)
- 4 feuilles d'algue nori
- huile d'olive
- gros sel • poivre des moulins

• **Lavez** et brossez les pommes de terre. Déposez-les dans une casserole et couvrez d'eau. • **Laissez frémir** 20 min à couvert. Égouttez les pommes de terre et retirez leur peau. • **Écrasez-les**, puis placez-les dans un saladier. Salez et poivrez au moulin. • **Ajoutez** 1 cuill. à soupe d'huile d'olive. Mélangez bien et laissez refroidir. • **Étalez** une feuille de nori sur un tapis à makis ou du papier sulfurisé. • **Déposez,** à 1 cm du bord, une couche de purée refroidie de 0,5 cm d'épaisseur. • **Détaillez** le foie gras en bâtonnets. Parsemez-en la bande de purée. • **Enroulez** en serrant bien. Recommencez avec les autres feuilles. Réservez les rouleaux au frais. • **Tranchez-les,** avant de servir, en tronçons d'environ 2 cm d'épaisseur sur une planche, avec un couteau parfaitement aiguisé. Dégustez frais.



Tarte à la mangue

Pour 6 personnes
Préparation : 30 min
Cuisson : 30 min env.
Réfrigération : 3 h

- 2 ou 3 mangues selon grosseur
- 300 g de pâte brisée sucrée
- 15 g de beurre • 50 cl de lait entier
- 1 gousse de vanille
- 60 g de fécule de maïs
- 90 g de sucre en poudre
- 80 g de jaunes d'œufs

• **Préchauffez** le four à 180 °C (th. 6). Beurrez un moule à tarte. • **Étalez** la pâte et foncez-en le moule. Recouvrez le fond de papier sulfurisé et lestez de noyaux secs. • **Faites cuire** à blanc 15 à 20 min. Ôtez le papier et les noyaux Laissez refroidir la pâte. • **Chauffez** le lait dans une casserole jusqu'à ce qu'il frémisse. Ajoutez la gousse de vanille fendue et grattée. • **Laissez infuser** hors du feu. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre. Incorporez la fécule de maïs petit à petit. • **Ôtez** la gousse de vanille du lait chaud et versez celui-ci sur le mélange œufs-sucre-fécule. Fouettez cette préparation pour l'homogénéiser. • **Placez-la** sur feu moyen sans cesser de fouetter. Dès que les bulles éclatent, poursuivez la cuisson de la crème pâtissière durant 1 min. • **Versez-la** dans un récipient et déposez dessus un film étirable. Laissez refroidir et placez au frais au moins 3 h. • **Pelez** les mangues et taillez-les en fines lamelles à la mandoline. • **Battez** la crème pâtissière, garnissez-en le fond de tarte. • **Disposez** les tranches de mangue dessus et servez.

PHOTOS DE GAUCHE À DROITE : RECETTE A. BRETIN/PHOTO A. ROCHE/INTERFEL/SP - CNIPT/SP - SHUTTERSTOCK



Minicroques au pont-l'évêque

Pour 4 personnes
Préparation : 15 min
Cuisson : 1 h 10 env.

- 1 grosse mangue
- 1 pont-l'évêque au lait cru
- 50 g de beurre mou
- 1 pain complet nordique
- 1 gousse d'ail
- 1 petit piment rouge
- 1 cuill. à café d'huile de tournesol
- 5 cm de gingembre
- 2 clous de girofle
- 12,5 cl de vinaigre de cidre
- 100 g de sucre

• **Épluchez** et hachez grossièrement au couteau la chair de la mangue, l'ail et le gingembre. • **Ouvrez** le piment en deux pour retirer les graines, puis coupez-le en très petits dés. • **Faites revenir** l'ail, le gingembre et les dés de piment dans l'huile pendant 2 min. • **Ajoutez** la chair de la mangue, le vinaigre, le sucre et les clous de girofle. Portez le chutney à frémissements. • **Laissez-le compoter** environ 1 h jusqu'à obtenir un mélange confit avec encore un peu de liquide. • **Réservez** le chutney dans un pot hermétique. • **Coupez** le pain en 8 grandes tranches. Tartinez celles-ci de beurre sur une seule face. • **Étalez** sur les autres faces un peu de chutney de mangue. • **Tranchez** le pont-l'évêque en lamelles. Répartissez-les sur le chutney. • **Refermez** les croques, faces beurrées vers l'extérieur. Chauffez une poêle (ou un gril) à sec. • **Faites cuire** les croques 3 à 4 min sur chaque face jusqu'à ce que le pain soit grillé et le pont-l'évêque complètement fondu.



Tête de veau au chutney de mangue

Pour 4 personnes
Préparation : 35 min
Cuisson : 1 h env.

- 1 belle mangue
- 1 pomme acidulée
- 1/2 tête de veau roulée précuite au court-bouillon
- 100 g de cassonade
- 60 g de raisins secs
- 50 g de gingembre
- 50 g de citron confit
- 1 clou de girofle
- 1 gousse d'ail écrasée
- 20 cl de vinaigre de vin
- 1 pointe de pâte de piment
- 1 pincée de sel
- 20 g de beurre

• **Épluchez** et détaillez la mangue et la pomme en dés. • **Saupoudrez-les** de cassonade. • **Ajoutez** les raisins secs, clou de girofle, ail écrasé, vinaigre de vin, pâte de piment, sel, gingembre et citron confit. • **Mélangez** et laissez compoter 1 h env. à feu très modéré en remuant régulièrement. • **Coupez** la tête de veau en tranches de 2 cm d'épaisseur. • **Dorez-les** dans le beurre fondu, 3 min env. de chaque côté. • **Servez** les tranches de tête de veau chaudes ou tièdes, accompagnées de chutney de mangue.



Cheese-cake à la mangue

Pour 4 personnes
Préparation : 30 min
Cuisson : 10 min
Réfrigération : 12 h

- 2 mangues
- 225 g de biscuits pur beurre
- 50 g de beurre fondu + moule
- 1 cuill. à soupe de sucre
- 2 cuill. à soupe jus de citron
- 300 g de fromage frais (type Philadelphia, ricotta)
- 300 g de mascarpone
- 70 g de sucre glace
- 1 zeste de citron vert non traité

• **Tapissez** le fond d'un moule à charnière de 18 cm de diam. d'un disque de papier cuisson et beurrez le bord. Préchauffez votre four à 180 °C (th. 6). • **Écrasez** au mortier ou mixez les biscuits pour obtenir un sable grossier. • **Mettez-les** dans un saladier, ajoutez le beurre fondu. • **Amalgamez** l'appareil à biscuits. Versez-le dans le fond du moule, tassez-le et étalez-le sur toute la surface. • **Enfournez** 10 min. Laissez refroidir et réservez au frais. • **Épluchez** une mangue, coupez-la, dénoyautez-la et détaillez-la en dés. • **Mixez-les** avec le sucre et le jus du citron. • **Mélangez,** à l'aide d'un batteur, le fromage frais, le mascarpone, le sucre glace, la purée de mangue et le zeste de citron vert. • **Fouettez** bien jusqu'à ce que le mélange soit bien ferme. • **Transvasez** l'appareil à la mangue sur le biscuit refroidi et lissez la surface à la spatule. • **Placez** le cheese-cake au réfrigérateur 12 h au minimum. • **Démoulez-le** et parsemez-le de dés de la seconde mangue avant de servir.

PHOTOS DE GAUCHE À DROITE : RECETTE ET STYLISME A. CHARDON/PHOTO J. MECHALI/CNIEL/SP - A. ROCHE/RECETTE A. BRETIN/INTERFEL/SP - L. ROUVRAIS/INTERBEV/SP - A. ROCHE/RECETTE A. BRETIN/INTERFEL/SP



SHUTTERSTOCK

UN LUXE D'ÉPICES
pour oser et magnifier

Poivre, vanille, cannelle, cardamome, piment, gingembre, curcuma, safran, genièvre, moutarde... Qu'elles soient d'ici ou d'ailleurs, les épices parfument par petites touches les cuisines du monde. ✣ MARYSE CHARLOT ET NATHALIE COLLIN



RECETTE ATLAS DES ÉPICES/PHOTO D. CONSTANTINI/FLAMMARION 2021/SP

Empanadas

Préparation : 30 min – Cuisson : 30 min – Repos : 30 min – Pour 6 pers.
✻ 450 g de pâte brisée ✻ 1 jaune d'œuf ✻ 1 carotte ✻ 1 céleri-branche ✻ 1 oignon ✻ 2 gousses d'ail ✻ 300 g de bœuf haché ✻ 1 cuill. à café d'origan séché ✻ 1 cuill. à café de cumin ✻ 1/2 cuill. à café de piment aji molido en poudre ✻ huile ✻ sel ✻ poivre

Pelez et hachez fin l'oignon. Lavez la carotte et le céleri. Pelez la carotte, détaillez-la en bâtonnets. **Hachez** fin l'ail pelé et dégermé. **Chauffez** 1 cuill. à soupe d'huile dans une poêle à fond épais sur feu moyen. **Faites-y revenir** le bœuf haché 5 min. **Ajoutez** l'oignon. Salez. Poursuivez la cuisson 5 min jusqu'à ce que l'oignon soit transparent. Ajoutez l'ail, l'origan et les épices. Poursuivez la cuisson 2 min. **Laissez refroidir** la farce. **Préchauffez** le four à 180 °C (th. 6). **Étalez** la pâte brisée sur 3 mm d'épaisseur. Découpez-y des disques de Ø 6 cm. **Déposez** une cuillerée de farce au centre. **Mouillez** les bords au pinceau, refermez le chausson et soudez les bords. **Déposez** les empanadas au fur et à mesure sur une plaque couverte de papier cuisson. Battez le jaune d'œuf dans 1 cuill. à soupe d'eau. **Badigeonnez-en** les chaussons. **Enfournez** 15 min. **Servez-les** chauds.
Vin : corbières Clos de l'Anhel.

Tissues de fruits, baies, écorces, feuilles, racines ou rhizomes, les épices sont des substances végétales aromatiques utilisées en toute petite quantité pour l'assaisonnement des mets. Chaque pays a ses préférences et sa façon de s'en servir, seules ou en mélange. Poivre et vanille sont les stars de la cuisine française. Paprika et safran sont aussi indispensables aux spécialités espagnoles (paella) que clou de girofle, muscade et cannelle le sont aux plats italiens. La grande famille des mélanges indiens (masalas ou currys) imprime sa marque aux cuisines du Royaume-Uni.

En place du sel

Les épices ne sont pas toujours piquantes. Tout est question de dosage. Une pointe de gingembre ou de cardamome dans une sauce, une pincée de curcuma sur un poisson ou de cannelle dans un dessert apportent une douce chaleur. Les épices magnifient les plats un peu fades, remplaçant le sel auquel on recourt par habitude. Beena Paradin Migotto, spécialiste de la cuisine indienne, nous conseille : *"Mieux vaut acheter les épices brutes, fraîches et les transformer au fur et à mesure. Les baies sont faciles à moudre ou à écraser avec un pilon dans un mortier. Préférez les épices fraîches et bio qui n'ont pas subi de pasteurisation à froid (ionisation), destructrice de vitamines. Avant d'acheter, sentez-les pour apprécier leur qualité et la puissance de leur parfum."*



Salade de betteraves à la marocaine

Préparation : 15 min – Cuisson : 30 min
Réfrigération : 2 h – Pour 4 personnes
*** 500 g de petites betteraves variées * 1/2 citron confit * 10 brins de persil * 10 brins de coriandre * 1 gousse d'ail * 1 cuill. à soupe de jus de citron pressé * 1 cuill. à soupe d'eau de fleur d'oranger * huile d'olive * 1/2 cuill. à café de cumin moulin * 1 pincée de paprika**

Lavez les betteraves. **Cuisez-les** à la vapeur 30 min pour qu'elles soient un peu al dente. **Détaillez** le citron confit en dés. **Hachez** fin les herbes lavées. Pelez et dégermez la gousse d'ail. **Réduisez-la** en purée. **Mélangez** le jus de citron, l'eau de fleur d'oranger, l'ail, le citron confit, les épices, les herbes et l'huile d'olive. **Pelez** les betteraves et coupez-les en cubes. **Mêlez-les** à la sauce. Réservez au frais pendant 2 h.

Vin : cuvée Kalash et autres IGP pays-d'oc, Les Terrasses de Gabrielle.



SHUTTERSTOCK

Garam masala

D'origine indienne, ce mélange d'épices à base de poivre noir renferme des graines de coriandre, fenouil, cardamome, cumin, de la cannelle et des clous de girofle. Plus ou moins chaud, fait de graines torréfiées réduites en poudre, plus doux ou frais et vert, il parfume les légumes sautés, les dahls de lentilles ou les plats de poisson ou viande mijotée.



