

À FAIRE
CETTE SEMAINE

* Bouturer ses aromatiques * Multiplier le saule pour faire une haie
* Conserver les chrysanthèmes en pot * Installer des arches

Rustica

Rustica

Le magazine n°1 du jardinage au naturel

À PLANTER



8 rosiers à la
floraison parfumée

RECETTES

Nos idées
gourmandes avec
les olives

ANIMAUX

Limiter les dégâts des
nuisibles au jardin

PRÉVENTION ET TRAITEMENTS

SOIGNER LES PLANTES avec les huiles essentielles

* Bien les choisir et savoir les utiliser
* Traiter efficacement les légumes, les
rosiers, les poiriers et les agrumes



Du 12 au 18 janvier 2024 CPPAP

L 11850 - 2820 S - F: 2,80 € - RD



Belg.: 3,10€

SPÉCIAL POTAGER !

Rustica PRATIQUE

Rustica PRATIQUE

MIEUX VIVRE AU JARDIN ET À LA MAISON



Tom le Jardinier

Tous les conseils et astuces de culture d'un expert en jardinage bio

Potager au naturel

Cultiver mieux pour manger sain

Du travail du sol avec les bons outils aux techniques de semis et de plantation...

28
LÉGUMES
et leurs atouts santé

148
PAGES
DE CONSEILS



18 somptueux iris
LES NOUVEAUTÉS 2024
ET LES VALEURS SÛRES



Desserts à la banane
CE FRUIT ÉCONOMIQUE
EST PLEIN DE SAVEURS



Chiens et chats
LES RACES PRÉFÉRÉES
DES FRANÇAIS

L 16012 - 49 - F - 5,90 € - RD
CPPAP

En vente dans votre rayon presse

Et sur www.laboutiquejardinmaison.fr

Ou scannez ce QR Code





ÉDITO

L'utilisation des huiles essentielles pour améliorer notre bien-être et notre santé ne cesse de prendre de l'ampleur. Côté jardin, quelques pionniers ont testé des traitements et mis au point des protocoles pour prévenir les maladies, soigner les plantes et lutter contre certains ravageurs, mais cela reste assez méconnu. Jean-Yves Meignen, que vous lisez régulièrement dans les pages de *Rustica*, est l'un de ces jardiniers qui a expérimenté leurs multiples applications dans le jardin de l'abbaye de Valsaintes (04), où il exerce son métier avec passion. Il convient d'être attentif au mode d'emploi de chacune de ces huiles essentielles, car une mauvaise utilisation n'est pas sans risque pour les végétaux traités comme pour celui ou celle qui applique les soins. Suivez les conseils avisés indiqués dans notre dossier pour toujours mieux jardiner au naturel. **Alain Delavie**

SOMMAIRE

4 ACTUALITÉS

8 RENDEZ-VOUS AVEC L'EXCELLENCE

9 À FAIRE AU JARDIN CETTE SEMAINE

Potager • Je bouture les plantes aromatiques • J'apporte du fumier de cheval • **Arbres** • Je plante une haie de saules • Je monte une structure en fer à béton • **Balcon** • Je rempote les chrysanthèmes

17 DOSSIER : essentielles au jardin !

• Utilisez les huiles essentielles pour soigner les plantes

24 DEMAIN AU JARDIN

Huit rosiers parfumés

28 INTERVIEW

Jean-Luc Brendel, chef étoilé

30 EN CUISINE CETTE SEMAINE

• L'olive 'Lucques' • Vos menus de la semaine • 7 recettes de saison

34 BIEN-ÊTRE

Le CBD, usages et vertus

36 VIE PRATIQUE

Faire électrifier son vélo

38 ANIMAUX

Éloigner les espèces "gênantes"

41 TERROIR

À Menton (06), la Fête du citron

42 C'EST NOUVEAU

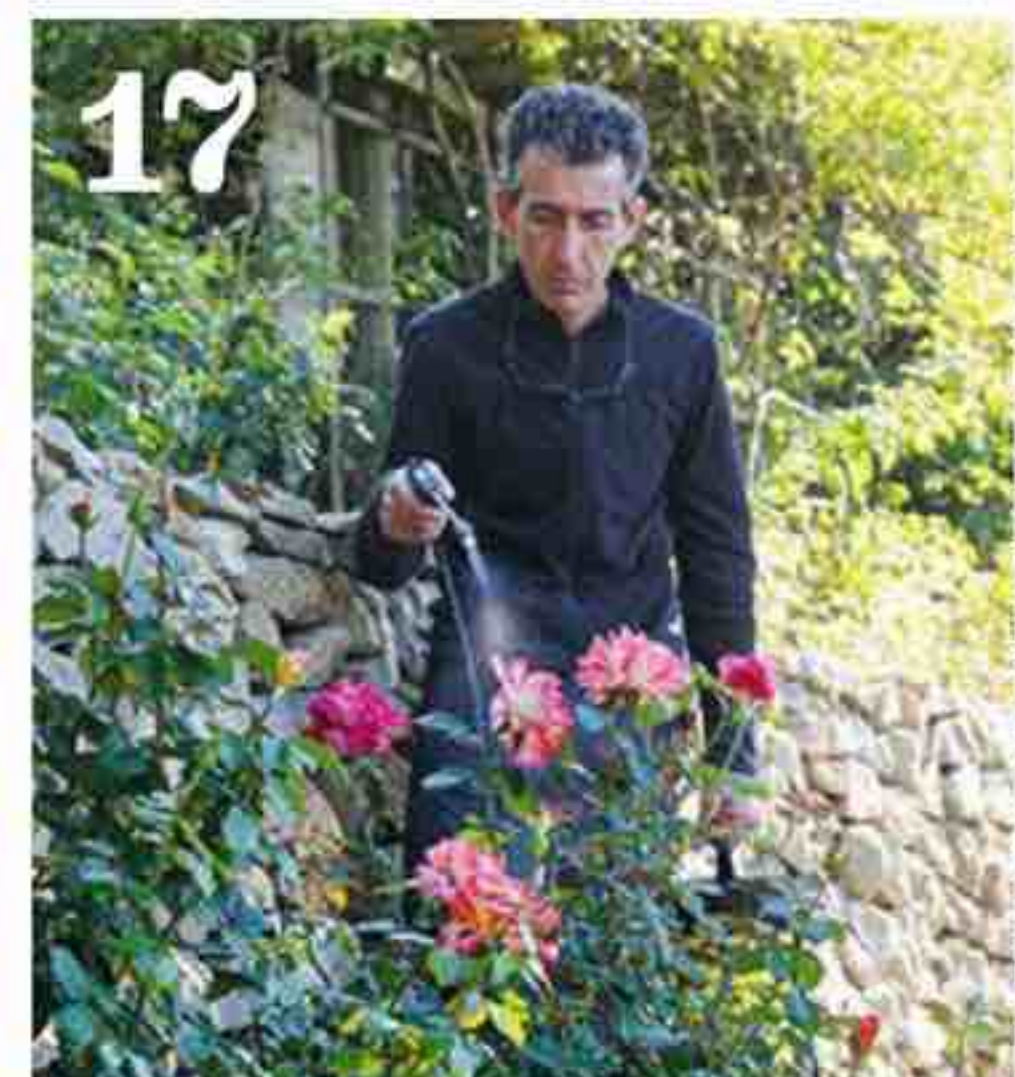
44 AGENDA

46 COURRIER

50 JEUX



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



ABONNEZ-VOUS VITE ! RENDEZ-VOUS p.43



Angers trois fois vert

Pour la troisième fois, l'agglomération du Maine-et-Loire a été distinguée "ville la plus verte de France".

Cette première place décernée à Angers par l'Observatoire des villes vertes ne doit rien au hasard : un tiers de la surface totale de la commune est dédié aux espaces verts, accessibles à moins de 500 m de toute habitation et à moins de 300 m de 80 % de la population. Rennes (35) se classe deuxième grâce à une "stratégie paysagère efficace". Strasbourg (67), avec son plan Canopée 2020-2026, arrive en troisième position. Lyon (69), Metz (57), Nantes (44) et Caen (14) complètent le top 7. Quatre catégories ont été étudiées pour ce classement : patrimoine vert, fonctionnement et organisation, actions et initiatives, ainsi que sensibilisation.



À vos pelles !

Afin d'encourager à la préservation de la biodiversité en plantant des végétaux, la Fondation pour la nature et l'homme lance, jusqu'au 20 mars 2024, la deuxième saison de la campagne #JagisJePlante. La première saison avait permis de planter plus de 120 000 plants.

MILLÉSIME AMER

Affectée par des aléas climatiques, la production mondiale de vin en 2023 a chuté de 7 % par rapport à 2022. En Italie, elle a diminué de 12 % en raison de tempêtes de grêle et de pluies torrentielles. En France, malgré une production stable dans l'ensemble, des disparités ont été observées, notamment des problèmes de mildiou dans certaines régions. D'autres pays comme l'Espagne, la Grèce, l'Australie, l'Argentine, le Chili et l'Afrique du Sud ont également été touchés. Cette baisse de la production mondiale de vin est attribuée à des phénomènes météorologiques extrêmes, tels que les inondations, le gel et le mildiou.



CHUTE DE TOMBE !

La dernière demeure de Chateaubriand, construite, selon le vœu de l'écrivain, face aux remparts de Saint-Malo (35), est menacée par l'érosion côtière. Un pilier en granit flirte dangereusement avec l'à-pic et le côté droit de la tombe est au bord de la falaise. La mairie a commandé une étude géologique pour évaluer la situation. Bien que le risque d'effondrement ne soit pas imminent, des questions se posent sur la préservation de ce patrimoine culturel et plusieurs associations craignent pour la pérennité du site.



Ne jouez pas avec le feu

Pour préparer la saison des feux 2024, le gouvernement a lancé le second volet de la campagne sur les obligations légales de débroussaillage (voir *Rustica* n° 2774, p. 36-37). Cette action vise à sensibiliser les propriétaires sur l'importance de débroussailler pendant l'hiver pour réduire les risques d'incendies. Ils sont encouragés à éliminer les résidus de débroussaillage, éloigner les réserves de bois des habitations, et retirer les feuilles et aiguilles des toitures et gouttières. Des arrêtés préfectoraux détaillent les mesures à prendre dans chaque département. Le site internet feux-foret.gouv.fr fournit les informations.

VOTRE SÉJOUR DÉCOUVERTE DU LOT

PARLONS JARDINAGE - PATRIMOINE - GASTRONOMIE

Du 13 au 20 avril 2024

-5 %
AVANTAGE
ABONNÉS



JEAN-MICHEL GROULT :
VOTRE EXPERT RUSTICA,
Journaliste horticole, spécialisé
dans le végétal et le jardin, il
est également auteur de livres
sur le jardin et producteur de
végétaux (sa pépinière Palmiers et
Compagnie est dédiée aux plantes
exotiques, rares et de collections)



769 €
tout compris
Hébergement,
pension complète,
activités et cours,
excursions...

NOUVEAUTÉ VISITE D'UN JARDIN D'EXCEPTION AVEC UN DÉJEUNER SURPRISE !



Le Moulin à huile de noix de St Céré



Votre lieu d'hébergement 4****

CONFÉRENCES AUTOUR DU JARDINAGE

Avec Jean-Michel, découvrez comment faire pour rendre le jardin plus simple. Pendant 3 demi-journées, vous aborderez les thèmes suivants : démystifier la taille, opter pour des végétaux qui se passent d'entretien, ne plus travailler la terre, agir avec la nature.

Préparer vos questions jardin pour des conseils personnalisés.

DES SITES INCONTOURNABLES

Visites guidées de Cardaillac (classé Plus Beau Village de France), Rocamadour à la beauté vertigineuse, du village d'Autoire ainsi que Figeac, cité de Champollion.

Coup de cœur : visite de la ville de St Céré et de son huilerie.

VOTRE LIEU

DE RÉSIDENCE 4****

Installé dans des anciennes habitations atypiques du Quercy, Terrou, village club et SPA, saura vous séduire. Vous profiterez du **pôle bien-être** : piscine intérieure avec hydrojets, sauna, hammam... Vous apprécierez également une cuisine variée, équilibrée, de saison et locale avec des menus préparés sur les conseils de Grands Chefs.



INFORMATIONS RÉSERVATIONS

05 65 40 25 25

(prix d'un appel local depuis un poste fixe)

OU

<https://www.capfrance-terrou.com/nos-sejours/sejours-a-theme/sejours-rustica-detente-et-jardin-du-lot>

Ou par courrier postal ou email à :

CAP France Terrou

Le bourg 46120 Terrou

contact@cfterrou.fr

769 € : Prix par personne base chambre double, 2 personnes par chambre. Supplément chambre individuelle 140 €. Ce prix comprend : hébergement en pension complète, repas comprenant vin et café midi et soir, lits fait à l'arrivée et linge de toilette fourni pour la durée du séjour, trajets aller/retour en bus vers les sites de visite et accompagnement local personnalisé, cours de jardinage, ateliers de cuisine. Ce prix ne comprend pas : la taxe de séjour, l'assurance annulation, le supplément chambre individuelle, l'adhésion (14 + 6,16 €). Dans la limite des places disponibles.

**Stop aux éoliennes
face à l'hécatombe
de chauves-souris !**



Pales à l'arrêt

Le parc éolien de la forêt de Lanouée, dans le Morbihan, a dû stopper ses 17 éoliennes la nuit. La plainte des associations Bretagne vivante et le Groupe mammalogique breton (GMB) a été entendue. Entre le 12 juin et le 25 septembre 2023, 48 cadavres de chauves-souris, dont certaines espèces protégées, ont été retrouvés dans l'aire du parc. *"C'est le changement de variation de pression très rapide que les organes internes des chauves-souris ne supportent pas"*, explique Thomas Le Campion, de GMB. Pour remettre en service les éoliennes, l'exploitant Boralex devra prouver l'absence d'activité des chauves-souris à proximité.

GROUIN À LA POINTE DE LA RENATURATION

La réouverture de la pointe du Grouin, à Cancale (35), aura lieu ce 15 janvier. Elle était fermée au public depuis le 13 novembre 2023 pour finaliser des travaux commencés en 2022. Le site était jusqu'à présent le plus fréquenté d'Ille-et-Vilaine, avec 600 000 visiteurs par an. Le chantier de 4,5 M€ visait notamment à préserver la nature et à améliorer l'accueil du public tout en réduisant l'impact environnemental dû à la fréquentation. Un cheminement et une signalisation adaptée pour répartir les flux de visiteurs ont été créés, des terrasses en bois ont été installées et les parkings ont été végétalisés et reculés.

Confidences sur l'Oreillette

Chaque année, le Salon de l'agriculture de Paris (75) met en avant une vache égérie symbolisant un territoire, un produit et un éleveur. Pour l'édition 2024, Oreillette, une vache normande de 5 ans, a été choisie. Issue du GAEC Foucault, à Briouze, dans l'Orne, elle évolue au sein d'une exploitation familiale de 155 ha, où elle a donné le jour à trois veaux et produit chaque jour du lait pour fabriquer 10,5 camemberts.



Oreillette, une vache à la robe tricolore et aux lunettes bien marquées.



NOMS D'OISEAUX

La Société américaine d'ornithologie (AOS) a annoncé qu'une centaine d'espèces d'oiseaux devraient être débaptisées. Sont concernées celles dont le nom est entaché de racisme et de misogynie ou fait référence à des personnalités controversées. C'est le cas du puffin d'Audubon, qui a trait au naturaliste John James Audubon, opposé à l'abolition de l'esclavage. De même, le pic de Lewis (photo), du nom de Meriwether Lewis, ayant joué un rôle dans l'expansion coloniale en Louisiane.

Prix Saint-Fiacre 2023

Le prix Saint-Fiacre, qui récompense un ouvrage de langue française sur le jardin et le monde végétal, a été attribué à Stéphane Marie, Dany Sautot et Pascaline Noack (photos) pour l'ouvrage *La Maubrairie, jardins du bocage*, chez Tana éditions. Le livre nous entraîne au fil des heures et des saisons à la découverte du jardin privé de l'animateur Stéphane Marie et des plantes locales du bocage normand qui l'ont vu grandir, à Saint-Pierre-d'Arthéglise (50).



La pointe du Grouin et sa vue spectaculaire sur la Manche.



La nature, c'est le futur !



**Découvrez
le N°12**

et partagez votre
passion avec vos
enfants et
petits-enfants



En vente dans votre rayon presse
et à retrouver sur www.laboutiquejardinmaison.fr

ou scannez
ce QR code



Rendez-vous avec l'excellence

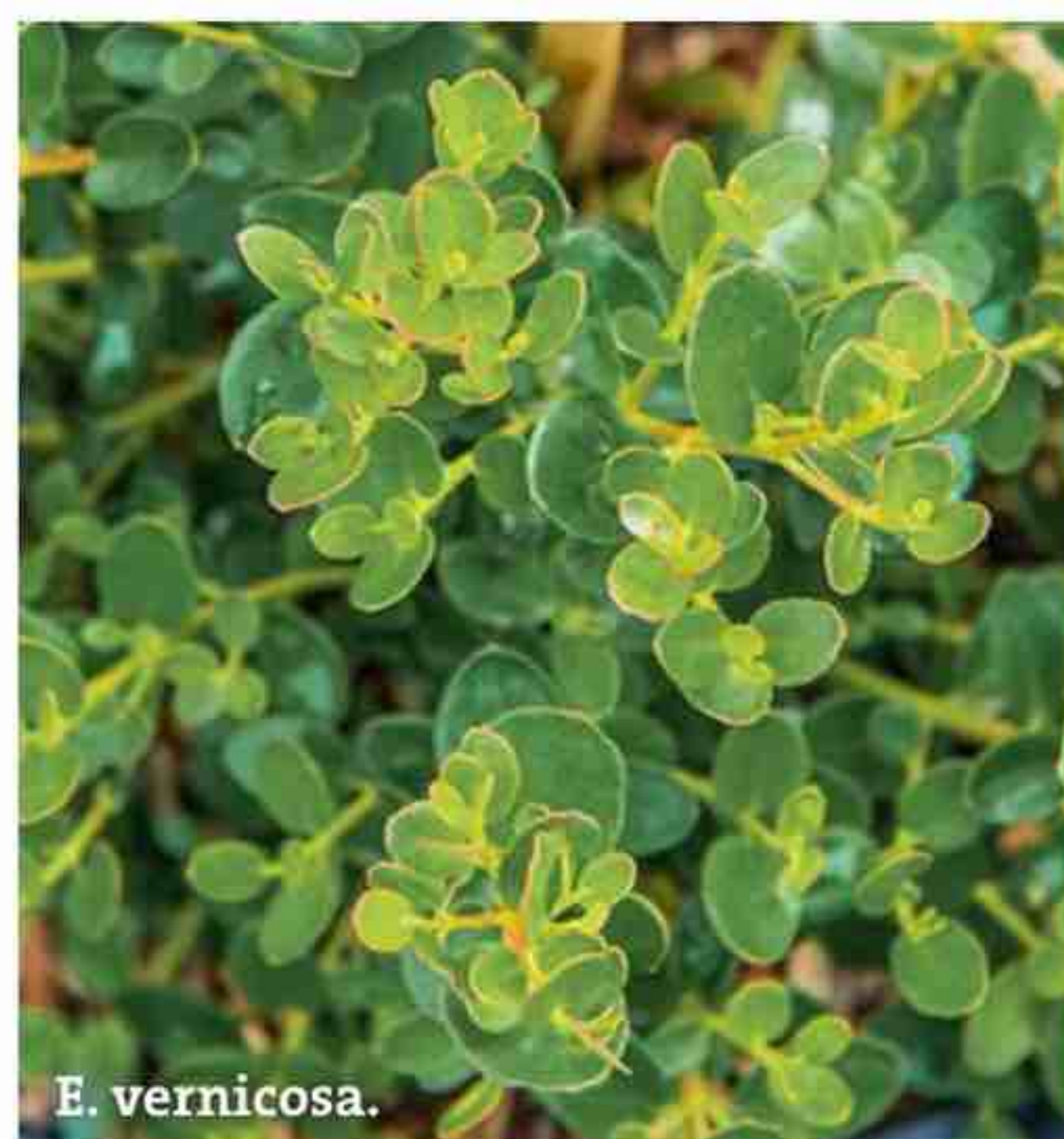
Bon nombre de ces eucalyptus sont à petit développement et adaptés aux petits jardins. Adoptez-les !



