

À FAIRE
 CETTE SEMAINE

- * Prélever les greffons sur poiriers et pommiers
- * Bouturer les cassissiers
- * Faire une bordure tressée en saule osier
- * Recycler les déchets verts

Rustica

Rustica

Le magazine n°1 du jardinage au naturel

À PLANTER SANS TARDER

20 ARBUSTES pour fleurir le jardin en hiver

- * Des fleurs de décembre à février
- * Azara, buddléia officinal, camélia, cerisier du Japon, chèvrefeuille, hamamélis, mimosa, viorne, etc.

RECETTES

Les agrumes, stars des repas de fêtes

+ 16 PAGES
LA TABLE DES
MATIÈRES 2024

Table des matières
Rustica 2024



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

COMPOSITIONS



Des mises en scène colorées pour la maison



TOURISME

Votre programme de fêtes et festivals des lumières

Du 13 au 26 décembre 2024 CPPAP
L 11850 - 2868/2869 - F: 2,90 €
NUMÉRO DOUBLE

Indispensable !

Rustica HORS-SÉRIE CALENDRIER 2025 DES TRAVAUX AU JARDIN

N°37 Hors-série

+ de 500 gestes de jardinage à faire au fil des saisons

BEL/730€ - GRAN/790€ - SUISSE/1150CHF - PORTUGAL/1150€ - ITALIE/ESPAGNE/790€ - TUNISIE/1150D扶桑 - MAROC/1150D扶桑 - CANADA/1250\$CAN

L 12804 - 37 H - F: 6,90 € - RD

VOTRE PROGRAMME POUR UNE ANNÉE JARDINIÈRE de la préparation du sol en passant par les semis, les plantations et les soins jusqu'aux récoltes

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



Ou scannez ce QR code





F. MARIE/RUSTICA

ÉDITO

Cette semaine, *Rustica* vous propose trois sujets pour une fin d'année très fleurie. En premier, avec une sélection d'arbustes fleuris en hiver qui vous permet de choisir les meilleurs sujets selon l'exposition de votre jardin et la rudesse du climat qui y règne. En parcourant les pépinières et les jardineries en ce moment, vous pouvez les trouver facilement et profiter aussitôt de leur floraison. Mais il n'y a pas que le jardin qui peut être fleuri en cette période hivernale. Faites-vous plaisir dans la maison avec les valeurs sûres suggérées, à cultiver seules, mais en leur donnant une touche déco supplémentaire, ou dans des compositions. Et pour clore ce festival fleuri et vous faire rêver encore plus, nous vous dévoilons les somptueuses créations florales présentées il y a quelques semaines au domaine de Chaumont-sur-Loire (Loir-et-Cher), haut lieu de l'art floral. **Alain Delavie**



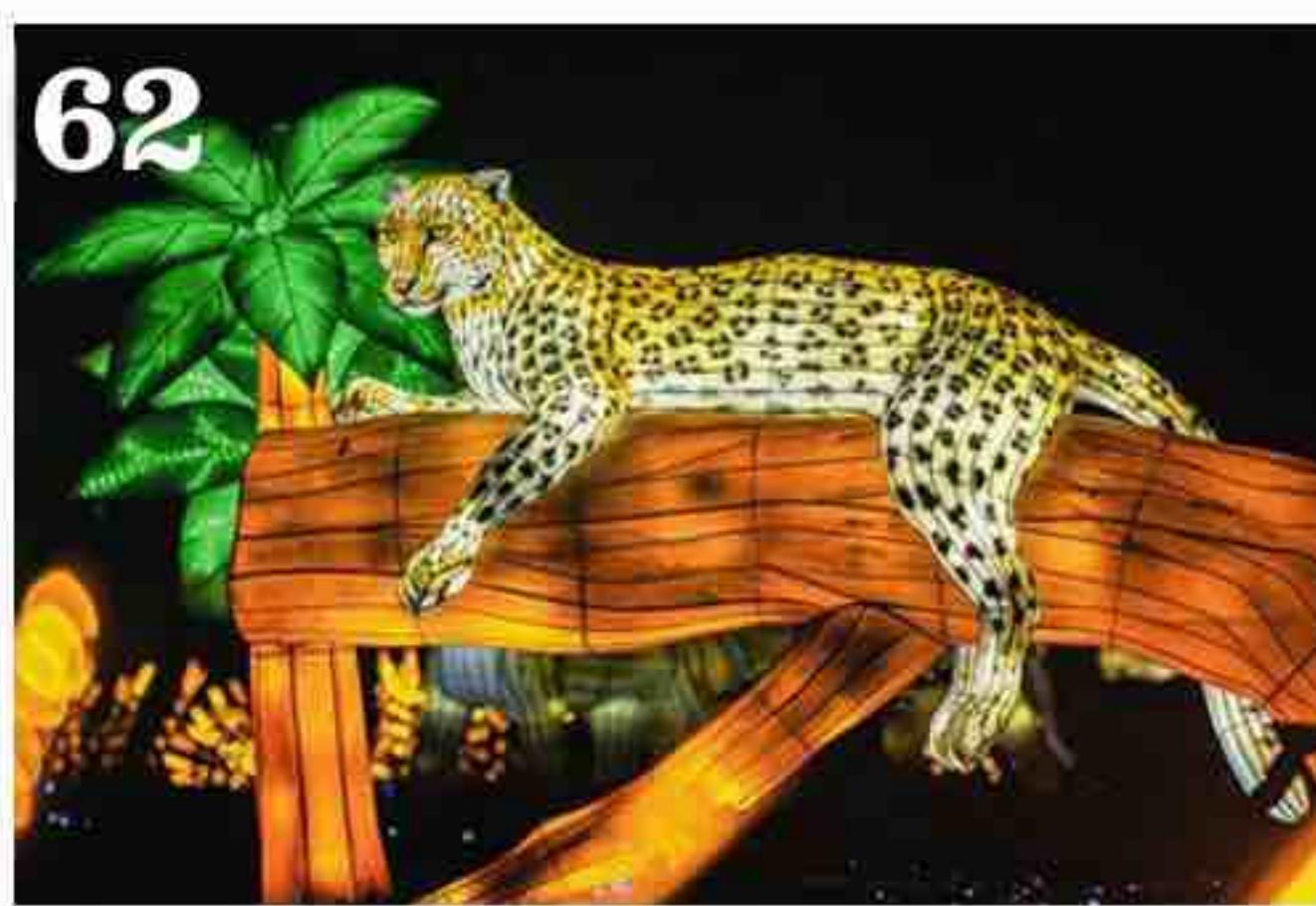
E. BRENOCKE/RUSTICA / PÉPINIÈRE CUZENIC



A. KUBASZ/PHOTOPHOTO



MARIELLE/PHOTOCUISINE



WON-SAE/L'ESPRESSO/SB

SOMMAIRE

4 ACTUALITÉS

8 AGENDA

9 À FAIRE AU JARDIN CETTE SEMAINE

Potager • Je hache en place les résidus de culture • Je récolte le canna comestible • **Fruits** • Je cueille les nèfles aux premiers gels • **Fleurs** • Je bouture le cassissier

17 DOSSIER: des fleurs au milieu de l'hiver

- Les arbustes fleuris et résistants
- Ceux qui parfument l'hiver • Ceux qui sont colorés jusqu'au printemps

24 DOSSIER POTÉES

- Compositions d'hiver et variées
- Cache-pots originaux

28 RDV AVEC L'EXCELLENCE

Art floral à Chaumont-sur-Loire (41)

31 TABLE DES MATIÈRES 2024

48 EN CUISINE

- Le safran de Paris
- Vos menus de la semaine
- 7 recettes de saison

52 CUISINE DE FÊTE

59 BIEN-ÊTRE

60 ANIMAUX

61 VIE PRATIQUE

62 TERROIR

66 ACTUS LIVRES

70 COURRIER DES LECTEURS

72 CARNET D'ADRESSES

74 JEUX



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

ABONNEZ-VOUS VITE! RENDEZ-VOUS p.47

Photos couverture : Elke Borkowski/GAP Photos (osmanthe de Delavay 'Pearly Gates') – V. Quéant/Rustica (Vignette : potée fleurie). Ce numéro comporte un encart abonnement de 4 pages broché sur l'ensemble des exemplaires ; un courrier de réabonnement sous enveloppe posé sur une sélection d'exemplaires abonnés et un encart ADLP posé en aléatoire sur les exemplaires abonnés hors relances.

Vos actualités



Maraîchage sur l'île de Noirmoutier.



2026 SERA BLEU-VERT

Le World's Global Style Network (WGSN), autorité mondiale en matière de prévisions de tendances, et la société Coloro ont désigné Transformative Teal comme couleur de l'année 2026. Cette nuance est une *"fusion fluide de bleu et de vert aquatique qui reflète la diversité de la nature et s'inspire d'un état d'esprit qui place la Terre au premier plan."* Il représente (...) la réorientation." Selon WGSN, 98 % des personnes déclarent être influencées par la couleur dans leurs décisions d'achat.



Cent ans de métier

La Manufacture Cogolin célèbre cette année un siècle de savoir-faire dans la production de tapis tissés à la main. Fondée dans le golfe de Saint-Tropez (83), cette manufacture familiale a préservé son héritage artisanal tout en s'adaptant aux besoins contemporains. Au fil des décennies, elle a collaboré avec de grands noms de la mode et du design. Combinant tradition et modernité, ses métiers à tisser Jacquard, en place depuis les années 1930, sont le cœur de son identité. L'atelier, majoritairement féminin, grâce à un apprentissage minutieux, parvient à maintenir des techniques ancestrales.

Ça manque de sel...

En raison des mauvaises conditions météo en 2024, la récolte de sel à Guérande et Noirmoutier est catastrophique.

Présidente des Salines de Guérande (Loire-Atlantique), Charlotte Le Feuvre déplore l'abondance des pluies pendant tout l'été : "La cristallisation n'a jamais réellement pu se faire (...), c'est la plus mauvaise saison depuis 40 ans." Du côté de Noirmoutier (Vendée), même son de cloche. Heureusement, la coopérative dispose de stocks pour l'avenir, "mais les nouveaux producteurs sont davantage affectés." Seuls quelques produits devraient afficher le logo Origin'info (voir p. 61) sur leurs emballages. Le déploiement de ce label est perturbé par les défis climatiques que les producteurs doivent relever.



Roi angevin de la frite

Alexandre Laigo (à gauche) a remporté, le 28 septembre 2024, à Arras (62), le titre de champion du monde dans la catégorie Frite authentique. Le restaurateur Badem Tartare qu'il tient à Angers (49) avec son frère a su convaincre avec une frite cuite dans la graisse de bœuf.

LES FORÊTS DANS LA TEMPÊTE

Une étude menée par des chercheurs de l'Inrae et d'AgroParisTech, publiée en août 2024 (Félix Bastit et al, *Environ. Res. Lett.* 19), a exploré les effets potentiels des tempêtes sur les forêts françaises à l'horizon 2050. Dans 25 % des cas, une diminution moyenne de 24 % de la séquestration de carbone a été observée. L'étude souligne la nécessité de prendre en compte ces risques à faible probabilité, mais à fortes conséquences dans les stratégies d'atténuation du changement climatique basées sur la forêt. Les chercheurs recommandent de prioriser plutôt la réduction des émissions.

365 ASTUCES

Pour vous étonner chaque jour !



16,90€
SEULEMENT
(Frais de port inclus)



Nature & jardin



Loisirs & jeux



Patrimoine



Cuisine



Maison
& vie pratique

PRUAL253

✓

BON DE COMMANDE

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

Rustica - Libre réponse 23102 - 60647 Chantilly Cedex

OUI, JE COMMANDE 1 exemplaire
de l'ALMANACH RUSTICA 2025
au prix de

16,90€

(frais de port inclus)

PRUAL253

Mes coordonnées : M Mme

Nom : _____

Prénom : _____

Adresse : _____

Code postal : _____ Ville : _____

Tél. fixe : _____

+ SIMPLE + RAPIDE

OU



0 806 000 465

Service gratuit
* prix appel

indiquez le code PRUAL253T



Par internet sur <https://www.laboutiquejardinmaison.fr/ru-25>

**OU SCANNEZ
ce QR code**

Pour commander votre
Almanach Rustica 2025
Scannez ce QR Code



JE CHOISIS MON MODE DE PAIEMENT :

- Chèque bancaire à l'ordre de **Rustica**
- Carte bancaire ou PayPal sur le site internet

<https://www.laboutiquejardinmaison.fr/ru-25>

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 actualités



D. TATTIN/BIOSPHOTO

Génépi sans gêne

En Savoie, en août dernier, la cueillette excessive du génépi, plante emblématique des Alpes, est devenue un gros problème. Un arrêté préfectoral, pris en 2021, limite la récolte à 120 brins par personne et par jour. Les agents du Parc national de la Vanoise et l'Office français de la biodiversité ont déjà saisi 16 000 brins cueillis illégalement cette saison. La production d'alcool illicite est également surveillée : certains récoltent jusqu'à 2 000 brins par jour, bien au-delà des 40 nécessaires pour une bouteille. Enfin, cette activité, qui peut rapporter plusieurs milliers d'euros par mois, fait une concurrence déloyale aux artisans locaux.

Dauphins libres

Les pêcheurs du golfe de Gascogne devront arrêter leurs activités du 22 janvier jusqu'au 20 février 2025 afin de protéger les dauphins. Cela fait suite à une décision de la Commission européenne. Chaque année, environ 9 000 dauphins communs meurent par capture accidentelle, ce qui met en danger leur population. La suspension s'accompagne de mesures obligatoires comme les dispositifs de dissuasion acoustique et un programme de suivi des petits cétacés.



Les pics de capture des dauphins communs se produisent en février.



BOUQUET GAGNANT

Gwendoline Bergeault, artisan en Centre-Val-de-Loire, a remporté l'Oscar des jeunes fleuristes 2024 lors des Floralies internationales. Elle a décroché l'or en s'imposant dans 3 des 4 épreuves célébrant les jardins du monde : "Décor de table inspiré du jardin Majorelle", "Bouquet lié sur le thème du jardin de Claude Monet" et "Plastron ethnique inspiré du jardin de Kirstenbosch". Déjà médaillée lors des Euroskills 2023, Gwendoline est maintenant qualifiée pour la Coupe de France des fleuristes.

Le réel attrape-carbone ?

Dans *New Phytologist* (vol. 243, n° 6), deux scientifiques ont annoncé avoir découvert un "bois moyen" (*midwood*), en étudiant le tulipier de Virginie. Cette essence présente des propriétés intermédiaires entre le bois dur et le tendre, notamment au niveau de la structure de ses fibres. Cette particularité pourrait expliquer la capacité supérieure du tulipier à stocker le carbone atmosphérique, faisant de lui un acteur potentiel dans la lutte contre le changement climatique.

LA VITICULTURE FAIT L'HISTOIRE DU CLIMAT

À Beaune (21), les dates de vendanges relevées depuis six siècles témoignent du réchauffement du climat. Une étude compilant des données depuis 1354 montre que les récoltes sont de plus en plus précoces. Autrefois en octobre, elles ont lieu désormais en septembre, voire en août. Cette avancée s'est accélérée depuis les années 1980, avec un décalage d'environ deux semaines et demie sur cette période. Les températures plus élevées accélèrent la maturation des raisins, ce qui a des répercussions sur la qualité et le goût des vins de Bourgogne : ils comportent maintenant plus d'alcool et moins d'acidité.

Une base de données sur le climat compilant 670 années de vendanges.



SHUTTERSTOCK

VOTRE SÉJOUR
DÉCOUVERTE DU LOT
 JARDIN - PATRIMOINE - GASTRONOMIE

Du 5 au 12 avril 2025

-5%
**AVANTAGE
ABONNÉS**



J. M. FRANC - Rustica

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)



*759 €
8 jours / 7 nuits
 pension complète,
 activités et excursions
 (hors taxe séjour
 et adhésion)

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



Photo : Moulin de St Céré

Le Moulin à huile de noix de St Céré



Photos non contractuelles

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**.