CI-CONTRE ET CI-DESSUS RECETTE ATLAS DES ÉPICES/PHOTO D. CONSTANTINI/FLAMMARION 2021/SP

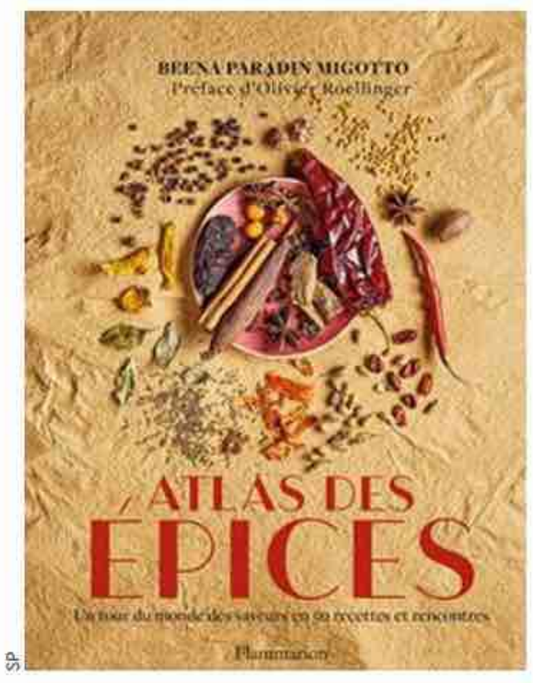
Soupe phô

Préparation : 30 min – Cuisson : 5 h – Pour 4 personnes
*** 1 morceau de gingembre de 5 cm * 2 échalotes * 300 g d'os de bœuf * 1 étoile de badiane * 1 bâton de cannelle * 1 cardamome noire * 1 oignon * 1 piment rouge * 80 g de rumsteck * 250 g de nouilles * 1 citron vert * nuoc-mâm * herbes au choix * sel * poivre**

Pelez le gingembre et les échalotes et émincez-les. **Assemblez,** dans un faitout, l'os de bœuf, le gingembre, les échalotes, la badiane, la cannelle et la cardamome noire. **Mouillez** avec 3 l d'eau. **Portez à ébullition** et faites cuire 5 h à feu doux. Ajoutez de l'eau si besoin : vous devez obtenir 1,5 l de bouillon. **Filtrez-le,** rectifiez l'assaisonnement et maintenez au chaud. **Détaillez** le piment rouge en lamelles. Pelez et émincez l'oignon. Coupez le bœuf en fines lanières. **Faites cuire** les nouilles 2 min à l'eau bouillante, égouttez-les et répartissez-les dans quatre bols. **Déposez-y** lanières de bœuf et d'oignon émincé. **Versez** le bouillon et un trait de sauce nuoc-mâm. **Accompagnez** de tranches de citron, d'herbes et de piment.

Vin : gewurztraminer Grand cru Brand, Cave de Turckheim.

Livre à savourer



SP

En 50 recettes, l'auteure Beena Paradin Migotto magnifie les plats du quotidien et crée des mets d'exception grâce à ses rencontres de cuisiniers de par le monde.
***Atlas des épices*, éditions Flammarion, 224 p., 29,90 €.**

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

Mourouzia de Fatéma Hal

Préparation : 20 min – Cuisson : 3 h
Pour 6 personnes
*** 300 g de raisins secs * 1 cuill. à soupe d'eau de fleur d'oranger * 2 oignons * 1/2 cuill. à café de sel * 1/2 cuill. à café de poivre * 1 pincée de filaments de safran * 2 cuill. à café de ras el-hanout * 6 souris d'agneau * 2 cuill. à soupe d'huile * 2 cuill. à soupe de beurre clarifié * 150 g d'amandes émondées * 100 g de miel**

Réhydratez les raisins secs dans un bol avec l'eau de fleur d'oranger, couvrez d'eau tiède. **Pelez** les oignons et râpez-les. **Mélangez** le sel, le poivre, le safran, le ras el-hanout et un grand verre d'eau. **Enduisez** la viande de la moitié de ce mélange. **Placez** les morceaux dans une marmite en fonte avec l'huile, un autre verre d'eau, l'oignon, le beurre clarifié et les amandes. Portez à ébullition. **Laissez cuire** à feu doux 2 h en ajoutant de l'eau si besoin. **Égouttez** les raisins secs et incorporez-les à la viande ainsi que l'autre moitié du mélange d'épices. **Prolongez** la cuisson 1 h. **Versez** le miel. **Maintenez** à petit feu jusqu'à ce que les amandes et les raisins soient caramélisés. **Servez** chaud.

Vin : côtes-du-rhône Saint-Joseph, domaine Courbis.



RECETTE ATLAS DES ÉPICES/PHOTO D. CONSTANTINI/FLAMMARION 2021/SP



POISSONS-COQUILLAGES-CRUSTACÉS

Huîtres chaudes au champagne et pain d'épice

Préparation : 20 min – Cuisson : 4 min – Pour 4 personnes
*** 24 huîtres n° 3 * 25 cl de champagne * 25 cl de crème liquide * 2 pommes * 120 g de pain d'épice * 25 g de beurre * 5 brins de ciboulette * baies roses * sel * poivre**

Ouvrez les huîtres, filtrez et réservez l'eau rendue. Décoquillez-les. Séchez les coquilles. **Faites revenir** dans le beurre, 2 min à feu moyen, pommes et pain d'épice en dés. Réservez. **Portez à ébullition** l'eau des huîtres et le champagne. **Pochez-y** les huîtres 2 min hors du feu. Égouttez-les. **Réduisez** le jus. Incorporez la crème. Mélangez. **Chauffez** 2 min. Salez, poivrez. **Répartissez** dans chaque coquille 1 cuill. à soupe de sauce, une huître, les dés de pommes, de pain d'épice, les baies roses et la ciboulette.

Vin : champagne blanc de blancs Delamotte.



SHUTTERSTOCK

Ras el-hanout

Âme de la gastronomie marocaine, ce mélange complexe, finement dosé, intègre une trentaine d'ingrédients : graines, rhizomes, boutons de rose. La tradition veut qu'au moins l'une des épices qui le compose soit aphrodisiaque. En plus de parfumer les tajines, couscous, poissons grillés, il se marie avec le miel et les fruits secs des pâtisseries orientales.

Cabillaud de Margot Zhang

Préparation : 30 min – Marinade : 30 min
Cuisson : 15 min – Pour 4 personnes
*** 500 g de dos de cabillaud * 2 cuill. à soupe de vin blanc sec * 2 cuill. à café de 5-épices * 4 cuill. à soupe de sauce soja claire * 2 ciboules * 10 g de gingembre * 1 cuill. à café de fécule de pommes de terre * farine * 4 cuill. à soupe d'huile de tournesol * huile de sésame * sel**

Coupez le dos de cabillaud en tranches de 3 cm d'épaisseur. **Mélangez** avec le vin, la moitié de la poudre de 5-épices, la sauce soja et une pincée de sel. **Laissez mariner** le poisson dans cette sauce 30 min. **Hachez** la ciboule et le gingembre. Égouttez le poisson. **Ajoutez** à la marinade la fécule de pomme de terre, 80 ml d'eau et le reste de 5-épices. Mélangez bien. **Roulez** les morceaux de poisson dans la farine. **Chauffez** l'huile dans une poêle. **Dorez-y** les morceaux de cabillaud et sortez-les délicatement. **Incorporez** dans la poêle la ciboule et le gingembre émincés. **Faites revenir** 1 min à feu moyen. Incorporez la marinade en mélangeant, faites épaissir et versez un trait d'huile de sésame. **Servez** le poisson accompagné de cette sauce.

Vin : pinot gris grand cru Hengst, Cave de Turckheim.

RECETTE ATLAS DES ÉPICES/PHOTO D. CONSTANTINI/FLAMMARION 2021/SP



S. ALPHONSINE/VOLAILLES D'AUVERGNE/SP

Chapon farci au couscous épicé

Préparation : 30 min – Cuisson : 2 h – Pour 6 personnes
*** 1 chapon fermier d'Auvergne * 350 g de coucous épicé cuit * 150 g de pistaches non salées * 75 g de figues séchées * 2 cuill. à café de cumin moulu * 2 cuill. à café de coriandre moulue * 6 brins de coriandre * 10 gousses d'ail * 5 brins de menthe * 2 gros oignons * 3 petits citrons confits * 1 l de bouillon de volaille * huile d'olive * sel * poivre * mélange 5-baies**

Mélangez le couscous épicé cuit, les pistaches concassées, les figues émincées, 1 cuill. à café de cumin et 1 cuill. à café de coriandre moulue. Salez, poivrez. **Ajoutez** les feuilles de coriandre et de menthe ciselées, les citrons hachés et 2 gousses d'ail écrasées. Mélangez. **Farcissez** le chapon sans tasser. Réservez au frais le reste de farce. **Recousez** le cloaque du chapon. **Badigeonnez-le** d'huile. **Assaisonnez** de mélange 5-baies, de cumin et coriandre moulus. **Émincez** les oignons dans un grand plat. **Posez** dessus le chapon farci et 8 gousses d'ail en chemise. **Versez** 50 cl de bouillon. **Enfournez** 2 h dans le four préchauffé à 180 °C (th. 6). **Arrosez** toutes les 20 min du reste de bouillon. **Servez** avec la farce au couscous restante.

Vin : médoc Château Saint-Hilaire, domaine Uijttewaal.



RECETTE ATLAS DES ÉPICES/PHOTO D. CONSTANTINI/FLAMMARION 2021/SP

Porc au caramel et au poivre de Linh Lê

Préparation : 15 min – Cuisson : 25 min
Repos : 30 min – Pour 4 personnes

- **400 g d'échine de porc**
- **1 échalote**
- **2,5 cuill. à soupe de sucre**
- **1 cuill. à soupe de sauce nuoc-mâm**
- **2 cuill. à soupe d'huile végétale**
- **1 cuill. à café de poivre moulu**
- **1/2 cuill. à café de sel**

Détaillez le porc en tranches de 2,5 mm d'épaisseur. **Mélangez** 1/2 cuill. à café de sucre, le nuoc-mâm et le sel. **Chauffez** 2 cuill. à soupe de sucre dans une casserole à feu moyen pendant 5 min jusqu'à ce qu'il caramélise. **Versez** 1 cuill. à soupe d'huile dans le caramel. **Faites-y revenir** l'échalote émincée 2 min. **Ajoutez** 1 cuill. à soupe d'huile et saisissez-y la viande. **Laissez mijoter** 3 min à découvert en remuant. Baissez le feu, ajoutez 5 cuill. à soupe d'eau. **Couvrez** et laissez mijoter 15 min à feu doux. **Ajoutez** le poivre moulu.

Vin : corbières rouge Château de Fontenelles Notre-Dame.



SHUTTERSTOCK

Faux-poivres et poivres à gogo

Les poivres sont les fruits des espèces du genre *Piper*. Ces baies s'utilisent noires (séchées), vertes (immatures), blanches (sans péricarpe), grises (avec péricarpe) ou bien rouges (ébouillantées et séchées). D'origine indienne, les poivriers poussent dans les régions tropicales d'Asie du Sud-Est (kampot IGP), d'Afrique (penja IGP) et du Brésil. Les baies (de Sichuan, roses, timut, etc.) d'autres familles botaniques sont qualifiées de faux-poivres.

Bûche chocolat et pain d'épice

Préparation : 25 min – Cuisson : 20 min
Réfrigération : 24 h – Pour 6 personnes

- **250 g de pain d'épice**
- **50 g de beurre**
- **125 g de crème fleurette**
- **50 g de zestes d'orange en lanières**
- **200 g de chocolat**
- **100 g de cacao en poudre**
- **70 g de sucre**

Placez les zestes d'orange dans une casserole. **Couvrez-les** d'eau. Portez à ébullition. Répétez l'opération trois fois. Rincez et égouttez. **Faites-les confire** dans une casserole avec le sucre. **Cassez** le chocolat en morceaux dans un saladier. Portez la crème à ébullition. **Versez-la** sur le chocolat. Remuez énergiquement. **Ajoutez** le beurre en morceaux. Mélangez jusqu'à obtenir une ganache lisse. **Tranchez** le pain d'épice en quatre dans le sens de la longueur. **Chemisez** un moule à cake de papier sulfurisé. Alternez pain d'épice et ganache. **Réservez** la bûche 24 h au réfrigérateur. Démoulez-la délicatement sur un plat. **Saupoudrez-la** généreusement de poudre de cacao. **Posez** dessus les écorces d'orange confites.

Vin : demi-sec alsace, pétillant naturel, #Loulouki' bulle, Maison Jean Huttard.



FONDACCI-MARKEZANA/PHOTOPQR/51E



Cake aux carottes

Préparation : 20 min – Cuisson : 45 min – Pour 8 personnes
50 g de lait * 2 cuill. à soupe de thé chaï Tea Heritage haché fin * 100 g de farine de blé * 100 g de farine d'épeautre * 75 g de sucre * 80 g de poudre d'amandes * 4 œufs * 1 sachet de levure * 1 cuill. à café de cannelle * 50 g d'huile d'olive * 280 g de carottes râpées très fin * mélange de fruits séchés (amandes, cranberries, graines de courge et de sésame) * 4 cuill. à soupe de yaourt grec * miel d'acacia
Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). **Faites chauffer** le lait à feu doux et laissez-y infuser le thé 15 min. **Filtrez** le lait. **Mélangez,** dans un récipient, les farines, le sucre et la poudre d'amandes avec les œufs. **Ajoutez** la levure, la cannelle, l'huile d'olive, puis le lait infusé. **Incorporez** enfin les carottes râpées, des amandes, des cranberries, des graines et un filet de miel. **Versez** le tout dans le moule tapissé de papier sulfurisé. **Enfournez** pour 45 min environ. Vérifiez la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau : elle doit ressortir sèche. Laissez bien refroidir le gâteau. **Préparez** le glaçage au moment de servir : mélangez le yaourt avec 1 cuill. à soupe de miel. **Étalez** le glaçage sur le cake aux carottes bien froid, parsemez à nouveau de graines, de cranberries, d'amandes et de miel. **Sortez-le** du réfrigérateur 10 min avant de servir.
Thé : chaï bio, Tea Heritage.