E. coccifera.



E. stricta.



E. vernicosa.



E. kitsoniana.



E. approximans.



E. elliptica.

PHOTOS F. MARRE/RUSTICA/PÉPINIÈRE RIPAUD

L'avis du professionnel



Marc-Henri Doyon (photo), pépiniériste aguerri, a rejoint la pépinière Ripaud. Il nous prodigue ses conseils. "Ces arbres poussent vite, nul besoin d'apporter un

amendement. Il est nécessaire de les étêter la deuxième année de plantation afin qu'ils développent leurs racines. Ils tolèrent tous les sols, même humides, ce qui est rare pour des persistants. L'espèce *E. kitsoniana* convient d'ailleurs pour des haies de bord de mer, sous les embruns. Les feuillages changent de forme en vieillissant et sont parfois parfumés, comme les fleurs. Ils servent aussi à faire des bouquets."

EUCALYPTUS TOUS FEUILLAGES À LA PÉPINIÈRE RIPAUD

À travers une cinquantaine de variétés, la pépinière Ripaud, en Vendée, développe une gamme d'eucalyptus à petit développement. Ces arbres ne sont pas sujets aux parasites, sauf s'ils sont cultivés sous abri où les psylles sévissent. En outre, ils sont résistants à la sécheresse et aux sols inondés. Sensibles au chignonnage, ils sont cultivés dans des pots spécifiques pour leur assurer une bonne reprise. Avec leurs bourgeons perçant à travers le vieux bois et leurs feuillages, ils sont surprenants. Certains conviennent pour installer des haies, tel *E. kitsoniana*, aux feuilles de 5 cm de longueur et 3 cm

de largeur et aux pousses rouges, rustique jusqu'à -12 °C. *E. stricta*, aux feuilles lancéolées, arbore un joli bois rouge et se hisse à 5 m. *E. elliptica* s'orne de feuilles bleutées et d'une écorce violacée. Il dégage un vrai parfum d'eucalyptus et résiste à -12, voire -15 °C. Quant à *E. coccifera*, ses feuilles adultes mesurent 10 cm de longueur et il culmine à 10 m. *E. approximans*, lui, se distingue par ses feuilles effilées de 7 cm de longueur pour 4 mm de largeur. Enfin, le plus étonnant : *E. vernicosa*, aux feuilles rondes de 1 cm de diamètre, pareil à un buis. Nain, il forme une boule de diamètre 30 x 40 cm.

À FAIRE AU JARDIN

cette semaine

C'EST D'ACTUALITÉ



Je rêve d'agrumes, de leur parfum, de leurs vitamines !

Heureux jardiniers du Sud qui pouvez en profiter ! Mais

au Nord, sans une serre chauffée pour les abriter, il fait trop froid. Et un citronnier épineux (*Poncirus trifoliata*), rustique, ne me tente pas. Attention, toutefois, même dans le Sud, car les fleurs craignent des températures inférieures à 4 °C ! Quant aux feuilles, si les jeunes grillent à - 2 °C, adultes, elles supportent - 7 °C (à l'instar du mandarinier 'Satsuma'). Restez vigilant et gardez à portée de main un voile de protection. Éliminez aussi les cochenilles en adoptant les huiles essentielles du dossier (voir p. 17). **Karin Maucotel**



Quel bonheur de récolter ses citrons !

BG/RUSTICA



Citron en formation.

F. MARRE/RUSTICA/TRUFFAUT



Protégez d'un voile ce citronnier 'Des 4 saisons' (Citrus limon).

É. BRENCLE/RUSTICA/POTAGER DE MONSIEUR ARIBAUD

Trois bouturages

THYM, ROMARIN ET SAUGE EN POT



Le thym : ne prélevez pas ses rameaux trop bas, c'est-à-dire au niveau du bois dur. Taillez-les à moins de 8 cm de longueur.



Le romarin : taillez des boutures de 10 cm de longueur. Retirez les feuilles sur la partie inférieure de la plante, qui va être enterrée.



La sauge : réduisez de moitié les feuilles qui ont été conservées afin de limiter la transpiration et favoriser l'enracinement.



LES AROMATIQUES S'ENRACINENT

Mettez l'hiver à profit pour bouturer vos plantes aromatiques. Seules les espèces ligneuses et rustiques sont concernées.

En Provence, l'hiver est la saison du bouturage des lavandes cultivées en plein champs. Ce mode de multiplication est directement réalisé en pleine terre, en pépinière. Nul besoin d'une serre ou de méthodes hors sol. De même, l'hysope, le thym, l'hélichryse, le romarin, la sarriette ou encore la sauge peuvent être bouturés par prélèvement de tiges ligneuses.

Toutes ces espèces de semi-arbrisseaux ligneux, à feuillage persistant, sont des plantes aromatiques, typiques des zones méditerranéennes montagnueuses. Le bouturage se pratique sur les pousses

de l'année précédente, qui se sont lignifiées. Ne prélevez pas les parties inférieures des plantes, plus anciennes et qui ne pourraient pas émettre de racines. Coupez des boutures de 8 cm de longueur en moyenne. Conservez les feuilles situées aux extrémités des tiges et dénudez la base sur 3 cm.

Plantez vos boutures en pleine terre ou dans un contenant très drainant, comme un pot de terre cuite. En pleine terre, réservez une zone protégée du vent, avec un sol souple. En pot, choisissez un substrat composé de terre de jardin, de terreau et de gravier ou pouzzolane pour

favoriser le drainage, puis placez le contenant à l'extérieur afin que les plantes s'enracinent.

Surveillez l'arrosage en conditions sèches dès que le printemps arrive. Vous ne pourrez repiquer vos aromatiques au jardin qu'à l'automne suivant.

Coup de fouet

Les plantes produisent des hormones pour déclencher l'émission de racines. Afin de la stimuler davantage, appliquez des préparations naturelles, type eau de saule, à la base des boutures.

APPORTS À HUE ET À DIA!

Le fumier de cheval est considéré comme un bon amendement organique par son **équilibre en matières carbonées et azotées**. Il est riche en paille car les litières des chevaux sont régulièrement renouvelées. N'apportez pas trop d'azote au sol, cet élément étant déjà présent dans l'urine. Il serait très vite lessivé par les pluies avant le printemps. Épandez ce type de fumier sur la terre ou enfouissez-le légèrement dans les premiers centimètres du terrain. Les lombrics s'en feront un festin.



Une couche de 10 cm suffit.

C. HOCHET/RUSTICA/JARDIN LES BRÛLÉS



F. MARRE/RUSTICA/JARDIN LES FONTAINE

TERREAU POUR SEMIS FAIT MAISON

À défaut de produire vous-même une base organique de terreau avec des feuilles mortes, il est possible de fabriquer un substrat pour semis à l'aide d'un terreau commercial premier prix – sans tourbe de préférence. Mélangez ce dernier à une bonne terre de jardin tamisée, dans une proportion de 30 %, et 10 % de sable grossier, tel un sable de rivière. **Déposez ce mélange bien homogène, aéré et riche au fond du contenant.**

ET AUSSI...

Faucher et incorporer la phacélie ou la moutarde. **Semer**, sous abri chauffé, les radis, carottes, fèves, et en pleine terre, en climat doux, les petits pois. **Préparer** le plan de rotation des cultures et les associations pour l'année à venir. **Commander** les semences afin d'avoir sous la main toutes les variétés au bon moment. **Ouvrir** serres et tunnels en cas de redoux. **Planter** les premiers tubercules de pomme de terre sous abri.

Bon à savoir

LAITUE SOUS SERRE

'Saint-Antoine' est une variété ancienne et précoce de laitue. Repiquez-la sans attendre pour récolter ses jeunes pommes de feuilles ondulées et craquantes. **Espacez les plants de 10 cm.**



F. MARRE/RUSTICA/JARDIN LES FONTAINE

Conseil de pro OUTIL POUR AÉRER LA TERRE

Pour empêcher les sols de se compacter et préserver la vie biologique, l'aérabèche aère la terre sans retournement du sol. **Manipulez toujours l'outil en reculant** et par simple traction des bras. Les dents soulèvent la terre sur une hauteur de 15 cm.



F. MARRE/RUSTICA/JARDIN DE VALMER

La bonne technique

BOUTURER LE SAULE DANS UN POT



Prélevez des portions de saule saines. Les branches doivent avoir un diamètre de 2 cm, pas plus, peu importe leur longueur.



Recoupez des portions munies d'un talon, en taillant la base à ras de la branche, et d'une longueur de 20 à 40 cm au maximum.



Enterrez votre bouture aussi profondément que possible (ici dans des pots antichignon de récupération) et tenez-la humide.

PHOTOS 1, 2, 3 E. BRÉNCHE/ARSTICA/JARDIN DE MONSIEUR DENIZET

On obtient très vite
un arbrisseau en
bouturant le saule.



F. MARRE/ARSTICA

AVEC LE SAULE, DES HAIES EXPRESS

Réaliser une séparation végétale, c'est facile, bon marché et esthétique grâce aux saules. Ne vous en privez surtout pas.

Comment bouturer le saule ? Coupez une branche, plantez-la et partez. C'est presque aussi simple que cela. Il faut juste vous procurer des branches de saule auprès d'un osiericulteur ou les récupérer moyennant autorisation du propriétaire. **Pour installer une haie, deux solutions :** soit implanter les boutures directement, soit préparer les plants à part en pot individuel (voir ci-contre). Cette option est plus longue, mais ne vous expose pas au risque de vous retrouver avec des vides dans la haie à cause de boutures qui n'auraient pas repris. Le bouturage

en place exige de prélever des tiges d'au moins 50 cm de longueur, enterrées de moitié ou plus.

Une haie en osier tressé, très esthétique, est plutôt facile à réaliser. Deux rangs de boutures seulement sont nécessaires, chacune couchée à un angle de 45°, s'entrecroisant dans les deux sens. On façonne ensuite un treillis en entrelaçant les tiges. Certes jolie au début, la haie en osier tressé vieillit vite et mal. En outre, elle consomme beaucoup de rameaux – jusqu'à 20 au mètre.

Des boutures droites, implantées tous les 50 cm, vous donneront une haie facile à entretenir. Il suffit

de la couper très court tous les deux ans. Gardez par exemple une charpente constituée de grosses branches, plutôt inclinées, hautes de 1,50 m. Mettez la haie à nu tous les trois ans au maximum, il en ressortira des pousses abondantes formant un écran.

Trop cassant !

N'utilisez pas le saule fragile (*Salix fragilis*), très semblable à l'osier avec sa teinte jaune clair. Ses tiges se cassent à leur base dès qu'elles sont rabattues contre le tronc, surtout après une tempête, d'où son nom !

Même si une couche de rouille se dépose sur le métal, **ces structures sont très résistantes** dans le temps et très peu onéreuses.



1

M. FERNIN/PHOTIG/SYSTÈME D

Ces ouvrages supportent les haricots à ramer, les grimpantes, les courges...



2

M. FERNIN/PHOTIG/SYSTÈME D

LES FERS À BÉTON SE PLIENT À TOUTES VOS ENVIES

C'est grâce à eux que le béton est armé. Exposés à l'air, les fers à béton rouillent et se fondent dans le décor du jardin. Vous les trouverez dans les magasins de matériaux sous forme de tiges, de grilles (treillis soudé) ou de colonnes (chaînage) destinées par exemple à armer des poteaux.

Le diamètre des fers est variable selon qu'on cherche la souplesse ou la rigidité. Ci-dessus, le fond de l'ouvrage est composé de panneaux plats rigides et dressés. Le fer à béton se découpe à l'aide d'un coupe-boulon. Il peut aussi se plier de manière à former des angles ou des arches comme ici. Entre chaque arche, une colonne carrée et verticale aide à rigidifier l'ensemble.

Afin d'assurer un bon ancrage au sol, coulez la base dans des plots en béton (photo 1). Avant la prise totale, vérifiez la verticalité avec un niveau à bulle (photo 2). Pour cintrer un treillis, placez-le à plat, posez une planche en travers, là où vous souhaitez commencer à cintrer le panneau. Montez sur la planche, soulevez délicatement le panneau, puis déplacez la planche jusqu'à obtenir la forme voulue. Si vous ne savez pas souder, reliez, en vous munissant de tenailles, les différents éléments par une ligature avec du fil recuit, très souple (photo 3).



3

E. BRENCLE/RUSTICA/JARDIN DE MONSIEUR DENIZET



E. BRENCLE/RUSTICA/JARDIN DE MONSIEUR DENIZET

Bon mélange

MULCH DE FEUILLES MORTES ET GAZON

Riches en azote, les tontes de gazon constituent un paillis nutritif, vite décomposé. Les feuilles mortes sont plus riches en carbone et en minéraux variés. Elles se décomposent moins vite – en six mois environ –, un délai raccourci quand on mélange feuilles et tontes et qu'on prend le temps de broyer les feuilles les plus coriaces (platane, hêtre, chêne d'Amérique, châtaignier).

Le broyage rend aussi plus facile l'épandage des feuilles en couche uniforme ou entre les plantes. L'idéal serait de ramasser des feuilles à la tondeuse sur un gazon encore un peu haut, mais le plus souvent, ces deux éléments sont disponibles à des saisons différentes. Paillez donc le sol avec du gazon à la saison des tontes, puis ajoutez des feuilles par-dessus en automne et en hiver. Au potager, prolongez ainsi la période d'activité des lombrics et constatez combien la terre au printemps est souple et plus facile à travailler.



Paillez le pied des arbustes.

ET AUSSI...

Tailler le bois mort et élaguer les grands arbres. **Maîtriser** les arbres susceptibles de passer chez le voisin. **Vérifier** les tuteurs et les plantes grimpantes palissées. **Mettre** en jauge les plantes à racines nues en attente de plantation si jamais il gèle. **Retirer** la neige des branches. **Éliminer** les arbres morts mais conserver leur souche. **Tasser** la terre soulevée par le gel au pied des nouvelles plantations.

À commander

FLEURS EN GRAINES OU EN MINIMOTTES

La saison des semis à chaud démarre bientôt, avant ceux à l'extérieur. Des graines vous manquent ou vous font envie ? Consultez les points de vente et les sites internet. **Achetez-les dès maintenant pour profiter d'une large gamme** et ne pas rater le début des semis. Quant aux minimottes, elles permettent d'acquérir un nombre important de plants à moindre coût. Mais ne succombez à cette tentation que si vous pouvez les cultiver dans une serre ou une véranda jusqu'à leur mise en place sur le balcon. Elles sont trop fragiles pour supporter les conditions climatiques hivernales. Achetez sous cette forme les plantes peu rustiques ou qui demandent plusieurs mois avant de fleurir : dipladénias, fuchsias, pétunias, pélargoniums, sauges, tabacs. Vous devrez continuer à les cultiver à la place de l'horticulteur : repotage dans de petits pots dès réception, puis dans un contenant plus grand, arrosages, surveillance des maladies et des parasites... L'avantage : vous échapperez à la réalisation de semis et à la perte de plantules due à la fonte des semis, qui fait souvent de gros ravages.



Minimottes de pélargonium zonal, vendues en barquette.

Conservez les pieds en godets et ils repartiront de leur base.



É. BRECKLE/RUSTICA/PÉPINIÈRE CUZENIC

NOUVEAU DÉPART DES CHRYSANTHÈMES

Ne jetez pas des chrysanthèmes qui ont l'air mal en point ! Quelques gestes leur redonneront belle allure pour l'année à venir.

Après un hivernage dans des conditions pas toujours optimales, vos chrysanthèmes ont mauvaise mine. Offrez-leur un nouveau départ pour qu'ils refleurissent à foison en automne.

Taillez les tiges mortes ou sèches à leur base et réduisez celles qui sont vertes à partir de 5 cm de leur base jusqu'à 10 cm. Elles sont souvent étiolées et affaiblies. Moins longues, elles repartiront avec plus de vigueur. Le terreau de l'année dernière est épuisé, il faut

le changer. Dépotez chaque pied et enlevez le maximum de substrat sans trop déranger les racines.

Prévoyez des pots de culture légèrement plus grands que les mottes, munis de trous de drainage. Placez des tessons ou des graviers sur les trous, puis recouvrez d'une couche de terreau. Installez les mottes et comblez les vides contre les parois. Tassez et arrosez. Conservez les pots dans un abri hors gel, non chauffé, à la lumière, pendant un ou deux mois. Arrosez de

temps en temps, sans excès, et pincez plusieurs fois les pousses qui vont s'allonger. Vous obtiendrez des plants plus touffus et ensuite davantage de fleurs.

En mars, vous repoterez vos chrysanthèmes dans des pots plus grands, remplis d'un mélange de compost ou d'un amendement organique du commerce et de terreau. Selon votre climat, habituez les plantes aux conditions extérieures. Dans un premier temps, rentrez-les chaque nuit, puis laissez-les dehors.

ET AUSSI...

Rapprocher de la façade les potées de plantes gélives. **Couper** les fleurs fanées des espèces à floraison hivernale. **Arroser** les plantes en bacs lorsque le terreau est sec en surface et celles remisées à l'intérieur. **Vider** l'eau stagnante des soucoupes. **Poncer** et lasurer les boiseries extérieures. **Nettoyer** au vinaigre les vitres des éclairages extérieurs surtout s'il pleut. **Vérifier** l'état des treillages et armatures.



"À la mi-janvier, étends ton fumier."

Ne jardinez pas 5 h avant et 5 h après le périgée et le nœud lunaire ascendant.


 NŒUD LUNAIRE
 ASCENDANT

 PREMIER QUARTIER

Les heures sont données en heures légales.
Pour plus d'informations reportez-vous à *Jardinez avec la lune 2024* par Céleste, Rustica éditions, ainsi qu'à notre calendrier paru le 20 janvier 2023.

Dans une miniserre remplie de terreau fin, semer en surface des bégonias semperflorens. Tasser avec une planchette et placer à 22 °C.

Sous climat doux, semer les fèves à 5 cm de profondeur. Distancer les rangs de 40 cm et les grains de 10 à 15 cm. Fermer les sillons.

SEMIS DE CHOUX EN BARQUETTE

Intervenez en lune montante
devant les Poissons.

Les bonnes dates: le

16 janvier, les 12 (après 8 h 18)
et 14 (avant 15 h 06) février,
les 11 et 12 mars.

Quels choux ? Choux cabus, 'Marché de Copenhague', 'Pointu de Châteaurenard', 'Précoce de Louviers' et de Milan 'Butterkohl', 'De Pontoise 3', 'Gros des Vertus', 'Vorbote'.

Comment faire ? Jusqu'en février, semez les choux cabus en barquette. Remplissez-la de terreau fin ou tamisé. Tracez de petits sillons à la surface avec un crayon posé à plat. Dispersez les graines dedans, couvrez-les un peu, tassez avec une planchette et arrosez en pluie fine. Couvrez d'une vitre et placez le semis à 18 ou 20 °C. Désembuez tous les jours la vitre et ôtez-la dès la levée. En mars, semez, en pépinière abritée, les choux cabus et de Milan, en rayons distants de 10 cm.



Le chou de Milan 'De Pontoise' se récolte en hiver.



Fothergilla 'Blue Shadow'



ARBUSTE

Hamamélidacées

Fothergilla x intermedia

Hauteur :

de 1,20 à 1,50 m.

Étalement : de 1 à 1,50 m.

Croissance : assez lente.

Feuillage : caduc, ovale, bleuté poudré de gris, orangé à rouge en automne.

Floraison : en mai et juin, blanc crème, parfum sucré, en forme de goupillon.

Mellifère : oui.

Plantation : en mars et avril ou de septembre à novembre.

Sol : acide, léger, frais, drainé, riche.

Rusticité : - 20 °C.

Arrosage : le sol ne doit pas se dessécher, paillez pour conserver la fraîcheur.

Original par son feuillage et ses fleurs, cet arbuste mérite une place en sol acide.

UTILISATION À port dressé, de faibles dimensions, cet arbuste convient aux petits jardins, en massif ou en haie basse. Il ne supporte pas le calcaire.

PLANTATION Plongez le pot dans une bassine d'eau et déposez la motte. Ouvrez un trou plus grand que celle-ci et mélangez de la terre à la terre au fond du trou. Placez l'arbuste, bouchez et arrosez.

ENTRETIEN Apportez du compost en surface, au printemps. Il nourrira le sol et maintiendra sa fraîcheur. Supprimez le bois mort en fin d'hiver, mais laissez pousser l'arbuste librement. Il ne craint ni les maladies, ni les parasites.

MULTIPLICATION Prélevez des boutures herbacées ou semi-aoûtées entre juin et août. Plantez-les en pot.

Secret de jardinier

Associez-le aux arbustes de terre de bruyère : rhododendrons, azalées, kalmias, andromèdes...



Sauge

Rockin' Deep Purple'



ANNUELLE À VIVACE

Lamiacées

Salvia guaranitica

Hauteur : de 60 à 80 cm.

Étalement : de 40 à 60 cm.

Croissance : rapide.