CAPFRANCE

INFORMATIONS RÉSERVATIONS

05 65 40 25 25

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

VOU

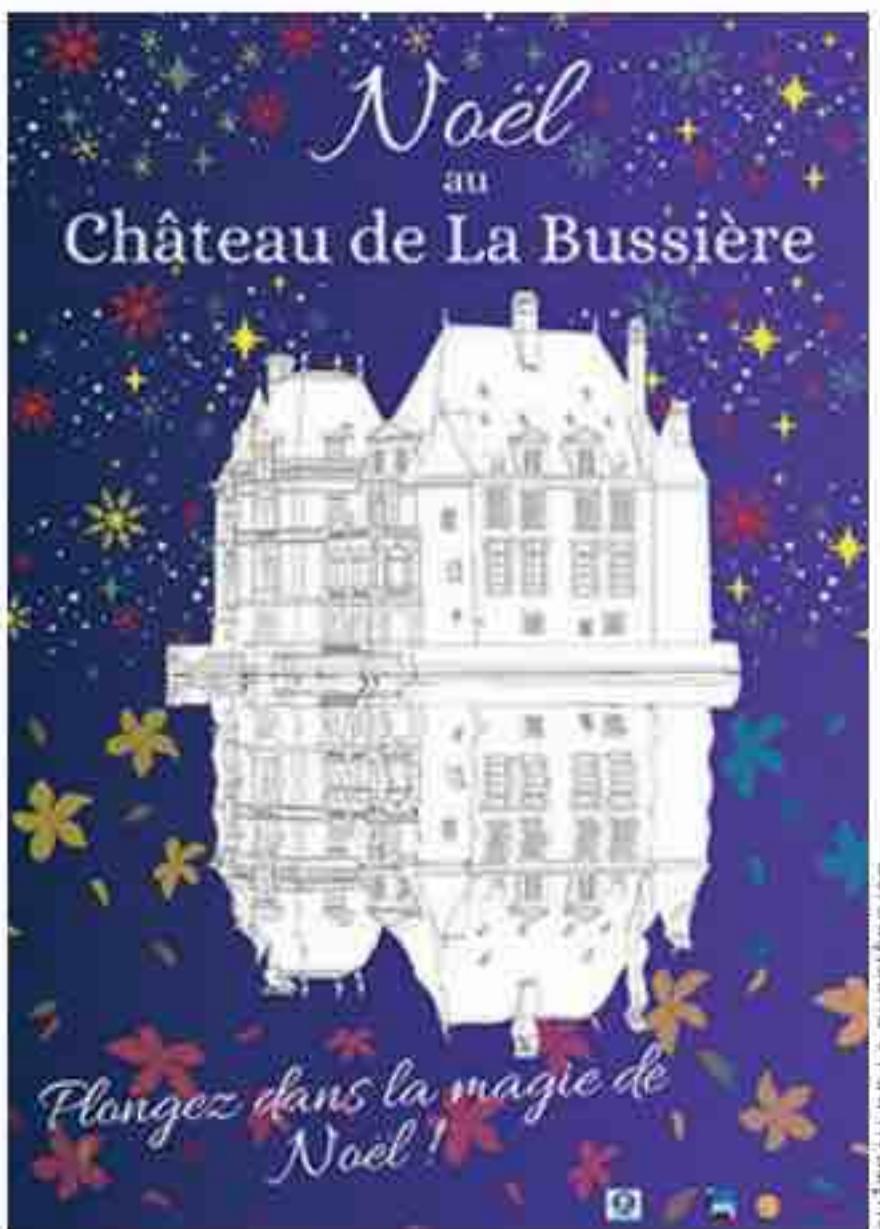
[https://www.capfrance-terrou.com/nos-sejours/
sejours-a-theme/sejours-rustica-detente-et-jardin-du-lot](https://www.capfrance-terrou.com/nos-sejours/sejours-a-theme/sejours-rustica-detente-et-jardin-du-lot)

Du par courrier postal ou email à :
CAP France Terrou
 Le bourg 46120 Terrou
contact@cfterrou.fr

*759 € (avec remise 5% abonnés). Prix par personne base chambre double, 2 personnes par chambre. Supplément chambre individuelle 154 €. Ce prix comprend : hébergement en pension complète, repas comprenant vin et café midi et soir. Ils 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 € + 6,58 €). Dans la limite des places disponibles.

Agenda

Sous réserve d'annulation de la manifestation par les organisateurs



La Bussière (45).

Deauville (14)

Le festival Planches contact expose aux Franciscaines, **jusqu'au 5 janvier 2025**, sur les planches en front de mer et dans les rues de la cité balnéaire, les œuvres de photographes en résidence dont les clichés retracent des moments, des territoires ou des paysages de la région normande. Tarif : 16 € (tarif solidaire : 9 €). Rens. : <https://planchescontact.fr>



Kalmthout (Belgique)

L'arboretum créé par Jelena et Robert de Belder abrite au cœur des Flandres l'une des plus fameuses collections d'hamamélis en Europe. La floraison hivernale à elle seule justifie d'ouvrir le parc, **du 5 janvier au 28 février 2025**, à l'occasion de la Fête des hamamélis. Dans le cadre des Journées des perce-neige, sera proposée, le 8 février, une conférence animée par Wim Boens (14 h à 15 h 30). Vente de bulbes et de plants. Tarif : 9,50 €. Tél. : (00 32) 3 666 67 41 ou www.arboretumkalmthout.be

Mézidon-Canon (14)

Vivez la magie de Noël au château de Canon, **jusqu'au 3 janvier 2025**. Cendrillon s'est installée dans diverses mises en scène aux ambiances familiales et féeriques, de la salle à manger au grand salon avec, en prime, les illuminations du château, une crèche grandeur nature (avec de véritables moutons) et, bien entendu, la présence du Père Noël. De 14 h à 19 h, tarif : 14 €. Tél. : 02 31 20 65 17 ou www.chateaudecanon.com

Villandry (37)

Dans les pièces du château et **jusqu'au 5 janvier 2025**, on fête Noël sous le signe de la nature puisque les rennes, faons, chouettes, écureuils sur leur tapis de mousse, mais aussi les sapins décorés de mille feux, métamorphosent le salon, la salle à manger, la cuisine ou encore les chambres en une forêt enchantée. De 9 h à 18 h 30. Fermé le 25 décembre. Tarif : 14 € (sans réservation). Tél. : 02 47 50 02 09 ou [https://www.chateavillandry.fr](http://www.chateavillandry.fr)

La Bussière (45)

Au château, sapins, guirlandes, bougies, cadeaux et autres trésors des fêtes prolongent la magie de Noël **jusqu'au 5 janvier**. Toutes les pièces sont ponctuées des traditionnels décors de fleurs. Au programme également : spectacle de magie et tour en calèche. Ouvert de 14 h à 18 h, tarif : 10 €. Tél. : 09 50 55 63 68 ou www.chateau-de-la-bussiere.com

Gramat (46)

Dans l'esprit des anciennes foires d'autrefois, **le 31 décembre 2024** se tient l'ultime marché traditionnel aux truffes de l'année pour sublimer la table du nouvel an. De 9 h à 12 h. <https://www.vallee-dordogne.com>

Versailles (78)

À l'occasion des fêtes de fin d'année **et jusqu'au 4 janvier 2025**, plongez dans l'atmosphère baroque du château de Versailles, le temps d'une visite-spectacle d'exception où, du salon d'Hercule à la chambre de la Reine en passant par la galerie des Glaces, des musiciens, danseurs, chanteurs, escrimeurs et comédiens vous mèneront à la rencontre d'un Père Noël baroque. Le Parcours du roi, séances entre 18 h et 20 h 05, tarif : 32 € (gratuit jusqu'à 3 ans). Réserver au tél. : 01 30 83 78 89 ou sur www.chateauversailles-spectacles.fr



Deauville (14).

À FAIRE AU JARDIN cette quinzaine

C'EST D'ACTUALITÉ

Comme les fêtes de fin d'année approchent, vous êtes peut-être pris de l'envie d'offrir des fleurs. Si vous optez pour des plantes en pots, choisissez des espèces décoratives, mais aussi faciles à cultiver et dont la floraison est durable. Écartez les minirosiers ou les petites campanules forcés, ainsi que les plantes d'intérieur trop fragiles (bégonias, vandas, gardénias, etc.). Voici mon trio gagnant : l'anthurium Million Flowers et sa multitude de fleurs en cœur ; le spathiphyllum, si graphique avec son feuillage luisant et ses fleurs de lune ; et l'orchidée papillon (*Phalaenopsis*), à la floraison exceptionnellement longue. **Alain Delavie**



Anthurium.

F. STRAUS/BIOSPHOTO



VISIONS PICTURES/BIOSPHOTO

RÉSIDUS : DE L'OR QU'ON IGNORE

Dénommés "déchets" ou "résidus", les restes de culture après récolte sont un petit trésor qui mérite de retenir votre attention.

Les résidus de récolte restituent au sol des éléments chimiques (azote, phosphore, potassium, oxydes de calcium et de magnésium : N, P, K, CaO et MgO) qui équivalent à ceux apportés par un bon engrais vert. Quant à la quantité d'humus fourni, elle est très variable. Seulement 3 g/m² pour les restes de laitues, mais jusqu'à 100 g/m² pour ceux des choux. En fin de saison, n'évacuez pas vos résidus, mais compostez-les en surface. Hachez-les, puis répartissez-les sur le sol. Une incorporation superficielle est bénéfique, mais pas indispensable. Ainsi abrité des pluies, le sol est protégé contre le phénomène de battance et il s'y développe alors une activité biologique de surface intense, bénéfique pour la structure et la fertilité du sol.



À couvert, vers de terre, micro-organismes et bactéries travaillent !

F. BOUCOURT / RUSTICA

Faut-il craindre les contaminations ?

Tous les végétaux, y compris ceux touchés par les maladies fongiques, peuvent être compostés (leurs spores

ont déjà contaminé le sol), avant la fin de la culture... Le geste préventif est plutôt de bien organiser les rotations.



Les déchets de légumes sont fermentescibles, riches en azote (N), mais pauvres en carbone (C). Pour un bon équilibre C/N et une meilleure restitution d'humus au sol, mélangez-les à des feuilles mortes et à du BRF et couvrez le sol sur 3 ou 4 cm d'épaisseur.



Si vous manquez de déchets verts pour couvrir votre sol, vous pouvez **utiliser la paille**. Mais la décomposition est lente et préleve beaucoup d'azote dans le sol. Dans ce cas, épandez sur la paille du compost de fumier, des tontes de gazon ou des fientes de volailles.



Profitez de vos **travaux de paillages ou de mulching** pour protéger vos plantes potagères pérennes, mais gélives, comme les artichauts. Par temps sec, après avoir coupé les tiges ayant fructifié et les grandes feuilles extérieures, couvrez les pieds de paille, puis buttez-les.

RE COURS À LA DOUBLE COUCHE

Sous un abri froid, les températures peuvent fortement chuter. Pour protéger vos mâches, épinards ou laitues et leur épargner le jaunissement, gagnez 3 ou 4 °C en ajoutant un voile de forçage ou un filet de type Climatex posé à même la culture.

En cas de fortes gelées persistantes, préférez un voile d'hivernage, plus épais. Sur les primeurs en place, placez une chenille nantaise faite d'arceaux et d'un film de forçage. Ces secondes couvertures doivent être temporaires, sinon, gare à l'étiollement !



CANNA MANGEABLE

Le canna comestible (*Canna edulis* syn. *C. indica*), appelé aussi balisier rouge ou balisier d'Inde, est une plante vivace opulente connue pour ses gros rhizomes qui, crus ou cuits, offrent une saveur entre le panais et l'artichaut. Originaire d'Amérique du Sud, il fleurit en fin d'automne et uniquement dans les régions au climat chaud, car il n'est pas rustique et craint le gel. C'est à cette période qu'on le récolte, au même moment qu'on l'arrache pour l'hiverner, dans les zones où le temps est plus frais.

ET AUSSI...

Protéger les légumes en place. **Repiquer** le chou 'De Saint-Saëns', la mâche et les laitues d'hiver. **Récolter** les topinambours. **Nettoyer** les planches cultivées. **Désinfecter** et ranger les rames, tuteurs... **Apporter** un engrais de fond. **Aérer** les châssis et les tunnels par temps doux. **Couvrir** les parcelles nues de feuilles mortes et les fixer à l'aide d'un filet. **Planter** de la ciboule et de l'estragon sous climat doux.

POIREAUX EN CHEF

Logiquement, la récolte des peu rustiques poireaux d'automne est terminée. Débutez **celle des variétés d'hiver** comme 'Lancaster F1' et des poireaux de type Blauwgroene Herfst ou Blauwgroene Winter, comme 'Forrest', 'Portura' ou 'Farinto'.



SI CHOU SI CHINOIS

Récoltez certaines variétés tardives de choux chinois semées en août ou septembre sous abri froid. Actuellement, il s'agit des variétés '**Bopak**' F1 (de type pak choi), puis de '**Bilko**' F1 (type pé tsai), jusqu'à la fin du mois. De plus, ce dernier se conserve ensuite très bien en cave jusqu'en mars.



FRUITS

Greffons : le temps des tranchées

Même si les opérations de greffage n'interviendront qu'en mars ou avril, c'est en hiver (maintenant ou en janvier), pendant le repos hivernal, qu'il faut tailler les rameaux des pommiers et des poiriers qui serviront de greffons. Opérez par beau temps, lorsque les températures sont relativement douces. À l'extérieur des ramures, repérez des rameaux ayant poussé l'an dernier, de grosseur moyenne et légèrement dirigés vers le haut. Ils doivent porter des yeux bien formés et pas trop espacés. Prélevez des longueurs de 30 cm. Liez ensemble ceux d'une même variété (ou d'un même arbre, si vous ne la connaissez pas), et identifiez-les. Pour que les greffes réussissent, maintenez les greffons en état de dormance, à l'abri de la lumière, et protégés du dessèchement ou de la pourriture. Pour cela, ouvrez d'abord une tranchée au pied d'un mur orienté vers le nord. Puis versez une couche de sable, posez à plat les bottes de greffons et couvrez de sable. Protégez enfin l'emplacement des pluies à l'aide d'une tôle. Au cours du printemps, les greffons seront taillés en leur milieu.



Au sécateur, prélevez des rameaux sains et vigoureux.



Cueillez délicatement les nèfles, une par une à la main, car elles sont fragiles.

DES NÈFLES QUI COMPTENT

Il faut attendre les premiers gels pour les cueillir car le froid bonifie leur chair. Beaucoup reconsidereront leurs opinions sur les nèfles !

Souvent délaissé de nos jours, mais apprécié de nos ancêtres, le néflier commun (*Mespilus germanica*) produit en fin d'automne des fruits appelés nèfles. Il se plante au verger ou même au jardin d'ornement car son port tortueux, sa floraison blanche ou rosée, en mai et juin, sont très décoratifs. Sa taille modeste (de 4 à 6 m de hauteur), et sa croissance lente en font un bon arbuste de haie champêtre. Curieux, les fruits forment une sorte de

toupie de couleur brune, plus rougeâtre quand la maturité approche. La récolte débute après les premières gelées et se poursuit ce mois, mais opérez avant la razzia des oiseaux ! Le gel facilite le blettissement, les nèfles seront plus sucrées et contiendront moins de tanins. Procédez avec douceur : leur peau est fine et leur chair molle. Elles risquent d'éclater. Stockez-les dans un local frais, mais hors gel, sombre et pas trop sec, dans des cageots remplis de paille.

Consommez-les dans les deux à quatre semaines suivant la récolte ou transformez-les en compote. **L'entretien de ce petit arbre est limité.** Si vous ne l'avez pas encore fait, ramassez les feuilles tombées et les fruits momifiés qui abritent des spores de la moniliose. Une taille légère est utile pour aérer le centre de la ramure, mais tous les cinq ans seulement. Elle ne vise pas à obtenir des fruits chaque année. Supprimez aussi les branches qui se gênent ou s'allongent trop.

ET AUSSI...

Planter les petits fruits, vignes et arbres fruitiers à racines nues. **Ramasser** et jeter les feuilles. **Tailler** les arbres. **Surveiller** la solidité des équipements de palissage. **Brosser** les mousses et les lichens sur les troncs. **Badigeonner** les troncs de blanc arboricole. **Surveiller** les fruits conservés. **Bouturer** la vigne, le cassissier, le groseillier et le framboisier. **Traiter** contre la cloque, la moniliose...



1

Choisissez un rameau de l'année, reconnaissable à son bois lisse de couleur claire (le bois plus âgé se ride et s'assombrit), idéalement d'un diamètre compris entre 0,5 et 1 cm. **Coupez-le sous un œil facilement identifié par sa couleur brune.** Car c'est autour de cette zone du bourgeon que les hormones de croissance émettront les racines.