Baba au rhum

Préparation : 1 h 20 – Cuisson : 40 min – Repos : 3 h – Pour 6-8 personnes
200 g de farine + moule * 70 g de beurre + moule * 10 g de miel * 8 g de levure de boulanger * 2 g de sel * 3 œufs * 200 g de sucre de canne non raffiné * 1 zeste d'orange * 1 zeste de citron * 1 gousse de vanille * 2 cosses de cardamome écrasées * 1 petit bâton de cannelle * 40 cl de crème fleurette * 2 gousses de vanille de Tahiti * 1 cuill. à soupe de sucre glace * rhum agricole
Mélangez la farine, le beurre, le miel et la levure. **Pétrissez** au robot muni d'un crochet. **Ajoutez** le sel, puis les œufs un à un. **Laissez tourner** à vitesse lente 30 min jusqu'à ce que la pâte se décolle de la cuve. Versez-la dans un moule à savarin beurré et fariné. **Laissez pousser** à température ambiante au moins 3 h. **Préchauffez** le four à 180 °C (th. 6). **Enfournez** le baba 25 min. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau. **Démoulez** le baba et laissez-le refroidir. **Portez à ébullition** 1 l d'eau avec 200 g de sucre, les zestes de l'orange et du citron, la vanille fendue et grattée et la cardamome. **Laissez infuser** 20 min, puis filtrez. **Immergez** le baba dans le sirop tiède. Égouttez-le. **Fouettez** la crème avec le sucre glace et les graines de la gousse de vanille. **Servez** le baba avec la chantilly et le rhum mis à disposition.
Vin : muscat de Mireval, domaine du Mas rouge.

PHOTO CI-DESSUS EXTRAITS DE TEA TIME ÉCRIT PAR ÉLODIE FAGOT EN PARTENARIAT AVEC TEA HERITAGE/M. ANCENAY/HACHETTE CUISINE/SP

RECETTE ATLAS DES ÉPICES/PHOTO D. CONSTANTINI/FLAMMARION 2021/SP

Bons accords

Pour apaiser le feu des épices, Daniel Gerold (photo), œnologue de la Cave de Turckheim en Alsace, conseille de choisir *"des vins sucrants de millésimes chauds, des rouges aux tanins fondus (syrah, carignan) et des blancs, secs ou moelleux, à l'aromatique exubérante de fruits confits, exotiques, issus de viognier (condrieu), de chenin (coteaux-du-layon) et des cépages alsaciens pinot gris et gewurztraminer (nom qui signifie « épice »)."*



CAVE DE TURCKHEIM/SP

CURCUMA, POIVRE, CANNELLE...

Faites parler la poudre



Vite, une réconfortante boisson à la cannelle !

Chaleureuses, digestives et antimicrobiennes, les épices nous font du bien, consommées dans les plats ou en tisane. ✤ ADELINE GADENNE

C'est la saison du vin chaud, du pain d'épice et des compotes à la cannelle. Le pot-au-feu traditionnel ou la choucroute sauraient-il se passer de clous de girofle ? Si les épices sont très présentes dans la cuisine hivernale (voir p. 52), ce n'est pas par hasard : elles réchauffent l'organisme, ce qui leur vaut même une réputation d'aphrodisiaques. Mais ces aliments ont surtout des vertus au plan digestif, car ils secondent les différents organes dans leur travail. Cela commence en bouche, où les épices, très aromatiques, favorisent la sécrétion salivaire. Le cumin, le gingembre ainsi que le curcuma stimulent la vésicule biliaire et le foie qui œuvrent ensemble à la bonne digestion des graisses.

Appétit en avant

Les épices sont des régulatrices de l'appétit : elles l'aiguisent lorsqu'il se montre insuffisant, mais elles participent aussi au sentiment de satiété. Sur le plan de l'intestin, la science a récemment montré qu'elles sont favorables à la santé du microbiote, c'est-à-dire aux bonnes bactéries, telles que les lactobacilles et les bifidobactéries. Ces aliments apportent effectivement des polyphénols aux effets prébiotiques. Par ailleurs, naturellement fortes en goût, elles permettent d'employer moins de sel ou de matières grasses dans les recettes. Grâce aux épices douces, comme la cannelle et la vanille, vous pouvez aussi diminuer la quantité de sucre dans les desserts.

Tiphaine Paonessa, nutritionniste spécialisée en médecine traditionnelle indienne ayurvéda, propose aux personnes qui veulent manger plus sainement de les ajouter dans leur cuisine au quotidien : *"Dans un plat, les épices permettent de remédier aux qualités problématiques de certains aliments."* Et de citer le piment ou le poivre qui aident à mieux digérer le fromage, notamment sous la forme de raclette ; le cumin, consommé en même temps que le chou, préserve des ballonnements souvent provoqués par ce légume d'hiver. Ce n'est pas par hasard si nous consommons de la moutarde avec la viande rouge, fait aussi remarquer la nutritionniste... Les bienfaits vont encore plus loin selon cette spécialiste qui explique : *"En soutenant la digestion, les épices*

PHOTOS SHUTTERSTOCK

favorisent la bonne absorption des nutriments."

À l'instar de nombreuses traditions culinaires, vous pouvez employer les épices en mélange, comme dans le curry indien, dont la composition varie selon la région, mais qui contient presque toujours du curcuma, de la coriandre, du cumin, de la cannelle, du poivre, de la cardamome, de la muscade, du safran, du gingembre et du clou de girofle.

Classiques de l'hiver

Toutefois, Tiphaine Paonessa met en garde les personnes qui n'ont pas l'habitude de consommer des épices, surtout les sujets qui ont tendance à avoir des acidités : soyez parcimonieux notamment avec le poivre, le gingembre et le piment.

À la saison froide, les épices sont précieuses, car elles ont des vertus toniques et antimicrobiennes. Préparez ainsi la cannelle sous la forme de décoction, avec du citron, du thym et du miel : cette boisson à consommer en cas de refroidissement est aussi utile si l'on est fatigué, car elle booste la vitalité. Privilégiez la cannelle de Ceylan, plus riche en principes actifs que celle de Chine. Le clou de girofle, s'emploie de la même façon contre les infections ORL avec en plus un effet contre les maux de gorge et les céphalées. C'est une épice bien connue des dentistes : en cas de douleurs dentaires, mastiquez simplement un clou, qui a aussi pour vertu d'assainir l'haleine.

Les épices sont efficaces en hiver, mais gardez-les sous la main en été : leur utilisation au quotidien dans les cuisines tropicales est la preuve de leurs propriétés antimicrobiennes qui protègent les individus contre les intoxications alimentaires. Enfin, Tiphaine Paonessa propose une astuce utile avec la multiplication des canicules : pour diminuer la sensation de chaleur, plongez une cuillerée à soupe de graines de coriandre broyées dans une tasse d'eau. Laissez macérer toute la nuit, filtrez et buvez le matin.



CORBIS/PHOTONONSTOP

Anti-inflammatoire et antioxydant, le curcuma a des vertus détoxifiantes.



SHUTTERSTOCK

Les douleurs dentaires peuvent être soulagées grâce aux clous de girofle.



SHUTTERSTOCK

Rien de tel qu'un mortier pour broyer et concasser.



C. CROSS/CAIAIMAGES/PHOTONONSTOP

La cannelle renforce le système immunitaire en cas de rhume ou de maux de gorge et aide à maintenir un taux de glycémie stable.

ENTIÈRES OU MOULUES ?

Préférez toujours les épices entières à celles déjà moulues : sous cette forme, elles sont plus riches en huiles essentielles qui leur donnent leur saveur, mais aussi leurs vertus. Achetez le poivre en grains, la cannelle en bâtons, la muscade sous forme de noix à râper, la vanille en gousse, l'anis, la cardamome et le cumin en graines… Pour les moudre, le plus simple est d'utiliser un mortier avec pilon, idéal pour les épices les plus tendres ainsi que pour les épices fraîches, comme le piment et le gingembre. Différents modèles et formats sont disponibles, en marbre (photo), granit, Inox, bois, céramique, verre, etc. Vous pouvez aussi employer un moulin à café : entre deux utilisations, nettoyez-le en le faisant fonctionner avec du pain. Il existe des moulins spécifiques en fonction des épices à moudre : moulin à poivre ordinaire, à poivre long, à muscade, à piment, ou encore à cannelle. Cette dernière peut également être râpée tout comme la noix muscade ou encore la fève tonka. Dans tous les cas, broyez vos épices au dernier moment pour préserver leurs saveurs.

UNE FACTURE QUI FAIT RAGER

Un arrêté publié au *Journal officiel,* en octobre, indique que l'Assurance maladie rembourse désormais les soins dentaires à hauteur de 60 %, contre 70 % précédemment. Si vous avez une complémentaire santé, elle acquitte le reste à charge selon votre contrat. Cette mesure aura une répercussion négative sur l'accès aux soins dentaires, qui se dégrade selon une récente enquête nationale intitulée "Regard des Français sur les soins dentaires et la mobilité médicale". Pour 63 % d'entre eux, l'accès aux soins dentaires s'est détérioré au cours des dernières années.



REPÉRER UNE CONTREFAÇON

La détention d'un produit contrefait est passible d'une amende et peut s'avérer dangereuse, alors mieux vaut savoir les détecter avant l'achat. Un lieu de vente inhabituel, un prix anormalement bas, des imperfections, des matériaux de médiocre facture, une mauvaise impression d'étiquette, des fautes d'orthographe, une traduction douteuse, un emballage de mauvaise qualité sont autant d'indices qui doivent vous alerter.



Protégez-les de la lumière pour préserver leur goût.

PHOTOS : SHUTTERSTOCK

ÉPICES SÈCHES à conserver précieusement

Lumière et humidité sont les ennemies de ces inestimables ingrédients végétaux, souvent venus de loin.

Les épices sèches, en poudre ou entières, se conservent à température ambiante, contrairement aux épices fraîches (gingembre ou bien citronnelle), gardées au réfrigérateur. Cependant, elles perdent en partie leurs saveurs lorsqu'elles sont mal entreposées ou mal utilisées. Pour les protéger, conservez-les dans des contenants hermétiques, à refermer rapidement après usage : l'air altère leurs notes de tête car elles sont très volatiles. Privilégiez les boîtes en métal ou en verre plutôt qu'en plastique : ce matériau, poreux, absorbe les parfums.

Dans l'obscurité

Si les pots sont transparents, rangez-les dans un placard pour les protéger de la lumière qui décolore les épices. N'en saupoudrez pas au-dessus d'une poêle chaude car sous l'effet de l'humidité, les épices s'agglutinent et moisissent dans le flacon. Ne les achetez en poudre que si vous en utilisez beaucoup et souvent car, sous cette forme, elles sont susceptibles de s'altérer plus vite. Pour une meilleure conservation, choisissez-les sous l'aspect de graines (cumin, carvi...), fruits (badiane, piment, paprika, gousse de vanille...) ou écorces (cannelle).

Marchés de Noël : gare aux pièges !

Produits revendus à des prix exorbitants, étiquetage trompeur, origine cachée..., les marchés de Noël attirent des vendeurs pas toujours honnêtes ! En premier lieu, gare à la provenance. Elle doit obligatoirement être spécifiée sur certains produits (huile d'olive, miel...). La mention Made in France ou Fabriqué en France est facultative pour les denrées importées ou commercialisées au sein de l'UE. Attention aussi à la mention "recette traditionnelle" et n'omettez pas de vérifier les emballages et les ingrédients. Si des adjuvants y figurent, il y a des risques que le produit soit industriel. Fiez-vous aux labels (AOP, AB...). Boules de Noël, personnage en bois, bonnet de Père Noël : soyez vigilant, des produits présentés comme artisanaux sont parfois fabriqués en Inde ou au Vietnam et sont revendus beaucoup plus chers qu'ailleurs. Attention, sur le marché, pour rendre ou échanger un produit, ce sera au bon vouloir du vendeur !

Textes : Adeline Gadenne, Marie-Caroline Durier et Frédéric Pigot.

JE N'AI NI TON REGARD, NI TON SOURIRE. POURTANT, JE SUIS BIEN UN DE TES HÉRITIERS.

La chaîne de l'espoir

Ensemble, sauvons des enfants

Opérer des enfants, venir en aide aux plus vulnérables, former des équipes médicales, construire des hôpitaux... En choisissant de vous engager à nos côtés, vous agissez pour la pérennité de nos actions.

LEGS • DONATIONS • ASSURANCES-VIE

UN INVESTISSEMENT POUR LA VIE

La Chaîne de l'Espoir est habilitée à recevoir Legs, Donations et Assurances-vie

DEMANDE DE DOCUMENTATION GRATUITE

À retourner sous enveloppe affranchie à ANNICK FLEURY - La Chaîne de l'Espoir - 56, rue des Morillons - CS 17938 - 75730 Paris Cedex 15

☐ Je souhaite recevoir gratuitement et sans engagement de ma part votre brochure d'information.

☐ Je souhaite être contacté(e) par votre responsable legs.

Votre contact : Annick Fleury
tél : 01 44 12 66 80
e-mail : afleury@chainedelespoir.org

DON en CONFIANCE comitecharte.org

MES COORDONNÉES

□ Mme □ M.

Nom : .....

Prénom : .....

Adresse : .....

Ville : .....

Code postal : ⌊_⌊_⌊_⌊_⌊_⌋ Tél. : ⌊_⌋ ⌊_⌋ ⌊_⌋ ⌊_⌋ ⌊_⌋

E-mail : .....@.....

Loi informatique et liberté du 6 janvier 1978 : Vous avez un droit d'accès et de rectification de l'information vous concernant. Pour l'exercer, il vous suffit de contacter La Chaîne de l'Espoir.

www.chainedelespoir.org



SHUTTERSTOCK

ABEILLES : HIVER PLUTÔT ACIDE

Le traitement des abeilles contre le varroa en fin de saison, qu'il soit biologique ou conventionnel, ne suffit plus à contenir l'infestation des ruches par le parasite. Dès lors, l'acide oxalique est souvent utilisé en complément durant l'hiver, traditionnellement autour du 15 décembre. Cet acide organique naturel, présent dans diverses plantes (rhubarbe, betterave, oseille…), est autorisé en agriculture biologique, et aucun résidu n'est retrouvé dans le miel. Procurez-vous de l'acide oxalique en pharmacie, il sera pourvu d'une Autorisation de mise sur le marché (AMM). Mélangez-le à un sirop et versez-le entre les cadres investis par les abeilles. Pour traiter toute la colonie, ce sirop doit être environ à 30 °C pour que l'acide conserve son efficacité et la température extérieure autour 10 °C. Il est essentiel de manipuler le produit avec précaution et de suivre les instructions appropriées lorsqu'il est utilisé à des fins apicoles. Portez des gants, un masque et des lunettes. Effectuez un comptage du parasite quelques jours après le traitement pour vérifier son efficacité.