Feuillage : caduc, vert, aromatique, opposé, le long des tiges florales.

Floraison : de juin à octobre, grandes fleurs violettes, à calices noirs à l'extrémité des tiges.

Mellifère : les fleurs attirent de nombreux butineurs.

Plantation : en avril et mai selon les régions.

Sol : frais à sec, mais drainé, riche, même calcaire.

Rusticité : - 8 °C.

Arrosage : rare après la reprise.

Florifère durant l'été, elle se contente de peu et fait le bonheur des butineurs.

UTILISATION Cette sauge se plaît dans un massif, une rocaille, mais également dans une potée, seule ou avec d'autres plantes à floraison estivale. Abritez-la des vents froids.

PLANTATION Humidifiez la motte avant de la dépoter. Placez-la dans un trou et ajoutez un peu de terreau en sol pauvre. Bouchez et couvrez un peu la motte. Tassez, puis arrosez.

ENTRETIEN Pincez les tiges au printemps pour renforcer la ramification. Coupez les hampes florales fanées pour encourager la formation de nouvelles. Rabattez la plante au printemps, de nouvelles tiges apparaîtront.

MULTIPLICATION Bouturez ses jeunes pousses au printemps.

Secret de jardinier

Ses fleurs stériles lui confèrent une floraison plus longue et un port plus compact que l'espèce type.

ESSENTIELLES AUSSI AUX PLANTES

Les essences extraites de végétaux sont utilisées pour notre santé et notre bien-être depuis des millénaires. Récemment, des jardiniers précurseurs ont découvert que les puissantes propriétés des huiles essentielles pouvaient aussi soigner nos plantes. ❖ JEAN-YVES MEIGNEN

Choisissez votre huile
essentielle en fonction
des parasites ou
des maladies à traiter.

Les végétaux produisent des métabolites secondaires pour se défendre contre les agressions extérieures. Il s'agit de composés phytochimiques qui bloquent le développement de maladies ou éloignent les insectes. Ils sont stockés sous forme d'essences dans différents organes de la plante comme les feuilles, fleurs, graines, racines ou écorces. Ces assemblages très complexes de molécules sont spécifiques du monde végétal, on ne peut pas les reproduire artificiellement. Par des méthodes d'extraction, certaines utilisant la vapeur d'eau, on recueille à partir de ces essences des huiles essentielles condensées (HE). Elles sont classées dans plusieurs familles biochimiques selon leurs molécules dominantes et leur champ d'action spécifique, comme les phénols, très actifs sur les maladies fongiques, ou les coumarines, perturbant les insectes. Il faut noter leur caractère biodégradable et les faibles quantités dont on se sert (quelques gouttes). Associées à des matières de base comme des huiles végétales, de l'argile et du savon végétal, elles n'auront pas d'impact perturbateur sur l'écosystème.

Trousse de soin

Après 15 ans d'expérience, Jean-Yves Meignen expose dans ce livre les huiles essentielles indispensables, les méthodes et des fiches pratiques sur une sélection de plantes. Rustica éd., 96 p., 12,95 €.



CI-CONTRE: E. BRECKLE/RUSTICA; JARDINS DE L'ABBAYE DE VALSAINTES - COUVERTURE CI-DESSOUS: SP



Genévrier

Cette huile essentielle est extraite des baies et des rameaux sur des genévriers en milieu naturel. Riche en alpha-pinène (famille des terpènes), elle est classée à usage alimentaire. Son effet au jardin est répulsif pour les insectes volants, comme les mouches et papillons cherchant à pondre.



Sarriette

Cette huile essentielle très puissante, antifongique et bactéricide possède une action stimulante. La distillation des sommités fleuries de la sarriette est très riche en phénols carvacrols. Elle est essentielle à la pharmacopée du jardinier, seule ou en synergie avec d'autres huiles. Classée aussi à usage alimentaire.



1



3



4

Pulvérisation, mode d'emploi

Ce mode d'application des HE répond à de nombreux cas de figure de traitement. L'argile est un élément additionnable dans certaines pulvérisations comme lors du traitement de rameaux nus, sans feuilles, à la sortie de l'hiver.

1. Commencez par doser l'huile végétale (nécessaire pour rendre la préparation soluble – la "solubiliser", dans le jargon jardinier). Il peut s'agir de colza, de tournesol ou de ricin. Versez-en 0,5 % du volume à pulvériser (5 ml pour 1 l d'eau).

2. Mélangez l'argile kaolinite, plus fine que l'argile ordinaire, à l'eau à pulvériser dans la proportion de 30 g/l.

3. Puis, ajoutez l'eau progressivement pour préparer une "bouillie" en remuant afin que ne se forment pas d'amas d'argile.

4. Dosez bien les huiles essentielles à 1/1 000 (soit 1 ml pour 1 l d'eau pulvérisée); Notez que l'emploi d'une pipette-doseur est préférable au comptage des gouttes versées depuis le flacon (car plus précise).

5. Une base savonneuse liquide, comme un produit vaisselle de base végétale, est ajoutée à raison de 5 ml pour 10 l d'eau pulvérisée. Ce petit mélange réalisé, ajoutez-le à la bouillie et mélangez bien avant de verser dans le pulvérisateur.



5



1



2



3

Pansement et enduit

Une pâte à base d'argile permet de protéger les arbres des coupes de taille ou des plaies. Des huiles essentielles antifongiques et répulsives (insectes) y sont incorporées. Cette protection durcira et fera barrière aux agents pathogènes.

1. Procurez-vous de la kaolinite, de couleur blanche, idéale pour cette préparation. Mais cette pâte ne se conserve pas. Préparez juste la quantité de pansement dont vous avez besoin.

2. Ajoutez l'eau progressivement pour obtenir la bonne consistance d'enduit qui pourra être appliqué avec une spatule.

3. Apportez une ou plusieurs huiles essentielles à une huile végétale et un savon liquide pour permettre la bonne solubilisation. Les doses sont fonction du volume d'eau. En règle générale, on compte 1 ml d'huiles essentielles et 10 ml du mélange huile/savon pour 1 l d'eau.

4. Mélangez l'ensemble avec une cuillère à soupe.



4

PHOTOS: E. BRECKLE/RUSTICA/JARDINS DE L'ABBAYE DE VALSAINTES



Géranium

Le géranium rosat (*Pelargonium 'Rosat'*) donne, par ses feuilles, une huile riche en citronellol, géraniol et linalol. Ces composés agissent efficacement contre les insectes et, particulièrement, contre les cochenilles en perturbant leur développement. Classé à usage alimentaire.



Ail

La distillation des bulbes d'ail produit une huile puissante très utile au jardin. Elle est composée à 100 % de sulfides qui agissent aussi bien sur les maladies fongiques que sur les insectes par effet répulsif. Mais son odeur est très puissante et peut être inconfortable. Stockez cette préparation en conséquence.



Huile essentielle
versée dans
un pulvérisateur.

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

Contre les insectes sur les agrumes

Cochenilles et mineuses sont deux redoutables ravageurs des agrumes. La pulvérisation d'huiles essentielles permet de perturber leur développement. Il n'y a pas d'action préventive, seule la présence des insectes déclenche une intervention : les premiers symptômes donnent l'alerte. Pour les cochenilles, le **géranium rosat** est la seule huile à action perturbatrice de leur développement. Les mineuses, logées dans l'épiderme des feuilles, seront bloquées dans leur nymphose par une pulvérisation d'huile essentielle de **Cryptomeria japonica** (cèdre du Japon). Leur action est systémique par l'absorption foliaire.



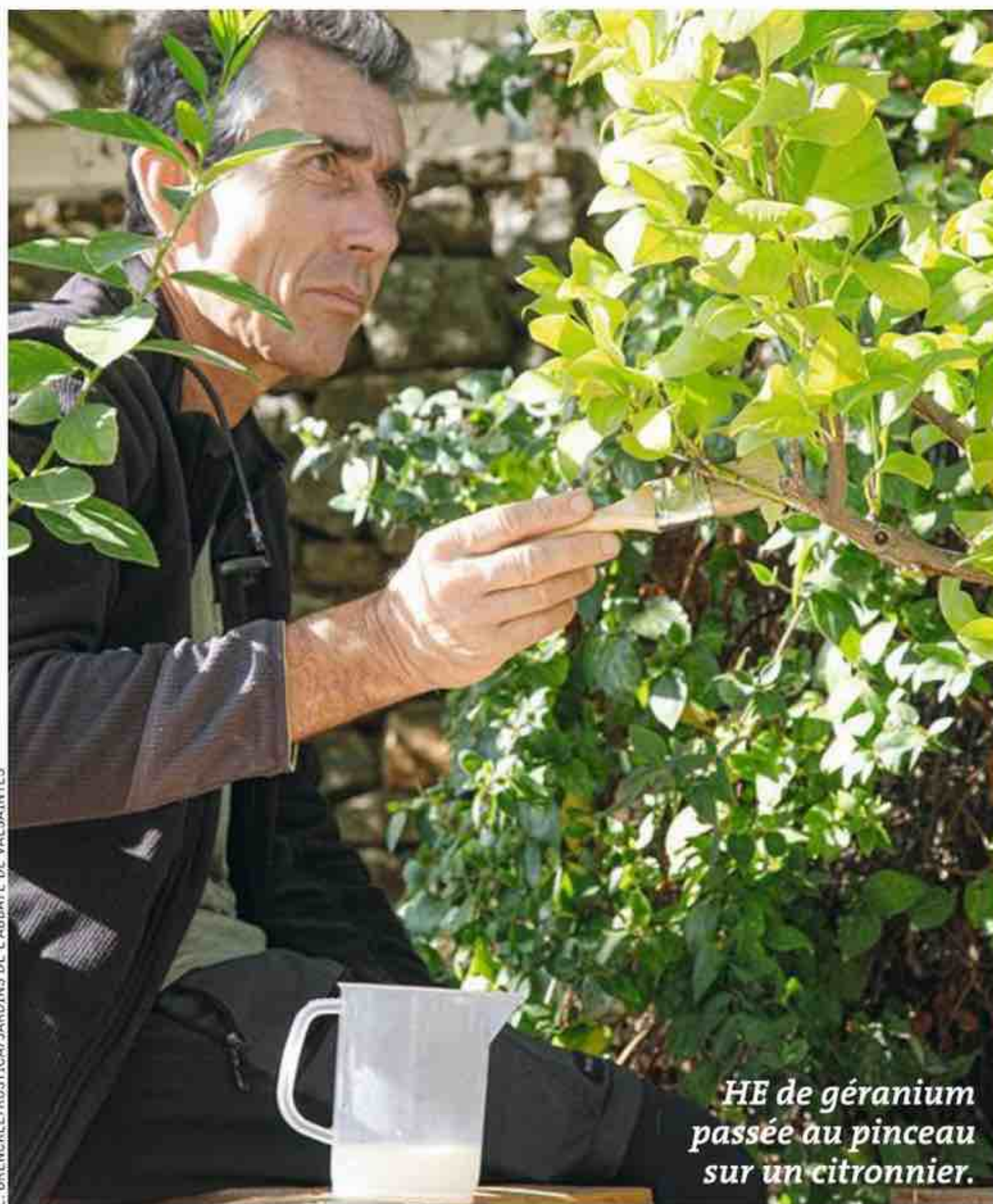
E. BRENCLE/RUSTICA/JARDINS DE L'ABBAYE DE VALSAINTES

Peinture sur cochenilles

Elles se cachent sous les feuilles et les rameaux des agrumes. Deux types de cochenilles sévissent, celles à carapace de couleur noire et les floconneuses formant des amas blancs. La pulvérisation peut ne pas les atteindre, alors l'application au pinceau renforce l'effet curatif. L'huile essentielle de **géranium rosat** est préparée selon le même mode opératoire avec une solubilisation dans l'eau à la dose de 1 ml/l. Frottez directement les insectes avec les poils d'un pinceau imbibé de cette solution. Renouvelez l'application deux ou trois fois sur une période de deux mois.



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



HE de géranium
passée au pinceau
sur un citronnier.

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



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

Poirier habillé de sarriette

Le poirier est sensible à plusieurs maladies comme la rouille, la tavelure, la moniliose, le feu bactérien et aussi celles transmises par les anthonomes, psylles et carpocapses. En effet, l'écorce du tronc et celle des charpentières offrent d'excellents abris hivernaux à ce petit monde. Appliquez au badigeon des huiles essentielles dans une préparation à base d'argile, idéalement en début et fin d'hiver. Une synergie d'huiles essentielles donne un large spectre d'action, avec la **sarriette** comme chef de file que l'on peut associer à **Cryptomeria japonica** pour les larves d'insectes.

Enduit d'argile à l'huile essentielle de sarriette : un anticryptogamique.

Badigeon d'argile

1. L'argile utilisée est toujours la kaolinite, très fine pour être mélangée à l'eau. Estimez la quantité nécessaire : 100 g en moyenne par sujet (dose suffisante pour soigner tout un arbre). Ajoutez l'argile progressivement en remuant pour obtenir la bonne consistance, pas trop liquide (pour ne pas ruisseler) et pas trop épaisse (pour être appliquée au pinceau). Dosez les huiles essentielles. Mêlez-les à une huile végétale et du savon liquide.

2. Un gros pinceau est requis. Appliquez grâce à lui le "lait d'argile", depuis le haut vers le bas, sur les charpentières et le tronc. Insistez sur les écorces présentant des fissures, faites plusieurs passages pour que l'argile pénètre bien.



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



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



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



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

Coupe = cataplasme

Les tailles constituent toujours une porte d'entrée à des spores de champignons ou des insectes pouvant déposer des pontes. Un cataplasme permet de protéger et d'accélérer la cicatrisation. **L'huile essentielle de gaulthérie** possède une action cicatrisante grâce à sa composition (salicylate de méthyle, dérivé de l'acide salicylique, une hormone de croissance). Une **association avec la sarriette** protégera des maladies. La pâte d'argile forme aussi une barrière physique contre les insectes (photo 1). Le recouvrement avec une toile (pas de matière plastique) protégera des pluies tout en conservant l'aération (photo 2).

Chou, salades et HE de genévrier

Par son action répulsive, le genévrier peut agir contre les vols d'insectes dont on redoute les pontes de larves. C'est le cas de la piéride du chou qui fait des ravages au printemps et en automne, mais aussi de l'hépiàle des salades (*Korscheltellus lupulinus*) au printemps. Pour être le plus précis possible, il est bon de repérer les périodes de vols, à l'œil nu, ou au moyen de pièges jaunes. L'effet perturbateur **d'HE de genévrier** aura un temps d'action limité qui oblige

à renouveler les pulvérisations sur les légumes, sans dépasser la fréquence de quatre applications par période de six semaines. Effectuez-les le matin, avant la montée de température, pour empêcher une évaporation trop rapide de ces molécules bénéfiques. Pour ces légumes, optez aussi pour des associations qui assurent le rôle répulsif. Les **légumes de la famille des Alliées**, comme le poireau, possèdent une vertu protectrice complétant celle de l'huile essentielle.



Poireau et cryptoméria

La teigne (un papillon, voir *Rustica* n° 2747 p. 22) et la mineuse (une mouche, voir *Rustica* n° 2801 p. 19) sont les principaux fléaux des cultures de poireau. Dans les deux cas, ce sont les formes larvaires de ces insectes qui forment des galeries dans le fût du légume. **L'huile essentielle de cryptoméria** permet d'appliquer un traitement curatif qui bloque le développement des larves. C'est encore par le mode de pulvérisation que l'on peut faire pénétrer la préparation,

il sera suivi d'un ruissellement bénéfique au cœur des feuilles. L'effet systémique est aussi important, les molécules pénètrent les feuilles dont se nourrissent les larves. La pulvérisation est réalisée le matin, sans vent. Intervenez aux premiers symptômes observés. Renouvelez la pulvérisation 2 ou 3 fois. En parallèle, coupez les feuilles pour éliminer des larves. **L'association avec les carottes** est bénéfique pour limiter les pontes, comme la pose de filet anti-insectes.

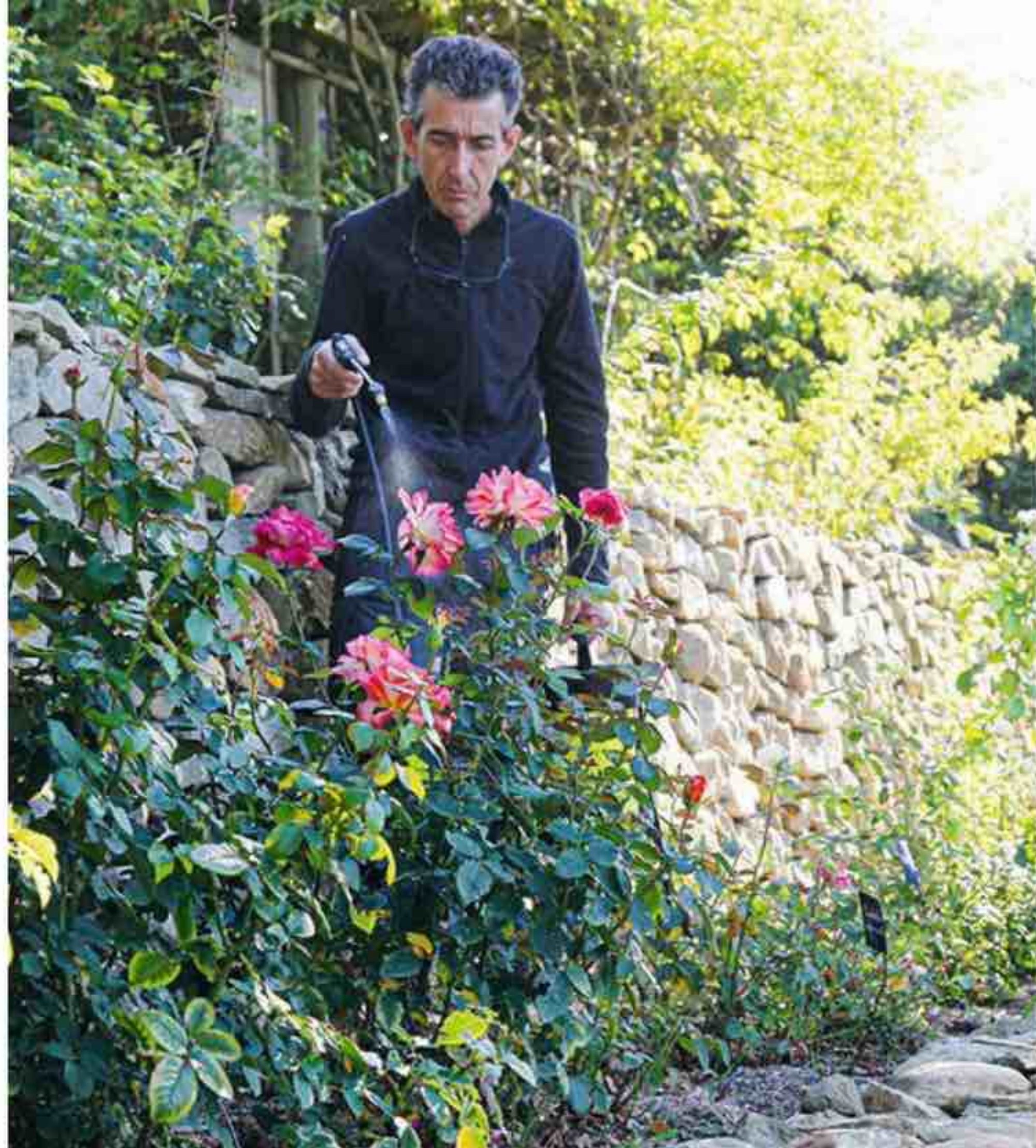
Carottes et HE de sarriette

À la faveur de conditions chaudes et humides, le feuillage des carottes est frappé par l'alternariose, une maladie fongique. Même si la racine, récoltée, n'est pas atteinte, la perte de rendement peut être très importante. L'extrémité des feuilles est d'abord touchée. Par la suite, le champignon se développe sur les pétioles. **L'huile essentielle de sarriette** agit comme un extincteur de feu. Dès les premiers symptômes observés, appliquez-la en

pulvérisation, le matin, sur un feuillage sec, et s'il ne vente pas. Utilisez une eau à pH neutre (7), ou inférieur, pour garantir l'efficacité de l'huile essentielle. La baisse du pH (acidification) peut être obtenue en additionnant 1 % de vinaigre à l'eau. Et pour diminuer les risques de cette maladie, **n'arrosez pas les feuillages en été** et ombrez les cultures afin d'abaisser la température. Enfin, envisagez la plantation de capucines à proximité (voir *Rustica* n° 2681 p. 14).