2

La plantation pour amorcer l'enracinement peut se faire selon deux méthodes. Soit en pleine terre, au pied d'un mur protégeant des vents, avec une terre légère et humifère. Soit **dans un pot en terre de 30 cm de hauteur** rempli d'un substrat composé de terreau incluant 10 % de sable. Plantez les boutures à 10 cm de profondeur en périphérie.

SCISSION DU CASSISSIER

Le repos hivernal permet la multiplication ligneuse, une méthode simple de bouturage bien adapté aux arbustes comme le cassissier.

Pour renouveler un pied vieillissant, multiplier une variété repérée dans un jardin ou simplement augmenter le nombre de plants, le bouturage dit à "bois sec" se pratique en début d'hiver. Cette technique a l'avantage de ne pas demander de serre ou de suivi rigoureux d'arrosage. Mais le prélèvement des rameaux âgé d'un an, destinés aux boutures, "retire" des fruits potentiels. La prochaine production en sera réduite d'autant. Ce type de bouturage donnera des jeunes plants à installer à l'automne, qui seront productifs d'ici à trois ans.

Multiplication en l'air

Une alternative au bouturage à bois sec consiste à réaliser une marcotte aérienne. Sur un rameau d'un an, repérez un segment avec des bourgeons (comme ci-contre) et enfermez-le dans un manchon rempli de terreau humide.



3

Réduisez ensuite la longueur des boutures pour **ne garder que 3 ou 4 bourgeons**. Taillez au-dessus du dernier bourgeon supérieur, avec un léger biseau opposé à cet œil. Arrosez pour bien humidifier le substrat et placez ce pot et les cassissiers en devenir dehors dans une zone protégée. Au cours de l'hiver, surveillez l'humidité, mais n'arrosez que si c'est nécessaire.

DES BRINS DONT ON FAIT LES HAIES

Si votre terrain est assez frais, vous pouvez transformer les brins taillés des saules en bordures ou en clôtures d'osier vivant. Magique !

Planter une haie en osier vivant, quel beau geste ! Et ça l'est d'autant plus lorsqu'il s'agit de recycler vos propres brins de saule qui ont poussé dans l'année et qui ont été taillés. L'opération consiste à les bouturer directement en terre en cette saison, avant que la sève ne remonte. Les saules supportent très bien ce genre de taille annuelle qui consiste à couper tous les nouveaux rameaux un peu au-dessus de leur base (photo 1). Celle-ci s'épaissit au fil des ans, formant une boule de plus en plus grosse nommée "tête de saule" ou "de chat". Si vous n'utilisez pas tout de suite les brins, conservez-les à l'extérieur, à l'ombre, placés debout dans 15 cm d'eau. Vous devrez les planter avant qu'ils ne prennent racine.



Rajeunissement d'un saule des vanniers 'Britzensis'.

F. BRECKLE/RUSTICA/EPINIERE QUZINETIC

1

ET AUSSI...

Récupérez les drageons de lilas, spirée, corète et symphorine pour les multiplier. **Retirer** le gui qui encombre les branches des arbres. **Protéger** les plantes vivaces semi-rustiques dès l'annonce des forts gels. **Nettoyer** les massifs et griffer le pied des espèces vivaces. **Poursuivre** les plantations à racines nues s'il ne gèle pas. **Palisser** soigneusement ou rabattre les longues tiges des grimpantes.



2



3



4

Une fois coupés en biseau, les brins d'osier sont groupés (par 6 dans ce cas) **et enfoncés à 30 cm de profondeur**. Si le sol manque de souplesse, ouvrez des avant-trous à la barre à mine ou bien ameublissez-le à la fourche, ce qui permet de désherber en même temps !

Pour obtenir **ce motif en losanges**, divisez chaque groupe en deux faisceaux de trois brins et orientez-les vers la droite et vers la gauche en les entrecroisant avec les faisceaux voisins, alternativement par-dessus et par-dessous. Puis liez les intersections au moyen d'un brin d'osier fin.

Rabattez à l'horizontale les brins d'osier qui dépassent et **attachez-les pour former un rebord**. Recoupez les brins trop petits que vous ne pouvez lier proprement. L'osier vivant s'enracine en quelques semaines et produit des feuilles dès le printemps suivant.

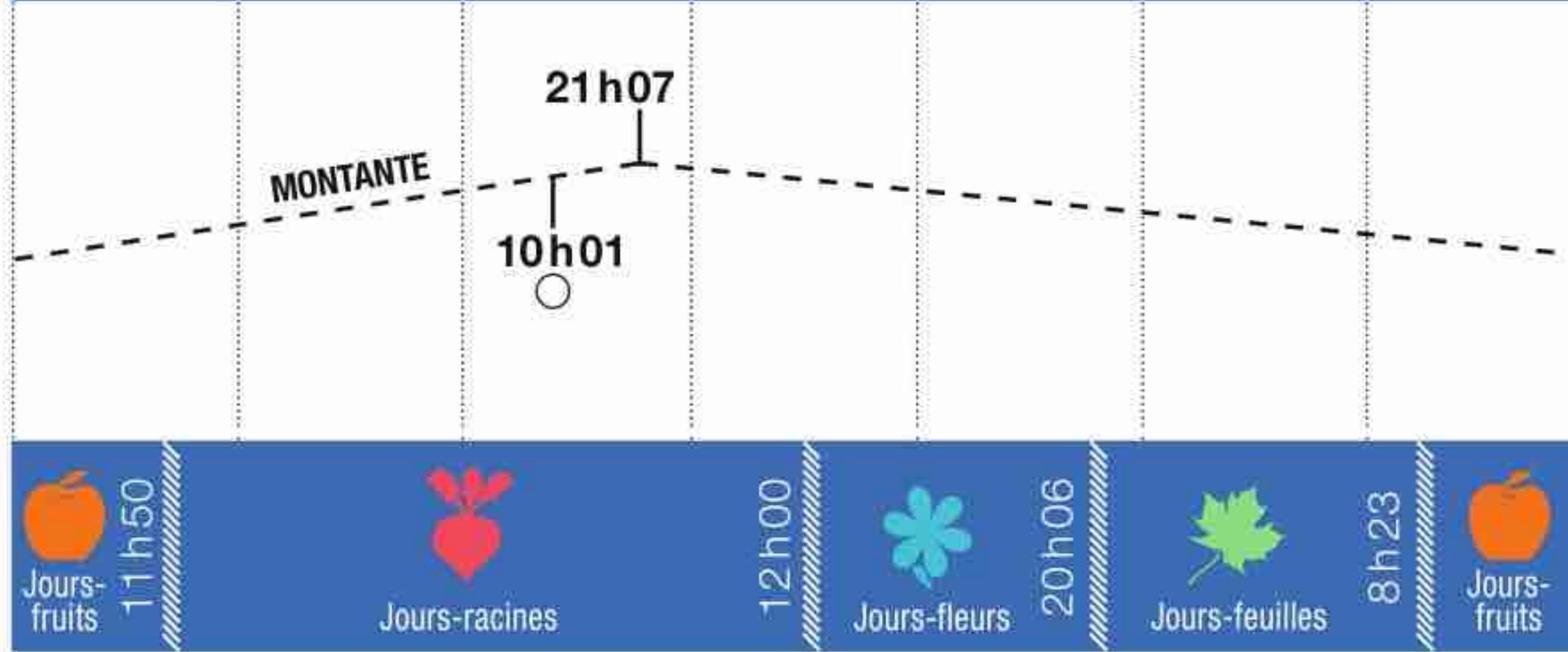


VOTRE CALENDRIER LUNAIRE

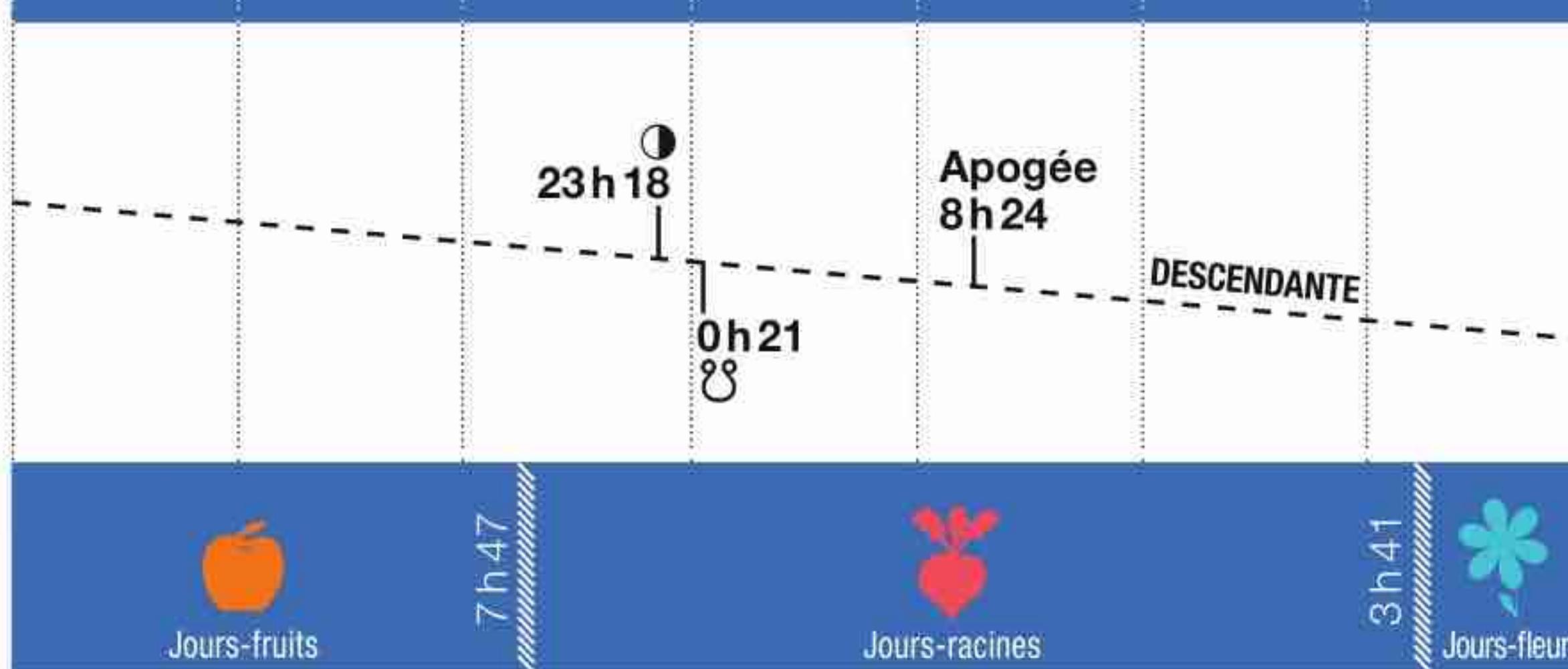
“Pie dans la ferme, neige à court terme.”

Ne jardinez pas 5 heures avant et 5 heures après le nœud lunaire descendant et l'apogée.

Vendredi	Samedi	Dimanche	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
13 S ^{te} Lucie  lever 8h38 coucher 16h52  coucher 6h27 lever 15h01	14 S ^{te} Odile  lever 8h39 coucher 16h52  coucher 7h53 lever 15h39	15 S ^{te} Ninon  lever 8h39 coucher 16h53  coucher 9h11 lever 16h32	16 S ^{te} Alice  lever 8h40 coucher 16h53  coucher 10h13 lever 17h38	17 S ^t Gaël  lever 8h41 coucher 16h53  coucher 10h59 lever 18h54	18 S ^t Gatien  lever 8h41 coucher 16h53  coucher 11h31 lever 20h13	19 S ^t Urbain  lever 8h42 coucher 16h54  coucher 11h54 lever 21h29



Vendredi 20	Samedi 21	Dimanche 22	Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26
S ^{te} Théophile	Hiver	S ^{te} Françoise-X.	S ^{te} Armand	S ^{te} Adèle	Noël	S ^{te} Étienne
 lever 8h43	 lever 8h43	 lever 8h44	 lever 8h44	 lever 8h44	 lever 8h45	 lever 8h45
coucher 16h54	coucher 16h55	coucher 16h55	coucher 16h56	coucher 16h56	coucher 16h57	coucher 16h58
 coucher 12h12	 coucher 12h26	 coucher 12h39	 lever 0h58	 lever 2h04	 lever 3h12	 lever 4h22
lever 22h41	lever 23h50	-	coucher 12h51	coucher 13h04	coucher 13h18	coucher 13h35



PLEINE LUNE ☽

NŒUD LUNAIRE DESCENDANT

DERNIER 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 19 janvier 2024.

JARDINER *avec la lune*



Jours-fruits

Hors période de gel,
tailler les pommiers et les
poiriers de plein vent.
Aérer les ramures.



Jours-racines

Préparer le plan du potager pour 2025 en organisant des rotations. Lister aussi les graines à acheter.



Jours-fleurs

S'il ne gèle pas, planter
les arbustes à fleurs.
Praliner les racines nues
ou hydrater les mottes.



Jours-feuilles

Dans un verre d'eau,
bouturer des tiges de
misère de 10 cm avec des
feuilles bien colorées.

PLANTER EN POT UNE AMARYLLIS

Opérez en lune descendante devant les constellations de la Balance ou des Gémeaux.

Les bonnes dates:

Les bonnes dates :
les 16 (après 12 h),
17 (avant 20 h 06), 26 et
27 (avant 21 h 30) décembre.

Comment faire? Drainez le fond

d'un pot percé et lourd. Versez un mélange de terre et de terreau et posez le bulbe dessus. Ajoutez du substrat en laissant dépasser l'oignon d'un tiers de sa hauteur. Arrosez, placez le pot à la lumière entre 18 et 20 °C. Les tiges florales sortent en premier et, après 6 à 8 semaines, s'épanouiront

NOUVELLES variétés



F. MARRE/RUSTICA/PÉTINIÈRE DU VENT VAL - TEXTE: ERIC COSTAN



F. MARRE/RUSTICA/MEERS JASSE PLANTENWERKIJ - TEXTE: ERIC COSTAN

Gainier du Canada panaché

'Carolina Sweetheart'



FABACÉES

Fabacées

Cercis canadensis

Hauteur: 6 m.

Étalement: 4 m.

Croissance: assez lente.

Feuillage: caduc, vert marbré de rose, crème et violine jusqu'à l'automne.

Floraison: fleurs rose-violet en mars et avril.

Mellifère: oui.

Semis: au printemps, à 18 °C, après stratification pendant deux mois.

Plantation/repiquage: hors gel et sécheresse.

Sol: s'accorde de tout terrain drainé.

Rusticité: - 20 °C.

Arrosage: pour la reprise uniquement.

Laissez-vous séduire par la version panachée de cet arbre élégant qui supporte la taille.

UTILISATION Les feuilles en forme de cœur de ce petit arbre semi-pleureur changent de couleur: rose vif à rouge sur les pousses, puis vert olive avec du crème et rose violet sur les bords. Comme tous les *Cercis*, il émet des fleurs en grappes directement sur le bois avant l'apparition des feuilles.

PLANTATION Ouvrez un trou de plantation et décompactez le fond jusqu'à 50 cm de profondeur. Apportez du terreau si besoin. Laissez une cuvette d'arrosage pour le premier été.

ENTRETIEN La taille peut se faire juste avant les premières feuilles.

MULTIPLICATION Pour une bonne réussite, le bouturage du gainier se pratique sur des rameaux semi-aoûtés.

Secret de jardinier

Entretenez un paillis épais au pied afin d'augmenter la vitesse de pousse durant les premières années.

Fougère royale

'Purpureascens'



FOUGÈRE DÉCORATIVE

Osmundacées

Osmunda regalis

Hauteur: 1 ou 2 m.

Étalement: 1,50 m.

Croissance: modérée.

Feuillage: frondes caduques en rosace, larges, divisées, d'abord teintées de pourpre, puis passant au vert clair.

Floraison: frondes fertiles depuis juillet jusqu'à septembre.

Semis: à pratiquer au chaud, le plus tôt possible après la récolte.

Plantation: hors période de gel et de sécheresse.

Sol: frais à humide, de nature acide à neutre.

Rusticité: - 30 °C.

Arrosage: seulement lors des sécheresses.

Découvrez la forme décorative de l'imposante osmonde sauvage.

UTILISATION Implanter uniquement cette variété (aussi appelée fougère fleurie) en zone fraîche ou les pieds dans l'eau. Ses crosses, futures frondes, sortent pourpres au printemps. La plante a la particularité de garder longtemps ses pétioles de cette couleur. Elle produit durant l'été des sporanges disposés en plumets aux extrémités des frondes fertiles. Au cours de l'automne, elle prend des teintes de saison agréablement ocre.