UN JARDIN D'AGAPES pour les oiseaux

Pour attirer la gent ailée dans votre jardin pendant les fêtes, habillez vos arbres et arbustes de décorations comestibles.

Décorer un sapin de Noël dans votre jardin pour attirer les oiseaux peut ajouter une touche de magie aux fêtes de fin d'année. Accrochez des morceaux de fruits bien mûrs, tels que des pommes ou des poires, sur les branches. Des guirlandes peuvent être fabriquées en alternant raisins secs, prunes sèches et diverses graines, comme des noix, des amandes et des arachides. Enfilez-les sur une corde solide à l'aide d'une aiguille.

Sapin new-look

Préparez des gâteaux de matières grasses avec un mélange de margarine et de variété de graines (tournesol, amandes…). Enrobez des cônes de pin de ce mélange, puis laissez-les durcir au réfrigérateur. Les citrouilles et les agrumes peuvent servir de mangeoires. Videz l'intérieur, percez des trous de chaque côté pour suspendre ces fruits et remplissez-les de graines.



Offrez-leur un gâteau aux arachides fait maison.

SHUTTERSTOCK

Cette option offre une touche de couleur à votre sapin de Noël. Vous pouvez même créer des couronnes en utilisant des branches et des graines. Préparez un mélange de matières grasses, de graines et de farine, versez-le dans un moule en forme de couronne, laissez durcir au réfrigérateur, puis accrochez-le dans le sapin.

Que faire au poulailler à Noël ?

L'hiver, l'entretien du poulailler est essentiel pour garantir le bien-être de vos poules et les protéger du froid. Effectuez une vérification quotidienne pour vous assurer que vos protégées ne présentent aucun signe de maladie. Nettoyez régulièrement l'enclos pour que les excréments et les débris ne s'amoncellent pas. Contrôlez que celui-ci est bien ventilé, l'accumulation d'humidité étant nocive pour ces oiseaux. Vérifiez qu'ils sont préservés des courants d'air directs et n'oubliez pas que, même par temps froid, il est important de permettre aux poules de sortir pour faire de l'exercice. Assurez-vous toutefois qu'elles aient accès à un espace abrité en cas de besoin. Offrez-leur une alimentation de haute qualité et prenez garde que l'eau ne gèle pas. Si les journées sont courtes, envisagez d'ajouter un éclairage pour maintenir un cycle lumineux régulier, ce qui peut encourager la ponte.

Textes : Jérôme Verroust.



Noël au Jardin 2021, autour de Robin des Bois.

STEEVE JOSH/SP - CI-CONTRE OT VALLÉE DE KAYSERSBERG/SP

NOËL À WESSERLING : en Avent avec Peter Pan !

La magie de cette période se découvre le temps d'une balade autour de ce personnage dans ce parc aux jardins labellisés Remarquables.

Pour sa 18e édition de Noël au jardin, jusqu'au 30 décembre, le parc de Wesserling (68) poursuit sa relecture des contes pour enfants. Après Robin des bois (2021) et La Belle et la Bête (2022), le site nous fait redécouvrir l'univers du personnage de fiction britannique, créé en 1902 par l'auteur J. M. Barrie : Peter Pan. La déambulation nous entraîne du musée Textile jusqu'à la ferme en passant par le château et les jardins aux décors féeriques spécialement créés pour l'occasion, à la poursuite de fées, pirates et Indiens.

Un parc monument

Loin des marchés de Noël et de l'agitation des grandes villes, Wesserling, ancienne cité industrielle, est une étape incontournable pour les passionnés de jardins. Réaménagé au XIXe siècle, ce site, qui abrita une des plus grandes manufactures de textile de 1762 aux années 1980, est le plus vaste parc inscrit aux Monuments historiques en Alsace. Ses cinq jardins labellisés Remarquables (potager, jardin à la française, terrasses méditerranéennes, parc à l'anglaise et parc rural) seront ouverts pour cette édition de Noël au jardin. Une belle occasion de retrouver son âme d'enfant !

Retour à la tradition



B. SALMANSKI/ADT-ARTGE/SP

L'Alsace célèbre Noël pendant la période de l'Avent. À **Turckheim,** un veilleur de nuit avec hallebarde, tricorne et lanterne nous conte l'histoire de la ville. **Neuf-Brisach** fait revivre métiers anciens et gestes d'autrefois au sein d'un village de 1700 reconstitué. À **Colmar,** les voix cristallines des enfants chantent Noël sur les barques voguant sur la Lauch (photo). Quant à **Munster,** on y déguste, sur le marché de Noël, une soupe au célèbre fromage AOP, distribuée par la Confrérie Saint-Grégoire du Taste fromage en tenue traditionnelle.

Textes : Marie-Caroline Durier.

OGEY À ORBEY

À quelques kilomètres de Kaysersberg (68), à Orbey, on trouve une spécialité confectionnée par des bénévoles, vendue sur le marché de Noël. L'ogey (prononcer ogei) est une brioche qui se déguste l'hiver, pendant les fêtes de fin d'année. Elle est fourrée d'un appétissant mélange de fruits secs (poires, abricots, pruneaux, raisins, figues…), macérés dans des eaux-de-vie et parfumés au schnaps, mais chaque famille possède sa variante ! Cette pâtisserie traditionnelle a même sa fête lors du dernier week-end de décembre.



BLEU GUEBWILLER

C'est parti pour la 15e édition du Noël bleu Deck à Guebwiller (68) ! La ville a vu naître le 2 janvier 1823 le célèbre céramiste Théodore Deck, inventeur du bleu indigo, dont on commémore le bicentenaire. Le couvent du XIVe siècle des Dominicains de Haute-Alsace s'associe cette année aux festivités. Vous pourrez découvrir une projection monumentale dans la nef, un son et lumière dans le cloître et une installation immersive dans une salle à 360°. Tous les samedis et dimanches, jusqu'au 17 décembre.

C'est nouveau !

Ils vous manquaient, la rédaction de Rustica *les a débusqués pour vous ! Cette semaine, découvrez six articles pratiques et astucieux pour profiter du jardin et de la maison en famille.*



2

1. Cet outil 3-en-1 est formé d'un premier rouleau équipé de 16 couteaux scarificateurs en Inox, d'un second rouleau aérateur comprenant 26 griffes en Inox également et d'un grand bac de récupération de 28 l pour le ramassage des herbes.
Einhell. Scarificateur GE-SA, 230 € env. seul ; le kit batterie et chargeur, de 95 à 150 € env.

2. Artisanales, ces suspensions parfument les petits espaces et le linge par diffusion des effluves à froid. Elles sont composées de matières naturelles : cire de colza et colorants minéraux. Les fragrances, de Grasse, se déclinent en notes florales, boisées, poudrées, douces…
Les Bougies de Léa. Suspension (100 g), 5 € env.

3. Dans un joli coffret cadeau au décor végétal, sont insérés un duo de soins enrichis en acide hyaluronique, qui lissent et préviennent l'apparition des premières rides, ainsi qu'un gha sha en quartz rose, outil de médecine chinoise pour masser le visage.
Payot. Coffret Lisse, (2 x 30 ml), 60 € env.

1





4



4. Cette série limitée du célèbre coutelier savoyard rend hommage à la nature avec des décors créés par trois artistes. Champignons, fleurs, aromatiques… parent de couleurs le manche en charme de ce couteau pliant, l'iconique n° 8, dont la lame (L. 8,5 cm) est en acier inoxydable.
Opinel. Édition Nature, 40 € env. l'unité.

3





5

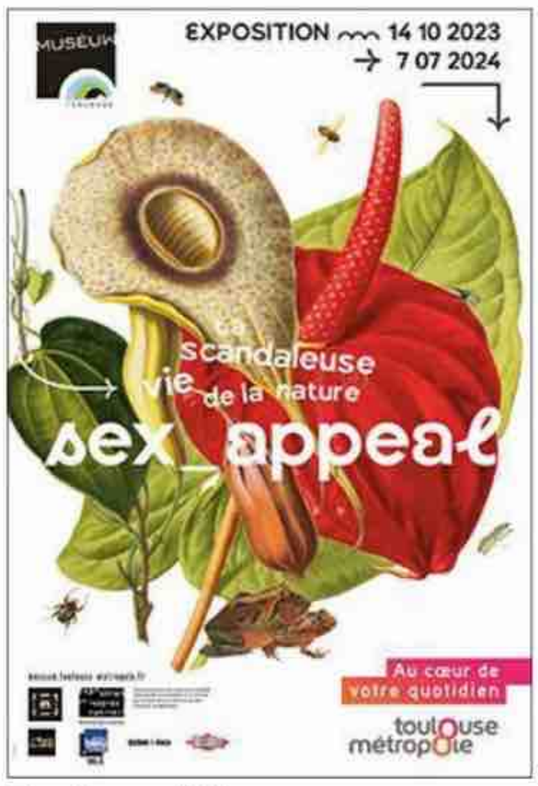
5. Jusqu'à cinq fois plus puissant qu'un sécateur ordinaire, ce modèle recèle un capteur dans sa poignée qui lui permet de s'adapter à la force de l'utilisateur. Il est idéal pour pratiquer une coupe puissante, précise et sans effort. Jusqu'à 1 400 coupes réalisables par recharge.
Gardena. Sécateur sur batterie AssistCut, 100 € env.



6

6. Ce livre accordéon, conçu comme un bel objet graphique, contient environ 250 graines bio issues d'une agriculture paysanne française. Soit neuf variétés de radis choisies pour leur diversité de formes, de couleurs et de saveurs : petit radis rose, gros radis noir, daïkon, 'Red Meat'...
Bacsac. Bacseeds n° 2, 35 € env.

Sous réserve d'annulation de la manifestation par les organisateurs



SP

Toulouse (31).

Tournon-Saint-Jean (07)

Le train de l'Ardèche, à l'occasion des fêtes de fin d'année, propose de belles excursions **du 26 au 28 décembre 2023** et **du 2 au 4 janvier 2024.** Embarquez pour Boucieu-le-Roi à travers les paysages sauvages des gorges du Doux. Départ à 14 h. Tarifs : 22 € (pour les + de 13 ans), 12 € (de 10 à 13 ans) et gratuit (moins de 10 ans). https://www.trainardeche.fr

Montpellier (34)

Contrairement aux années passées, Les Hivernales ont lieu, **jusqu'au 30 décembre,** sur la promenade du Peyrou. Régalez-vous des gourmandises disponibles sur le marché de Noël et assistez aux nombreux concerts. Les enfants ne sont pas oubliés, des animations avec le Père Noël les attendent. De 10 h à 21 h 30. Entrée libre. Rens. : www.montpellier-tourisme.fr



SP

Verdelot (77)

Le jardin Le Point-du-Jour, réputé pour sa cathédrale de verdure, s'illumine de mille et une lumières et bougies, **le samedi 23 décembre,** pour fêter Noël ! Mère et Père Noël seront installés, bien au chaud, dans leur cabane au fond de la forêt du Point-du-Jour. Écoutez la Mère Noël, qui depuis la terrasse, conte de petites histoires, puis terminez la journée au salon de thé pour y déguster les gourmandises de Noël. Ouvert de 16 h 30 à 19 h. Tarif : 5 €. www.pepiniere-jardin.com

St-Christophe-le-Chaudry (18)

Catherine Joyaux anime un atelier de confection de bouquets de Noël, **le 21 décembre.** École du bouquet, les Jardins de la Lande-Chevrier. De 14 h à 16 h 30, tarif : 38 €. Goûter offert. Rens. : ecoledubouquet.fr

Toulouse (31)

Le Muséum organise, **jusqu'au 7 juillet 2024**, Sex-appeal, la scandaleuse vie de la nature, une exposition qui lève le voile sur la vie intime des plantes et des animaux. De 10 h à 18 h. Tarif : 12 €. museum.toulouse-metropole.fr

Blois (41)

Participez, **jusqu'au 22 décembre,** à une déambulation festive, insolite, décalée et scintillante ponctuée de personnages dont les costumes sont imaginés par Efti Cianko, modiste à Blois. Château de Blois, de 10 h à 18 h. Tarifs : 14 € et 7 €, moins de 18 ans. Information : www.valdeloire-france.com

Laquenexy (57)

Aux Jardins fruitiers de Laquenexy, **le 21 décembre,** Jean-Michel Mathis vous explique comment protéger votre jardin contre la sécheresse. De 14h à 17 h. Tarif : 30 €. Rens. tél. : 03 87 35 01 00 ou jardins-fruitiers@moselle.fr

Paris (75)

L'Association des Auditeurs des Cours du Luxembourg (AACL) vous convie, **le 20 décembre,** à une conférence, animée par Patrick Nicolas, sur le thème des hortensias (comment les choisir, les cultiver et les entretenir). Tarif : 25 € pour 5 cours. À 14 h 30. Renseignements : www.aacl.fr

Amiens (80)