PHOTOS: E. BRENCLE/RUSTICA/JARDINS DE L'ABBAYE DE VALSAINTES



Rosiers et HE en synergie

Pour soigner les rosiers, **sarriette et menthe poivrée** forment un bon duo d'huiles essentielles. Le marsonia, ou maladie des taches noires, est une menace constante pour certaines variétés de rosiers. Le développement de ce champignon entraîne le jaunissement et la chute de feuilles. Les plantes s'en trouvent très affaiblies et leur beauté est gâtée. Les pucerons aiment les jeunes pousses sur lesquelles les boutons de fleurs se développent, ils sucent la sève

et réduisent alors la croissance. Pour lutter contre ces derniers, n'appliquez l'HE de menthe poivrée que si leur population a commencé à se développer. En revanche, la sarriette peut avoir un effet préventif sur les rosiers, car les spores pathogènes se développent sans symptômes dès le mois de mai. Elle reste un traitement efficace en curatif, quand les taches noires se présentent. Les deux HE sont donc associables, à la dose de 0,5 ml/l de chaque huile dans une base solubilisante.

Coings sauvés par la sarriette

Les fruits du cognassier arrivent à maturité en automne, en se colorant de jaune avec un fort parfum caractéristique. Une belle récolte est espérée lorsque certains fruits commencent à tomber prématurément, présentant des taches marron. La moniliose s'est installée. Et si les conditions climatiques lui sont favorables au cours de l'automne, le mal gagne très rapidement les fruits. **La sarriette agit comme un coupe-feu**, en stoppant le développement des spores.

Il faut agir dès qu'apparaissent les premiers symptômes sur les fruits. Faites une première pulvérisation de cette huile essentielle, dosée à 1 ml/l d'eau avec la base solubilisante (mode d'emploi p. 18). Renouvelez l'opération deux semaines après, toujours en enrobant bien les fruits pour un contact avec la préparation. Ramassez aussi ceux tombés au sol. Les résidus d'HE sur leur peau s'avèrent sans danger – l'HE est classée à usage alimentaire – respectez cependant le faible dosage.



Poirier et clou de girofle

Feu bactérien, rouille, tavelures sont les principales maladies des poiriers. L'apparition de symptômes en automne peut rendre nécessaire une intervention avec **l'huile essentielle de clou de girofle**. Cette dernière possède des vertus antibactériennes et antifongiques grâce à sa forte teneur en eugénol. Cette essence est bien connue pour ses propriétés antiseptiques (employées en cas de maux de dents), mais aussi dans la cuisine. Son

odeur est épicée et puissante. C'est une huile essentielle de base dans les soins aux plantes. Cette pulvérisation stoppera les spores qui hivernent et se développent de nouveau au printemps sur les jeunes feuilles des arbres. Suivez la méthode de dosage et mélange (décrite p. 18), et privilégiez une journée sèche pour pulvériser en matinée. Une seule application suffira, elle pourra être complétée par un badigeon d'argile et une autre pulvérisation au printemps.



1



V. QUÉANT/RUSTICA

DES ROSIERS aux parfums envoûtants

Parfumez une allée, une pergola ou bien encore la maison en y portant un bouquet de fleurs... Voici notre sélection de rosiers dont le pouvoir olfactif enivre. ❖ PATRICIA KADIJEVIC

Les rosiers, on les choisit pour leur port (grimpant, buissonnant...); pour leur couleur ou encore pour la forme de leurs fleurs, mais, avant tout, ne se décide-t-on pas au nez? Presque inconsciemment, l'amateur plonge sa tête dans une rose pour humer sa fragrance... C'est en ce moment que les rosiers à racines nues se plantent. Ces arbustes ont été cultivés en pleine terre et n'ont pas été contraints par un pot, ils ont donc toutes les chances de repartir

avec vigueur après un pralinage des racines et un apport de compost lors de la mise en terre. Un arrosage régulier les deux premières années soutient leur démarrage. Évitez le modelage d'une cuvette car l'eau stagnante leur nuit.

Palette olfactive

Côté senteurs il y en a pour toutes les sensibilités. 'Charles de Gaule' offre un parfum aux notes poivrées mariées à la verveine citronnée, aussi étonnant que sa couleur mauve grisée. 'The Pilgrim' joue sur une gamme épicée et 'Roseraie de l'Haÿ' sur une alternance de force et de suavité. Quand à la rose de Damas, c'est à son parfum que l'on pense d'abord. Et si la plupart de ces calices envoûtants lorsqu'ils sont frais, deviennent inodores en séchant, les roses rouges de Provins, quant à elles, exhalent un parfum merveilleux après que leur fraîcheur a passé.

1. Reine du parfumeur

La rose centifolia porte son nom en référence à la quantité innombrable de ses pétales.

2. Liane parfumée

Le rosier 'Château du Rivau' peut ramper ou grimper sur un support pour distribuer son généreux parfum alentour.

SHUTTERSTOCK



3

PROMESSE DE FLEURS/SP



4

E. BRENCLE/RUSTICA/VILLAGE DES ROSES DE CHAMBOEUF

Depuis le Moyen Âge, on confectionne baumes et onguents avec la rose de Damas.

3. Contrasté

La puissance du parfum citronné du rosier 'Anastasia' contraste avec la pâleur timide de sa fleur.

4. Retentissant

Les teintes parme et le parfum envoûtant de 'Charles de Gaulle' font d'un bouquet un événement.

5. Sublime

'Damas 4 saisons' est utilisé en parfumerie mais aussi en cuisine (pâtisseries, sirops...).

6. Épicé

Buissonnant ou grimpant, 'The Pilgrim' embaume l'atmosphère du haut de ses 3,50 m (en région douce).

7. Orientale

La rose de Provins était utilisée par les apothicaires. Thibaut de Champagne la rapporta de croisade, dit-on.

8. Sucré

Le buisson 'Rosaie de l'Hay', au parfum doux, tient son port de son ancêtre *R. rugosa*.



5

E. BRENCLE/RUSTICA/PEPINIERES FABRIEN DUCHER



6



7



F. TOURNAY/BIDSPHOTO

8



A. KUBACSI/BIDSPHOTO

COMMENT LES CULTIVER

1. CENTIFOLIA ☀️ soleil, 🌱 riche, 💧 au départ

Floraison: au cours du printemps. **Forme des fleurs:** double. **Remontant:** non. **Entretien:** tuteurez les tiges fleuries qui s'avèrent souvent très lourdes. **Notre conseil:** en situation ventilée, ce rosier résiste bien aux maladies.

2. 'CHÂTEAU DU RIVAU' ☀️ soleil, 🌱 riche, 💧 au départ

Floraison: au mois de juin. **Forme des fleurs:** semi-double. **Remontant:** non. **Entretien:** paillez au pied pour éviter un dessèchement trop rapide de la terre. **Notre conseil:** laissé au sol, il peut joliment ramper le long d'une allée.

3. 'ANASTASIA' ☀️ soleil, 🌱 riche, 💧 au départ

Floraison: de juin à octobre. **Forme des fleurs:** double. **Remontant:** oui. **Entretien:** taillez les premières fleurs fanées pour favoriser la seconde floraison. **Notre conseil:** sa taille et son feuillage le disposent aux haies variées.

4. 'CHARLES DE GAULLE' ☀️ soleil, 🌱 riche, 💧 au départ

Floraison: de mai jusqu'aux gelées. **Forme des fleurs:** turbinée. **Remontant:** oui. **Entretien:** guettez les maladies, surtout sous des climats très humides. **Notre conseil:** la tenue en vase des fleurs est exceptionnelle, profitez-en!

5. 'DE DAMAS 4 SAISONS' ☀️ soleil, 🌱 riche, 💧 au départ

Floraison: il s'épanouit de juin à novembre. **Forme des fleurs:** coupe, double. **Remontant:** oui. **Entretien:** réduire 1/3 de la ramure au cours de l'automne. **Notre conseil:** avec les pétales séchés, enrichissez vos pots-pourris.

6. 'THE PILGRIM' ☀️ soleil, 🌱 riche, 💧 au départ

Floraison: de juin à octobre. **Forme des fleurs:** coupe, double. **Remontant:** oui. **Entretien:** taillez-le à la sortie de l'hiver, en gardant seulement de 3 à 5 yeux. **Notre conseil:** de croissance rapide, il recouvre un pilier ou une arche.

7. 'DE PROVINS' ☀️ soleil, 🌱 riche, 💧 au départ

Floraison: mai. **Forme des fleurs:** semi-double. **Remontant:** non. **Entretien:** la première année, taillez-le à 5 ou 6 yeux pour le rendre plus vigoureux. **Notre conseil:** récoltez les fleurs en bouton, tôt le matin, par temps sec.

8. 'ROSERAIE DE L'HAY' ☀️ soleil, 🌱 riche, 💧 au départ

Floraison: de juin à septembre. **Forme des fleurs:** double. **Remontant:** oui. **Entretien:** quasiment inutile, laissez-le drageonner si vous voulez le voir s'étoffer. **Notre conseil:** son port arbustif en fait un candidat pour les haies variées.

Légende pictogrammes : ☀️ exposition 🌱 type de sol 💧 arrosage



Tarte flambée végétarienne.



Le chef Jean-Luc Brendel dans les jardins du Kobelsberg.



Escargots, émulsion de pommes de terre, et pousses du jardin.

JEAN-LUC BRENDEL des étoiles au jardin

En Alsace, le chef étoilé voue un lien charnel à la terre qui lui donne les parfaits légumes dont il sublime, en cuisine, les saveurs. Un art subtil et jubilatoire. ❖ PIERRE NESSMANN

Surplombant la plaine d'Alsace et entouré de vignobles, les jardins du Kobelsberg s'enracine sur un coteau qui, depuis le ^{xv}^e, fait la réputation de Riquewihr (68) avec, notamment, le grand cru schœnenbourg, un vin de garde aux arômes riches et puissants. Depuis 1992, Jean-Luc Brendel y cultive ses passions. Côté jardin, il produit des légumes que, côté cuisine, il métamorphose en œuvres gastronomiques dans ses divers établissements, dont le restaurant La Table du gourmet.

Rustica. On ressent chez vous une puissante relation à la terre. Pouvez-vous nous conter son histoire ?

Jean-Luc Brendel. Ce lien me vient de ma grand-mère qui avait un grand jardin dans lequel j'adorais jouer étant enfant. Elle jardinait mais elle cuisinait aussi. Dans les deux cas, il y avait, dans ses gestes comme dans ses produits, une forte culture du beau et du bon

produit. Aujourd'hui, le beau et le bon auquel j'ai ajouté le bien sont les maîtres mots qui guident mon action au potager comme en cuisine. Les 3 "b" (beau, bien et bon) sont désormais ma devise...

R. Commençons par le beau...

J.-L. B. Le beau, c'est mon jardin ! Mais, plus encore qu'un jardin nourricier, c'est un lieu d'expression artistique. Car je pense que, pour produire de beaux légumes, il faut le faire dans un bel endroit. Je porte donc une attention particulière à l'environnement dans lequel je cultive et produis mes légumes. J'ai fait pour cela appel à l'architecte-paysagiste Robin Szulc qui a créé un espace associant des parcelles de cultures et des jardins où s'expriment toutes formes d'art. À l'art des jardins et celui du mariage des végétaux, s'ajoute la connaissance de la mise en scène des œuvres d'artistes. Le jardin est un formidable écrin pour cela.

R. Le deuxième "b" correspond au bien, comme dans "bien cultiver" ?

J.-L. B. C'est exactement cela ! Bien cultiver les légumes est, pour moi, un art à part entière. J'ai créé, dans les jardins du Kobelsberg, un véritable écosystème réunissant des légumes et des fruits, mais aussi des fleurs et des plantes aromatiques. Tous sont cultivés selon les principes de la permaculture. Et, pour moi, tout commence par le sol.

R. ... par la terre nourricière, d'où ce lien charnel que vous ressentez ?

J.-L. B. Effectivement, j'entretiens un lien très fort avec la terre. Je m'attache à la mieux connaître, la respecter et la fertiliser généreusement car je considère que c'est le sol qui nourrit les légumes. Il leur donne leurs saveurs particulières, un peu comme un terroir singulier le fait pour un vin. Aujourd'hui, je peux dire que la terre de mes jardins affiche un équilibre parfait !



PHOTOS : M. CELLARD/SP

Le restaurant La Table du gourmet, grâce au jardin situé à 500 m, a une autosuffisance végétale de 98 % de juin à décembre, et de 80 % le reste de l'an. La gastronomie devient responsable.

R. Quel est donc votre secret ?

J.-L. B. Oh, il y en a plusieurs ! Je vais vous en livrer deux : ne jamais marcher sur les planches cultivées et pratiquer le compostage de surface.

R. Qu'entendez-vous par là ?

J.-L. B. Ici, les potagers sont divisés en planches de 6 m de longueur et 80 cm de largeur séparées par des sentiers qui sont le lit d'un compostage "de surface". Nous y déposons une couche de paille à même la terre, ce qui permet, par ailleurs, d'évoluer à pieds secs pour effectuer les travaux d'entretien et de récolte des légumes. Une fois la paille décomposée, elle est répandue sur les planches pour enrichir la terre et nourrir les légumes. Il se passe donc dans les sentiers ce qui se passe dans un compost : la décomposition de déchets verts en matière organique. En plus, nous recouvrons la terre de bois raméal fragmenté produit sur place car, ici, à l'exception des légumes, rien ne sort des jardins. Tous les déchets verts sont broyés et compostés pour alimenter la vie dans le sol !

R. Et le troisième "b"...

J.-L. B. Le bon. Pour moi, le bon légume se récolte au moment où il se trouve au summum de sa qualité. Il est alors en mesure de révéler son potentiel gastronomique. Nous produisons près de

350 espèces comestibles dont quelques-unes sont inédites en France. Toutes sont cultivées à deux pas des restaurants, cueillies, apprêtées, servies et consommées le jour même. Avec mon équipe, je récolte ici quotidiennement les produits au top de leur maturité. Sachez que ce n'est pas le traditionnel calendrier des récoltes qui guide ma cuisine, mais ce que le potager m'offre chaque jour !

R. C'est un peu inhabituel pour un chef ?

J.-L. B. Oui et, pour cela, j'ai dû opérer un changement radical de ma manière de

cuisiner en intégrant le potager dans mon processus de travail. C'est désormais lui qui me donne le tempo, le rythme. Vous savez : dans la cuisine traditionnelle, les légumes sont considérés comme une garniture. Moi, je les ai hissés au rang de bijoux de la terre et j'applique des techniques culinaires très personnelles pour entrer dans l'intimité de leur chair, révéler leurs saveurs secrètes, créer une émotion. Et si, sans la moindre explication, cette émotion est perçue par mes hôtes, alors j'ai réussi !

JARDINS, RESTAURANTS ET COTTAGES ACCORDÉS



J.-L. BRENDÉL/SP

L'univers du chef Jean-Luc Brendel ne se limite pas aux seuls légumes de son potager qu'il porte au sommet dans son restaurant gastronomique, La Table du Gourmet (une étoile & une étoile verte au Guide Michelin, 4 toques au Gault & Millau), ou Le Brendelstüb, un bistrot alsacien où il revisite l'incontournable tarte flambée. Car des chambres d'hôtes – B suites et B vintage (photo ci-contre) – installées dans le village de Riquewihr, et un gîte, B cottage, niché au cœur des jardins, offrent aux visiteurs la possibilité de s'immerger dans la poésie de ce cuisinier, jardinier et décorateur.

OLIVE 'LUCQUES', perle d'Occitanie

Cultivée dans le Languedoc-Roussillon, en particulier dans l'Aude et l'Hérault, cette olive de table bénéficie d'une Appellation d'origine protégée (AOP).



Récoltée manuellement sur l'arbre dès le mois de septembre, 'Lucques' est reconnaissable à sa forme en croissant de lune. "Effilé, son petit noyau pointu est enrobé d'une chair vert clair, douce au palais au léger goût d'avocat beurré et de noisette fraîche. Lisse et ferme, sans être craquante et peu fibreuse, elle offre un croquant incomparable", commente Elena Anton, productrice de truffes, d'olives et d'huiles au Mas d'Antonin, à Argeliers (11). "Pour réaliser notre pâte d'olives, je mixe les olives dénoyautées avec de l'huile et verse un filet de jus de citron. Ce délice agrmente des tagliatelles fraîches."

Graines de courge

Une fois les graines lavées, séchées, épicées et huilées, faites-les griller 15 min au four à 200 °C (th. 6-7).



Orange 'Navel'

On la reconnaît au petit nombril (navel en anglais) situé à l'une de ses extrémités. Son jus parfume vinaigrettes et carottes râpées.



Poulet aux olives et au citron

Préparation : 20 min - Cuisson : 55 min

Pour 4 personnes

• 100 g d'olives vertes 'Lucques' • 5 cuill. à s. d'huile d'olive AOP du Languedoc • 1 poulet fermier coupé en morceaux • 2 oignons • 3 gousses d'ail • 200 g de citron confit au sel • ½ citron • 3 cuill. à s. de pâte de curry • 3 brins de coriandre • poivre

• **Faites** chauffer l'huile d'olive dans une cocotte. Placez-y les morceaux de poulet, les oignons préalablement coupés en lamelles et l'ail haché. • **Faites revenir** pendant 5 min environ jusqu'à ce que les oignons soient translucides et les morceaux de poulet bien dorés. • **Ajoutez** 3 cuillerées à soupe de pâte de curry et le citron confit. Mélangez et laissez cuire 10 min à feu vif tout en remuant. Mouillez d'eau à mi-hauteur, assaisonnez, ensuite couvrez. • **Laissez mijoter** à feu doux pendant 30 min. Incorporez les olives non dénoyautées. Remuez, puis arrosez du jus du demi-citron. Mélangez et couvrez à nouveau. • **Prolongez** la cuisson de 10 min. Parsemez de coriandre effeuillée.

PHOTOS : SHUTTERSTOCK



Actu gourmande

Nathalie Collin, cheffe de service maison

PASSIONNÉMENT PAIN AU CHOCOLAT

Le meilleur pain au chocolat de France vient du Maine-et-Loire. Cette distinction revient à Sylvain Belouin, grand gagnant de la 2^e édition du concours organisé en marge du Salon du chocolat de Paris, fin octobre 2023. Les 42 candidats ont été évalués sur les critères suivants : la cuisson, l'aspect, la brillance, le goût, le fondant, le feuilletage et la texture de cette célèbre viennoiserie. Face à une technique complexe, ce jeune boulanger de 27 ans, installé à Brissac-Loire-Aubance (49), a conquis le jury de professionnels.



C'est nouveau!

OLIVES PRIMÉES

Cueillies à la main, en octobre, puis confites sans conservateur, les olives 'Lucques' de cette coopérative oléicole historique ont obtenu la médaille d'Or du Concours général agricole Paris 2023.



L'Oulibo. Olives vertes 'Lucques', bocal de 200 g, 5 € env.



HUILE EXTRA-VIERGE

En plus d'une belle gamme d'huiles d'olive monovariétales, Elena Anton en produit une, issue des variétés 'Lucques' et 'Olivière', d'Appellation d'origine protégée (AOP). *Mas d'Antonin. Huile d'olive, bouteille de 50 cl, 18 € env.*

POIVRE ICONIQUE

Venu du Cameroun, le puissant poivre blanc de Penja, d'Indication géographique protégée (IGP), aux notes animales et aux arômes de menthol, un incontournable de la marque, fête ses 25 ans.



Terre exotique. Poivre blanc de Penja, 70 g, 10 € env.

FAMEUX CHAPELOU

Fabrique à 1 000 m d'altitude dans le Cantal, ce fromage de pays au lait cru de vache, à pâte ferme et douce, se conserve pendant trois mois.



Fromagerie Gardon. Chapelou, la pièce 900 g env., 12 € env.