PLANTATION Décompactez le sol et enrichissez le terreau au besoin.

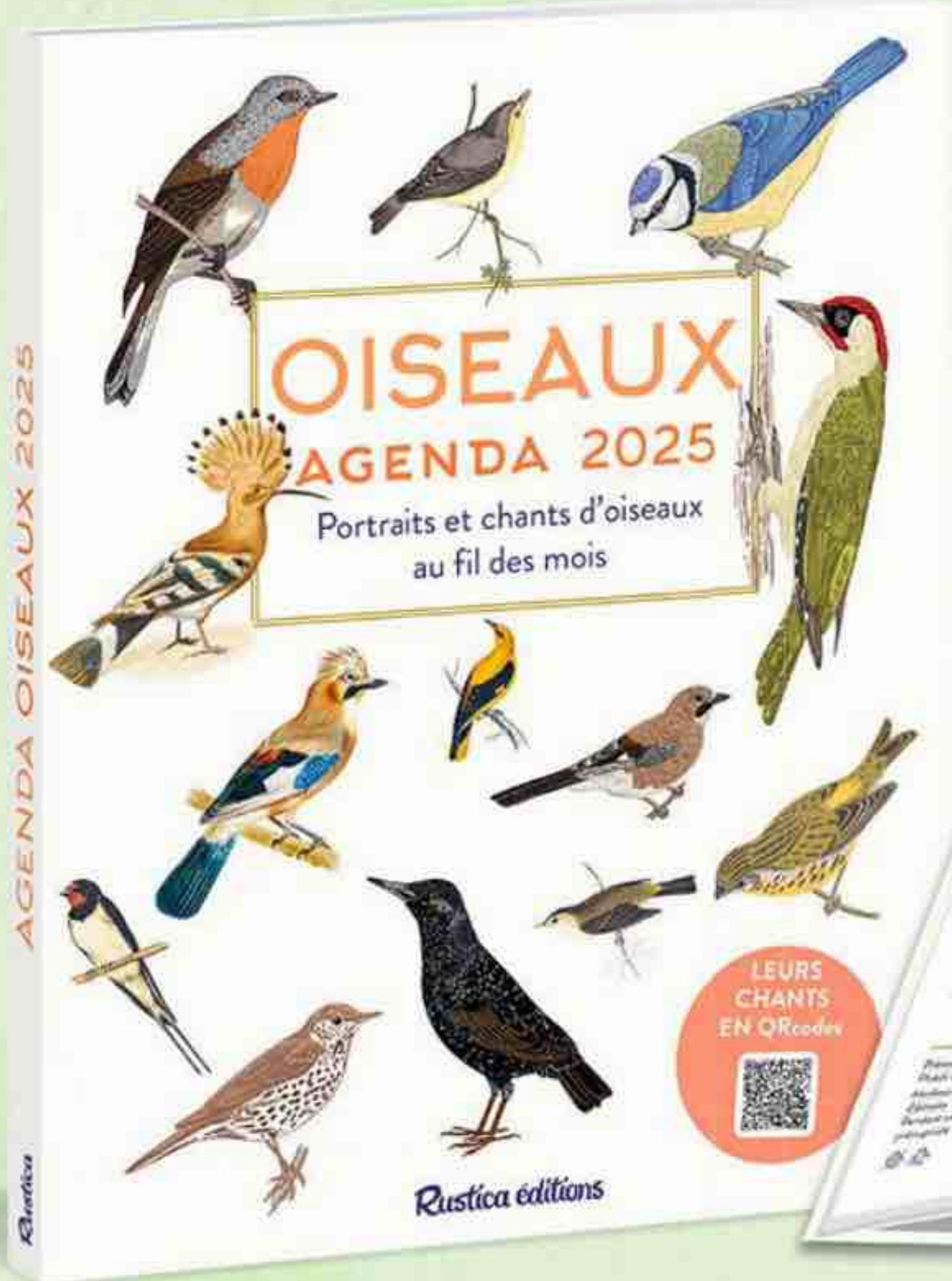
ENTRETIEN Arrosez s'il fait trop sec pour garder le feuillage bien vert.

MULTIPLICATION Opérez par division de touffe, ou semez cette fougère royale en fin d'été, dans un terreau acide.

Secret de jardinier

Une exposition longue à la lumière réduit son expansion, mais stimule le nombre de frondes "fleuries".

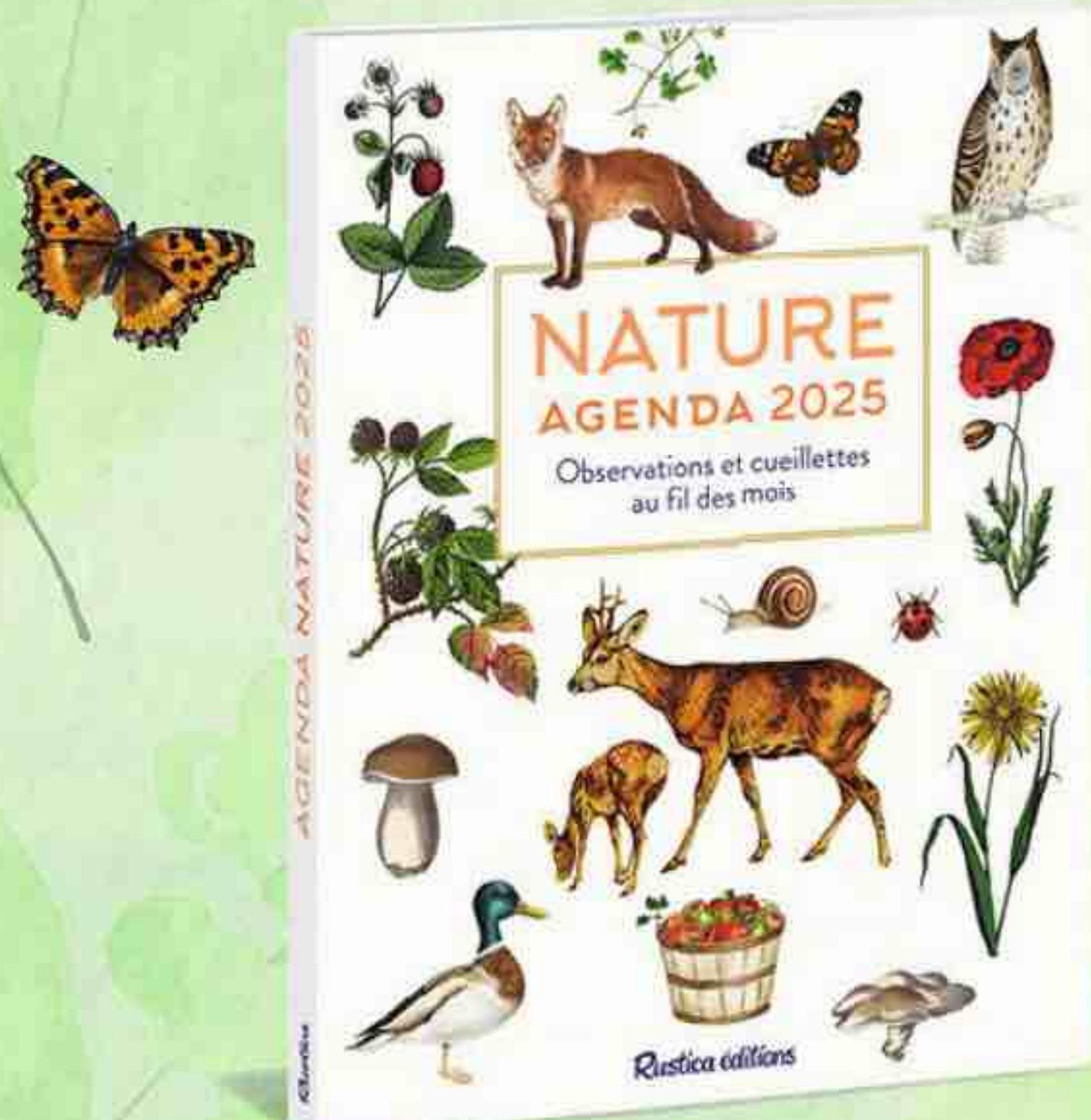
LES AGENDAS DES AMOUREUX DE LA NATURE!



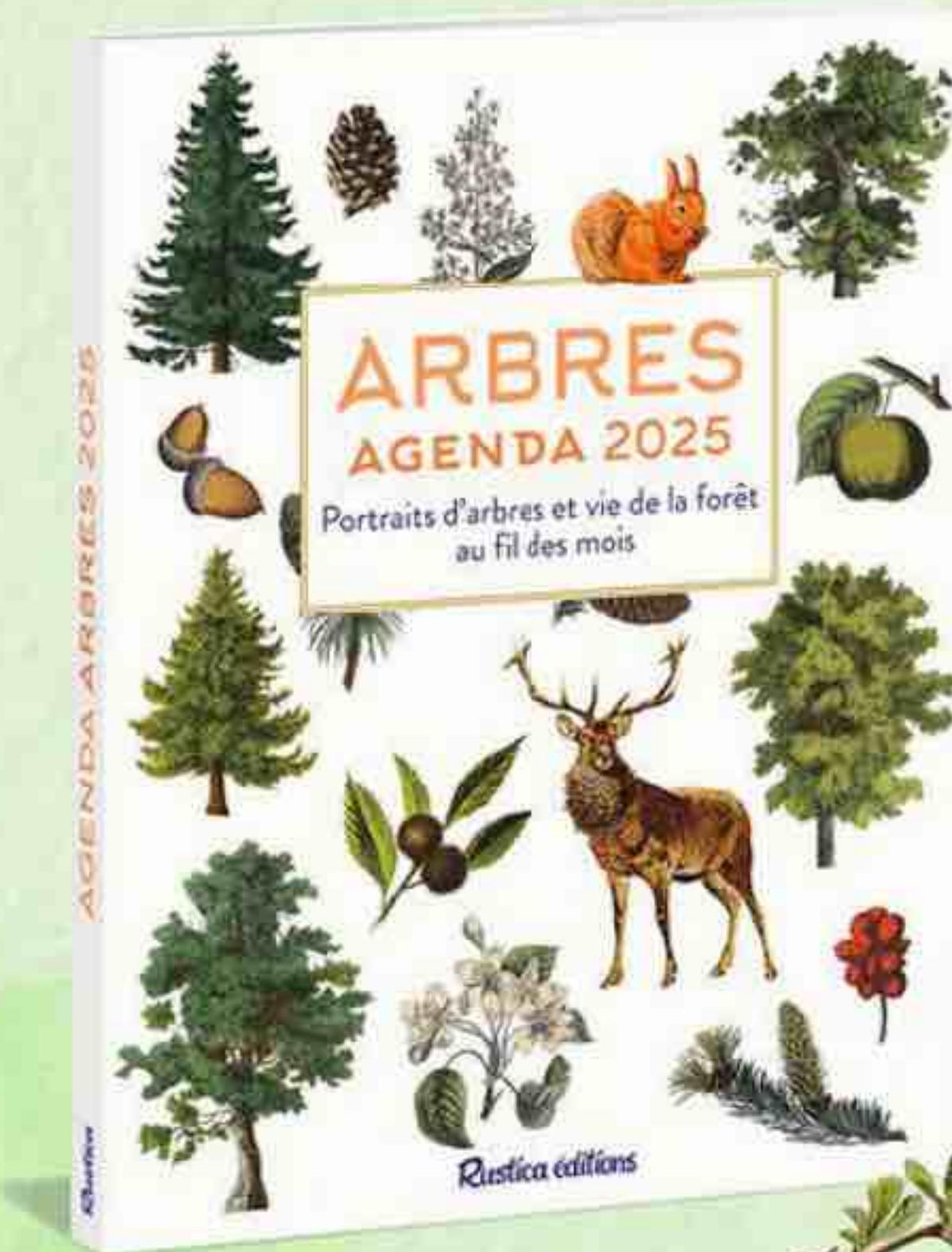
Chaque semaine, découvrez un oiseau
de notre pays et écoutez son chant
grâce à des QRcodes intégrés !



15,95 € - 112 p.



15,95 € - 112 p.



15,95 € - 112 p.



Rustica éditions

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



FROID, EUX ? JAMAIS !

Non, le jardin ne s'endort pas en hiver en attendant le grand débordement floral qui aura lieu au printemps. Pour preuve, voici une vingtaine d'arbustes décoratifs à inviter chez vous pour réenchanter la "morte saison". ✨ THÉRÈSE TRÉDOULAT

Viorne d'hiver
(*Viburnum × bodnantense*)



L'hiver ne sera pas morose dans votre jardin si vous y invitez ces arbustes qui, non seulement affrontent le froid plus ou moins vif sans dommage, mais en profitent pour fleurir. Certains délivrent même des parfums, légers ou plus intenses, qui vous inciteront à mettre le nez dehors. Si une période de grand froid survient, ces arbustes attendent qu'elle passe avant d'éclorer à nouveau. **Les variétés 'Dawn' et 'Charles Lamont'** de la viorne de Bodnant (ci-contre), délivrent une fragrance épicee par vagues successives, entre décembre et février. Ajoutez des arbustes qui s'épanouissent entre la fin de l'hiver et le printemps, et vous aurez des fleurs toute l'année. Si certains sont bien rustiques, d'autres conviennent mieux aux régions douces ou aux emplacements abrités.

Doux chatons

Qu'ils soient dressés ou retombent en pendeloques, les chatons, souvent visibles sur les rameaux nus, sont décoratifs. Allongés et duveteux, érigés le long des tiges, ceux du **saule japonais** (*Salix gracilistyla*) '**Mount Aso**' (1) arborent des teintes roses à rouges étonnantes en février. Ceux des **garryas 'James Roof'** (2) et *G. elliptica* (3) forment des pendants de 20 à 25 cm de longueur, à condition d'opter pour un pied mâle, car l'arbuste est dioïque. Mais attention, le feuillage persistant peut être abîmé par les vents froids ! Les chatons du **noisetier 'Contorta'** (4) sont mis en valeur par ses branches tortueuses. Quant aux anthères rouges du **parrotie de Perse** (5), elles attirent le regard dès janvier.



1



2



3



4



5



G. RUSTICA/ARBORETUM DE KALNTHOUT

Délice d'hamamélis

Selon les variétés, **les fleurs des hamamélis** se succèdent tout l'hiver. Les pétales étroits, en forme de lanières, présentent des tons jaunes, orange ou rouges et diffusent souvent un parfum de miel agrémenté de vanille. Plantez-les en sol léger et riche, plutôt à la mi-ombre.



C. HOCHET/RUSTICA/JARDIN LES BRÛLÉS

Fiers mahonias

De décembre à février, les fleurs jaunes du **mahonia 'Charity'**, groupées en épis à l'extrémité des tiges, exhalent un parfum de muguet bien présent. Riches en nectar, elles attirent les premiers butineurs lors des journées douces. Cet arbuste à port dressé se plante en haie.

Vifs loropétales

Les fleurs rouges du **loropétale de Chine 'Fire Dance'** (1) éclosent en fin d'hiver, entre les feuilles persistantes. D'autres variétés sont d'un rose vif, comme '**'Blush'**' (2), ou blanches, avec un feuillage vert ou pourpré. Ces petits arbustes préfèrent un sol neutre, riche, la mi-ombre et un climat pas trop froid.



J. SURA/FLORA PRESS/BIOSPHOTO



G.W/BIOSPHOTO

Gracieux cerisiers d'ornement



F. MARRE/RUSTICA/PARC DE BAGATELLE

De croissance rapide, le **cerisier du Japon 'Automnalis Rosea'** (1), de 4 à 5 m de hauteur et de houppier, échelonne sa floraison d'octobre à mars, à chaque période douce. D'innombrables fleurs roses (2) font le régal des insectes avant de pâlir en fanant. Placez ce petit arbre au soleil, en situation dégagée, dans un sol profond, frais et drainé.



F. MARRE/RUSTICA/PARC DE BAGATELLE

LES SAKURAS, TRADITION AU JAPON

Les cerisiers à fleurs, appelés sakuras, sont vénérés dans la culture nipponne. Le plus remarquable est le *yoshino* (*Prunus x yedoensis*), dont les fleurs presque blanches sont signe de pureté. La courte floraison de ces arbres symbolise la brièveté de la beauté et, par extension, de la vie. Aussi, les Japonais célèbrent-ils leur floraison au cours d'un rituel appelé hanami, où ils piquent dans les parcs plantés de cerisiers. La progression des floraisons d'une région à l'autre de l'archipel est même annoncée à la télévision ! S'il n'en est pas de même en France, le spectacle est aussi beau. Comptez un mois de décalage entre le sud et le nord. Vous pourrez en admirer, notamment, à Paris (75), dans le jardin Marie-Thérèse-Auffray (14^e arr.), dans le parc de Sceaux (92), autour du Parlement européen à Strasbourg (67) et au domaine du Tornet, à La Balme-de-Sillingy (74).