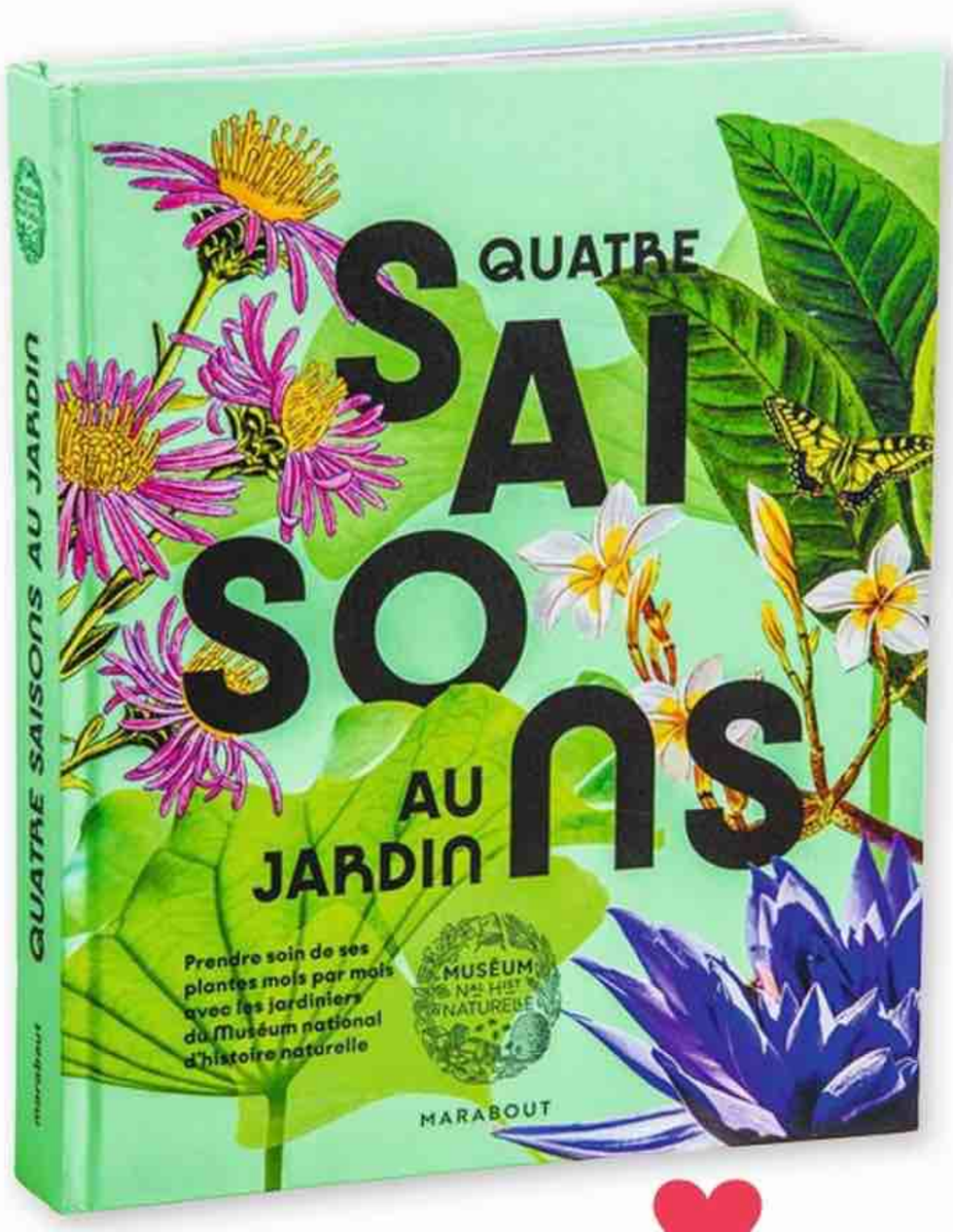
La cité accueille le plus grand marché de Noël du Nord, **jusqu'au 30 décembre :** plus de 130 chalets, des parades, le village du Père Noël, etc. De 10 h 30 à 19h 30, le samedi jusqu'à 21 h. fr.marchedenoel.fr



SP

Amiens(80).

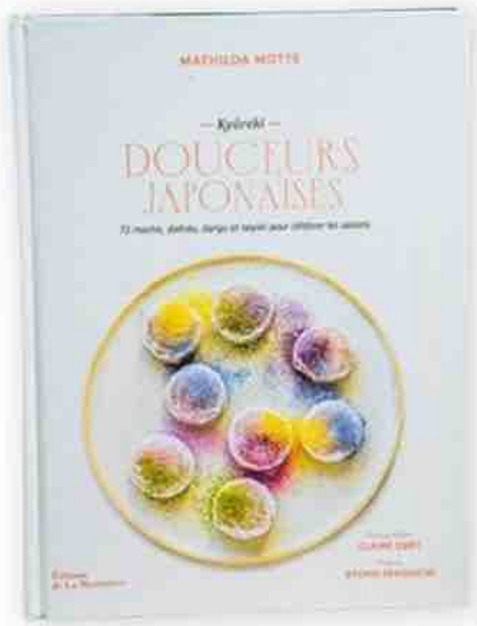
Texte : Pierre Nessmann



JARDINS EXTRAORDINAIRES

Fruit d'un travail collaboratif mené à partir d'entretiens avec les équipes de jardiniers du Muséum, ce livre n'est pas un guide de jardinage, mais bien une superbe présentation de la richesse des quatre jardins botaniques du Muséum national d'histoire naturelle (MNHN). Chaque saison est l'occasion de découvrir des plantes d'exception à acclimater éventuellement chez soi ou celles issues des collections des végétaux du MNHN. La présentation est claire et l'iconographie particulièrement réussie. Des gestes pratiques, illustrés parfois par des pas-à-pas, viennent émailler ce riche travail de recherche.

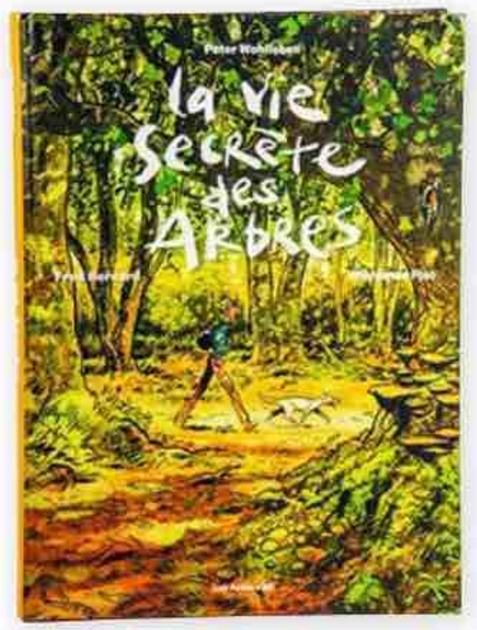
Quatre saisons au jardin, **Muséum national d'histoire naturelle (MNHN), éd. Marabout, 272 p., 29,90 €.**



Japon, un monde de douceurs

Ce livre éphéméride nous initie à l'art des *wagashi* (gâteaux traditionnels) avec 72 douceurs nippones à réaliser à la maison.

Douceurs japonaises, **de M. Motte, éd. de La Martinière, 256 p., 35 €.**



Feuilles en cases

Cette adaptation illustrée du best-seller de Peter Wollheben est signée par le jardinier et poète Fred Bernard. Les dessins y sont très réussis.

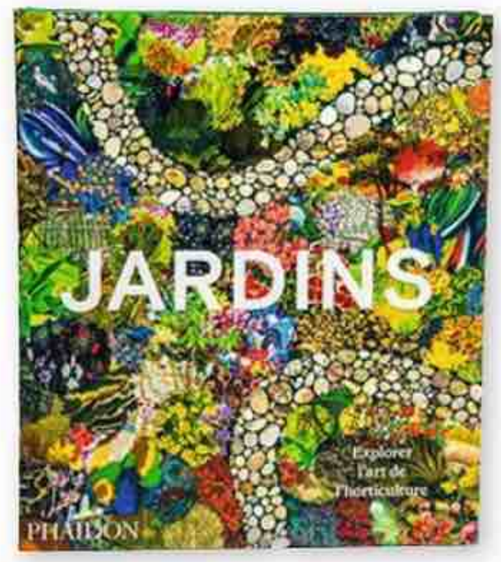
La Vie secrète des arbres, **de P. Wohlleben, F. Bernard & B. Flao, éd. Les Arènes, 234 p., 29,90 €.**



Label fait maison

À table ! À partir de douze ingrédients, la chroniqueuse culinaire Luana Belmondo réchauffe notre humeur en imaginant des recettes simples et économiques.

Ma cuisine simple et bon marché, **L. Belmondo, éd. Le Cherche-Midi, 184 p., 26 €.**



Le vert du décor

Les jardins n'ont eu de cesse d'être réinventés depuis plus de 4 000 ans par les artistes et créateurs du monde entier. Cette infinie source d'inspiration et de communion est célébrée dans ce superbe ouvrage.

Jardins, **collectif, éd. Phaidon, 352 p., 54,95 €.**

D'APRÈS NATURE

Ce livre exceptionnel rassemble les photos distinguées par le Muséum d'Histoire naturelle de Londres (Royaume-Uni), lors de l'édition 2023 du concours Wildlife Photographer of the Year. Chaque image est accompagnée d'un texte qui présente les conditions de la prise de vue et leur portée environnementale. Un témoignage bouleversant sur la richesse ainsi que la beauté de la nature.

Wildlife, les plus belles photos de nature 2023, **Biotope éditions, 160 p., 34 €.**



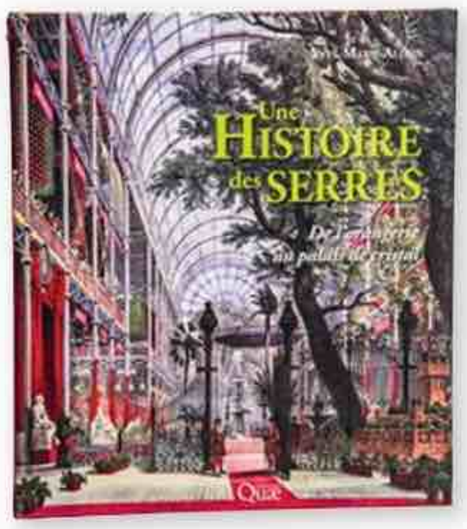
PHOTOS : F.MARRE/RUSTICA

DE BIEN BELLES SAUVAGEONNES

Aphrodisiaques, légendaires, intrigantes… Voici 110 portraits d'espèces herbacées de nos régions et de tous les milieux croqués par l'illustrateur naturaliste Lorenzo Dotti et éclairés par un texte scientifique rigoureux, mais jamais pontifiant. Un beau travail qui s'adresse aussi bien aux curieux qu'aux amateurs de savoir populaire.

Les Plantes sauvages,
C. Roggen-Crausaz, E. Roggen et L. Dotti, éd. Salamandre, 352 p., 49 €.





Maisons de verre

Dans cette "réédition" augmentée de l'ouvrage, paru en 2010, l'ancien directeur du Jardin des plantes de Paris (75) nous narre la longue quête de la serre idéale.

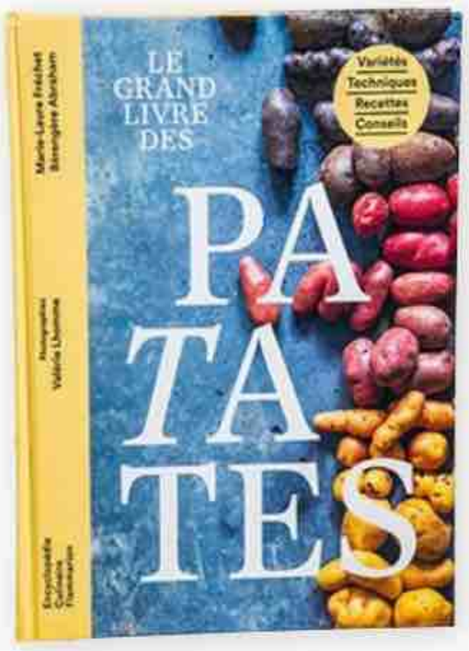
Une histoire des serres,
Y.-M. Allain, éd. Quae, 160 p., 26 €.



Au pays des glaneurs

Deux cents légumes, fruits, céréales, herbes, etc., à cueillir ou à cultiver, sont ici présentés pour s'engager vers plus d'autonomie alimentaire.

Cultiver et glaner au fil des saisons,
Rustica éd., 408 p., 36 €.



La patate retrouvée

La patate est toujours autant d'actualité. Cette encyclopédie culinaire pédagogique passe en revue les variétés, les techniques ainsi que les recettes du tubercule.

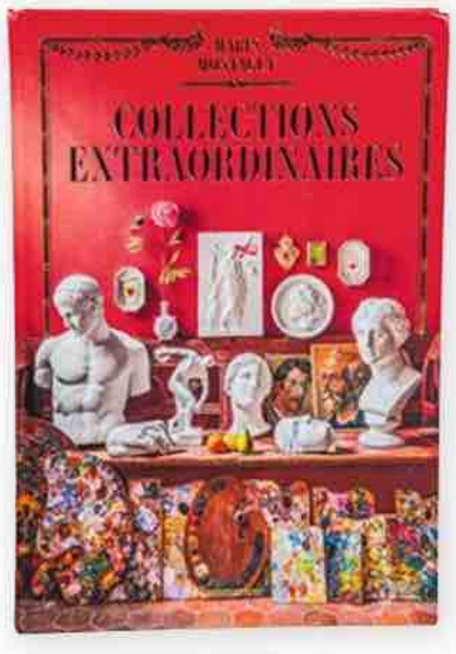
Le Grand Livre des patates,
M.-L. Fréchet & B. Abraham, éd. Flammarion, 240 p., 35 €.



Faune des sommets

Le vice-président de l'Office pour les insectes et leur environnement (Opie) présente une centaine de spécimens, familiers ou plus rares.

Inventaire des petites bêtes des montagnes,
de François Lasserre, éd. Hoëbeke, 216 p., 27 €.



De bric et de broc

L'auteur et illustrateur nous entraîne dans son atelier, puis partage ses coups de cœur nous plongeant dans les trésors de neuf chineurs.