Au menu

SAMEDI

- Salade d'endive aux noix
- Poulet aux olives et au citron
- Nougats de Limoux

DIMANCHE

- Cannelés aux olives et lardons
- Wok de légumes d'hiver
- Tarte aux pignons de pin

LUNDI

- Toasts de tapenade
- Chevreau aux olives 'Lucques'
- Pommes au miel de garrigue

MARDI

- Tartines d'houmous
- Escargots à la languedocienne
- Muffins de 'Butternut' et graines de courge

MERCREDI

- Pâté de sanglier du Minervois
- Mâche aux radis, carottes râpées et pommes de terre
- Crèmes brûlées

JEUDI

- Chips d'épluchures de légumes
- Cocotte de lapin au citron confit et aux olives vertes
- Cake à l'orange

VENDREDI

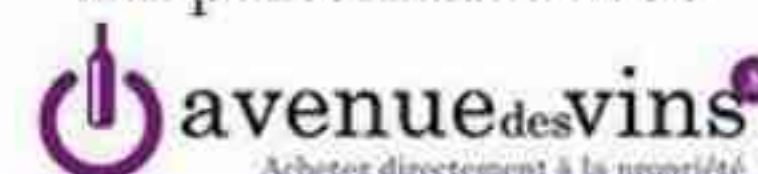
- Tartelette d'oignons doux
- Grondin aux olives et légumes
- Chèvre frais des Corbières



La sélection du sommelier

Antoine, membre du comité de dégustation Avenue des vins

En partenariat avec



Domaine Sainte-Luchaire, cuvée Pur Terroir IGP pays-d'oc, Languedoc-Roussillon

D'une belle robe rouge rubis, cette cuvée présente un nez flatteur aux arômes de cerise, de groseille et de menthol, suivis de notes épicées de safran et de curry. L'attaque est fraîche avec des tannins souples, ronds et soyeux, qui se prolongent dans une longue finale d'une grande finesse.

Accord: vin léger, il est idéal au moment de l'apéritif avec des petits fours tels que des cannelés salés et vous accompagne tout au long du repas. Cépage : 100 % pinot noir. *Prix : 6 € env.*



Vignobles Castaing, Fines Bulles, Blanc de blancs, Sud-Ouest

Élaboré à partir de chardonnay, ce vin pétillant se distingue par sa magnifique robe jaune paille aux bulles fines et persistantes. Le nez puissant dégage des arômes floraux associés à des nuances de pain grillé. En bouche, cette cuvée offre une texture ample et une finale persistante.

Accord: dégustez ce blanc de blancs bien frais à l'apéritif. Au dessert, il accompagne à merveille un cake à l'orange. Cépage : 100 % chardonnay. *Prix : 12 € env.*



Cannelés aux olives et lardons

Pour 6 personnes

Préparation : 20 min

Réfrigération : 24 h

Cuisson : 1 h

- 75 g d'olives 'Lucques' dénoyautées • 150 g de farine
- 75 g de lardons fumés
- 100 g de parmesan râpé
- 50 cl de lait • 50 g de beurre
- 2 œufs entiers + 2 jaunes
- sel • poivre du moulin

• **Faites chauffer** le beurre coupé en dés et le lait dans une petite casserole. Retirez du feu et laissez tiédir.

Préchauffez votre four à 240°C (th. 8).

• **Fouettez**, dans un saladier, les œufs, les jaunes, la farine ainsi que le parmesan râpé. Assaisonnez d'un peu de sel et de poivre. • **Délayez** progressivement la mixture avec le lait tiède. Laissez refroidir, puis réservez une nuit au frais.

• **Rincez** les olives vertes dénoyautées et coupez-les en petits morceaux.

• **Versez** votre préparation jusqu'aux trois quarts dans des moules à cannelés en silicone. • **Répartissez** les lardons fumés ainsi que les olives. • **Enfournez** vos cannelés pendant 10 min. Abaissez la température de votre four à 180 °C (th. 6) et poursuivez la cuisson de vos petits cakes pendant 50 min.

• **Laissez tiédir** avant de les démouler.



Chevreau aux olives 'Lucques'

Pour 5 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 50 min env.

- 200 g d'olives 'Lucques'
- 1 épaule de chevreau
- 5 gousses d'ail • 3 carottes jaunes
- 15 cl d'huile d'olive • 25 cl de vin blanc des Corbières • 100 g de beurre • 2 feuilles de laurier
- 3 petits oignons rouges
- 300 g de semoule de blé moyen
- 40 g de raisins secs
- 20 g de poivre vert • sel • poivre

• **Rincez** les raisins secs et mettez-les à tremper pendant 10 min dans un bol d'eau tiède. • **Prévoyez** deux volumes d'eau pour un volume de semoule.

Chauffez l'eau dans une casserole et salez-la. • **Placez** la semoule dans un plat creux et versez dessus l'eau bouillante. Couvrez, laissez-la gonfler pendant 5 min et arrosez-la de 10 cl d'huile d'olive. • **Détachez** les grains à l'aide d'une fourchette et incorporez les raisins réhydratés et égouttés. Chauffez le beurre avec 5 cl d'huile d'olive dans une cocotte. • **Dorez** l'épaule de chevreau. Salez et ajoutez le poivre vert. • **Mouillez** la viande bien colorée avec le vin blanc des Corbières mélangé à 20 cl d'eau.

• **Ajoutez** les olives, les carottes en rondelles, les oignons émincés et les gousses d'ail entières. Assaisonnez. Enfournez pour 30 min à 160 °C (th. 5-6). Arrosez et retournez régulièrement la viande. • **Filtrez** le jus de cuisson dans un chinois et pressez-le à l'aide d'une cuillère. • **Répartissez** dans un plat de service les oignons, les carottes, les gousses d'ail, la semoule aux raisins et le chevreau tranché. Arrosez du jus filtré.



Cake à l'orange

Pour 8 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 50 min

- 2 oranges 'Navel' bio
- 190 g de farine + moule
- 170 g de beurre à température ambiante + moule
- 160 g de sucre semoule
- 2 gros œufs • 1 pincée de sel
- 1 demi-sachet de levure chimique
- 10 cl de crème liquide

• **Préchauffez** votre four à 160 °C (th.5-6). Beurrez et farinez un moule à cake. • **Battez** le beurre mou et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

• **Ajoutez** les œufs un à un à votre préparation en mélangeant à chaque fois. • **Tamisez** les ingrédients secs dans un saladier : la farine, le sel ainsi que la levure chimique. Prélevez le zeste et le jus d'une orange • **Versez** la crème liquide, une cuillerée à soupe de zestes ainsi que trois cuillerées à soupe de jus d'orange dans un autre récipient. • **Incorporez-y** les ingrédients secs mélangés. Versez la préparation dans le moule. Puis, enfournez-le pour 50 min env. • **Vérifiez** la cuisson de votre gâteau avec la pointe de la lame d'un couteau. Laissez tiédir le cake avant de le démouler. Détaillez la seconde orange en tranches, avec la peau. • **Décorez-en** le gâteau, puis servez et dégustez.



Cocotte de lapin au citron confit et aux olives vertes

Pour 6 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 1 h env.

- 200 g d'olives vertes dénoyautées
- 1 lapin coupé en morceaux
- 1 oignon jaune • 2 gousses d'ail
- 4 tiges de coriandre
- 1 citron confit au sel
- 4 cuill. à s. d'huile d'olive
- 1 cuill. à s. de ras el-hanout
- sel • poivre du moulin

• **Sortez** le citron confit de la saumure et égouttez-le. Pelez l'oignon et émincez-le. Hachez les gousses d'ail.

• **Coupez** le citron confit en quartiers. Chauffez l'huile d'olive dans une cocotte.

• **Ajoutez** les morceaux de lapin et faites-les colorer à feu vif de toutes parts en vous assurant qu'ils n'attachent pas au fond de la cocotte. • **Réservez-les** dans un plat. Abaissez le feu et faites-y fondre l'oignon et l'ail émincés.

• **Faites-les** revenir pendant 5 min en remuant régulièrement à l'aide d'une cuillère en bois. Ajoutez le ras el-hanout, les morceaux de citron confit, le sel ainsi que le poivre. • **Versez** deux verres d'eau tiède dans votre cocotte. Grattez les sucs de cuisson.

• **Ajoutez** les morceaux de lapin réservés, puis couvrez. Laissez mijoter durant 45 min. • **Rincez** les olives vertes et ajoutez-les à votre préparation. Prolongez la cuisson de 10 min. Puis, effeuillez et ciselez la coriandre.

• **Versez** le contenu de votre cocotte dans un plat de service, type tajine. Parsemez de coriandre. Servez.



Grondin aux olives et légumes

Pour 5 personnes

Préparation : 30 min

Réfrigération : 1 h

Cuisson : 1 h 30

- 100 g d'olives vertes
- 1,5 kg de grondin • 4 navets
- 1 bulbe de fenouil (ou céleri)
- 700 g de patates douces
- 2 oignons • 3 gousses d'ail
- 1 citron confit au sel
- 1 cuill. à s. de ras el-hanout
- huile d'olive • 4 brins de coriandre
- sel du moulin

• **Épluchez** les légumes et coupez-les en quatre. Hachez les gousses d'ail. Tronçonnez le grondin. • **Mettez** les morceaux dans un saladier avec le citron confit rincé et coupé en morceaux, l'ail, l'huile d'olive et de ras el-hanout. Salez légèrement.

• **Laissez mariner** et mettez au frais pendant 1 h. Placez les légumes dans un plat à tajine ou dans une cocotte.

• **Ajoutez** le restant d'épices et d'huile d'olive. Salez au moulin. • **Mouillez** votre préparation jusqu'à mi-hauteur. Couvrez.

• **Enfournez** pour 1 h à 150 °C (th. 5). • **Déposez** le poisson mariné sur les légumes avec les olives. Prolongez la cuisson de 30 min. Poivrez.

• **Parsemez** votre plat de coriandre ciselée.



Muffins 'Butternut' et graines de courge

Pour 4 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 20 min

- 500 g de chair 'Butternut'
- 15 g de graines de courge
- 3 œufs entiers
- 150 g de farine tamisée
- 100 g de sucre semoule
- 50 g de sucre muscovado (ou vergeoise)
- 1 sachet de levure chimique
- 1 cuill. à c. de quatre-épices
- huile de colza

• **Préchauffez** votre four à 180 °C (th.6). Garnissez les moules de caissettes en papier. • **Badigeonnez-les** d'huile de colza. Coupez et pelez la courge en morceaux, puis râpez-en la chair au robot multifonction (ou râpe électrique).

• **Préparez** les ingrédients secs : dans un saladier, mélangez la farine tamisée, la levure et le mélange quatre-épices.

• **Fouettez** les œufs entiers avec le sucre semoule et le sucre muscovado dans un autre récipient. • **Ajoutez-y** les ingrédients mélangés. Amalgamez le tout sans trop travailler la pâte.

• **Répartissez-la** à l'aide d'une cuillère dans les moules. Parsemez-la de graines de courge. • **Enfournez** vos muffins 20 min. Vérifiez la cuisson à l'aide d'un pic à cocktail qui doit en ressortir sec.

• **Laissez** tiédir vos muffins avant de les démouler. Transférez-les ensuite sur une grille. • **Dégustez-les** tièdes ou froids.



UN PETIT KIWI, ET ÇA REPART !

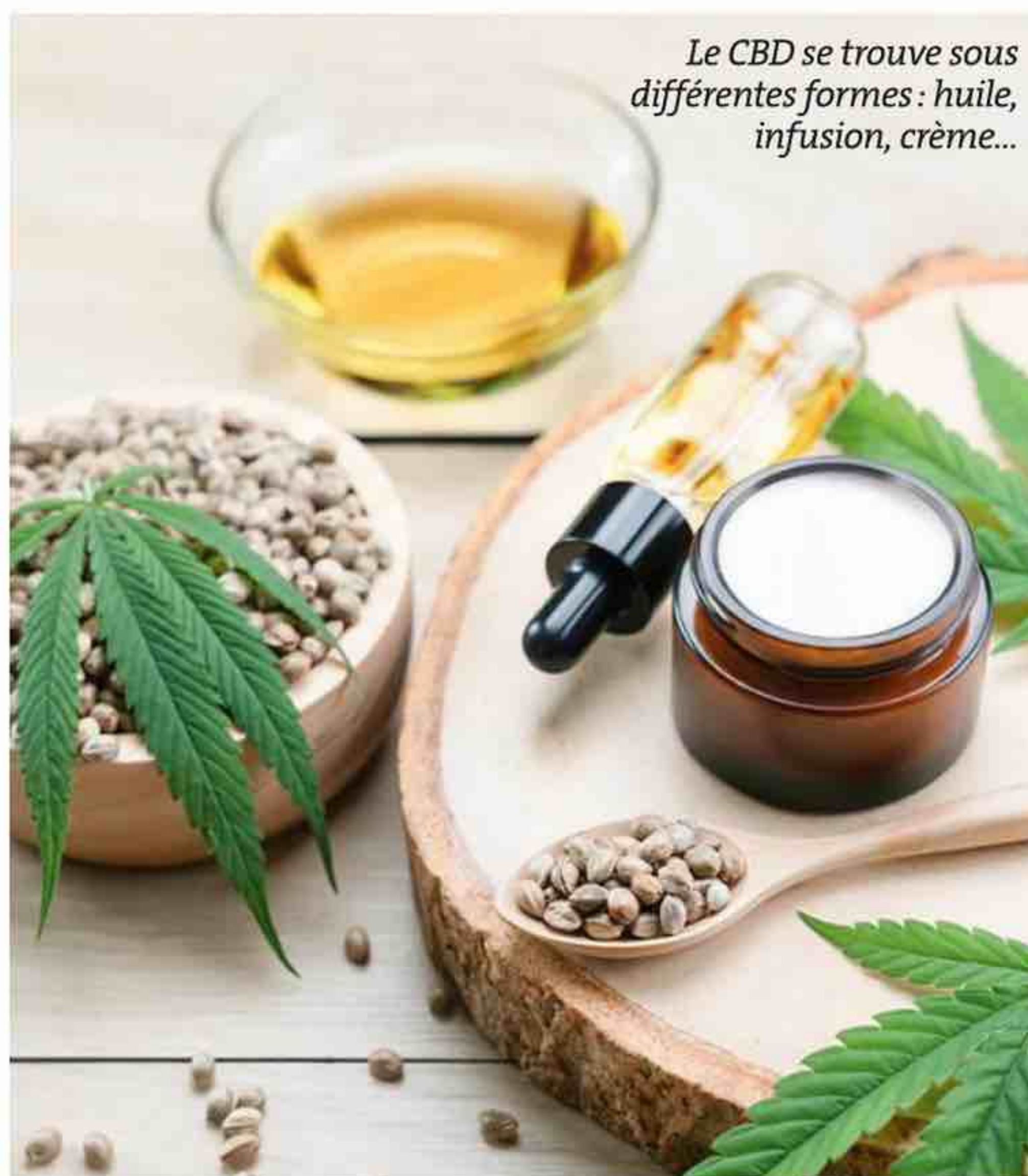
Une étude néo-zélandaise, publiée dans *The American Journal of Gastroenterology*, en juin 2023, révèle que le kiwi est efficace contre la constipation. Durant quatre semaines, des candidats ont été astreints à la prise quotidienne de 7,5 g de psyllium, un traitement naturel bien connu, d'autres ont consommé deux kiwis mûrs pelés. Résultat : le fruit ressort gagnant ! En effet, ses fibres se gonflent d'eau et la retiennent ; ce qui a pour effet de ramollir les selles et d'augmenter leur fréquence.

GOMMAGE FAIT MAISON

Testez cet exfoliant naturel qui convient à tous les types de peaux. Il conjugue aux propriétés éclaircissantes du riz celles apaisantes de l'avoine ainsi que celles adoucissantes du miel. Mixez au hachoir 2 cuill. à s. de flocons d'avoine et 2 autres de riz. Transvasez la mixture obtenue dans un bol et ajoutez 2 cuill. à s. d'huile d'avoine et une autre de miel. Mélangez, appliquez ensuite la préparation sur peau humide en effectuant des mouvements circulaires. Enfin, rincez à l'eau claire.

EMPLOIS DU CBD : les conseils d'un spécialiste

Face à la multitude de produits proposés à base de cannabidiol, ou appelé CBD, il est bien difficile de faire son choix.



Le CBD se trouve sous différentes formes : huile, infusion, crème...

endocannabinoïde – réseau de récepteurs présents dans notre corps et sur lequel la substance active du cannabis agit –, il n'a été identifié que dans les années 1990. Comme l'explique René Maarek, pharmacien, addictologue et expert du cannabis : "Cet ensemble régit la plupart de nos fonctions physiologiques : la fabrication des os, l'immunité, la glycémie..." Rien d'étonnant à voir les indications de CBD si nombreuses !

Par voie externe

À son officine, René Maarek le conseille pour soulager les douleurs articulaires ainsi que la récupération sportive. "Par voie externe, en crème, il n'y a aucun risque d'être testé positif au cannabis." Mais, il dissuade de s'en procurer dans ces boutiques qui fleurissent un peu partout. Selon lui, "les vendeurs ne sont pas responsables pénalement. Seuls les fabricants le sont, mais situés à l'étranger et non soumis la réglementation française."

Selon une enquête des laboratoires Boiron, 80 % des Français ont déjà entendu parler du CBD et 66 % d'entre eux voudraient en savoir davantage sur cette

molécule extraite des fleurs de cannabis. Bien que la plante soit utilisée depuis l'Antiquité, le cannabidiol qu'elle renferme, n'a été découvert qu'en 1940. Quant au système

L'amer versus le stress

Le bigaradier, ou oranger amer, est, à l'origine, un hybride entre le pamplemoussier et le mandarinier. La distillation de ses feuilles permet d'obtenir un précieux remède en aromathérapie : l'huile essentielle de petit grain bigaradier. Diluée dans 10 % d'huile végétale, elle permet de réaliser des massages qui calment le stress et les angoisses. Plus simple, respirez son parfum directement au flacon pour vous détendre. Les propriétés sédatives de l'huile essentielle de petit grain bigaradier sont, par ailleurs, mises à contribution dans plusieurs centres hospitaliers de France.



**- 5 %
AVANTAGE
ABONNÉS**

**À partir de
660 €***
Hébergement en hôtel 3 étoiles
en pension complète, avec
visites thématiques, chasse
à la truffe, dégustations,
transferts en car.

À la découverte de la truffe en Provence

Démonstration de cavage – Dégustations – Visites patrimoine



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

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

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

L'hôtel du Parc Cavaillon***

Cette ancienne **maison de maître**
du XIX^e 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-truffles

Contact : agence Alma Mundi

01 84 80 89 60

(coût d'un appel local)

Email : info@alma-mundi.fr



*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)

Électrifié, un vélo
avale les pentes et
les kilomètres.



UN KIT ÉLECTRIFICATION, et mon vélo est dopé!

Transformer une bicyclette classique en vélo électrique se révèle une opération économique et écologique, mais pas que. Le point avec des professionnels du secteur. ❖ ADELIN GADENNE

Encore peu connue, la pratique de l'électrification des vélos classiques se développe vite. De nombreux kits sont vendus sur internet, comprenant une batterie, un moteur (sur roue avant, arrière ou pédalier), de la visserie, des câbles, etc. Dans la jungle de ces produits, il est plus avisé de se tourner vers des sociétés situées en France qui pourront assurer une bonne

assistance technique. C'est le cas de Célérifère, fondée il y a quatre ans en Vendée.

"Nous avons coconçu une batterie avec un fabricant asiatique et nous l'avons fait homologuer pour qu'elle réponde aux standards français", raconte Karim Tarzaïm, fondateur. L'objet, en forme de gourde, est très discret lorsqu'il est installé sur le cadre de vélo, répondant ainsi au grand problème

rencontré par les utilisateurs de vélos électriques, à savoir : le vol. En effet, la batterie Célérifère n'est pas forcément reconnue comme telle par les chapardeurs.

Moitié prix

Mais c'est, avant tout, un critère économique qui peut vous décider à électrifier votre petite reine : le prix moyen d'un vélo à assistance électrique (VAE) se situe entre

1500 et 2000 €. Or, un kit d'électrification coûte généralement moins de 800 €. Chez Célérifère, par exemple, vous pouvez en acquérir un à partir de 670 €. La société Ozo, qui compte déjà quatre boutiques dans l'Hexagone, propose des kits à partir de 810 €, tandis que la marque À bicyclette Paulette, 100 % en ligne, commence ses offres à 700 €. *"Une commune moyenne peut collecter plus de 500 vélos par*



PHOTOS: C. BITEAU/CÉLÉRIFÈRE ATELIER/SP



Beaucoup de cadres conviennent pour recevoir un kit (ville, VTT...). Les moteurs doivent répondre à la norme EN 15194 (puissance, vitesse maximale...). Et pour prolonger la vie de la batterie (50 % du coût), maintenez la charge entre 20 et 80 %.

an, en déchetterie ou recyclerie", constate Karim Tarzaïm dont la société Célérifère propose aussi à la vente des vélos recyclés, reconditionnés et électrifiés. L'électrification peut en effet participer d'une démarche écologique valorisant des modèles d'occasion. En outre, un cycliste peut aussi être attaché à son équipement, pour des motifs d'habitude, de confort, d'esthétique ou de dimension, les VAE du commerce ne proposant souvent que de grands modèles.