SHUTTERSTOCK

Parfums discrets ou intenses

Placez ces arbustes près de la maison ou des allées pour en profiter pleinement. Un endroit abrité favorisera une floraison plus continue et la perception des odeurs légères.



Daphné, bijou bien planté

En fin d'hiver, les fleurs du daphné odorant (*Daphne odora*) '**Aureomarginata**', d'un blanc rosé, exhalent un parfum intense. Son feuillage, persistant, est bordé de jaune clair. Installez-le à la mi-ombre, en sol drainé mais pas trop sec. Humidifiez la motte dans un seau d'eau et sortez-la du pot (1). Placez-la au centre, puis rebouchez (2) en la couvrant de 1 à 2 cm de terre. Tassez à la main et arrosez.



Sarcococca, vanillé

Dès janvier ou février, même avec de basses températures, les petites fleurs blanches des divers **sarcococcas** diffusent au loin leur intense parfum de vanille. Ces petits buissons bas, au feuillage persistant, se plaisent à la mi-ombre, en sol ordinaire, mais restant toujours frais en été.

Chèvrefeuille d'hiver, délicat

Blanches, petites mais nombreuses, les fleurs de *Lonicera fragrantissima* attirent les butineurs par leur parfum sucré de muguet. Elles apparaissent de décembre à mars, d'abord sur les rameaux nus, puis avec les premières feuilles. Cultivez cet arbuste peu exigeant dans une haie.





Chimonanthe, florifère

Tout l'hiver, les petites clochettes jaunes à étamines rouges, ou parfois toutes jaunes (photo), du **chimonanthe précoce** embaument à la ronde, diffusant un parfum de jacinthe. Haut de 2 à 3 m, de croissance assez lente, cet arbuste pousse en sol peu calcaire, au soleil ou à la mi-ombre.

SHUTTERSTOCK



Azara, exotique

Appelé aussi **mimosa du Chili**, *Azara microphylla* est un arbuste originaire de ce pays, et ne fleurit bien que sous un climat doux. Mais alors, ses fleurs jaunes, groupées en pompons le long des rameaux, embaument tout le jardin, entre février et avril ! De plus, leur nectar régale les butineurs. Plantez cet arbuste en sol riche mais léger, au soleil doux.

J.-M. GROUILL/BIOSPHOTO

Dragon fragile

Le buisson-à-papier (*Edgeworthia chrysanthra*) '**Red Dragon**', au parfum épice, présente des fleurs d'un beau rouge orangé, contrairement à celles de l'espèce-type, qui sont jaunes. Hélas, ce joli dragon est aussi moins vigoureux ! Toutes les variétés fleurissent de février à avril, lors des périodes les plus douces. L'*Edgeworthia* convient mieux en région humide, à l'abri du vent, dans un sol non calcaire, riche, frais mais bien drainé.

SHUTTERSTOCK



LES JEUNES PLANTS, LE BON PLAN !

Achetez de préférence des arbustes jeunes, vendus en godet ou dans un petit conteneur. Contrairement à une idée reçue, vous ne perdrez généralement pas de temps par rapport à des sujets achetés plus grands. En effet, la reprise de jeunes plants est plus rapide. Ils s'adaptent très vite à leurs nouvelles conditions, quels que soient le mélange terreux et l'espace disponible pour les racines. Au contraire, restée longtemps dans un pot, une plante forme des racines denses, voire un chignon, et a du mal à pousser au jardin. Elle est plus sensible au manque d'eau, d'où un retard de croissance.

Pour faciliter la reprise, lors de la plantation, ameublissez le sol et apportez du compost aux arbustes appréciant un sol riche. Arrosez, surtout lors des deux premiers étés, par temps sec.



Viorne asiatique

Puissant, proche de celui de la giroflée, le parfum de la **viorne de Carles** (*Viburnum carlesii*) émane de boules de fleurs blanches (1), en mars-avril. La variété '**Aurora**', la plus courante, présente des boutons rose foncé (2). Hautes et larges de 2 m, ces viornes s'intègrent à une haie ou un massif d'arbustes.

1



2

F. MARRE/RUSTICA



En route vers le printemps

De février à avril, ces arbustes ou petits arbres assurent le relais entre le cœur de l'hiver et le printemps, pour que le jardin ne soit jamais vide de fleurs.



1
F. BOUCOURT/RUSTICA



2
F. BOUCOURT/RUSTICA



E. BRENCZEK/RUSTICA/JARDINS FRUITIERS DE LAQUENEXY

Prunus à fleurs

Gros arbuste, ou arbre quand il est formé sur une tige, le cerisier à fleurs (*Prunus incisa*) '**The Bride**' (1) offre une nuée de fleurs blanches en mars-avril. Celles du pêcher (*P. persica*) '**Taoflora White**' (2) sont doubles et craignent peu le gel; elles éclosent à la même période. Prévoyez assez de place autour des *Prunus*, en tenant compte de leurs dimensions lorsqu'ils seront adultes. Ouvrez un trou deux fois plus grand que la motte. Placez-la, après l'avoir humidifiée (3), bouchez et arrosez.



3
B&G/RUSTICA

"Mimosas du Nord"

En février ou mars, les branches nues du **cornouiller mâle** (*Cornus mas*) se couvrent de fleurs jaunes. Elles nourrissent les pollinisateurs en début de saison, quand les ressources sont encore rares. Bien rustique, peu exigeant, ce petit arbre se plaît partout, pourvu que le sol soit frais et drainé.



P'tits jaunes du Sud

En dehors des zones douces, choisissez un **mimosa à feuilles composées**, comme les variétés de *Acacia dealbata* (1). Dites "d'hiver", elles comptent parmi les plus rustiques (jusqu'à - 8 °C). Celles du **mimosa des quatre saisons** (*A. retinodes*, 2) à feuilles entières ou phyllodes, le sont moins (- 6 °C). Si votre sol est calcaire, achetez-le greffé. Lors de la plantation (3), ajoutez de la terre de bruyère.



B&G/RUSTICA



FAUT-IL TAILLER TOUS CES ARBUSTES ?

La taille n'est pas toujours nécessaire pour obtenir de plus belles floraisons. Limitez-la au strict minimum sur les arbustes à croissance lente à moyenne, comme les hamamélis et les loropétales, ou de faible développement, tels les daphnés et sarcococcas. Retirez juste le bois mort ou les rameaux gênants. Pour les plus vigoureux – buddléia (photo), noisetier, chèvrefeuille d'hiver, viorne ou chimonanthe –, intervenez après la floraison et les fortes gelées. Réduisez leurs dimensions. Coupez à leur base, ou le plus bas possible, les branches anciennes au centre des touffes. Vous stimulerez ainsi l'émission de nouvelles pousses plus florifères. Les chatons du saule 'Mount Aso' se forment sur les jeunes tiges. Taillez-les tous les ans, à 3 ou 4 cm au-dessus de leur base. Après la reprise de la végétation, enlevez les rameaux qui ont gelé sur les arbustes peu rustiques.



1



2



3



4

Camélias tardifs

Si certaines variétés de camélias du Japon fleurissent jusqu'en avril, pensez aussi aux **réticulés** (*Camellia reticulata*, 1) et aux **hybrides issus de C. x williamsii**, dont les fleurs fanées tombent seules. Ils s'épanouissent entre la fin de l'hiver et le milieu du printemps. Pour qu'ils vivent

longtemps, plantez-les à la mi-ombre, en sol acide mais frais. Dépotez et griffez doucement les racines (2). Humidifiez la motte, ouvrez un trou et incorporez de la terre de bruyère et du compost mûr (3). Mettez-en une couche dans le trou, placez la motte et bouchez. Arrosez et paillez (4).



Buddleia officinal

En bouton dès fin janvier, cet **arbre-à-papillons d'hiver** (*Buddleja officinalis*) patiente un mois avant de s'épanouir. Ses grappes de fleurs mauves, présentes jusqu'en avril ou mai, diffusent un agréable parfum et attirent les butineurs. S'il résiste bien à la sécheresse une fois installé, il craint les grands froids, sa rusticité étant de - 10 à - 12 °C. Son feuillage argenté est plus ou moins persistant, selon les températures.

SHUTTERSTOCK

COMPOSITIONS D'HIVER ET VARIÉES

*Pour fleurir et colorer la maison, les grands classiques ne déçoivent jamais.
Faites preuve de créativité en les revisitant dans des potées à la mise en scène chatoyante
et des contenants faits maison au look surprenant.* ✨ ANNIE LAGUEVRIE



V. QUÉANT/RUSTICA

Comme peu de plantes fleurissent à l'approche de Noël, celles qui sont en fleurs à cette époque envahissent les magasins. La sélection que nous vous présentons permet de réaliser des compositions durables, à condition de ne pas tout mélanger : vivaces d'extérieur et plantes exotiques n'ont pas les mêmes besoins ! Installées au bon endroit, elles passeront non seulement les fêtes, mais pourront poursuivre leur vie, replantées au jardin ou sur le balcon (bruyères, hellébores...), ou refleurir dans la maison durant plusieurs années (cactus de Noël). S'il faut rester motivé pour conserver cyclamens et poinsettias après la floraison, sachez que c'est possible, et très formateur. D'ici-là, amusez-vous à sortir vos plantes de leurs pots et de l'ordinaire en créant des contenants à l'aide de matériaux tirés du bois, de la campagne ou de la remise du jardin. Il faut juste que cela reste pratique !

Tous aux abris !

Les variétés de **cyclamen à grandes fleurs** (1) gardent une meilleure tenue à l'intérieur, si vous les placez loin des radiateurs. Conservez le **poinsettia** (2) bien coloré en l'installant devant une fenêtre orientée au sud ou à l'ouest. Faites de même avec le **cactus de Noël** (3) afin d'obtenir une floraison joyeuse et généreuse.



Du monde au balcon

En pot, les **bruyères** (1) se plaignent surtout au balcon : placez-les bien en vue depuis votre fenêtre. Idéale dans une véranda, l'**azalée des fleuristes** (2) aime séjournier dans une pièce fraîche, entre 10 et 15 °C, sans soleil direct. Quant à la **rose de Noël ou hellébore** (3), mieux vaut la placer dehors et prélever des fleurs fraîches pour vos bouquets.





EVERCOLOR/VISIONS PICTURES/BIOSPHOTO

Un terreau qui fait l'unanimité

La meilleure solution consiste à utiliser un **terreau de rempotage** pour plantes d'intérieur ou fleuries (géraniums). Prêt à l'emploi, il est souple, léger et drainant : c'est important dans cette corbeille doublée d'un film étanche, sans trous de drainage. Ce substrat contient déjà de l'engrais, mais vous pouvez l'amender avec un peu de compost maison.



SHUTTERSTOCK

Rempotage des sujets isolés

Seul plutôt qu'en groupe, ce poinsettia va régner en maître, paré de son brillant coloris. N'hésitez pas à **le rempoter dès l'achat**, car il a grossi dans un pot de culture devenu trop petit, dans lequel l'arrosage est difficile à maîtriser. Un terreau tout neuf dans un pot plus décoratif, d'un diamètre supérieur, avec un fond drainé, constituera un réel progrès.

Règles de base d'une belle composition

Choisissez des végétaux qui ont les mêmes besoins (ici, des plantes d'extérieur), de préférence en nombre impair (plus faciles à disposer) avec **des silhouettes différentes**, dont une plus haute que les autres. Ici, c'est un hellébore. Comme il a de grandes fleurs, les autres sont plus discrètes : clochettes de bruyère et petits épis de carex aux feuilles retombant en fontaine. Le pot doit accueillir les plantes sans qu'elles soient trop serrées.



VISIONS BOTANICAL/VISIONS PICTURES/BIOSPHOTO



SHUTTERSTOCK

L'art de dépoter en douceur

Avant la plantation, immergez dans l'eau les mottes encore dans leur pot. Retirez-les quand vous ne voyez plus de bulles d'air affleurer. Laissez-les s'égoutter. La motte sortira alors plus facilement du pot. Si ses racines sont enroulées dans le fond, **démêlez ce chignon** du bout des doigts, mais sans défaire la motte. Recoupez les racines les plus longues.



© VISIONS BOTANICAL / VISIONS PICTURES / BIOSPHOTO

Arrosoir doseur

Choisissez un petit modèle doté d'un long bec permettant d'atteindre le cœur des potées, sans projection sur les meubles. L'eau s'écoulant lentement réduit les excès car, en hiver, les plantes ont des besoins moindres : touchez la surface du terreau et n'arrosez que si elle est sèche.



VISIONS PICTURES/BIOSPHOTO

Cache-pot double usage

Pour arroser moins fréquemment, mais plus sûrement, un cyclamen, versez de l'eau dans le cache-pot et laissez tremper 10 à 15 min. Retirez alors le pot, videz l'eau dans une autre plante et laissez le cyclamen s'égoutter avant de le remettre en place, car l'eau ne doit jamais stagner au niveau des racines.

Partie de cache-cache-pot

Il suffisait d'y penser : voici cinq idées pour déguiser des pots très ordinaires avec des habits de fête, le tout sans rien acheter ! Fouillez vos placards, la saison s'y prête.



F. STRAUSS/BIOSPHOTO



F. STRAUSS/BIOSPHOTO

Un nid de mousse

Repérez un lieu à l'ombre où pousse de la mousse : sur des rochers, au pied d'un arbre... Prélevez des plaques délicatement, pour les garder entières. Vous aurez besoin de fil de fer, coloré ou non, et **d'un bol au diamètre du pot à habiller**. Retournez le bol sur une table, tapissez-le de mousse que vous fixerez avec plusieurs tours de fil de fer. Retournez le tout, ôtez le bol et glissez la motte à l'intérieur.



C. A. FÖL/FLORA PRESS/BIOSPHOTO

Façon bûche de Noël

Récoltez des **écorces de chêne**, de pin ou d'autres arbres sur du bois de chauffage ou en forêt. Dans une toile épaisse, découpez un morceau de taille suffisante pour cerner le pot à habiller. Coupez au sécateur des languettes d'écorce et utilisez de la colle à bois pour les fixer sur la toile. Agrafez les deux extrémités pour refermer le cylindre. Vous pouvez blanchir l'écorce avec du blanc de Meudon.

Mise en boîte

Il faut avoir l'esprit récup' pour réunir un tel assortiment : une boîte métallique au bon diamètre fait un cache-pot idéal entre deux lanternes du même gris. Cette jolie mise en scène vous inspirera et vous donnera des idées pour **détourner des ustensiles de cuisine**, des boîtes à gâteaux, à farine, etc. C'est surtout l'occasion d'exposer au grand jour les trésors chinés sur les vide-greniers, l'été dernier.



S. SCHWARZ/FLORA PRESS/BIOSPHOTO

Robe de pin

Pour cette réalisation, il vous faut **des aiguilles de pin**, du grillage souple à mailles fines, du fil de fer et une pince coupante. Découpez un morceau de grillage mesurant la circonférence du pot + 2 cm, et de largeur égale à deux fois la hauteur du pot. Repliez le grillage en deux dans la largeur avant d'en faire un cylindre. Liez les extrémités avec du fil de fer. Placez-y le pot et glissez des aiguilles de pin entre les mailles jusqu'à dissimuler le contenant.

Plutôt un cache-col !

Avec des restes de laine, vous pouvez vous amuser à tricoter **des écharpes miniatures** pour habiller vos pots de fleurs. Il est encore plus simple de profiter d'un reste de feutrine, comme ici, ou de recycler une laine polaire usagée, mais encore jolie. Faites un essai : quand vous coupez le tissu, il ne doit pas s'effilocher, et doit être aussi présentable à l'envers qu'à l'endroit. Enroulez-le autour du pot et maintenez-le par un lien assorti. C'est fini !



E. STRAUSS/BIOSPHOTO

FAITES UN DON AVANT LE 31 DÉCEMBRE 2024

et bénéficiez d'une réduction d'impôt de 66 %



Credit : LPO



Credit : Guillaume Ison



PROJET 1 : LPO AuRa (69)

Enfants et résidents d'un EHPAD, ensemble autour de la sauvegarde des espèces sauvages et la préservation de leurs habitats.