Collections extraordinaires,
de Marin Montagut, éd. Flammarion, 240 p., 39,90 €.

À LIRE AUSSI

Science amusante
De nombreuses anecdotes insolites sur le monde du vivant par la créatrice de la chaîne Youtube La Boîte à curiosités.
Petites folies du vivant, Marie Treibert, éd. de Boeck supérieur, 176 p., 19,90 €.

Maux d'animaux
Une nouvelle collection sur la santé animale exclusivement écrite par des vétérinaires spécialistes et indépendants.
La Dermatite atopique canine, coll. 100 questions, P. Prélaud, éd. Poulot, 124 p., 12,50 €.

Bestiaire modèle
Quarante rencontres et autant de portraits autour de la relation unique que des femmes et des hommes entretiennent avec leurs compagnons à quatre pattes.
Mon animal et moi, collectif, éd. Favre, 184 p., 20 €.

Monts et merveilles
Un traité stupéfiant et poétique sur la flore de haute altitude, modèle de résilience.
Botanique des cimes, C. Dentant, éd. Arthaud, 160 p., 21 €.

Au chevet des forêts
Ce guide illustré, écrit par un ancien bûcheron, traite de la gestion durable des forêts.
Des forêts et des hommes, B. Law, Rustica éd., 184 p., 33 €.

PHOTOS : F.MARRE/RUSTICA

Textes : Jérôme Verroust.





Herbes de la pampa (à g.) et akènes de salsifis ornent les pièces du château occupé, au XVIe siècle, par Catherine de Médicis.



PHOTOS : É. SANDER/SP

Charline Pritscaloff
FLEURISTE ROYALE

Meilleure Ouvrière de France depuis 2011, cette fleuriste a participé à Quand fleurir est un art 2023 au domaine de Chaumont-sur-Loire.

Le domaine de Chaumont-sur-Loire (41), centre d'arts et de nature, a organisé, du 6 au 10 octobre 2023, la cinquième édition de l'événement Quand fleurir est un art. Des artistes et décorateurs du végétal y exposaient leurs créations contemporaines, comme Berit Skjottgaard Laursen (Danemark), Dylan Decamp, Julian Paris, Frédéric Dupré et les étudiants de l'École nationale des fleuristes de Paris (75). Charline Pritscaloff, Meilleure Ouvrière de France (MOF) fleuriste depuis 2011, y était présente pour la quatrième fois. Elle nous a présenté ses décors en blanc et bleu. Lors de l'exposition, elle proposait aussi des ateliers, comme dans sa boutique d'Orléans (45), où elle dispense des cours d'art floral pour adultes. C'était l'occasion d'apprendre auprès d'une MOF à réaliser d'exceptionnelles compositions florales.

***Rustica* : Comment trouvez-vous et sélectionnez-vous vos végétaux ?**

Charline Pritscaloff : Assez simplement car souvent, il suffit d'observer et de s'arrêter sur les bas-côtés des routes. Je cherche des végétaux simples, qui m'inspirent comme les akènes plumeux des salsifis sauvages qui ornent les grands bougeoirs de la salle des gardes. Des fougères et des noix peintes en blanc accompagnent les immortelles collées, serrées. Mon décor de l'an passé était couvert d'immortelles jaunes, fleurs très appréciées. Des guirlandes de clématite des bois font des merveilles avec leur aspect vaporeux. Des chrysanthèmes blancs sont colorés en bleu, comme les plumeaux des herbes de la pampa qui trônent dans l'escalier. Nous ne faisons pas nous-même les colorations.

***R.* : Comment travaillez-vous les akènes pour qu'ils tiennent ?**

C.P. : Pour les maintenir, je récolte les salsifis quand les boutons sont encore fermés. Je les trempe dans de l'eau très chaude, ce qui les fait s'ouvrir. Il faut ensuite les faire sécher. J'ai une technique personnelle qui consiste à les enfermer la tête en bas au chaud : j'utilise ma voiture placée en plein soleil. Les plantes s'ouvrent et avec un point de glu au centre, elles restent bien en forme pour l'exposition.

***R.* : Pouvez-vous nous parler du bleu majestueux de votre décor ?**

C.P. : Nous nous sommes inspirés de *La Grande Vague de Kanagawa*, la célèbre estampe japonaise réalisée par l'artiste Katsushika Hokusai en 1831, afin de décorer cet escalier d'honneur imposant. Certains imaginent qu'il s'agit de traînes de robes fastueuses. Pour réaliser cette vague, mon équipe et moi avons placé sur une structure métallique en forme de lune des fleurs teintes en bleu. En outre, des petits chrysanthèmes, des lis blancs, des graminées, mais également des statices sont accompagnés de branches d'eucalyptus au feuillage arrondi.

Le livre de l'expo



S.P.

Un ouvrage bilingue intitulé *Quand fleurir est un art – The Art of Flower Arranging* paraîtra aux éditions belges Stichting Kunstboek.

Textes : Karin Maucotel.

Petites annonces Rustica

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



MAISONS PAS CHÈRES
www.transaxia.fr
ou doc couleur ☎ 02 48 23 09 33
Crédit total : prix + frais de notaire

Jardivigne
Le Spécialiste de la vigne à raisins de table :
Près de 60 variétés anciennes, nouvelles, sans traitement.
Catalogue gratuit
Route de Dolmayrac
47110 STE LIVRADE/LOT
Tél. 05 53 01 30 80 - Fax. 05 53 01 25 05
E-mail : contact@jardivigne.com

VÉRITABLES FOURS À BOIS
Fabriqués en France
Faciles à monter

GARANTIE 10 ANS
Régalez vos amis et votre famille
Pizzas · Pains · Grillades · Plats mijotés...
FOUR GRAND-MÈRE
Le temps du bon !
03 29 65 20 53
fourgrandmere.com

SERRES TUNNELS
SERRES EN VERRE
ABRIS de STOCKAGE
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
Tous nos tubes sont en Acier galvanisé, les bâches 200 microns, traité UV
02.98.59.72.87
Serre Crysland
ZA Lanvillou 29370 CORAY
www.serre-de-jardin-crysland.com



Komat
Serre de jardin

Serres tunnels
Serre en verre et polycarbonate
Accessoires de serre- Volières
CATALOGUES GRATUITS
38 av . F. Mitterand - RU - BP 10015
59494 PETITE FORET
Tél : 03 27 42 96 95 -
mail : contact@komat.fr
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
Tramails, sennes, pantes, reprise, nasses, cordages
LARRIEU FRERES Fabricant
414 rue Dauphine. Zone du Partage
33127 ST JEAN D'ILLAC
Tél. 05 56 52 59 00
www.larrieufreres-filets.fr
Vente en ligne - Catalogue gratuit sur demande

Cherche couple gardien : Pour l'entretien de la maison et l'entretien de la propriété plus petits bricolages si besoin pouvant avoir aussi un travail à l'extérieur. **Lieu : Proche de Limoges (87).** Logement de fonction gratuit. Maison T4. Grand jardin potager. **Tel : 06 09 75 51 21**

Eure et Loir. Recherhce couple de gardien en CDI. Jardinage-Bricolage-Ménage-Cuisine. Véhicule obligatoire. 100 heures mensuelles chacun. Adresser lettre de motivation **à : Leonard.campagne@gmail.com Tél : 06.13.50.83.24**

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

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

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

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

Dpt 56 Loue maison de campagne Avec enclos 4 pers. 2 chambres. Libre de juin à septembre **Tel : 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 **Tel : 06 87 23 66 97**

PARTICULIERS, votre petite annonce dans cette rubrique

POUR PASSER VOTRE ANNONCE

Par courrier à RUSTICA PETITES ANNONCES

Service ADV. 32 avenue Pierre Grenier. 92100 Boulogne-Billancourt.

Libeller votre annonce sur papier libre en écrivant en majuscule (35 caractères par lignes, espaces compris).

TARIF (5 LIGNES)

1 PARUTION 45 € OU 2 PARUTIONS 75 €

Joindre à votre courrier le règlement par chèque à l'ordre de Rustica

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

Courrier des lecteurs

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 !


F. MARRE/RUSTICA

Karin Maucotel


F. MARRE/RUSTICA

Hubert Fontaine


F. MARRE/RUSTICA

Patricia Kadijevic


ÉRIC COSTAN

Éric Costan


Courge musquée de Provence.

R. ROSENTHAL/BIOSPHOTO

Pucerons sur courges

"Quels sont ces pucerons sur mes courges musquées de Provence conservées au fruitier ?" ***Alain C. Avignon (84)***

Les courges musquées se récoltent avant les premières gelées, bien que, dans votre région, ces dernières soient peu fréquentes tôt en saison. Les Cucurbitacées, en général, et donc les courges, sont sensibles aux pucerons noirs *(Aphis gossypii)* pendant la culture. Mais, durant la conservation, il s'agit d'un autre genre de pucerons. Ceux-ci, de nom scientifique *Pemphigus*, sont noirs, violacés. Ils se placent sur le pédoncule quand les fruits sont encore au potager. Ils sont encore invisibles puis se développent quand vous stockez vos courges. Ces colonies piquent le fruit et son épiderme dur, un champignon s'y développe alors. Cela fait pourrir le fruit précocement. Les conditions pour garder ces grosses courges tout l'hiver sont une température comprise entre 10 à 13 °C et une hygrométrie oscillant entre 50 à 70 %. Guettez la moindre attaque, car aucun traitement n'est possible. **KM**

Chutes d'abricots

"Mes abricots mûrissent et tombent tous. En une semaine, la récolte est terminée. Est-ce normal ?"
Christian D., Grasse (06)

En principe, la chute brutale des fruits intervient avant leur maturité à cause d'une attaque de carpocapses. Dans votre cas, il peut alors s'agir d'un manque d'eau associé à une forte chaleur. Cueillez-les avant qu'ils ne soient complètement mûrs. Sinon ils risquent de devenir l'appât des nombreux oiseaux frugivores (étourneaux, merles...). Les guêpes et les frelons aussi sont très attirés par des abricots archimûrs. Reconnaissons qu'il est très appréciable de consommer sa propre production de fruits parvenue à maturité. Mais sachez qu'un abricot cueilli à peine mûr et conservé à température ambiante poursuit sa maturation. Seuls les abricots trop mûrs peuvent être réfrigérés. Il faut donc prélever les fruits en plusieurs étapes dès qu'ils commencent à se colorer et poursuivez la cueillette au fur et à mesure de leurs maturités, sans trop attendre. **HF**

Papillon brun mineur du géranium

"Comment limiter les attaques du papillon brun du géranium. Est-il possible de s'en débarrasser ?"
Colette M., Saint-Maur-des-Fossés (94)

Lors d'épisodes de fortes chaleurs, le papillon brun du géranium *(Cacyreus marshalli)* apparaît sur les pélargoniums. La femelle dépose ses nombreux œufs sur l'extrémité de la tige à proximité des boutons floraux, puis de petites chenilles vertes minent la tige. La sève ne passe plus, les plantes dépérissent. Avec les étés de plus en plus chauds et des arrière-saisons douces, trois générations se succèdent dans l'année. Luttez en détruisant les tiges et boutons attaqués. Seules des pulvérisations avec un insecticide à base de *Bacillus thuringiensis* (le même que pour la pyrale du buis) sont efficaces. Opérez en saison de végétation presque chaque semaine. Et pulvérisez une décoction de tanaisie sur le feuillage. Surtout, ne gardez pas les potées atteintes. Tentez les géraniums parfumés à la citronnelle, ils auraient un effet répulsif. **HF**

Rongeurs et tulipes

"Les mulots ont mangé tous mes oignons de tulipes et quelques dahlias. Comment les éloigner ?" ***Jeanine B., Coquainvilliers (14)***

Des campagnols, qui vivent sous terre, peuvent aussi s'être régalés de vos bulbes. Plusieurs solutions ont fait leurs preuves. La première idée est de créer des paniers de protection, il en existe en matière plastique dans le commerce qui permettent également de retirer les bulbes en été pour les stocker. Vous pouvez en fabriquer avec des grosses bouteilles d'eau de plusieurs litres, des fontaines. Coupez le haut, puis trouez le fond avec un tournevis chauffé afin d'assurer un bon drainage. Déposez-y une épaisseur de gravier pour que les trous ne se bouchent pas. Autre conseil : réalisez des paniers en grillage à mailles fines en les moulant sur des pots de fleurs. Enfin, dernière solution : creusez un trou, disposez une bonne couche de graviers, placez vos bulbes avec un peu de terre et répartissez des graviers autour. Pensez toujours à placer un couvercle de graviers ou un toit grillagé. **ÉC**



PHOTO LECTEUR

SOS

"Quel est cet insecte ? Pourriez-vous nous dire s'il est dangereux ?" ***Pauline T. (courriel)***

Il s'agit d'un sphinx, un inoffensif papillon de nuit de grande taille. Il ressemble beaucoup à celui du liseron, *Agrius convolvuli,* qui mesure 10 cm en moyenne. Ce pourrait être également celui de la patate, *A. cingulatus.* Ces papillons sont migrateurs. On peut observer ces sphinx à la tombée de la nuit, partout en France, de juin à octobre. La chenille, qui hiberne sous terre, ne résiste pas forcément au gel. **ÉC**

"Quelle est cette plante qui a poussé dans un pot ?"
Yvette V., Saint-Castin (64)

Le raisin d'Amérique ou raisin des teinturiers *(Phytolacca decandra)* est une espèce de plante toxique invasive. Les graines de cette vivace caduque se retrouvent disséminées par les oiseaux. La plante, en se développant, étouffe la végétation au ras du sol. Pour l'éradiquer, il faut retirer les racines. Si cette dernière vous plaît en ornement, pensez à couper les fruits avant leur maturité pour que les oiseaux ne ressèment pas leurs graines. **ÉC**



Y. AVRIL/BIOSPHOTO

La photo des lecteurs



PHOTO LECTEUR

Adrien est fier de son grand-père, Jacky M., qui a récolté des poireaux 'Monstrueux de Carentan' de 1,300 kg !