Précautions d'usage

Si vous optez pour cette alternative, n'oubliez cependant

pas l'entretien régulier de votre vélo — votre sécurité en dépend. "Un cycliste devrait faire une révision tous les ans au minimum, en particulier pour régler les freins et le dérailleur", conseille Karim Tarzaïm. Ce spécialiste assure au passage que les freins d'un vélo classique sont tout à fait adaptés à l'électrification car la batterie pèse moins de 2 kg, ce qui n'ajoute que très peu de contrainte lors du freinage. Enfin, il préconise également de souscrire une assurance spécifique aux vélos électriques telle que celle proposée par la société Wizzas.

AIDES POUR SE REMETTRE EN SELLE

Certaines villes comme Bordeaux (33), Nantes (44), Paris (75), Toulon (83), Toulouse (31) ou encore Courbevoie (92) proposent des aides à l'électrification d'une bicyclette classique. **Ces subventions vont de 100 à 400 €,** sont réévaluées chaque année et sont conditionnées par le revenu fiscal ou le quotient familial de l'acquéreur. Les kits d'électrification doivent être neufs, être posés sur un vélo homologué et doivent respecter la réglementation, à savoir : la puissance du moteur ne doit pas excéder les 250 watts, le moteur doit se couper à l'arrêt du pédalage, un capteur de pédalage doit être installé et l'assistance du moteur doit obligatoirement s'arrêter lorsque la vitesse atteint 25 km/h. Dans certains cas, comme à Toulon, le kit doit avoir été installé en boutique. Sachez également que votre employeur a la possibilité de vous aider à financer vos déplacements domicile-travail en vous faisant bénéficier du **forfait mobilités durables (FMD) d'un montant maximal de 800 €** par an (exonéré d'impôts et de cotisations sociales).

ENCOMBRANTS VOISINS : une cohabitation difficile...

Des méthodes naturelles, dont quelques-unes ont déjà été éprouvées, existent pour repousser certaines espèces animales considérées à tort comme “nuisibles”. ❖ JÉRÔME VERROUST



La belette d'Europe élimine jusqu'à 600 rongeurs par an.



Le geai des chênes émet un cri en cas de danger.



L'étourneau sansonnet participe à la reforestation ainsi qu'à la pollinisation des plantes.



Le renard roux est un rempart naturel contre la maladie de Lyme.

Le ministère de la Transition écologique a publié, au *Journal officiel*, début août 2023, la nouvelle liste des Espèces susceptibles d'occasionner des dégâts (Esod) (voir *Rustica*, n° 2785). Valable pour les trois prochaines années, celle-ci est restée quasiment inchangée par rapport à la précédente. Elle comprend quatre petits mammifères tels que la belette d'Europe, la fouine, la martre des pins, le renard roux et cinq oiseaux, à savoir le corbeau freux, la corneille noire, la pie bavarde, le geai des chênes et l'étourneau sansonnet qui peuvent être “piégés toute l'année”,

“détruits à tir” voire “déterrés”. Seul le putois a été retiré de cet inventaire en raison d'une décision rendue, en juillet 2021, par le Conseil d'État qui a jugé comme “défavorable” l'état de conservation de cette espèce.

Permis de tuer ?

Alors que nous assistons aujourd'hui à une érosion accélérée de notre biodiversité, on peut se demander s'il est utile de systématiquement éradiquer certains animaux sauvages et évacuer ainsi toute piste de cohabitation pacifique. “Le premier réflexe majoritaire

consiste à les détruire, explique Benoît Viseux, responsable de projet Médiation faune sauvage à la LPO. La plupart des gens préfèrent malheureusement demander l'intervention d'un chasseur ou d'un piégeur plutôt que de trouver une solution alternative." Pourtant, les problématiques liées à la cohabitation avec ces espèces animales ne cessent d'augmenter... "Sur les 11000 sollicitations (faune en détresse, ramassage des jeunes...) reçues à la LPO, en 2022, près de 50 % concernaient des problèmes de médiation. Et, ce ne sont là que les chiffres de LPO France. Ils ne comprennent pas les demandes effectuées aux petites associations locales." De quelle nature sont ces demandes ? "Pour les oiseaux, de nombreuses questions concernent les rapaces nocturnes. Comment éviter les nuisances sonores et les salissures et effectuer des travaux malgré leur présence ? Au printemps, nous sommes sollicités pour les nids d'hirondelles sur les bâtiments. Beaucoup de personnes souhaitent les faire enlever alors que les hirondelles sont des espèces protégées depuis 2009. Nous rencontrons également de plus en plus de problèmes avec l'isolation extérieure des maisons. Les gens ne prennent pas en compte la faune alentour. Le manteau isolant constitue une formidable caisse de résonance pour les pics qui vont multiplier les trous sur ce revêtement..." Vous pouvez tenter de repousser cet oiseau en recouvrant chaque angle de votre maison d'une tôle lisse, ou d'un plastique dur, sur une largeur de 10 cm environ.

Oiseaux désenchantés

Dans cette galerie supposée malfaisante, les Corvidés ne sont pas mieux lotis. La pie est invariablement accusée d'être une destructrice de couvées. Or, les études démontrent que l'oiseau n'est en aucun cas responsable de la baisse des effectifs de passereaux. Mieux ! Il joue, à la campagne, un rôle sanitaire non négligeable en consommant les cadavres d'animaux et contribue à la dispersion de graines en cachant sa nourriture dans les sols pour une consommation ultérieure. Si vous ne souhaitez pas voir l'agasse chez vous,

Des solutions si simples !



Le geai des chênes

Pour effaroucher l'oiseau, employez alternativement des méthodes à la fois sonores et visuelles. Utilisez une guirlande, un canon à gaz, un CD...



Le chat

Utilisez un arrosage à détection de mouvement. Installez un stop minou sur les arbres afin de protéger les nichées d'oisillons qui s'y seraient installées.



L'hirondelle

Disposez une planche en bois sous le nid pour récupérer les fientes. Effectuez également des travaux sur les façades de votre maison de septembre à mars.



La tourterelle et le pigeon

Diminuez le nourrissage, mais évitez de poser des pics en Inox qui risquent de blesser ces oiseaux. Optez plutôt pour un système d'électro-répulsion.

employez des mesures préventives d'effarouchement comme des épouvantails, des cerfs-volants, des ballons à l'hélium... Créez des bosquets ou des haies en bordures de terrain afin d'attirer les rapaces, prédateurs naturels des pies. Mais, ne posez pas de filets, car ils sont trop souvent des pièges mortels pour ces oiseaux ! Préférez un dispositif à maille fine inférieur à 0,5 cm de diamètre et bien visible. Et tendez-le suffisamment pour qu'il ne traîne pas au sol. Le corbeau freux, le choucas et la corneille inquiètent, quant à eux, les agriculteurs qui craignent alors pour leurs cultures. Or, ces volatiles ne sont pas des granivores stricts. Ils

préfèrent se nourrir d'insectes ravageurs et chasser les rongeurs, les escargots ainsi que les limaces.

Victimes de préjugés

Des méthodes simples existent pour réduire les dégâts sur les cultures : semer un ou deux jours après le travail du sol, enfouir plus en profondeur les semences... Quant au renard, sa réputation n'est plus à faire ! Dévastateur de poulaillers pour certains, vecteur de la rage pour d'autres, ce dernier souffre de préjugés tenaces. La France a pourtant été déclarée indemne de cette maladie en 2001. Si l'animal adore les volailles, il

se nourrit également d'insectes et de rongeurs, eux-mêmes responsables de dégâts dans les champs. Selon Denis Richard Blackburn, docteur en éco-éthologie et ethnozoologie, le goupil serait même utile à l'agriculture en consommant en moyenne 3 000 petits rongeurs par an. Chaque individu ferait ainsi économiser annuellement 2 400 € de dommages ! Si vous ne souhaitez pas le voir dans votre jardin, ne laissez pas de nourriture à l'extérieur ou de déchets sur votre compost. Jetez vos poubelles dans des bacs adaptés. Et, pensez surtout à sécuriser votre poulailler en le clôturant à l'aide d'un grillage au maillage de 4 cm de diamètre au maximum et de 1,80 m de hauteur. Installez également des dalles de 40 x 40 cm le long de cette barrière.

Solutions possibles

Ne tardez pas non plus à réagir si une fouine élit domicile chez vous. Mais, avant d'appeler un empoisonneur ou de placer un antinuisible, obturez les points d'accès de l'animal lors du sevrage des jeunes, à la fin de l'été. Barrez les accès (arbres, gouttières, plantes grimpantes) à l'aide d'un cône renversé ou d'un stop minou. Vous pouvez également déposer des chiffons imprégnés d'eau de Cologne,

ou d'essence de térébenthine, sur les points de passage de ce petit mammifère. Les courants d'air, mais aussi les lampes couplées à un détecteur de présence peuvent le faire fuir. Si vous réussissez à le capturer, offrez-lui un gîte alternatif ! Dans son livre *La Nature sous son toit* (éd. Delachaux et Niestlé, 2005), Jean-François Noblet conseille de remplir une boîte en bois de matériaux chauds comme de la paille ou des aliments, par exemple des œufs, des fruits. Et, placez des crottes de fouines à l'entrée du gîte pour l'attirer. Enfin, pour le blaireau, ce "terrassier" de forêts – tant il retourne la terre –, son action peut être également opportune. En effet, celui-ci contribue à aérer les sols et à disséminer des graines. Friand de rongeurs (rats taupiers, mulots, souris...), il apprécie tout autant les invertébrés (larves de hannetons) ainsi que les nids de guêpes. Bien que peu toléré, il visite fréquemment les jardins en période de sécheresse à la recherche de ressources alimentaires telles que les vers de terre. Il peut alors occasionner de gros dégâts. Pour lui barrer le chemin, clôturez votre terrain et installez un dispositif électrique. Adoptez un chien et placez des lampes solaires à led autour de votre

potager. Cet animal craintif aime se dissimuler dans l'obscurité. Si ces quelques pistes ne fonctionnent pas, mettez-vous en relation avec une association qui apportera une réponse adaptée, parfois technique, à votre cas.

Bien vue ?

Taupe départ !

Au jardin, ce fouisseur souffre souvent de sa mauvaise réputation. Mais, peut-être est-il temps de changer son regard sur lui. En creusant ses galeries, ce petit mammifère souterrain aère, ameublit les sols et en augmente le pouvoir drainant, permettant ainsi aux nutriments de se propager et à la terre de remonter à la surface. Les taupinières améliorent la qualité d'un terrain. En outre, la taupe se nourrit de vers blancs, de limaces et de larves, y compris celles des courtilières, des hannetons ou des cochenilles souterraines, ennemis du jardinier. Aussi, plutôt que de l'empoisonner, de la faire fuir avec des ultrasons, d'inonder ses galeries ou de les parsemer de verre brisé, posez un filet anti-taupe sur votre sol avant le semis de graminées.



La martre des pins régule les populations de rongeurs nuisibles aux cultures.



En dispersant des graines, la pie bavarde régénère le monde végétal.



Le blaireau aère les sols et dissémine des graines.



Le corbeau freux limite la propagation de maladies.

Les agrumes sont
revendus aux particuliers
à l'issue des festivités



OT MENTON RIVIERA ET MERVEILLES/SP VILLE DE MENTON/SP

FÊTE DU CITRON: c'est le zeste qui compte !

Le fameux petit agrume jaune, dans les Alpes-Maritimes, cultivé à Menton depuis le ^{xv}^e siècle, sera célébré du 17 février au 3 mars 2024.

La Fête du citron attire, chaque année, jusqu'à 200 000 visiteurs. Et, comme un clin d'œil aux jeux Olympiques, le thème d'Olympie à Menton ne devrait pas vous décevoir. Vous pourrez admirer les sculptures géantes d'agrumes dans les jardins Biovès, lieu de l'inauguration de la fête, à 11h, le 17 février. Certains des décors nécessitent près de 15 t de fruits ainsi que des

milliers d'heures de travail. Profitez-en pour faire votre marché de ces produits ensoleillés au Salon de l'artisanat et offrez-vous une parenthèse apaisante au Festival des orchidées. Ces deux événements se tiennent au palais de l'Europe et sont gratuits.

La fête en coulisses

Ne manquez pas non plus les incontournables corsos, ces défilés de chars parés

d'agrumes. Ils se déroulent les dimanches après-midi pour celui des fruits d'or et les jeudis soir pour les nocturnes sur la promenade du Soleil. Les vendredis, découvrez en fin de journée les coulisses de la fête avec visite guidée des ateliers municipaux afin d'assister aux dernières finitions. Au second étage du palais de l'Europe, bénéficiez d'une vue imprenable de nuit sur l'exposition.

Presque trois siècles d'agrumes



J. MARTIN/OT MENTON RIVIERA ET MERVEILLES/SP

Les jardins du palais de Carnolès, à Menton (06), sont ouverts et ne manquent pas d'intérêt. On y trouve une collection d'agrumes qui n'a eu de cesse d'évoluer au cours des siècles. Initiée par l'arrière-petit-fils d'Honoré II, en 1725, elle renferme à ce jour des arbres fruitiers plantés dans les années 1970 grâce à l'Institut national de recherche agronomique (Inra) de Corse. Depuis 1997, le jardin est un centre d'acclimatation et de recherche. Les 137 variétés d'agrumes (oranges, citrons, pomelos...) présentes sur les 2 ha du site en font la première collection d'agrumes européenne.

Terrair



SI LE CITRON M'ÉTAIT CONTÉ

La Maison Gannac, autrefois La Maison du citron, située à Menton (06), est spécialisée dans la production d'agrumes biologiques dont le fameux citron de Menton. Créé en 1988 par le pépiniériste, agronome et paysagiste Laurent Gannac, le domaine s'étend face à la mer sous la forme d'un verger-jardin étagé en terrasses. Plus de 800 agrumes tels que le clémentinier, l'oranger doux, le yuzu ... y sont plantés dont plus de 500 citronniers de Menton d'Indication géographique protégée (IGP). Laurent et son fils Adrien, ces deux agrumiculteurs passionnés, projettent d'en installer 200 de plus d'ici 18 à 24 mois. Plus de 10 t de ces fruits sont produits chaque année au domaine. Outre la visite des vergers par des chemins parfois escarpés, les histoires du citron de Menton, de cette maison familiale, de son savoir-faire et ses projets vous seront contés. La visite se termine par un passage à l'épicerie fine du domaine. Vous pourrez y découvrir des produits issus de la transformation des fruits locaux, une pépinière de plants de nombreuses variétés d'agrumes. Une expérience à ne pas rater !

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.



1. En céramique, cet élégant diffuseur ultrasonique préserve les propriétés des huiles essentielles. Sa diffusion douce et silencieuse avec minuterie (2, 3 ou 4 h) peut se faire en continu ou en alternance, et selon 3 débits. Il est fourni avec une télécommande de contrôle.

Florame. Diffuseur Kéra (jusqu'à 30 m²), 60 € env.

2. Affichant un motif délicat de feuillage givré en face et un revers uni bleu, cette housse de couette est embellie par la brillance du satin. En coton peigné longues fibres, elle bénéficie d'une fermeture bouteille. Elle est complétée par une taie d'oreiller assortie.

Jalla. Givre, housse (200 x 200 cm), 190 € et taie, 55 € env.

3. Dotées de nouvelles fonctionnalités, ces tondeuses manœuvrent dans des couloirs de 60 cm de largeur, évitent les zones à ne pas tondre et se connectent à la météo. Certains modèles sont dotés d'une assistance par satellite pour retourner vers leur base.

Honda. Miimo, tondeuse robot de 1 500 à 3 500 € env.



4. Bilimbi est un jeu de stratégie sur le thème du potager. Choisissez vos auxiliaires de culture, accumulez fleurs, légumes, aromatiques..., remportez des bonus, distribuez des malus, etc., pour créer un jardin mandala en 30 min. De 2 à 5 joueurs, à partir de 7 ans. **Les Jardins de la Houssaye. Bilimbi, 26 € env.**

5. Pour une ambiance chaleureuse et accueillante, disposez dans votre intérieur ou sur la terrasse de jolies lanternes. Optez pour un modèle en bambou et verre (Ø 23,5 x H. 48 cm) ou pour une lanterne en verre et bois agrémentée de métal noir (l. 15 x H. 33 cm).

Jardiland. Lanternes Écloz, bambou, 32 € et bois, 22 € env.

6. Design, ce composteur de cuisine Bokashi (15 l) s'intègre dans toutes les cuisines. Son tamis avec poignée rend son nettoyage aisé. La large ouverture du bac permet un remplissage propre. La cuve est dotée d'un robinet télescopique qui facilite l'extraction du jus de compost. **Hozelock. Bokashi (disponible au 1^{er} février), 75 € env.**



Abonnez-vous à Rustica

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



52%
de réduction

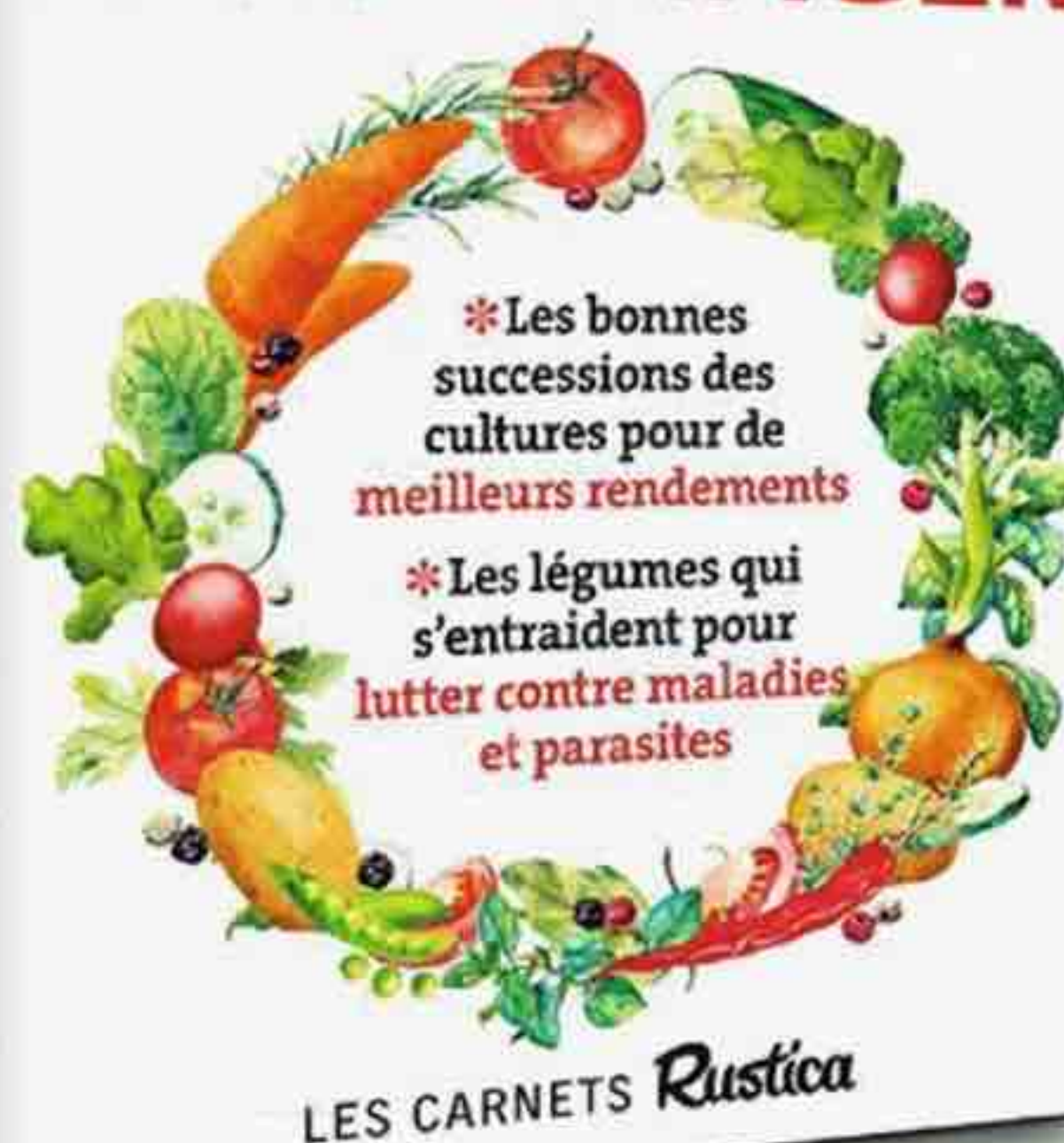
+ de 12 MOIS
de lecture **OFFERTS**

2 ans - 100 numéros

149,90 €

au lieu de 312,80 €* en kiosque

COMMENT BIEN ORGANISER SON POTAGER



BULLETIN D'ABONNEMENT

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

Rustica - Libre réponse 23102 - 60647 Chantilly Cedex

+ SIMPLE + RAPIDE

Par internet sur **abo.rustica.fr/ABORU2820**

0 806 000 465 Service gratuit
prix appel indiquez le code **PRU2820T**

Oui, je m'abonne à Rustica

- ☐ **2 ANS - 149,90 €**
au lieu de 312,80 €* en kiosque soit **52% de réduction**. Je recevrai **Rustica pendant 2 ans**
(100 numéros dont 4 numéros doubles + 28 carnets pratiques) en versions papier et numérique.