PROJET 2 : AJDB (93)

Tisser des liens, redécouvrir la nature, dans un jardin pédagogique pour les grands et les petits.

PROJET 3 : ALSACE NATURE (67)

Résidents d'un EHPAD et enfants, aménagent ensemble l'établissement en faveur de plus de biodiversité.

PROJET 4 : 3PA (31)

Développer un Club Nature pour les enfants dans une maison médicalisée, en aménageant un jardin adapté à tous.

Credit : shutterstock



Credit : Association 3PA

OFFREZ À CES CENTAINES D'ENFANTS ET LEURS AINÉS LA CHANCE D'APPRENDRE AU CONTACT DE LA NATURE



Bon de soutien au Fonds de dotation *Rustica*

Merci de retourner ce bulletin complété accompagné de votre chèque libellé à l'ordre de : **FONDS DE DOTATION RUSTICA, 60509 CHANTILLY CEDEX**

Je soutiens : Projet 1 : LPO Projet 2 : AJDB Projet 3 : Alsace Nature Projet 4 : 3PA L'ensemble des 4 projets

Montant du don

10 €

20 €

50 €

100 €

Montant libre

Déduction fiscale 66 % de votre don est déductible de votre impôt sur le revenu, dans la limite de 20 % de votre revenu imposable.

Mes coordonnées : M Mme

Nom :

Prénom :

Adresse :

Code postal :

Ville :

Pays :

Adresse e-mail :

Merci d'indiquer votre mail pour recevoir votre reçu fiscal

Oui, je souhaite être informé(e) des actualités du Fonds de dotation *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 le Fonds de dotation Rustica pour la mise en place et le suivi des dons ainsi que pour l'envoi des courriers et emails d'information sur les dons et les projets. Elles sont destinées à être utilisées par le FONDS DE DOTATION RUSTICA et les prestataires techniques du FONDS DE DOTATION RUSTICA afin de permettre le bon traitement du don et d'assurer le service donneurs. Ces données peuvent être transmises à d'autres organismes à but non lucratif pour des campagnes d'appels à dons par voie postale. Vous pouvez exercer votre droit d'accès aux données vous concernant et les faire rectifier en adressant un courrier au FONDS DE DOTATION RUSTICA – 60509 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 <https://fonds-de-dotation-rustica.org/charte-pour-la-protection-des-donnees-personnelles/>.



FDDRU2

Rendez-vous avec l'excellence

L'ART FLORAL S'EXPOSE, spectaculaire et poétique

En octobre dernier, au domaine de Chaumont-sur-Loire (41), s'est tenu l'événement "Quand fleurir est un art", dévoilant des installations florales d'exception.  **PIERRE NESSMANN**

Frédéric Dupré crée des œuvres mêlant art contemporain et nature, ses sources d'inspiration.



Dans la cour des écuries, les compositions de Frédéric Dupré, fleuriste influenceur, MOF depuis 2011, transcrivent "des émotions à travers une géométrie, une texture et une combinaison de couleurs".

Le château de Chaumont-sur-Loire (41) est devenu un lieu incontournable dans le milieu de l'art contemporain, notamment grâce à son Festival international des jardins. Sa directrice, Chantal Colleu-Dumond, a eu l'initiative d'un nouveau rendez-vous où l'art floral, jusqu'alors assez peu connu du grand public, s'exprime à son plus haut niveau. À l'occasion de la 6^e édition de l'événement "Quand fleurir est un art", les œuvres d'artistes floraux français – dont des Meilleurs Ouvriers de France (MOF) – et étrangers ont

investi, du 4 au 8 octobre 2024, quelques espaces emblématiques du domaine. Perpétuant l'histoire du site, initiée par les anciens propriétaires : le prince et la princesse de Broglie, eux-mêmes grands amateurs de fleurs et de plantes exotiques, les réalisations des sept artistes et des étudiants de l'École nationale des fleuristes de Paris (75) ont métamorphosé quelques salles du château et la cour des écuries en y installant des créations contemporaines et poétiques, toutes plus spectaculaires les unes que les autres.

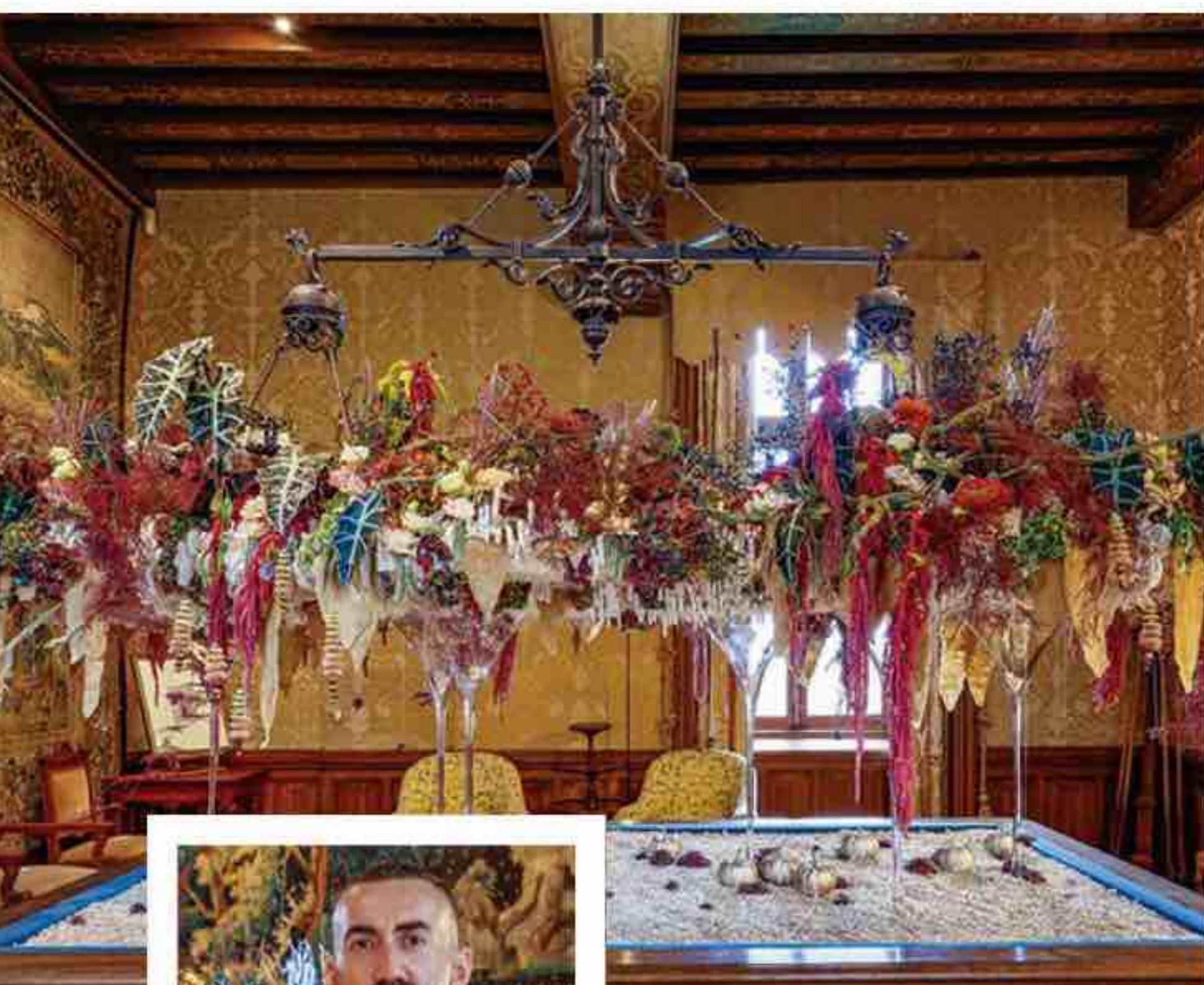


E. SANDER/SP

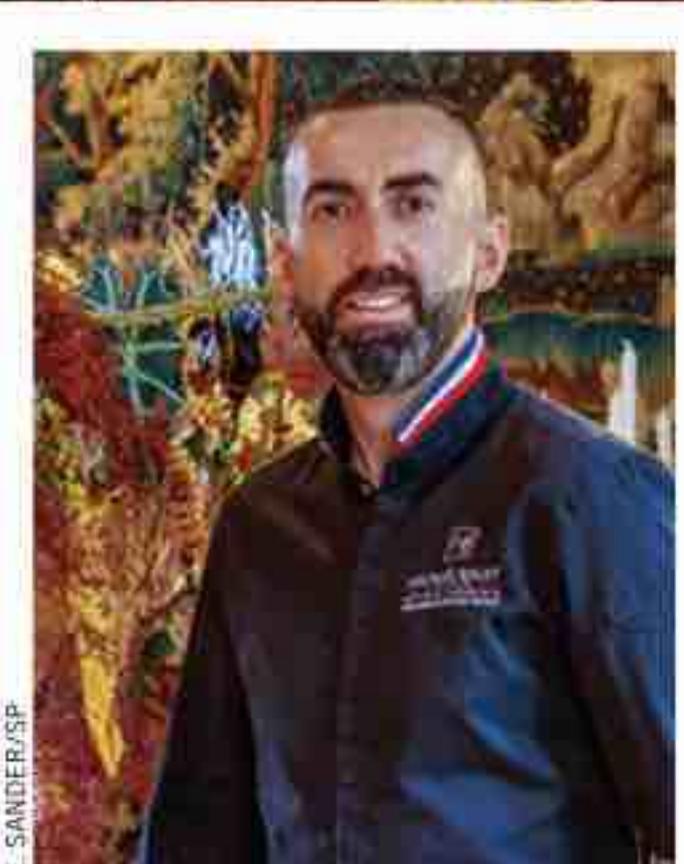
Charline Pritscaloff, elle aussi MOF, est originaire d'Orléans (45), où elle possède plusieurs boutiques. Démonstratrice d'art floral à l'international, elle a transformé le grand salon en un jardin aux allures champêtres, utilisant des fleurs originaires de France, et notamment du Var, dont elle est ambassadrice.



E. SANDER/SP



E. SANDER/SP



E. SANDER/SP

Mickaël Rault, fleuriste passionné d'origine bretonne, est devenu MOF en 2019. Il est aussi formateur auprès de professionnels et d'apprentis. Sa création "Haute Couture", associant fleurs et feuillages, est suspendue au-dessus du billard, dans la salle du même nom.

Stéphane Chanteloube, fort de son titre obtenu en 2018, devient le 1^{er} MOF fleuriste d'Auvergne. Il met un point d'honneur à utiliser des fleurs de saison, exclusivement d'origine française, qu'il a mises en scène dans la chambre dite de Ruggeri.



E. SANDER/SP

Rendez-vous avec l'excellence



Gábor Nagy, fleuriste autodidacte hongrois, exprime sa passion depuis son enfance. L'art et la mode ont inspiré sa création de fleurs exotiques dressée sur la table de la salle à manger du château.



E. SANDER/SP



E. SANDER/SP

Pere Padrós, lauréat de multiples concours internationaux, dirige le magasin de fleurs de sa famille à Barcelone (Espagne). Il ne cesse d'explorer les tendances en matière de design floral, qu'il exprime sous la forme d'une création aérienne mêlant fleurs délicates et matières naturelles, installée dans la chambre dite de Catherine-de-Médicis.



E. SANDER/SP

Isabelle Bréthomé, fleuriste en Vendée et obtentrice du titre de MOF, enseigne en France, en Corée du Sud et au Japon. Dans la salle du Conseil, son Jardin suspendu de raphia et de fleurs s'inspire des robes en raphia brossé du couturier Franck Sorbier.



E. SANDER/SP



E. SANDER/SP

L'ŒUVRE DES FLEURISTES EN HERBE

Les apprentis de l'École nationale des fleuristes de Paris (75) ont sublimé la cour du château, sous la houlette des professeurs Cathy Cossec, Marc Doise et Garry Taffin. En enveloppant le puits d'une résille en osier de Villaines-les-Rochers (37), enlluminée de cascades fleuries, les élèves ont tissé une passerelle entre patrimoine et nature.

Table des matières *Rustica* 2024



MODE D'EMPLOI

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

À FAIRE AU JARDIN CETTE SEMAINE - ARBRES & ARBUSTES

Arbre aux anémones :	
choisir une variété	2850
Arbuste : taille de nettoyage.....	13
Arbuste caduc en motte : plantation	2866
15	
Arbuste persistant: plantation.....	2824
14	
Arbuste persistant:	
taille d'entretien.....	2866
13	
Arbustes à fleurs:	
conseil de plantation.....	2833
14	
Arches en fer à béton.....	2820
13	
Arrosage :	
apports et protections adaptés	2850
12	
Azalée : bouturage	2831
13	
Azalée : plantation	2858
15	
Berbéris : bouturage	2852
12	
Bignone : plantation.....	2821
15	
Bougainvillée : bouturage.....	2855
14	
Bouture à bois sec	2819
14	
Buddleia (arbre-aux-papillons) : taille ..	2821
13	
Buis : traquer la pyrale	2828
13	
Cornouiller blanc : taille	2828
12	
Cotonéaster : bouturage	2836
12	
Cotonéaster :	
plantation sans soucis.....	2823
13	
Élagage	2865
14	
Feuilles mortes: recyclage.....	2859
14	
Genêts : lequel planter	2831
12	
Glycine : taille.....	2829
15	
Haie : la protéger de la concurrence...2866	12
Haie garde-manger:	
les bonnes espèces	2860
12	
Hortensia : taille des têtes.....	2827
12	
Humus : la fertilité du sol	2858
14	
Hydrangéa : plantation et culture....2866	12
Hydrangéa paniculé:	
taille d'entretien.....	2827
12	
Laurier-rose : bouturage	2845
12	
Laurier-sauce : plantation	2857
15	
Laurier-tin : repiquage	2823
13	
Lilas des Indes :	
taille courte ou taille longue.....	2828
12	
Myrte : taille	2823
13	
Platane : semis	2821
13	
Pommier d'ornement: plantation	2861
14	
Rosier : bouturage	2857
12	
Rosier : plantation	2836
13	
Rosier : soins	2839
13	
Rosier : surveiller l'état sanitaire.....2844	13
Rosier grimpant:	
taille de rajeunissement	2828
13	
Sapin de Noël :	
quelle alternative cette année ?.....2867	13
Saule : former une haie	
d'osier vivant.....2868	14

Saule : le bouturer	
et former des haies.....	2820
12	
Saule : taille	2819
14	
Troène : bouturage	2839
12	
Vers à soie : élevage.....	2839
13	

À FAIRE AU JARDIN CETTE SEMAINE - BALCON & TERRASSE

Arbres fruitiers nains : soins.....	2825
13	
Arrosage :	
technique pour économiser l'eau....2845	13
Bougainvillée : culture en pot	2838
14	
Buis : taille de surveillance.....	2855
13	
Camélia : protéger la floraison.....	2826
14	
Chrysanthème : après l'hivernage ..2820	14
Composition pour le printemps	2826
14	
Containants : au nettoyage	2862
14	
Coqueret du Pérou : soins.....	2853
14	
Eau : après le gel, gare au manque!...2825	13
Fleurs : graines ou minimottes	2820
14	
Laurier : plantation	2841
12	
Lavande à feuilles étroites en pot....2836	14
Légumes en pot : apport d'engrais ..2853	14
Lis de Saint-Jacques :	
plantation réussie	2834
12	
Pélargonium : trois bons soins	2841
13	
Pensée : éliminer les fleurs fanées ...	2826
14	
Potée : soins	2850
14	
Potée d'automne	2858
13	
Suspension : la redynamiser	2836
14	

À FAIRE AU JARDIN CETTE SEMAINE - BASSIN

Algues spirogyre : besoin d'oxygène....2851	14
Nettoyage et plantation	2837
14	

À FAIRE AU JARDIN CETTE SEMAINE - FLEURS

Ail d'ornement: récolte des graines	2843
12	
Ancolie : semis en terrine	2830
12	
Anémone de Grèce : plantation	2854
12	
Anémone du Japon : plantation.....	2854
12	
Annuelle : semis sous abri.....	2833
12	
Arum : soins et transplantation.....	2833
13	
Aster : nettoyer les massifs	2859
13	
Aster : plantation	2826
12	
Aster : tuteurage	2858
12	
Bégtonia annuel : semis.....	2867
15	
Bergénia : entretien	2824
12	
Bisannuelle : repiquage	2849
15	
Bisannuelle : semis en caissette	2844
12	
Canna : plantation	2825
14	
Capucine : semis.....	2832
15	
Carex : division.....	2834
14	
Cierges-d'argent: plantation.....	2829
13	
Cinéraire : taille de nettoyage.....	2826
12	

Corbeille-d'or: bouturage

2854 15

Cyclamen : des mois de floraison ...