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**

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

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

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

POUR TOUT TROUVER...

ACTUS

Hermione-La Fayette, https://fregate-hermione.com
Grand Carénage de *L'Hermione*, 12, av. de l'Adour, 64600, Anglet.

RENDEZ-VOUS AVEC L'EXCELLENCE

Pépinières Defontaine, tél : 03 26 60 01 25 ou www.pepinieres-defontaine.fr

À FAIRE AU JARDIN CETTE SEMAINE

Vigne 'Palatina' :
Alti Pep, tél. 06 50 36 94 11 ou www.pepiniere-altitude.com
La pépinière du Fruitier, tél. : 07 80 99 91 73 ou lapepinieredufruitier.fr
Vigne 'Chasselas doré' :
Pépinières Jabouin, www.pepinieresjabouin-varietesanciennes.com
Jardivigne, tél. : 05 53 01 30 80 ou www.jardivigne.com
Pépinière de Haute-Provence, tél. : 04 92 74 95 99 ou www.pep-hprovence.com
Calament faux népéta 'Triumphator' :
Pépinière Delabroye, 40, rue Roger-Salengro, 59496 Hantay. Tél. : 03 20 49 73 98 ou https://les-vivaces-de-sandrine-et-thierry.fr
Pépinières Lepage bord de mer, 2, parc Meur, 22560 Pleumeur-Bodou. Tél. : 02 96 47 27 64 ou www.pepiniere-bretagne.fr
***Hydrangea macrophylla* 'Star Gazer' :**
Boos Hortensia, route de la Roche, 49130 Sainte-Gemmes-sur-Loire. Tél. : 02 41 66 81 51 ou www.hortensia-hydrangea.fr
Pépinières Lepage bord de mer, voir ci-contre.

DOSSIER PETITS FRUITS

Cassissiers 'Andega', 'Noir de Bourgogne', groseillier 'Rovada', framboisier 'Héritage', ronce à fruits 'Dirksen' :
Plantes courantes en jardinerie.
Framboisier 'Frida' :
Ribanjou, Briollay, 49125 Tiercé. Tél. : 02 41 42 65 19 ou www.ribanjou.com
Ferme de Sainte Marthe, 3, route de la Plotinière, 49800 Brain-sur-l'Authion. Tél. : 02 41 44 11 77 ou www.fermedesaintemarthe.com
Framboisier 'Glen Coe' :
Pépinières Quissac, 801, route de Saint-Comes, 30250 Souvignargues. Tél. : 06 28 19 14 55 ou www.jardin-ecologique.fr
Graines Baumaux, tél. : 03 29 43 00 00 ou www.graines-baumaux.fr
Pépinières Travers, 45590 Saint-Cyr-en-Val. Tél. : 02 38 66 13 70 ou www.clematite.net
Groseillier 'Junifer' :
Ribanjou, voir ci-dessus.
Pépinières Georges Delbard, tél. : 04 70 64 87 30 ou www.georgesdelbard.com
Ronce à fruits 'Thornfree' :
Pépinières Travers, voir ci-dessus.
Ribanjou, voir ci-dessus.
Pépinière Mes arbustes, tél. : 06 13 56 02 10 ou www.mesarbustes.fr

DOSSIER POTAGER

Bâche tunnel :
Bâches direct, tél : 04 79 54 04 81 ou www.baches-direct.com
Bâches, bio-fourche et fourche à bêcher Guérilu et Campagnole :
Triangle, 2, rue du Chauffour, 59710 Ennevelin. Tél. : 03 20 29 18 18 ou www.triangle-outillage.fr
Compost de fumier Terrafumur et Biofumur :
Vive le jardinage, 350, rue de la Muque, 59830 Cysoing. Tél. : 09 72 48 09 63 ou www.vivelejardinage.com
Amendement Végéthumus, lombricompost, terreau Orgasyl, guano :
Comptoir des jardins, 724, av. Castres, 81580 Soual. Tél. : 05 63 73 17 28 ou www.comptoirdesjardins.fr
Planches de pin de Douglas non traitées :
Bois direct usine, 56200 Saint-Martin-sur-Oust. Tél. : 02 99 91 50 55 ou www.bois-direct-usine.com
Gaulettes ou plessis en châtaignier :
Ét. Leneindre, 5, allée Albert-Einstein, 91700 Villiers-sur-Orge. Tél. : 01 60 16 34 88 ou www.cloturedeco.fr
Vermiculite, voile Lutrasil, arceaux métalliques et chaux vive agricole :
Magellan, tél. : 03 74 09 47 50 ou www.magellan-bio.fr
Voile d'hivernage :
Direct Filet, tél. : 04 42 46 09 13 ou www.direct-filet.com
Semences de carotte 'Jerada', 'Adélaïde' et 'Nanda', radis 'Artus', 'Logo' et 'Célesta', laitue 'Minibar', 'Kira', 'Matinale', 'Kiela' et 'Camelai', épinard 'Piano', navet 'Tokyo top', oignon blanc 'Musona', pois 'Sima' :
Graines Baumaux, voir ci-contre.

EN CUISINE

Maison Dubernet, www.maison-dubernet.com
Pierre Marcolini, https://eu.marcolini.com/fr
Ethiquable, www.ethiquable.coop
Lafitte, www.lafitte.fr

CUISINE DES ÉPICES

Clos de l'Anhel, www.anhel.fr
Les Terrasses de Gabrielle, www.lesterrassesdegabrielle.fr
Cave de Turckheim, www.cave-turckheim.com
Domaine Courbis, www.vins-courbis-rhone.com
Delamotte, www.champagne-delamotte.com
Domaine Uijttewaal, https://chateau-st-hilaire.com
Domaine des Fontenelles, www.fontenelles.com
Maison Jean Huttard, https://alsace-jean-huttard.fr
Tea Heritage, www.teaheritage.fr
Domaine du Mas rouge, www.domainedumasrouge.com

BIEN-ÊTRE

Tiphaine Paonessa, www.ayurvedageneva.ch

ANIMAUX

Traitement à l'acide oxalique :
Disponible en pharmacie.

TERROIR

Parc de Wesserling, www.parc-wesserling.fr
Bureau d'information de Turckheim, www.turckheim.com
Comité des fêtes Vauban, tél. : 03 89 72 56 66.
Office de tourisme de Colmar, www.noel-colmar.com
Office de tourisme de la vallée de Munster, www.vallee-munster.eu
Office de tourisme de la vallée de Kaysersberg, www.kaysersberg.com
Couvent des Dominicains de Haute-Alsace, www.les-dominicains.com

C'EST NOUVEAU

Einhell, www.einhell.fr
Les Bougies de Léa, https://lesbougies-de-lea.store
Payot, www.payot.com
Opinel, www.opinel.com
Gardena, www.gardena.com
Bacsac, https://bacsac.com

L'INVITÉE DE LA SEMAINE

Charline Pritscaloff, https://charlinefleurs.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 nos 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 (1re), Marc Béguin, Gérard Bahuchet.
Secrétaire générale de la rédaction : Véronique Gonzalez.
Secrétaires de rédaction : Claude Bourdel (1er), Florence Blondel (2e) 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 contents : 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, t.vimaldeflechac@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 Salamon, a.salamon@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 décembre 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_{tot} 0,016 kg/tonne

ARPP autorité de régulation professionnelle de la publicité
Audience mesurée par AUDIPRESSE
ACPM
PEFC 10-31-1282
IMPRIM'VERT



Rustica N° 2817 DU 22 AU 28 DÉCEMBRE 2023

LA SEMAINE PROCHAINE



Bouture de millepertuis.

F. MARRE/RUSTICA

Dossier

CALENDRIER DES BOUTURES

Vous ne vous demanderez plus ***quand multiplier cette plante !*** *Rustica vous propose les quatre saisons du bouturage. Divisez framboisier, poinsettia, dahlia, aster, lavande, tomate, actinidia, rosier... au bon moment et selon la bonne méthode. À vos outils !*

ET AUSSI...

À FAIRE SOI-MÊME
Un kokédama pour le jardin

EN CUISINE
L'ananas

VIE PRATIQUE
Emballage écologique

BIEN-ÊTRE
Tri des médicaments

ANIMAUX
Chien de troupeau

TERROIR
Centenaire de G. Eiffel

MA SEMAINE AU JARDIN

POTAGER # Je cultive sur buttes # Je récolte la mâche # Je construis un nouveau châssis # FRUITS # Je soigne les agrumes # Je taille les poiriers palissés # ARBRES # Je plante des haies champêtres.

JEUX





MOTS FLÉCHÉS

LES DÉCOS DE NOËL

CONCERT MATINAL TELLES CERTAINES GUIRLANDES	→	RÉPERTOIRE PETITS OBJETS DÉCORATIFS	→	QUI NE SONT DONC PAS SUIVIS PRÉFIXE	→	N'A PAS FROID AUX YEUX	→	FRÈRE DE JACOB AU SOMMET DU SAPIN	→	APPORTE SATISFACTION	→	HORRIPILERAI SORTI DU VENTRE MATERNEL	→	ROULÉ DANS LA FARINE
→										PORTEUR D'AILES FIBRE NATURELLE				
EMBRASSER ILS VONT À LA CRÈCHE	→					ON Y TAILLE LA BAVETTE ÉPOUSE D'ABRAHAM	→					CONTENU DE BROC TRÈS BORNÉ	→			
→								ENTENDIT COMME AUTREFOIS SCANDIUM	→					ACCESSOIRE POUR FORMER DES DESSINS		IL PEUT SERVIR À DÉCORER LES VITRES
CHEF-LIEU DE LA DRÔME POULIE	→			VILLE DE ROUMANIE MISE EN SCÈNE DE LA NATIVITÉ	→					PUNAISES D'EAU INDIQUE LA SORTIE D'UN ACTEUR	→					
→			FIGURE GÉOMÉTRIQUE VAINQUEUR APRÈS LA CAMPAGNE								ON L'OPPOSE À LA RAISON DURÉE DE DOUZE MOIS					
DÉCORATIONS SPHÉRIQUES	SE CACHA TEL LE LIÈVRE (SE) DÉFALQUÉE	→					CONTENTAI DÉCORATION VÉGÉTALE	→								
→						ON LA REND EN PARTANT		AU GOÛT DU JOUR CE SONT DES FAÇONS DE FAIRE	→			OS PAS DES MASSES	→			
ASTUCE COMPAGNON DE CLUB	→				PÉRIODE ESTIVALE	→					IL COULE CHEZ DES VOISINS INTERJECTION	→			TERRE DIVINISÉE	
→			TERRE VÉGÉTALE	→						ELLE EST ARTIFICIELLE EN BOMBE	→					
ELLE TRAVERSE DES TRAVERS	→				QUI A CESSÉ D'ÊTRE	→		TRAITER PAR SALAGE, SÉCHAGE, OU FUMAGE	→							

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

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

difficile

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

DEVINETTE

FONTAINE-DE-VAUCLUSE

Quelle source jaillit dans ce village du Luberon ?

- La Durance
- L'Ouvèze
- La Sorgue



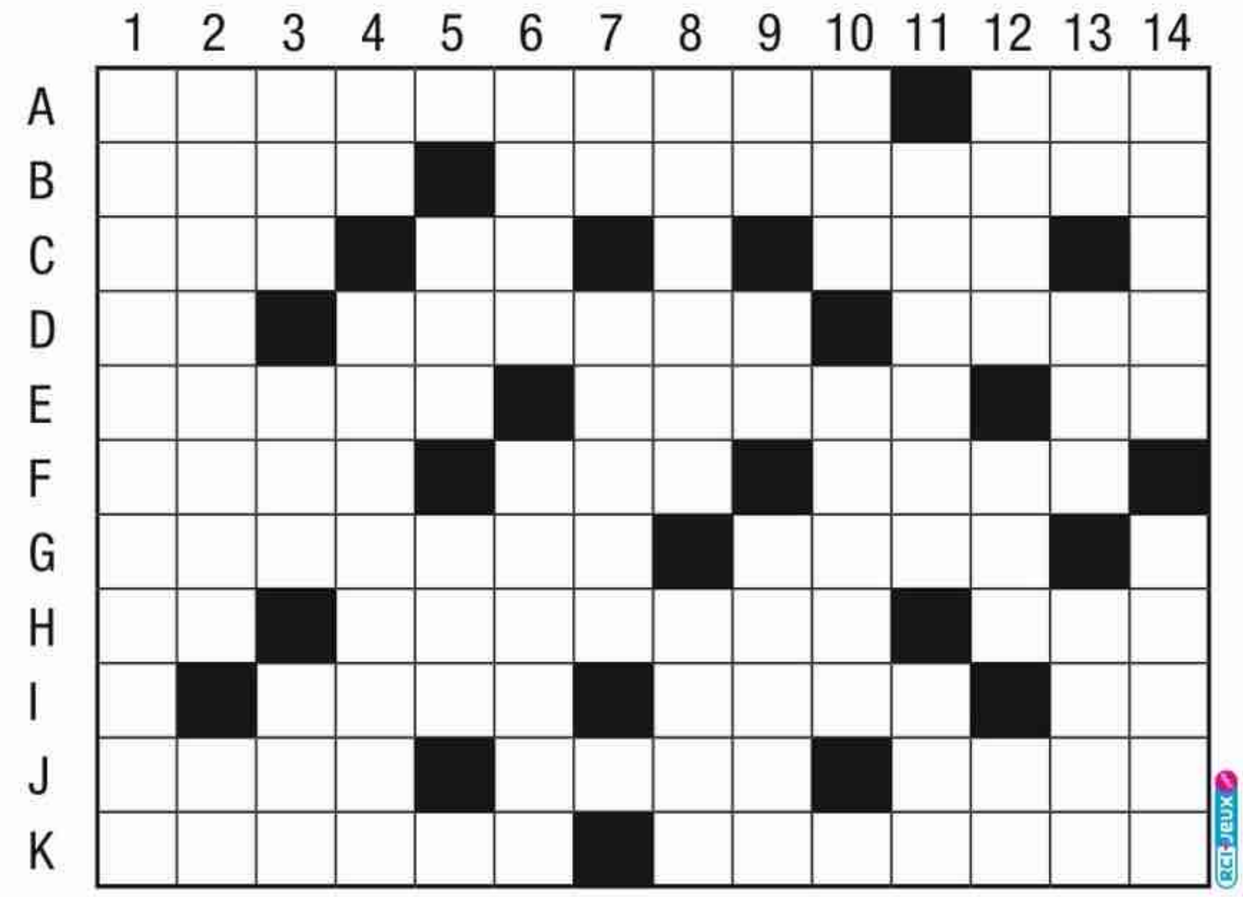
Réponse : la Sorgue.