- ☐ **1 AN - 89,90 €**
au lieu de 156,40 €** en kiosque soit **42% de réduction**. Je recevrai **Rustica pendant 1 an**
(50 numéros dont 2 numéros doubles + 14 carnets pratiques) en versions papier et numérique.

JE CHOISIS MON MODE DE PAIEMENT :

- Je règle par **chèque bancaire** à l'ordre de Rustica
- Par carte bancaire / PayPal sur le site internet **abo.rustica.fr/ABORU2820**
(4x sans frais possible avec **PayPal**)

Mes coordonnées : M ☐ Mme ☐

Nom :

Prénom :

Adresse :

Code postal : Ville :

Tél. fixe : Mobile :

E - mail :

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

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

VOS AVANTAGES ABONNÉS

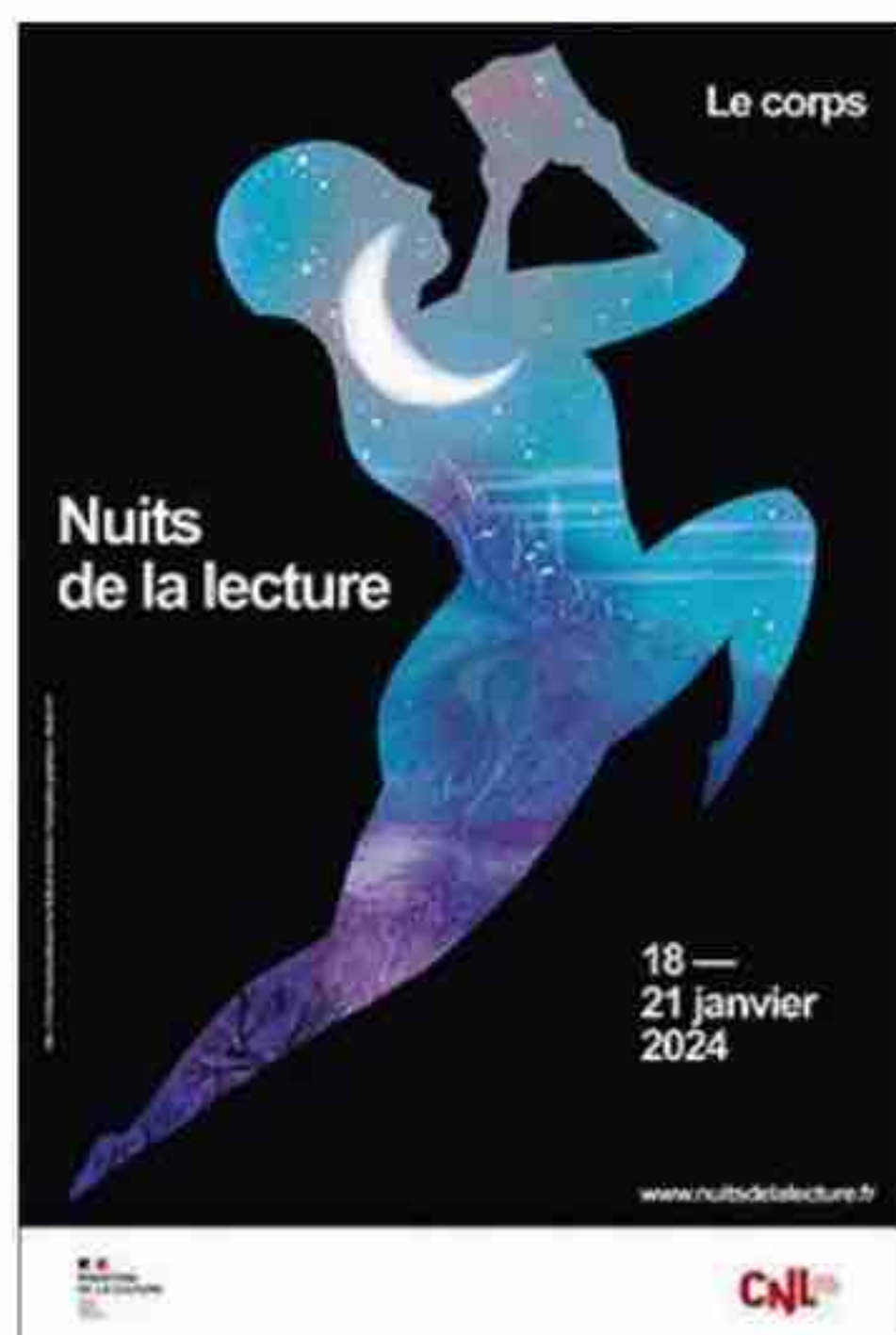
Version
numérique incluse

Accès illimité aux
anciens numéros
numériques sur 3 ans

Frais de port
offerts en France
métropolitaine

Gestion de votre
abonnement en ligne
à tout moment

Offres valables jusqu'au 30/06/2024 pour les nouveaux abonnés en France-métropolitaine. *312,80 € = prix de vente en kiosque pour 2 ans de Rustica. **156,40 € = prix de vente en kiosque pour 1 an de Rustica. Conformément aux dispositions légales et réglementaires en matière de données personnelles, les informations recueillies sur ce formulaire sont enregistrées dans un fichier informatisé par RUSTICA pour la mise en place et le suivi de l'abonnement souscrit ainsi que pour l'envoi des courriers ou e-mails de réabonnement. Elles sont destinées à être utilisées par RUSTICA et les prestataires techniques de RUSTICA afin de permettre la bonne réception du magazine et d'assurer le service client. Ces données peuvent être transmises à des tiers pour de la prospection commerciale par voie postale. Vous pouvez exercer votre droit d'accès aux données vous concernant et les faire rectifier en adressant un courrier à RUSTICA - Service Abonnements - B200 - 60643 Chantilly cedex. L'ensemble des informations relatives au traitement des données personnelles que nous effectuons se trouve dans notre Charte pour la Protection des Données Personnelles accessible sur le site www.rustica.fr/chartepdp



Partout en France.

Partout en France

Les Nuits de la lecture, organisées par le Centre national du livre (CNL) pour la troisième année consécutive, reviennent **du 18 au 21 janvier**. Pour l'occasion, bibliothèques et librairies resteront ouvertes une partie de la nuit. Le public est invité à participer à des milliers d'événements autour du thème du corps, en écho aux jeux Olympiques. Programme sur : www.nuitsdelalecture.fr

Évreux (27)

Le 29^e Salon d'aviculture, à l'initiative de la Société d'aviculture de l'Eure (SAE), se déroule, **les 20 et 21 janvier**, à la Halle des expositions. Et, ne manquez pas les championnats de France de pigeons, de poules et de lapins. Programme et informations : scaf-aviculture.com

Uzès (30)

Le Week-end de la truffe qui a lieu, **du 19 au 21 janvier**, réunit plusieurs événements festifs, comme la soirée vigneronne du Duché d'Uzès ou la nuit de la Truffe, organisés par des chefs étoilés du Gard ainsi que la Journée de la truffe pendant laquelle se tiendront un marché et des ateliers dédiés à l'or noir de la région. www.vins-truffes-terroirs-uzes.com

Lyon (69)

Le Salon de l'eau et du bien-être, ou les Thermalies, se tiennent **du 19 au 21 janvier**, à la Cité internationale de Lyon. Quelque 150 exposants sont présents afin de vous prodiguer des conseils

personnalisés. Sur place, vous aurez la possibilité de réserver des cures ou des soins et pourrez également participer à des ateliers, mais aussi à des conférences et animations. Ouvert de 10 h à 18 h. Tarif : 5 €. Rens. : www.thermalies.com

Paris (75)

Le jardinier Gilles Quennevat anime, **le 22 janvier**, une conférence sur le thème des variétés de rosiers adaptées au changement climatique à l'Association des auditeurs des cours du Luxembourg (AACL). Tarif: 25 €, les 5 cours. À partir de 14 h 30. Informations : www.aacl.fr

Niort (79)

La Société des aviculteurs des Deux-Sèvres vous propose, **les 20 et 21 janvier**, une exposition avicole ainsi que le championnat de France de pigeons ibériques. Renseignements : ffv-volaille.fr

Nogent-sur-Marne (94)

L'exposition collective Météo des forêts a lieu **jusqu'au 7 avril** à la maison d'Art Bernard-Anthonioz (Maba). Elle vous invite à découvrir les effets des aléas climatiques sur la forêt et son écosystème. Ouvert de 13 h à 18 h en semaine et de 12 h à 18 h le week-end. Entrée libre. Informations : www.fondationdesartistes.fr



Barjols (83)

La 674^e édition de la Grande Fête provençale de saint Marcel, qui a lieu **les 20 et 21 janvier**, s'annonce comme un grand moment de folklore traditionnel. Cortège des gardians et des bouviers, départ des soldats au son des fifres et des tambours, bénédiction du bœuf devant saint Marcel, la danse des Tripettes, farandoles et feu de joie sont au programme de cet événement qui s'achève le dimanche par une grande célébration. Entrée libre. Renseignements : www.la-provence-verte.net



Niort (79).

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

SERRES TUNNELS
SERRES EN VERRE
ABRIS de STOCKAGE
Crysland
Tous nos tubes sont en acier galvanisé, les bâches 200 micron, traité UV
Documentation sur demande, vous découvrirez d'autres modèles et d'autres tailles de serres
02.98.59.72.87
Serre Crysland
ZA Lanvillou 29370 CORAY
www.serre-de-jardin-crysland.com

Arrosage goutte à goutte individuel



Médaille d'Or
Concours Lépine

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



IRISO
www.iriso.fr

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
Boutique en ligne : www.jardivigne.com

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, pontes, reprise, nasses, cordages
LARRIERE FRERES Fabricant
414 rue Dauphine. Zone du Partage
33127 ST JEAN D'ILLAC
Tél. 05 56 52 59 00
www.lARRIEREfreres-filets.fr
Vente en ligne - Catalogue gratuit sur demande

OLIGER
Un investissement pour la vie.

NOUVEAU
POÊLES À GRANULÉS SANS ÉLECTRICITÉ



Il suffit de remplir le réservoir de granulés pour assurer le feu de 6 à 15 H

Un choix de 30 modèles dans 20 coloris différents à partir de 3 248 € H.T.

Documentation : OLIGER 40, rue du stade 57820 SAINT LOUIS
Par téléphone : 03 87 07 96 96 - par e-mail info@oliger.net - par Internet oliger.com

Komat
Serre de jardin




Serres tunnels
Serre en verre et polycarbonate
Accessoires de serre- Volières
CATALOGUES GRATUITS
38 av. F. Mitterrand - RU - BP 10015
59494 PETITE FORET
Tél : 03 27 42 96 95 -
mail : contact@komat.fr
www.komat.fr

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

Dans le Cantal producteur fromages
Cantal Fermier AOC/ Le Montagnard
Liste et tarifs sur demande à l'adresse
mail : www.lafermedescochonsdor.com
ou 04 71 62 27 50

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. Recherche couple de
gardien en CDI. Jardinage-Bricolage-
Ménage-Cuisine. Véhicule obligatoire.

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 DIEUDONNÉ : 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 !



Karin Maucotel



Hubert Fontaine



Éric Costan



La consoude, on ne saurait s'en passer !

Consoude associée aux plantations

"J'ai planté des lauriers-tins et des cotonéasters dans une plate-bande de consoudes, rien ne reprend. Pourquoi ?"
Françoise B. (courriel)

Au potager, dans les massifs, au verger..., la consoude est une plante vivace aux mille vertus. On tire avantage de ses feuilles, qui sont utilisées en paillage au pied des plantes et des arbustes, dans le compost ou pour réaliser des purins. Elle enrichit le sol et stimule la plupart des végétaux. Elle peut également être installée pour accompagner une plantation d'arbres. Néanmoins, elle est dotée d'un puissant système racinaire qui pénètre profondément dans le sol, ce qui peut gêner la reprise des jeunes plantations ou des boutures. Pour ne pas risquer

la concurrence, arrachez-la sur 50 cm² autour des végétaux. En revanche, sa cohabitation avec les arbres fruitiers est très bénéfique car ses puissantes racines décompactent le sol en profondeur et ses fleurs attirent les insectes auxiliaires et les pollinisateurs. **HF**

Figues non mûries

"Mon figuier a fructifié au bout de quatre ans. Les figues ont grossi, mais ne mûrissent pas. Pourquoi ?"
Béatrice R., Vaucresson (92)

Si les figuiers résistent à la chaleur, ils apprécient d'être bien arrosés en été. Votre arbre, dont les racines sont insuffisamment développées en profondeur, a pu manquer d'eau, c'est courant sur un jeune sujet. Plus tard, les figues mûriront normalement. Dans l'avenir, paillez son pied avec des tontes de gazon, mélangées à du bois raméal fragmenté ou de la paille. Sachez qu'il existe des variétés de figuier unifères, qui fructifient sur le bois de l'année et donnent une récolte tardive, en automne et des variétés bifères, plus adaptées aux régions douces. Les figues sont formées tardivement en automne, passent l'hiver, puis mûrissent au printemps. Une seconde récolte a lieu en automne. Avec les hivers de plus en plus doux, il est possible de cultiver cet arbre fruitier plus au nord. Attention, les fruits des figuiers sauvages ne mûrissent que dans le sud de la France ! **HF**

Chrysanthèmes en hiver

"Mes chrysanthèmes peuvent-ils se conserver après la Toussaint ?"
Guy J., Templeuve-en-Pevèle (59)

Oui, c'est possible, toutefois il est impératif de rentrer vos chrysanthèmes avant les premières gelées, qui leur seraient fatales. Coupez les fleurs fanées et abritez vos plantes dans un endroit clair, frais, à 5 °C et arrosez-les peu. Il vous suffira de les repoter dès le printemps. Il est également possible d'installer vos potées directement au jardin, sans

oublier que, l'hiver prochain, une protection sera nécessaire afin de préserver les plantes des températures négatives. Il faudra les couvrir d'un voile et étaler à leur pied un paillis de feuilles mortes, en région froide. Sachez que les chrysanthèmes commercialisés à la Toussaint ont été taillés afin d'adopter une forme en boule ainsi qu'une floraison idéale. En cultivant ces végétaux sans les contraindre, ils vont pousser davantage et librement et fleuriront donc en abondance. **KM**

Coings véreux

“Alors que j’ai cueilli des coings arrivés à maturité, ils sont tous véreux. Pourriez-vous m’indiquer quel est le coupable?”

Christelle G., Saint-Alban-les-Eaux (42)

Vos arbres ont apparemment subi une attaque du carpocapse, un insecte ravageur du cognassier, du poirier et du pommier. Ce papillon de nuit, de 2 cm de longueur, se reconnaît à ses ailes grises, avec une tache brune à leur extrémité. On peut l’apercevoir dès avril, dans le sud de la France, à la tombée de la nuit. Il pond ses œufs sur les branches ou les feuilles, puis ils éclosent et les larves pénètrent le fruit par le pédoncule. Il peut y avoir deux générations dans l’année. Pour capturer les larves avant leur nymphose, placez des bandes de carton ondulé en bas des troncs. Vous trouverez aussi en jardinerie des pièges à phéromones, dont quelques capsules suffisent pour attirer les papillons mâles durant toute une saison. En outre, ils permettent de compter le nombre des lépidoptères et donc d’estimer leur population. En général, la proportion de fruits attaqués reste acceptable, sauf si vous avez laissé proliférer les carpocapses au fil des années sans poser de pièges. Pour revenir à une population de ravageurs équilibrée, favorisez et surtout fidélisez leurs prédateurs, les oiseaux et les chauves-souris. **ÉC**



PHOTO LECTEUR



“Qui a dévoré mes tomates ? Que faire pour l’année prochaine ?” **Bertrand R., Saint-Gildas-de-Rhuys (56)**

Les merles sont les responsables. Les effaroucheurs ne fonctionnent pas, seuls les filets sont efficaces, mais ils abîment les pousses et rendent la récolte désagréable. Et ce sont des pièges fatals pour les oiseaux. Le plus efficace : nouez autour de vos grappes rougissantes de larges bandes de filet à maille fine pour en faire des poches. Enfin, disposez des points d’eau pour étancher la soif des merles. **ÉC**

“Quelles sont ces courges ? Sont-elles comestibles ?”

Michel S., Préfailles (44)

Il est impossible de reconnaître une courge à son seul aspect. Certaines sont des variétés fixées, d’autres sont des hybrides. Il pourrait s’agir de ‘Pomme d’or’, mais une autre courge pourrait avoir la même apparence et pas les mêmes qualités gustatives, de consistance ou bien de conservation. Certains fruits restent petits et ne correspondent pas au standard. Pour la toxicité, il suffit de goûter la courge crue : les non-comestibles ont un goût amer. **ÉC**



PHOTO LECTEUR

**La photo
des
lecteurs**



PHOTO LECTEUR

Hérité il y a 20 ans de Maryvonne P., de Valambray (14), ce cactus de Noël reçoit l’eau des légumes et est enrichi au marc de café.

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

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

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

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

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

POUR TOUT TROUVER...

RENDEZ-VOUS
AVEC L'EXCELLENCE

Pépinières Ripaud, 3, route de Mouilleron-en-Pareds, 85390 Cheffois. Tél. : 02 51 52 64 17 ou www.ripaudpepinieres.com

À FAIRE AU JARDIN
CETTE SEMAINE

Laitues 'Blonde de Paris', 'Reine de mai', 'Red Salad Bowl', choux 'Marché de Copenhague', 'De Pontoise 3', 'Gros des Vertus' :

Les Graines Bocquet, 255, rue de la Mairie, 59283 Moncheaux. Tél. : 03 27 80 11 36

ou www.graines-bocquet.fr

Choux 'Précoce de Louviers', 'Vorbote', 'Marché de Copenhague', 'Pointu de Châteaurenard' :

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

Courriel : accueil@fermedesaintemarthe.com ou www.fermedesaintemarthe.com

Choux 'Butterkohl', 'Gros des Vertus', 'Vorbote' :

Graines Hubert, 5, rue de l'Église, 67340 Lichtenberg.

Tél. : 03 88 89 96 61

ou www.graines-hubert.com

Laitues 'Blonde de Paris', 'De pierre bénite', 'Saint-Antoine', 'Red Salad Bowl' :

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

ou www.labonnegraine.com

Sauge Rocking 'Deep Purple' :

Les Arômes du grès, 3 100, route de Roquemaure, 84100 Orange.

Tél. : 06 89 86 07 80 ou

<https://les-aromes-du-gres.com>

Coclicoh, 53, rue André-Mercier, 62156 Vis-en-Artois.

Tél. : 09 51 17 46 40. Courriel :

contact.coclicoh@gmail.com

ou www.coclicoh.com

Fothergilla 'Blue Shadow' :

Le Châtel des vivaces, 18, rue du Portail, 45300 Givraines.

Tél. : 02 38 34 20 97 ou

www.le-chatel-des-vivaces.com

Racyné, tél. : 03 21 73 05 90.

Courriel : contact@racyne.fr

ou www.racyne.fr

DEMAIN AU JARDIN

Rosier centifolia, 'Roseraie de l'Haÿ', 'Château du Rivau' :

Les roses anciennes André Ève,

vente à distance et retrait

au domaine du château de

Chamerolles-Galleerand, 301,

route de Courcy, 45170 Chilleux-

aux-Bois. Tél. : 02 38 30 01 30

ou www.roses-andre-eve.com

Rosier 'De Damas 4 saisons' :

Roseraie Ducher, 65, route de

Combe-Boiron, Saint-Maurice-

sur-Dargoire, 69440 Chabanière.

Tél. : 04 77 75 31 70

ou www.roseraie-ducher.com

Rosier 'Charles de Gaulle' :

Meilland-Richardier, 38790

Diémoz. Tél. : 04 78 34 46 52

ou www.meillandrichardier.com

Rosier 'Anastasia' :

Pépinières Dima, route de

Brognon, 21310 Beire-le-Châtel.