2824 12

Dahlia : éliminer les fleurs fanées....

2859 13

Dahlia : plantation en climat doux....

2834 15

Digitale : semis

2842 14

Euphorbe : transplanter les semis

spontanés

2830 12

Feuillages gris & argentés

2838 12

Gentiane : plantation.....

2831 14

Gunnère : protéger la souche

2863 12

Hélianthème : plantation

2829 13

Hellébore en fleur: les soins

2822 14

Hellébore en fleur : plantation.....

2830 13

Hémérocalle : plantation et division....

2850 15

Heuchère : plantation

2844 12

Iris : division

2851 13

Joubarbe: division

2832 14

Kniphofia : plantation

2831 14

Massif : 3 plantes pour le raviver....

2840 13

Massif : nettoyage d'automne

2864 14

Massif : nettoyage d'été.....

2846 12

Massif : relancer les floraisons

2852 14

Minibulbes : plantation

2860 14

Misère : bouturage

2843 13

Muguet : planter des griffes

2856 15

Narcisse : choisir et planter.....

2854 13

Œillet d'Inde : récolter les graines ...

2846 13

Persicaire :

division et transplantation.....

2829 12

Pivoine herbacée : nettoyage

2826 12

Plantes en pot:

gare aux coups de chaud

2842 12

Plantes en pot:

vérifier l'état des racines

2830 13

Plantes vivaces:

planter en lune descendante

2831 15

Plantes vivaces en pot:

vérifier le poids du pot.....

2829 13

Pois de senteur: semis

2837 13

Potées: arrosage

2848 13

Pourpier : plantation

2838 13





E. BENICEL / JUSTICA

Primevère : division	2819	15
Primevère à fleurs doubles : plantation	2821	12
Rocaille : créer un tapis violet.....	2835	14
Rose trémière : semis à repiquer en automne.....	2849	13
Sauge : faites-lur une place.....	2842	12
Statice :		
culture de la fleur à bouquet.....	2848	12
Tontes de gazon : excellent paillis....	2844	12
Tulbaghia : division	2826	13
Tulipe : plantation	2856	14
Tulipe botanique : plantation en masse.....	2863	13
Verveine de Buenos Aires : récolter les graines	2846	13

À FAIRE AU JARDIN CETTE SEMAINE - FRUITS

Abricotier : coupe en trois étapes	2823	12
Abricotier : taille printanière	2840	14
Abricotier à racines nues : plantation	2864	12
Agrumes : gare aux cochenilles !	2862	13
Agrumes : mise à l'abri du froid	2862	13
Agrumes : soins de fin d'hiver	2825	12
Arbre en sac : plantation dans les règles.....	2866	14
Arbres fruitiers : les soins avant l'hiver.....	2860	13
Arbre à noyau : gare à la cloque!	2848	14
Cassissier : bouturage à bois sec	2868	13
Cerisier : greffe en V	2835	12
Cerisier à racines nues : plantation	2863	14
Cerisier : repérer la moniliose.....	2845	14
Cerisier : traiter au soufre	2819	12
Citronnier : bouturage.....	2856	12
Citronnier : plantation	2832	12
Cognassier : récolte et taille	2861	13
Cognassier : traitement contre les ravageurs	2832	13
Cordon : l'art du palissage	2855	12
Figuier : bouturage à crossette.....	2861	12
Figuier : plantation.....	2829	14
Figuier : soins	2849	12
Fraisier : choix pour la couleur des fleurs	2843	14
Fraisier : repiquer les stolons	2851	12
Fraisier remontant : plantation printanière	2834	13
Framboisier : taille des rameaux ayant fructifié ...	2857	14
Framboisier remontant : taille	2822	12
Greffé en fente/en couronne : suivi	2839	14
Greffon : prélevement	2868	12

Greffons prélevés : les conserver

Groseillier : plantation

Groseillier à maquereau : soins

Hoplocampe : poser des pièges blancs englués

Hyponomeute : surveiller les chenilles

Moniliose : la traquer

Noisetier à racines nues : plantation

Néflier : récolte des fruits

Olivier : récolte, taille et soin

Palissage

Pêcher : amender le sol de compost

Pêcher de vigne : taille

Pêcher palissé : protection double

Petits fruits : apport de compost

Pièges : pose

Pluot : tout savoir sur ce fruit

Poire : contrôle et protection

Poires : ensachage

Poirier : taille en vert des formes palissées

Pommier : associer des variétés pollinisatrices

Pommier : bourgeons et taille

Pommier : plantation avec oya

Pommier : plantation selon la méthode Bouché Thomas

Pommier : récolte et soins

Pommier de plein vent : taille

Pommier en motte : plantation

Pommier en U double : plantation

Pommier et poirier : éclaircissement

Prunier : retirer les rejets

Ronce sans épines : soins avant récolte

Tailles : broyage et humus

Tailles : réduire les pousses stériles

Thrips : plaie à réguler

Vigne : soins d'été

Vigne : taille

Hygrométrie : bien la gérer

Poinsettia : soins

Spathiphyllum : rempotage

Strelitzia ou oiseau-de-paradis : soins

Zamioculcas : division

Argile : contre champignons et ravageurs

Argile et humus, duo gagnant

Aromatiques : bouturages

Arroche : semis

Arrosage sous abri

Asperge : récolte

Aspergeraie : installation

Aubergine : culture exigeante

Aubergine : repiquage

Aubergine : semis au chaud

Basilic : plantation

Basilic : récolter les graines

Bégonia tubéreux : plantation

Bette-épinard : récolte

Betterave : première récolte au fil des besoins

Betterave : récolte et conservation

Binage : pour arroser moins

Biocontrôle contre chenille, limace, noctuelle

Blette : récolter les feuilles extérieures

Blette : semis

Blette : surveiller la mineuse

Bourrache : culture sous contrôle

Bourrache : extrait fermenté

BRF : réservoir d'humus

Hygrométrie : bien la gérer

Poinsettia : soins

Spathiphyllum : rempotage

Strelitzia ou oiseau-de-paradis : soins

Zamioculcas : division

Hygrométrie : bien la gérer

Poinsettia : soins

Spathiphyllum : rempotage

Strelitzia ou oiseau-de-paradis : soins

Zamioculcas : division

Hygrométrie : bien la gérer

Poinsettia : soins

Spathiphyllum : rempotage

Strelitzia ou oiseau-de-paradis : soins

Zamioculcas : division

Hygrométrie : bien la gérer

Poinsettia : soins

Spathiphyllum : rempotage

Strelitzia ou oiseau-de-paradis : soins

Zamioculcas : division

Hygrométrie : bien la gérer

Poinsettia : soins

Spathiphyllum : rempotage

Strelitzia ou oiseau-de-paradis : soins

Zamioculcas : division

Hygrométrie : bien la gérer

Poinsettia : soins

Spathiphyllum : rempotage

Strelitzia ou oiseau-de-paradis : soins

Zamioculcas : division

Hygrométrie : bien la gérer

Poinsettia : soins

Spathiphyllum : rempotage

Strelitzia ou oiseau-de-paradis : soins

Zamioculcas : division

Hygrométrie : bien la gérer

Poinsettia : soins

Spathiphyllum : rempotage

Strelitzia ou oiseau-de-paradis : soins

Zamioculcas : division

Hygrométrie : bien la gérer

Poinsettia : soins

Spathiphyllum : rempotage

Strelitzia ou oiseau-de-paradis : soins

Zamioculcas : division

Hygrométrie : bien la gérer

Poinsettia : soins

Spathiphyllum : rempotage

Strelitzia ou oiseau-de-paradis : soins

Zamioculcas : division

Hygrométrie : bien la gérer

Poinsettia : soins

Spathiphyllum : rempotage

Strelitzia ou oiseau-de-paradis : soins

Zamioculcas : division

Hygrométrie : bien la gérer

Poinsettia : soins

Spathiphyllum : rempotage

Strelitzia ou oiseau-de-paradis : soins

Zamioculcas : division

Hygrométrie : bien la gérer

Poinsettia : soins

Spathiphyllum : rempotage

Strelitzia ou oiseau-de-paradis : soins

Zamioculcas : division

Hygrométrie : bien la gérer

Poinsettia : soins

Spathiphyllum : rempotage

Strelitzia ou oiseau-de-paradis : soins

Zamioculcas : division

Hygrométrie : bien la gérer

Poinsettia : soins

Spathiphyllum : rempotage

Brocoli : récolte	2844	11
Brocoli 'Early Purple Sprouting'	2858	11
Buttage : que des avantages	2843	11
Camomille : plantation	2839	11
Canna comestible : récolter ses rhizomes	2868	11
Capucine tubéreuse : culture	2866	11
Cardon : blanchiment	2860	11
Carotte : récolte et conservation	2857	11
Carotte grelot : doubler les protections	2819	11
Carotte grelot : semis sous abri	2867	11
Carottes et radis : semis de cultures intercalaires	2829	11
Carré potager : pose de voile	2821	11
Carré potager : poser des tunnels ...	2865	11
Céleri branche : le blanchir	2865	11
Céleri branche : plantation	2836	11
Céleri-rave : récolte	2860	11
Céleri-rave : semis	2821	10
Châssis : les gestes quotidiens	2822	11
Châssis de culture : le construire	2866	10
Chénopode magenta : récolter	2840	11
Chicorée : blanchiment	2861	11
Chou : intercaler salade ou radis	2851	11
Chou : traquer la piéride	2857	10
Chou cabus : repiquage	2828	11
Chou cabus : semis en barquette ...	2820	15
Chou de Bruxelles : récolte	2864	11
Chou de Milan : récolte	2867	11
Chou et navet : traquer la mouche	2854	10
Chou kale : récolte feuille à feuille ...	2861	11
Chou romanesco : récolte	2865	11
Choux : apport de déchets broyés	2827	11
Chou-fleur : semis ou repiquage	2842	10
Choux chinois : récolte	2868	11
Choux de Bruxelles : récolte	2821	11
Ciboulette : multiplication	2837	11
Ciboulette : semis	2824	11
Compost : apports pour les légumes gourmands	2826	11
Compost : le bon équilibre	2856	11
Compost : apport de matières ligneuses	2842	11
Compost en tas : couvrir	2819	11
Compost mûr : à épandre	2863	11
Concombre : semis	2830	10
Concombre : vaincre l'oïdium	2853	11
Concombre 'Telegraph' : plantation et récolte	2834	10
Coqueret du Pérou : récolte	2849	11
Coriandre bolivienne : semis	2843	11
Coriandre vietnamienne ou rau-ram : multiplication	2852	11
Cornichon : récolte quotidienne	2846	10
Couche chaude : préparation	2819	11

Couche chaude : surveiller la température	2823	11
Couche chaude sous tunnel : entretien	2870	10
Courge : récolte	2858	11
Courge 'Jack Be Little' : récolte	2861	11
Courge : semis	2833	11
Courgette : plantation	2836	10
Courgette : semis sous abri chauffé	2829	10
Courgette : soins	2853	11
Courgette : suivi et récolte	2848	15
Cresson de Pará : repiquage	2837	11
Cresson de Pará : semis en place ...	2846	11
Cucurbitacées : soutenir les fruits ...	2845	11
Cucurbitacées : surveiller l'oïdium ...	2849	11
Culture : apports de matières organiques	2859	10
Culture sous tunnel : doubler les protections	2868	11
Déchets de cuisine : recyclage	2855	11
Déchets et résidus de récolte : à recycler	2868	10
Eau de pluie : pailler le sol pour la maintenir	2840	10
Échalote : plantation	2825	11
Engrais verts : les moissonner	2832	10
Engrais verts : semis	2843	10
Épinard : semis en mottes	2823	10
Épinard : semis en place	2852	15
Estragon : paillage avec des cosses de sarrasin	2842	11
Fève : pincements	2835	11
Fève : semis à l'automne en région douce	2860	11
Fève : semis au printemps	2826	11
Frisée : plantation	2860	11
Fumier composté : fumure top	2864	11
Giraumon 'Galeuse d'Eysines' : récolte	2862	11
Graines : faire l'inventaire	2825	11
Graines : stockage	2852	11
Haricot : production et récolte	2848	10
Haricot : récolte	2855	11
Haricot à grains : récolte	2853	11
Haricot 'Carminant'	2855	11
Haricot coco : semis	2832	11
Haricot serpent : récolte	2854	11
Héliantis : récolte et conservation ...	2865	11
Huître potagère : culture	2843	11
Hysope : semis	2843	11
Laitue : repiquage	2839	10
Laitue : semis sous abri	2821	11
Laitue 'Macaï' : semis	2841	11
Laitue 'Justyna' : semis	2836	11
Laitue montée à graines : récolter fleurs et graines	2844	11

Laitue 'Saint-Antoine' : repiquage	2820	11
Laitues : semis en terrine	2827	11
Légumes de conservation : surveiller ..	2867	11
Légumes en silo : surveillance	2822	11
Liseron des champs : élimination	2862	11
Mâche : récolte	2867	11
Mâche : semis	2857	11
Maïs : récolte	2850	11
Melon : les garder de l'humidité du sol	2852	11
Melon : palissage	2851	11
Menthe : rabattre pour plus de feuilles	2844	11
Menthe marocaine : tailler pour récolter	2838	11
Mesclun : semer diverses espèces ..	2837	11
Millet : récolte des graines	2849	11
Minimottes : les fabriquer	2822	10
Moutarde blanche : semis	2850	11
Navets, culture intercalaire : semis ..	2828	10
Oïdium à la faveur de l'automne	2855	11
Oignon : récolte	2851	11
Oignon : récolte des tiges fleuries ..	2845	11
Oignon blanc : repiquage en pleine terre	2830	11
Oignon 'Cénol' : repiquage	2839	11
Origan : récolter, c'est tailler	2840	11
Outils : grand nettoyage	2864	10
Oyas : installation	2841	11
Paillage : remettre une nouvelle couche	2846	10
Paillis : garder une bonne épaisseur ...	2850	11
Parcelle de culture : nettoyage	2870	11
Patate douce : plantation et bouturage	2831	11
Patate douce : récolte et stockage ..	2861	10
Pâtiſſon : récolte	2859	11
Persil : éclaircissement	2838	11
Persil : semis délicat	2842	11



BRENCKLE/RUSTICA/JARDIN DE MONSIEUR DENIZET

Persil : trempage et semis	2828	11
Petit pois : semis	2825	11
Piment : plantation et arrosage.....	2839	11
Piment : récolte.....	2850	10
Piment 'Purple' : récolte.....	2854	11
Piments et poivrons :		
à récolter avant les gelées.....	2863	11
Plan de culture : préparation	2870	11
Planches de culture :		
grand ménage d'automne	2856	10
Planches de culture :		
nettoyage à la griffe	2863	10
Planches de culture :		
retrait des déchets verts.....	2859	11
Plantes adventices :		
adopter le faux semis.....	2828	11
Plantes aromatiques :		
récolte et séchage	2844	10
Poireau : récolte	2868	11
Poireau : récolte au fil des besoins ..	2862	11
Poireau : récolte et nettoyage		
sur place	2822	11
Poireau : semis sur couche chaude ..	2826	11
Pois : monter les structures	2827	11
Pois : préparation des planches.....	2858	11
Pois chiche : deux types à semer	2836	11
Pois chiche : semis.....	2838	10
Poivron et piment :		
semis sur couche chaude.....	2825	11
Pomme de terre : bouturage	2835	10
Pomme de terre : pailler les plants ..	2838	11
Pomme de terre :		
plantation sous voile	2829	11
Pomme de terre : plantation.....	2833	10
Pomme de terre :		
plantation sous climat doux	2865	10
Pomme de terre : récolte	2846	11
Protections des semis sous abris....	2823	11
Racine de raifort: bouturage.....	2870	11