PHOTOS CI-CONTRE ET CI-DESSUS : SHUTTERSTOCK

MOTS CROISÉS

Horizontalement : A. Plante vivace aux fleurs violettes. Une monnaie obsolète. B. Facteur risque. Morceaux d'abricots. C. Mis au point. Comme un ver. Est peu apprécié dans un haricot vert. D. Gallium au labo. Gynécée de la fleur. Limace ou escargot. E. Banlieue de Bruxelles. Il a le bras long. Interjection. F. Ville allemande. Vieille dame. Ceinture verte. G. Odeur agréable. Cri de la meute. H. Il a de la moelle. Nettoie le terrain entre le labour et les semailles. Bien de famille. I. Allée arborée en ville. Femelle du lièvre. L'Europe en deux lettres. J. Agréable à regarder. Diffusé. Agir en vraie rosse. K. Breuvage de jouvence. Ver carnassier qui vit dans la vase.

Verticalement : 1. Pimprenelle, mais sans Nicolas. 2. L'olivier et le jasmin. Article espagnol. 3. Dans le filet. Chaîne de télévision américaine. Le mois du muguet. 4. Certes. Ils reçoivent brie et comté. 5. Ne concède pas. Il est fauché en été. 6. Vous et moi. Enduire de matière grasse. 7. Désinence verbale. Cacher. 8. Longue redingote d'homme. Eau de Cologne. 9. Mesure de la Grande Muraille. Pan de jupe. Nivelé le terrain. 10. Compagnie pétrolière. Parties de certains organes. 11. Joueur de football. Ses jours ne sont pas comptés. 12. Poisson plat. Un de Berlin. Arturo, héros de Bertolt Brecht. 13. Indéfini. Une plante de salon. Cours du Maghreb. 14. Lichen. Comme une certaine orange.



PHOTOS-MYSTÈRES

QUELLES SONT CES RACES DE COQ ?

1



2



3



4



- [ ] Hollandaise huppée
- [ ] Mantes
- [ ] Houdan
- [ ] Coucou de Rennes

Réponses : 1-Coucou de Rennes. 2-Hollandaise huppée. 3-Houdan. 4-Mantes.

PHOTOS 1 ET 2 : SHUTTERSTOCK - PHOTOS 3 ET 4 : C. HOCHET/RUSTICA

COMBINAISONS GAGNANTES

PLANTES VERTES

Reliez les noms latins aux noms vernaculaires.



1. *Anthurium*	A. Caoutchouc
2. *Asplenium nidus*	B. Faux-arum
3. *Calathea makoyana*	C. Faux-philodendron
4. *Chlorophytum comosum*	D. Fougère nid d'oiseau
5. *Ficus elastica*	E. Langue-de-feu
6. *Monstera deliciosa*	F. Plante-araignée
7. *Spathiphyllum*	G. Plante-paon

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

SHUTTERSTOCK

LES SOLUTIONS DU NUMÉRO 2814

les mots fléchés

■	N	■	A	■	R	■	A	■	M	■	M	■	G	■
N	O	R	D	M	A	N	N	■	E	P	I	C	E	A
■	V	E	N	I	S	E	■	P	R	I	S	O	N	S
L	I	S	■	N	A	■	R	E	■	C	O	N	E	S
■	C	I	M	E	■	M	I	N	O	S	■	I	R	E
D	E	N	A	T	T	A	■	T	P	■	I	F	■	Z
■	■	E	N	■	A	I	G	U	I	L	L	E	S	■
D	O	■	G	O	■	S	O	■	N	■	E	R	E	S
■	B	L	A	N	C	■	N	O	E	L	■	E	M	U
V	U	E	S	■	A	N	D	A	L	O	U	S	I	E
■	S	U	■	C	R	O	S	S	■	I	N	■	S	E

les mots croisés

L	E	M	U	R	I	E	N	■	C	R	■	B	D	
A	V	E	■	A	R	T	I	L	L	E	R	I	E	
R	A	C	I	N	E	■	D	E	E	S	S	E	■	
G	P	S	■	D	■	F	■	A	R	C	A	N	E	
E	O	■	B	O	R	I	E	■	C	A	■	A	N	
■	R	A	I	■	A	N	S	E	■	P	R	I	A	
S	A	L	S	I	F	I	S	■	S	E	■	M	■	
U	T	E	S	■	T	■	A	R	A	■	M	E	S	
T	I	R	E	T	■	L	I	E	U	S	E	■	U	
R	O	T	■	A	N	I	M	A	L	E	R	I	E	
A	N	E	T	O	■	N	A	C	E	L	L	E	S	

sudoku

moyen

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

difficile

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

Pierre & Marie DECAYZAC
Foies gras - Spécialités gourmandes

Moulin de Coty sur le Lot
46016 CAHORS Cedex
www.foiegras.fr

COFFRET "DÉGUSTATION"

4 BLOCS DE FOIE GRAS
de Canard 4x100g
+ 1 SET à foie gras OFFERT

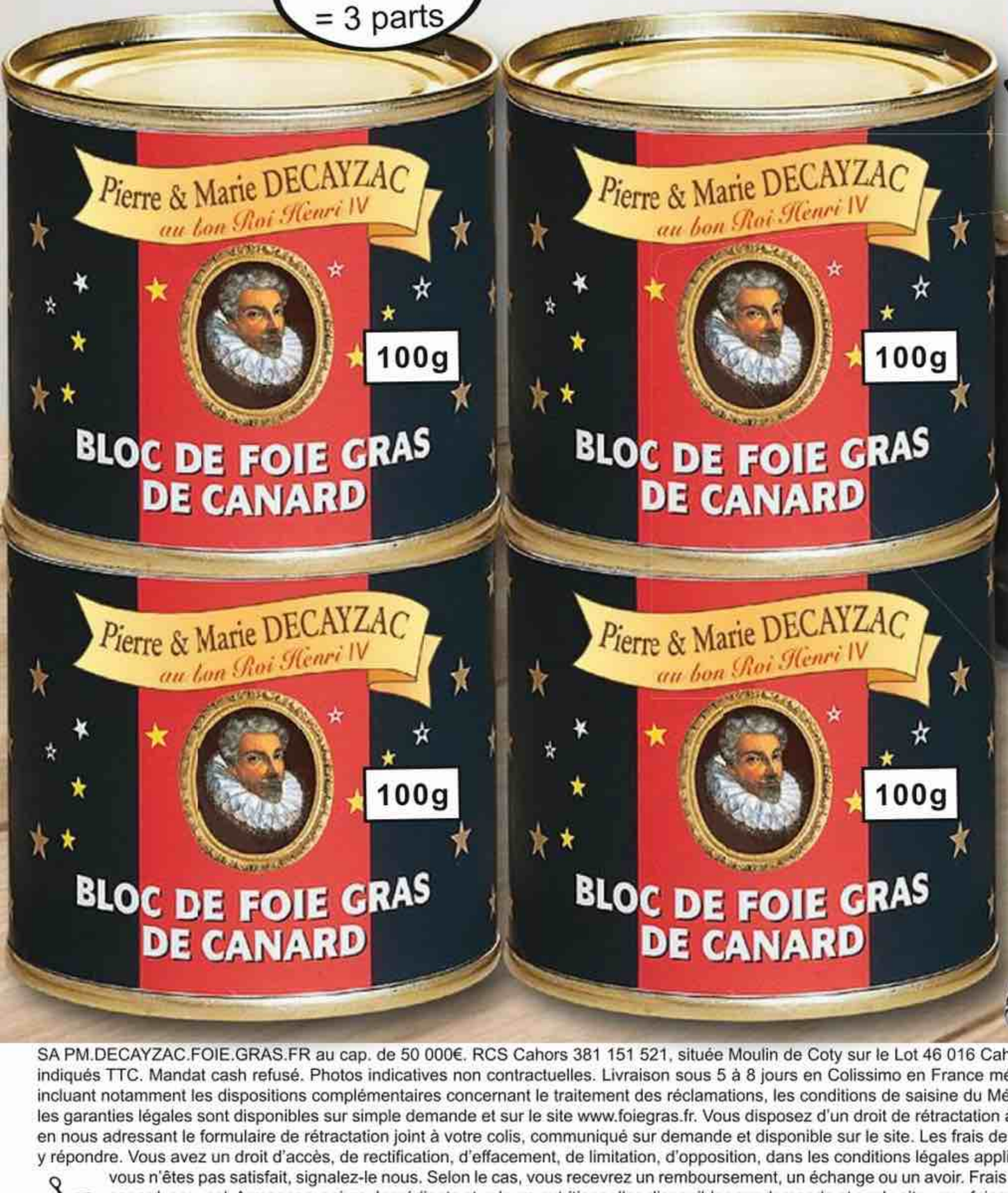
PRIX CHOC 21€

LIVRAISON URGENTE OFFERTE

1 boîte 100g = 3 parts

ALERTE PÉNURIE Commandez vite !

Noël, Nouvel An...
Pour les fêtes, rien ne remplace le foie gras !





SET à foie gras 3 pièces :
- Planche à découper ou dessous de plat en verre trempé **21,5** x **17,5** cm
- Lyre pour trancher **14,5** cm
- Pelle pour servir **17,5** cm en acier inoxydable

SA PM.DECAYZAC.FOIE.GRAS.FR au cap. de 50 000€. RCS Cahors 381 151 521, située Moulin de Coty sur le Lot 46 016 Cahors Cedex, joignable par courrier, par email marie@foiegras.fr ou au 05 65 53 98 44. Les prix sont indiqués TTC. Mandat cash refusé. Photos indicatives non contractuelles. Livraison sous 5 à 8 jours en Colissimo en France métropolitaine. Autres destinations, nous consulter. Les conditions contractuelles applicables à l'offre incluant notamment les dispositions complémentaires concernant le traitement des réclamations, les conditions de saisine du Médiateur, la loi applicable, la juridiction compétente, le droit de rétractation, le service après-vente et les garanties légales sont disponibles sur simple demande et sur le site www.foiegras.fr. Vous disposez d'un droit de rétractation à exercer dans les 14 jours suivant la réception de votre commande par email marie@foiegras.fr ou en nous adressant le formulaire de rétractation joint à votre colis, communiqué sur demande et disponible sur le site. Les frais de retour sont à votre charge. Les données collectées lors de votre commande sont nécessaires pour y répondre. Vous avez un droit d'accès, de rectification, d'effacement, de limitation, d'opposition, dans les conditions légales applicables. Vous pouvez vous opposer à la prospection téléphonique sur Bloctel. Si après dégustation, vous n'êtes pas satisfait, signalez-le nous. Selon le cas, vous recevrez un remboursement, un échange ou un avoir. Frais de retour à votre charge sauf défaut du produit. Ingrédients bloc de foie gras de canard : foie gras de canard, eau, sel, Armagnac, poivre. Ingrédients et valeurs nutritionnelles disponibles sur demande et sur le site www.foiegras.fr. Offre sans obligation d'achat ultérieur, limitée à 1 coffret par foyer, valable jusqu'au 31/01/2024.

OFFRE "DÉGUSTATION" à retourner à P & M DECAYZAC - Moulin de Coty sur le Lot - 46016 Cahors Cedex

OUI, je suis NOUVEAU CLIENT.

☐ Envoyez-moi vite mon coffret DÉGUSTATION :

4 BLOCS DE FOIE GRAS
de Canard 4x100g
+ 1 Planche à découper **OFFERT**
+ 1 Pelle à foie gras **OFFERT**
+ 1 Lyre à foie gras **OFFERT**

réf. 7679

PRIX CHOC 21€ **LIVRAISON URGENTE OFFERTE**

☐ Mme ☐ Mlle ☐ M.

Nom .....

Prénom ..... N°.....

Rue .....

Code postal

Ville .....

Mon N° de téléphone *(pour faciliter la livraison de mon colis)*

Ma date de naissance *facultatif* J J M M A A A A

Mon email

..... @ .....

En donnant votre adresse e-mail, vous acceptez de recevoir des offres spéciales "Internet". Si vous ne le souhaitez pas, cochez ici ☐

COMMANDE **RAPIDE** par Internet ou téléphone code avantage **8651**

Livraison garantie pour Noël si commande reçue avant le 15 décembre

Je commande par téléphone au **05 65 53 98 44**
de 9h à 15h30 du lundi au vendredi et règle par carte bancaire

Ou par Internet **www.foiegras.fr**
24h/24 - 7j/7 et règle par carte bancaire

Ou par courrier
☐ Je joins mon chèque signé de **21€** à l'ordre de P et M DECAYZAC
☐ Je règle par carte bancaire

Date d'expiration *Cryptogramme*

Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé. **www.mangerbouger.fr**