Tél. : 03 80 23 27 49

ou www.pepinieres-dima.com

Rosier 'The Pilgrim' :

Pépinière Francia Thauvin,

Jourdan & Ève rosiers, 345, rue

des Pépinières, 45590 Saint-Cyr-

en-Val. Tél. : 02 38 63 85 23

ou www.rosier-pepiniere.com

Rosier 'De Provens' :

Roses Guillot, 26, Carrière-Dorée,

59310 Orchies. Tél. : 03 20 59 49 80

ou www.roses-guillot.com

INTERVIEW

La Table du gourmet, 5, rue

de la 1^{re}-Armée, 68340 Riquewihr.

Tél. : 03 89 49 09 09.

Courriel : table@jlbrendel.com

ou <https://jlbrendel.com/fr>

EN CUISINE

Olives 'Lucques' :

Coopérative oléicole L'Oulibo,

hameau de Cabezac, 11120

Bize-Minervois. Tél. : 04 68 41 88 84

ou www.loulibo.com

Huile d'olive du Languedoc :

Mas d'Antonin, 22, rue

Alfred-Delpy, 11120 Argeliers.

Tél. : 06 14 28 11 42

ou www.le-mas-d-antonin.com

Poivre de Penja IGP :

Terre exotique, 60, quai

de la Loire, 37210 Rochecorbon.

Tél. : 02 47 85 55 00

ou www.terreexotique.fr

Chapelou :

Fromagerie Gardon, Le Bourg,

15500 La Chapelle-Laurent.

Tél. : 04 71 73 12 03

ou www.fromageriegardon.fr

VIE PRATIQUE

À bicyclette Paulette,

tél. : 07 74 52 94 42

ou www.abicyclettepaulette.fr

Célérier, 290, rue des

Plantagenêts, 85600 Montaigu.

Tél. : 02 85 75 96 28

ou www.celerifere.com

Ozo Aix-Marseille (et aussi

Toulouse, Bordeaux, etc.), ZA les

Jalassières, 10, rue Cornaline,

13510 Éguilles. Tél. : 04 42 52 17 87

ou www.ozo-electric.com

Wizzas. Courriel :

contact@wizzas.com

ou <https://wizzas.com>

BIEN-ÊTRE

CBD By Boiron :

En pharmacie.

TERROIR

Fête du citron,

www.fete-du-citron.com

Palais de Carnolès, 3, avenue

de la Madone, 06500 Menton.

Tél. : 04 89 81 52 70

ou www.menton.fr

Domaine de Gannac,

2970, route de Super-Garavan,

06500 Menton.

Tél. : 07 49 58 76 43

ou www.maisongannac.com

Le domaine ouvre ses portes

toute l'année du mardi

au samedi de 10 h à 12 h et de 14 h

à 17 h. Les visites guidées ont lieu

ces mêmes jours de 9 h à 13 h.

C'EST NOUVEAU

Diffuseur Kéra :

Florame, tél. : 04 90 92 54 50

ou florame.com

Housse de couette Givre :

Jalla, www.jalla.com

Tondeuse Miimo :

Honda, parc d'activité

de Paris-Est, allée du 1^{er}-Mai,

BP 46, Croissy-Beaubourg,

77312 Marne-la-Vallée Cedex 2.

Tél. : 01 60 37 32 56

ou www.honda-fr.com

Jeu Bilimbi :

Les Jardins de la Houssaye,

La Houssaye, 49410 Saint-Laurent-

du-Mottay. Tél. : 06 86 72 35 81

ou lesjardinsdelahoussaye.fr

Lanternes Écloz :

Jardiland, tél. : 09 74 59 59 74

ou www.jardiland.com

Composteur de cuisine

Bokashi :

Hozelock, www.hozelock.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 9 h à 18 h.

Écrivez - nous à l'adresse suivante :

abonnements@rustica.fr

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

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

Vincent Montagne.

Directrice générale : Caroline Thomas.

Directeur des rédactions :

Alain Delavie.

Rédactrice en chef : Corinne Beaudouin.

Directrice artistique : Aurore Nguyen.

Rédactrice en chef adjointe jardin :

Karin Maucotel.

Rédacteur en chef adjoint univers

jardin inspiration, art de vivre :

Pierre Nessmann.

Cheffe de service maison :

Nathalie Collin.

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

Rédactrice bimédia :

Patricia Kadjevic.

Rédacteurs-graphistes :

Aline Bahuchet (1^{re}), Marc Béguin,

Gérard Bahuchet.

Secrétaire générale de la rédaction :

Véronique Gonzalez.

Secrétaires de rédaction :

Claude Bourdel (1^{re}), Florence Blondel (2^e)

et Camille Schuster.

Cheffe du Pôle image :

Karine Israël.

Iconographes :

Rougui Barry-Oger, Maria Varnier.

Photographe : Frédéric Marre.

Assistante de la rédaction :

Muneerah Shamsudine,

tél. : 01 53 26 32 82.

Publicité et contenus :

Cambium Média Solutions,

www.cambium-media.com/solutions

Directrice commerciale B2B :

Laurence Gaboury,

l.gaboury@cambium-media.com

Directeur de publicité :

Thierry Vimal de Flechac,

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 janvier 2024.

Vente au numéro MLP.

Commission paritaire : n° 0229 K 82753.

ISSN 2

Rustica N° 2821 DU 19 AU 25 JANVIER 2024

LA SEMAINE PROCHAINE

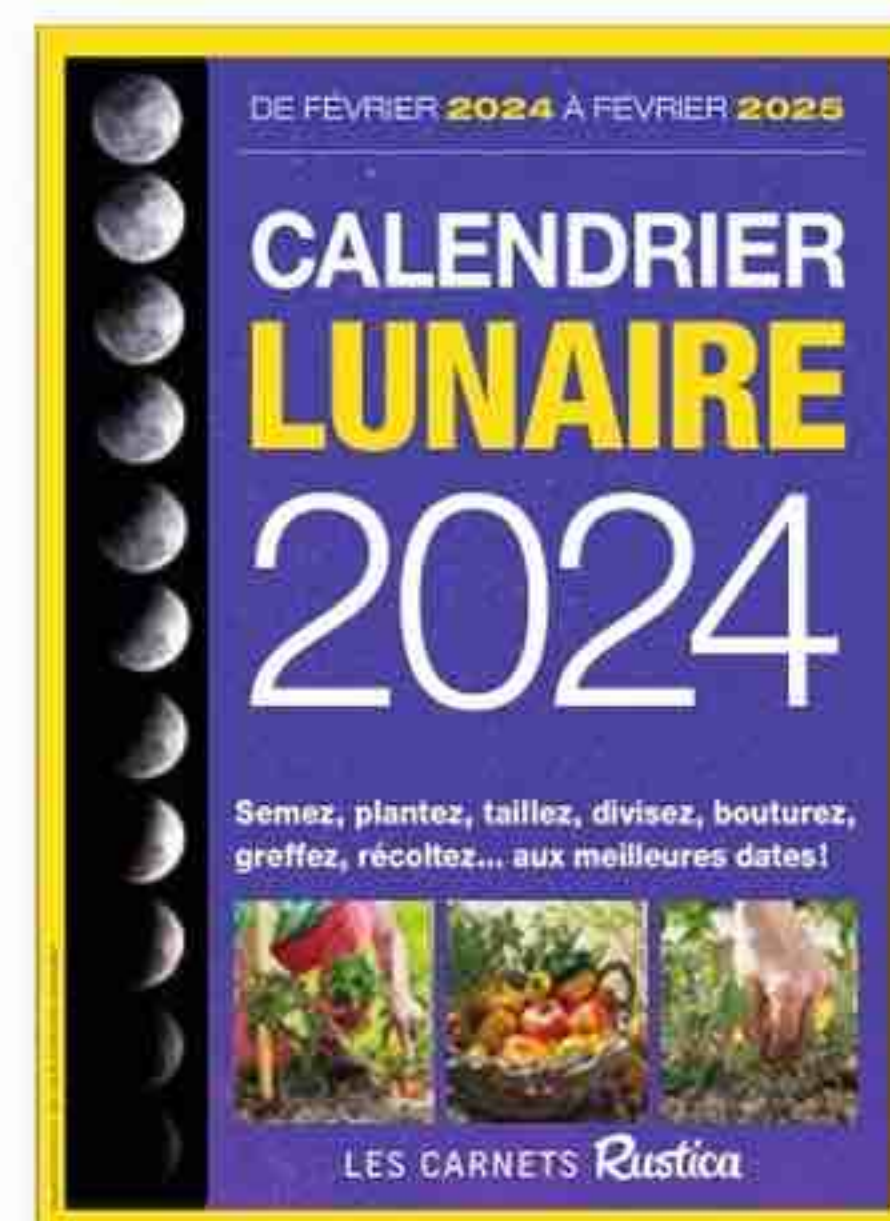


É. BRENCHE/RUSTICA/JARDINS FRUITIERS DE LAQUEUENEX

Dossier

PRIORITÉ À LA TAILLE !

Nous entrons dans la meilleure période pour tailler la plupart des végétaux, **des grimpantes aux arbustes et arbres fruitiers**. Le moment est parfait **car ils ne sont pas encore entrés en végétation**, mais ne vont plus tarder. Alors à vos sécateurs !



**SPÉCIAL LUNE
+ MAXI POSTER**
Jardinez avec la lune
aux meilleures dates

MA SEMAINE AU JARDIN

POTAGER # Je sème du céleri-rave et des laitues de printemps
J'apporte du compost dans un sol argileux # **FLEURS**
J'installe des primevères doubles # **ARBRES** # Je taille
un buddléia # **FLEURS** # Je plante un pommier en motte

Rustica

Classez et protégez vos numéros

Votre lot de
2 reliures pour **22,40€**



Chaque reliure peut contenir
26 numéros de **Rustica**



Bon de commande

À renvoyer sous enveloppe **NON AFFRANCHIE** avec votre règlement à :
RUSTICA libre réponse 23102 - 60 647 CHANTILLY CEDEX

☒ **Oui, je souhaite recevoir le lot de 2 reliures Rustica
au prix de 22,40 €.** (Frais de port compris)

Je choisis mon règlement :

☐ Chèque bancaire à l'ordre de **Rustica** ou par carte bancaire / Paypal sur
aboutiquejardinmaison.fr/reliures

Je complète mes coordonnées : ☐ M ☐ Mme

Nom : Prénom :

Adresse :

Code postal : Ville :

Tél. fixe :

Mobile :

Pour être informé de vos prochaines publications, je vous indique mon Email :

- ☐ Je souhaite recevoir les newsletters du site Rustica.fr et les meilleures offres du moment.
☐ Je souhaite recevoir les newsletters et les bons plans des partenaires de Rustica

Livraison des reliures dans un délai de 6 semaines environ dans la limite des stocks disponibles. Offre valable 1 mois en France métropolitaine *22,40€ = prix de vente du lot de 2 reliures Rustica. Conformément aux dispositions légales et réglementaires en matière de données personnelles, les informations recueillies sur ce formulaire sont enregistrées dans un fichier informatisé par RUSTICA pour la mise en place et le suivi de l'abonnement souscrit ainsi que pour l'envoi des courriers ou e-mails de réabonnement. Elles sont destinées à être utilisées par RUSTICA et les prestataires techniques de RUSTICA afin de permettre la bonne réception du magazine et d'assurer le service client. Ces données peuvent être transmises à des tiers pour de la prospection commerciale. 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/charte

Pour commander vos reliures :

@ Par internet sur aboutiquejardinmaison.fr/reliures

✉ Par courrier, complétez et renvoyez le bon de commande ci-contre



SINGE		PLANTE À RACINE PIVOTANTE CHARNUÉ		DEVISE NIPPONE		IL SE JETTE DANS LA MER DE KARA		NE RÉVÈLENT PAS		LANGUE		IL CIRCULE EN VILLE		SA SOUPE EST UN METS NATIONAL AU PAYS DE GALLES
DANS LE GASPACHO		DOMPTE		CARILLON- NANT		AVEC INTENSITÉ		ON LUI FAIT LA LEÇON		ILS VIENNENT AVEC LES AUTRES (LES)		PERSONNE CONSACRÉE		
						RÉDIGE								
TROU D'AIR							PLANTE À FLEURS BLEUES					PRÉFIXE		
MATIÈRE TEXTILE							DIEU RAYONNANT					SUSCEPTIBLES DE FAIRE ROUGIR		
					ON LE FAIT POUSSER DANS DES LIEUX BAIGNÉS D'EAU								SES POINTES SERVENT À PRÉPARER UN DÉLICIEUX VELOUTÉ	
INGRÉDIENT DU BORTCH					PETIT LIEN					BRILLANTE ÉTOILE				
NOTE										IRLANDE DU POÈTE				
		CINÉASTE FRANÇAIS					PÈRE D'ASCAGNE					PRONOM RÉFLÉCHI		
		ACTIONS DE PERCHISTE					CLUB DE FOOT DE LIGUE 1							
VILLE DU PÉROU	DIVISION DU YEN				TRAVAUX SCOLAIRES			MOUILLA ABONDAMMENT						
	DANS LA GARBURE				QUI N'EST PAS STRESSÉ			JEUNE ENTÊTÉ						
			TECHNÉTIUM			POSSESSIF			BOURG BOURGUI- GNON			GRUGÉ		
			DISPOSÉ			AU GOÛT DU JOUR			APPEL			IL SE MÊLE AUX JAUNES D'ŒUFS DANS LE TOURIN		
EXPRIME LE DOUTE				ON L'EMPLOIE POUR FAIRE UNE GRATINÉE						ARGON				PRÉPOSITION
SON VELOUTÉ EST ORANGE				TERRE DES RÉTAIS						DANS LA GAMME				
							SE DIT QUAND ON EST SURPRIS			REND IMMOBILE				
CITÉ LIMOUSINE						TELLES DES SURFACES QUI NE SONT PAS UNIES								

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

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

difficile

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

DEVINETTE

HOUX COMMUN

Quel sujet peut porter des fruits appréciés des oiseaux ?

- Houx mâle
- Houx femelle
- Les deux

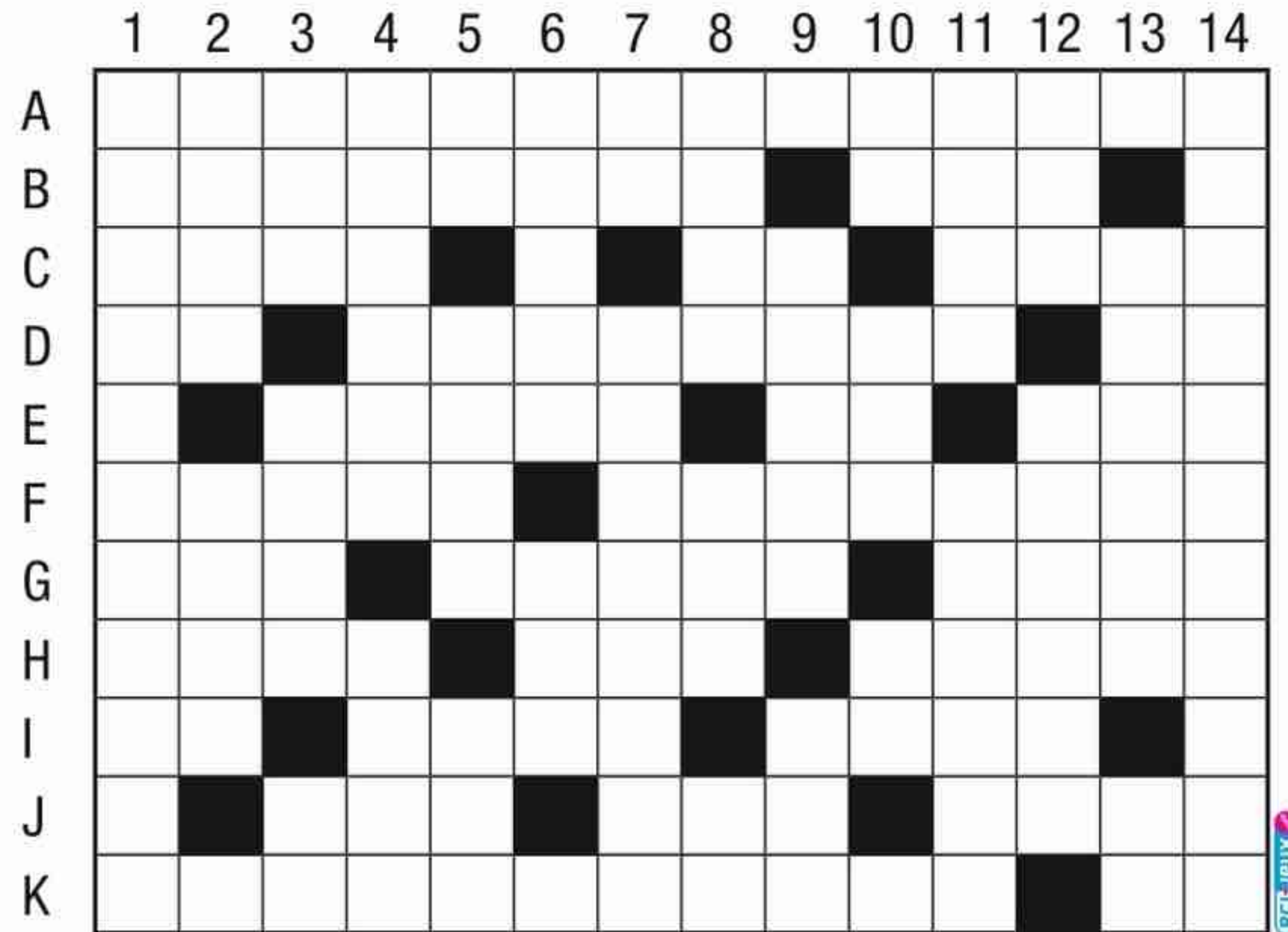


Réponse : houx femelle.

MOTS CROISÉS

Horizontalement: A. Récolterions les épis mûrs. B. Fleur ornementale d'origine exotique. Acte délictueux. C. Elle protège l'oreiller. Symbole du francium. Non réalisé. D. Anonyme. Issue très favorable. Clé du passé. E. Corpuscule reproducteur de végétal. Laisse le choix. Conseiller d'éducation. F. Cavalier allemand. Il arrose des terres en feu. G. Règle à suivre. Composée annuelle à fleurs jaunes. On y produit du thé à Darjeeling. H. Langue du Brésil. Le bœuf avant la charrue. Alliage de cuivre et de nickel. I. Ancien. Morceau de viande. Colline de sable. J. Ferme de Provence. Menue monnaie. Allonge pour le boucher. K. Encore appelée cymbalaire. Conventions collectives.

Verticalement: 1. Il facilite le travail du jardinier. 2. Ville d'Algérie. Arbrisseau vert à boules rouges. 3. À cet endroit. Sous-vêtement. À moitié. 4. Guide de haute montagne. Pays qui revient souvent sur le tapis. 5. Tellement. Esprits gnostiques. Culotté. 6. Senteur dans les bois. Trop long pour le court. 7. A vu le jour. Apaisé. 8. Navires de jadis. Arme de service. Matière pour des boutons floraux. 9. Rivière de Géorgie. Laurel et Hardy. 10. Rad symbolisé. Fit un malheur. Mis en action. 11. Comme l'air marin. Elle prend facilement la mouche. 12. Cri de corrida. Fournisseuses de sucre. 13. Avide de richesse et d'argent. Bien connu. 14. Elles forment un nuage dévastateur pour l'agriculture.



PHOTOS-MYSTÈRES

FROMAGES À PÂTES MOLLES À CROÛTE LAVÉE



☐ Munster

☐ Maroilles

☐ Livarot

☐ Langres

Réponses : 1-Livarot, 2-Munster, 3-Langres, 4-Maroilles.

COMBINAISONS GAGNANTES

À LA CONFLUENCE

Reliez ces cours d'eau à leur commune de jonction.



- | | |
|------------------------------|--|
| 1. La Dordogne et la Vézère | A. Conflans-S ^{te} -Honorine (78) |
| 2. L'Ille et la Vilaine | B. Candes-Saint-Martin (37) |
| 3. L'Isère et le Vieux-Rhône | C. Aiguillon (47) |
| 4. La Loire et la Vienne | D. La Roche-de-Glun (26) |
| 5. La Moselle et la Seille | E. Limeuil (24) |
| 6. La Seine et l'Oise | F. Metz (57) |
| 7. Le Lot et la Garonne | G. Rennes (35) |

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

LES SOLUTIONS DU NUMÉRO 2819

les mots fléchés



les mots croisés



sudoku

moyen

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

difficile

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

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 janvier 2024.
CGV disponibles sur notre site. Photos : ©Shutterstock, ©Viva Croises

Réervations et informations

Tel : 01 75 77 87 48 | contact@voyages-exception.fr
voyages-exception.fr/brochures (code RTDAN) | ou dans votre agence de voyage

WWW.VOYAGES-EXCEPTION.FR