Radis : récolter les graines.....	2846	11
Radis noir : récolte et stockage	2864	11
Radis rose ou "de tous les mois":		
semis.....	2837	10
Rang de légumes : sarclage.....	2854	11
Rétenteurs d'eau, révolution		
ou illusion ?	2855	10
Rhubarbe : la place et l'ombre.....	2834	11
Rhubarbe : division et plantation.....	2856	11
Rhubarbe : plantation	2830	11
Roquette : récolte au stade jeune	2856	11
Rutabagas : semis.....	2841	15
Safran : récolte des stigmates.....	2861	11
Sauge : récolte et soins	2853	10
Sauge : taille et bouturage	2849	10
Semences : faire le point	2870	11
Semences : les vérifier	2819	11
Semis : faire son substrat	2824	10
Semis : lancement sur couche		
chaude.....	2825	10
Semis de printemps :		
préparation de la parcelle.....	2826	10
Semis précoces :		
les poireaux, tomates et radis	2825	10
Serre : arrosage nécessaire	2836	11
Serre : nettoyage	2862	10
Serre : surveillance accrue	2851	10
Serre ou tunnel :		
trois points de vigilance.....	2819	10
Serre, tunnel et châssis :		
aération quotidienne	2835	11
Serre-tunnel et châssis : nettoyage....	2862	10
Shitakés : tenter la culture	2858	11
Sol : éloge de la couverture.....	2823	11
Sol nu : épandage		
de fumier de cheval	2820	11
Structures et palissades :		
préparation.....	2827	11
Systèmes d'arrosage :		
protection contre le froid	2867	10
Taupin : s'en débarrasser.....	2833	11
Terre : aération sans retournement..	2820	11
Terre lourde : ameublir.....	2864	11
Terreau de semis : le fabriquer.....	2820	11
Tomate : dernier effeuillage	2859	11
Tomate : faire ses graines	2855	15
Tomate : poser un abri antipluie	2840	11
Tomate : récolte et conservation		
des graines	2848	11
Tomate : repiquage	2833	11
Tomate : ôter les feuilles malades....	2851	11
Tomate : semis en caissette	2827	10
Tomate : tailles.....	2850	11
Tomate : tuteurage	2846	11
Tomate : suppression		
des gourmands.....	2841	11



Tomate : conduite verticale		
et palissage.....	2834	11
Tomate cerise :		
plantation de plusieurs variétés.....	2837	11
Tomate 'Wolverine' : semis	2828	11
Topinambour : récolte	2863	11
Tournesol : récolte des graines	2852	11
Tuteurs : nettoyage	2859	11
Verveine citronnelle : récolte	2845	11
Voiles : blancs ou noirs		
selon la culture	2822	11

À FAIRE SOI-MÊME

Écran végétal.....	2853	28
Minibassin.....	2846	28
Physalis en couronne.....	2865	24
Plate-bande de culture surélevée....	2827	28

ANIMAUX - ANIMAUX DE COMPAGNIE

Autisme et animal de compagnie....	2845	40
Droits des animaux	2866	38
Perroquet, parle-t-il tous ?	2839	42
Plateforme téléphonique		
contre la maltraitance	2827	40

ANIMAUX - CHIENS & CHATS

Abandons :		
maudite période estivale	2842	40
Articulations: douleurs d'automne	2863	42
Carte d'identification		
dématérialisée.....	2838	41
Chat, un chasseur invétéré	2854	42
Chat : luxation	2819	40
Chatte en chaleur	2831	40
Chenilles processionnaires	2843	44
Chien âgé : pâtées	2864	34
Chien : il part en vacances	2850	38
Chien et chat :		
sol brûlant et coussinets.....	2844	40
Chien et trouble urinaire	2870	42
Chien: hygiène dentaire	2857	42
Chien: la marche, habitude santé ...	2858	42





CREATIVE FIRESTOCK/SHUTTERSTOCK

Chien : les dix races préférées des Français	2832	38
Chien : les promenades essentielles...	2867	42
Chiens : les villes d'Europe qui les aiment.....	2841	42
Chiens du futur (Les).....	2840	44
Chiens primitifs.....	2835	38
Griffures et morsures	2821	60
Membres à part entière de la famille..	2852	42
Musique : effets bénéfiques	2833	40
"Pet'tech" : à découvrir.....	2825	40
Punaises de lit et animaux familiers...	2822	43
Sépulture pour son animal domestique	2862	40

ANIMAUX - FAUNE SAUVAGE

Amphibiens et reptiles menacés d'extension.....	2834	40
Animaux en ville, comment vivre ensemble	2848	36
Animaux dits nuisibles et dégâts....	2820	38
Castor, comment cohabiter ?	2865	36
Chauves-souris, alliées sous surveillance.....	2855	40
Fourmi électrique, espèce invasive..	2856	38
Hérissons : hibernation difficile.....	2860	40
Intelligence animale	2851	40
Lombrics, un statut juridique pour les préserver.....	2861	42
Parc zoologique de Paris	2829	40
Rats dans le compost.....	2828	42

ANIMAUX - PETIT ÉLEVAGE

Basse-cour: les quatre saisons.....	2824	36
Berger, un métier de passion	2830	38
Chèvres chez soi, tout un fromage...	2846	50
Crèche de Noël, bestiaire au vestiaire ?	2868	60

Exposition avicole : y participer.....	2859	36
Frelon asiatique : plan national de lutte	2853	38
Héliciculture ou l'élevage d'escargots.....	2837	40
Lapin : clapier à l'abri des prédateurs	2836	38
Minibétail pour vraie ferme.....	2849	36
Poule, nourriture adaptée avant la ponte.....	2826	40

BIEN-ÊTRE

Algues, riches en minéraux	2850	35
Arthrose, des végétaux pour soulager	2830	37
Art-thérapie	2833	39
Bienfait des arbres.....	2829	36
Biodynamie fête ses 100 ans	2854	38
Bonheur, Journée mondiale du.....	2828	37
Boucliers végétaux anticancer	2825	36
Bouquet de fleurs, bon pour le moral	2861	40
Cancer de la prostate.....	2864	33
Cancers cutanés, semaine de dépistage	2841	40
CBD, s'y retrouver dans l'offre proposée	2820	34
Champignons hallucinogènes et cerveau	2868	59
Cheveux et soins naturels.....	2859	34
Compléments alimentaires	2860	38
Cure marine dans les centres de thalasso	2819	36
Cure thermale, de nouvelles offres..	2821	54
Douleurs chroniques	2844	39
Eau améliorée	2855	35
Exfoliant ou gommage.....	2848	34
Fatigue saisonnière et naturopathie ...	2835	36
Fruits secs : de multiples bienfaits pour la santé	2863	34
Fumigations de plantes	2845	36
Gaulthérie, calophylle et eucalyptus pour le sportif	2849	35
Gestes d'urgence, un manuel d'aide.....	2831	39
Gouttières d'alignement: attention danger	2838	38
Grignotage : la bonne manière	2852	41
Hallux valgus, des exercices pour le corriger.....	2866	36
Herbes de la Saint-Jean.....	2843	38
Herboristerie, retour en grâce	2827	38
Homéopathie, une première réponse utile	2858	39
Lumbago, des gestes pour l'éviter ..	2826	39
Marcher pieds nus.....	2846	44

Maux de tête, remèdes novateurs ...	2822	39
Musicothérapie et ses bienfaits.....	2842	38
Novembre, mois sans tabac	2865	35
Œuf, un aliment riche.....	2840	40
Ophthalmologie : téléconsultation.....	2851	38
Paysans-herboristes	2856	40
Petit déjeuner, repas d'importance ..	2834	36
Régime méditerranéen.....	2853	37
Routine sportive quotidienne.....	2824	35
Santé mentale au masculin	2862	39
Sport et pollution : attention	2867	39
Système digestif, notre 2 ^e cerveau ..	2823	39
Thermalisme, les bienfaits de l'eau....	2870	34
Tisanes de l'ordre des Chartreux	2839	40
Trois légumes bons pour le cerveau	2837	35
VMC, nettoyer les systèmes de ventilation	2832	34
Yoga assis, retour aux sources.....	2857	36

COURRIER - IDENTIFICATIONS

Abutilon d'Avicenne	2862	47
Acariens et larves de coccinelles ...	2867	47
Adèle verdoyante	2850	47
Ail triquétre.....	2834	47
Alliaire officinale	2825	47
Amaranthe-blette.....	2824	47
Amaryllis réticulée	2837	47
Anthracnose sur véronique arbustive	2845	47
Araignée-crabe ou thomise variable.....	2838	47
Arbre mort, les visiteurs de la décomposition.....	2846	63
Arbre-de-Jade (<i>Crassula ovata</i>)	2829	47



SERENITY IMAGES2/S/SHUTTERSTOCK

Arroche attaquée	
par les larves d'une mineuse.....	2844 47
Arum aux feuilles attaquées	2859 47
Blob, myxomycète	
ou "vomi de chien".....	2840 47
Bombyx disparate, chenille.....	2858 47
Brèche (ou cucullie)	
du bouillon-blanc, larve.....	2853 47
Cactus de Noël, fructification	2831 47
Carotte sauvage dans les cultures....	2828 47
Catalpa commun	2844 47
Cercospora :	
champignon du schlumbergera	2870 47
Cerisier attaqué par	
<i>Pseudomonas syringae</i>	2825 47
Cerisier nain aux fruits desséchés...	2853 47
Cétoine grise sur bouton de rose	2845 47
Chélidoine	2857 47
Chèvrefeuille d'hiver arbustif	2837 47
Coccinelle à 22 points.....	2821 63
Cognassier du Japon sauvage	2829 47
Coléoptère, lepture tacheté.....	2860 47
Cossus gâte-bois	2843 47
Couleuvre à collier	2862 47
Courge non identifiable	2820 47
Crachat-de-coucou	2855 47
Crapaud commun (<i>Bufo bufo</i>).....	2864 47
Criocère du lis	2834 47
Cucullie du bouillon-blanc, chenille	2854 47
Cymbidium	2849 47
Ergate forgeron, larve.....	2831 47
Étoile blanche	
(<i>Jaborosa integrifolia</i>).....	2858 47
Euphorbe maculée	2866 47
Feuilles et cotylédons.....	2855 47
Flambé ibérique, chenille.....	2833 47
Fougères mâle et femelle	2848 46
Fourmi et nid au pied	
d'un ginkgo en pot.....	2851 47
Fraise touchée	
par la maladie phyllodie	2828 47
Fraisiers des Indes	2852 47
Frelon et nid	
dans une cabane de jardin	2858 46
Fuligos gris (<i>Fuligo cinerea</i>)	
ou fleur de tan cendrée.....	2861 47
Gaillet gratteron (<i>Galium aparine</i>)....	2861 47
Gardénia et ses fruits	2848 47
Gélivure, entaille sur le tronc	2836 47
Grande pervenche étoilée	
'Darlington Star'	2842 47
Grillon champêtre	2833 47
<i>Gymnosporangium sabinae</i> ,	
responsable de la rouille	2821 63
Herbe-à-Robert, curieux nom	2858 46
Herbe-aux-goutteux.....	2850 47

Insecte du genre <i>Phylloxera</i>	
sur un goji	2870 47
Joubarbe des montagnes	2868 71
Julienne-des-dames	
(<i>Hesperis matronalis</i>)	2856 47
Kiwis, des variétés autofertiles	2826 47
Laitue vireuse	2848 47
Lampourde glouteron	2838 47
Laurier-palme	2836 47
Laurier-sauce envahit de psylles	2851 47
Lépiote, un champignon toxique	2849 47
Livrée-des-arbres (<i>Malacosoma neustria</i>)	
et sa ponte	2832 47
Loupe ou broussin,	
excroissance du bois	2867 47
Mauve des bois (<i>Malva sylvestris</i>)	2827 47
Molène bouillon-blanc	
(genre <i>Verbascum</i>)	2827 47
Noctuelle baignée, larve	2835 47
Œil-de-paon ou fleur-de-tigre	
(<i>Tigridia pavonia</i>)	2864 47
Olivier et lichen	2840 47
Oreille-de-Judas	
(<i>Auricalaria auricula-judae</i>)	2832 47
Orobanche minor	2843 47
Otiorhynque, poinçonneur	
des rhododendrons	2839 47
Pétasite des Pyrénées	2835 47
Phylloxéra sur vigne	2866 47
Platycodon ou campanule	
à grandes fleurs	2859 47
Poireau panaché,	
une drôle de mutation	2842 47
Pois de senteur	2824 47
Polypore versicolore	2822 47
Pommes déformées	2830 47
Populage des marais	2839 47
Prunier myrobalan	2830 47
Punaises des noisettes	2826 47
Renoncule rampante	2841 47
Rosalie des Alpes (<i>Rosalia alpina</i>)	2865 47
Rose d'Inde (<i>Tagetes erecta</i>)	2856 47
Sauterelle et mutation érythrique	2860 47
Sphynx: cadavre d'une chenille	2822 47
Sphinx de la vigne, chenille	2868 71
Sphinx du liseron, chenille	2819 47
Sétaire, graminée annuelle	
envahissante	2863 47
Symphorine	2819 47
Tavelure sur des prunes	
reine-claude	2865 47
Têtards et petites grenouilles	2862 46
Tomates dévorées sur le pied	2820 47
Triton palmé	2854 47
Tulipier de Virginie	2852 47
Zeuzère ou bactérie	2857 47



COURRIER - MALADIES & RAVAGEURS

Abricotier victime d'une bactérose....	2863 47
Acacia, dévitaliser une souche	2866 46
Ail touché par la rouille	2838 47
Albizia au tronc fendu	
et marqué de noir	2844 46
Arbre-de-Jade touché par l'oïdium....	2845 47
Blettes criblées touchées	
par la rouille	2821 63
Bougainvillée et les cochenilles	2840 46
Buis attaqué par la pyrale	2824 46
Buis, des végétaux	
pour le remplacer	2845 46
Camélia et raphiolépis tachés	2841 46
Carottes atteintes de mildiou	2833 47
Cassissiers attaqués	
par les acariens	2854 46
Cerisier attaqué	
par des champignons	2826 47
Cerisier qui perd ses feuilles	
dès le mois de juillet	2865 47
Choux infestés de punaises	2850 46
Choux picorés par les pigeons	2824 47
Choux piqués :	
maladie des taches blanches	2825 46
Citronnier attaqué	
par le chancre citrique	2832 46
Citronnier en pot envahi	
par les fourmis	2864 46
Clastreras sur mur mitoyen,	
règlement	2868 71
Clytre des saules,	
gourmand peu dangereux	2851 46
Coings véreux	2820 47
Concombre atteint d'oïdium	2821 62
Concombres et oïdium	2843 46
Courges atteintes	
du virus New Dehli	2856 46

Courtilières, mettre fin à une invasion	2862	47
Érable et maladie de la suie	2858	47
Eucalyptus attaqué par <i>Xylella fastidiosa</i>	2840	46
Fèves et pucerons noirs	2841	46
Fraisiers attaqués par le pourridié ou blanc des racines	2831	47
Fraisiers envahis par les thrips	2852	47
Frêne malade de la chalarose	2824	46
Fusain attaqué par des cochenilles à bouclier	2860	47
Hydrangéa 'Annabelle' et pourriture grise	2859	46
Hyponomeutes, des dégâts esthétiques	2851	46
Jujubes infestés de vers	2857	46
Kakis attaqués par la mouche méditerranéenne	2825	47
Laurier du Portugal et cochenilles à carapace	2853	47
Laurier-rose aux feuilles sèches et nécrosées	2853	46
Menthe attaquée par la chrysomèle	2845	46
Mildiou sur tomates, anticiper l'an prochain	2862	46
Mirabellier touché par <i>Phellinus tuberculosus</i>	2840	46
Mûrier-platane couvert de mousse	2864	47
Nèfles attaquées par le carpocapse	2838	46
Plaqueminier et <i>Agrobacterium tumefaciens</i>	2858	46
Platane attaqué par le tigre	2861	46
Poires déformées, plusieurs pistes	2822	46
Poires 'Williams' tachées et à la peau dure	2868	70
Pommes de terre attaquées par le mildiou	2862	46
Pomme de terre et alternariose	2835	47
Pommes de terre malades	2828	47
Prunier touché par la moniliose	2865	46
Rhododendron qui dépérît dans son pot	2842	46
Roses trémières attaquées par la rouille	2860	46
Rosier âgé au feuillage attaqué par le marsonia	2855	46
Rosier aux feuilles tachées de noir et marsonia	2859	46
Rosiers aux boutons dévorés	2865	46
Saule envahi d'acariens	2867	47
Tilleul aux feuilles et bractées tachées	2854	47
Tomates perforées	2856	47
Vigne et attaque d'oïdium	2838	46

Vigne 'Muscat de Hambourg' attaquée par l'oïdium	2822	47
Vigne 'Noah' victime d'une embolie	2819	47

COURRIER - PROBLÈMES DE CULTURE

Abricotier âgé et jamais taillé	2866	46
Amélanchier sans fructification	2853	46
Anthurium sans floraison	2868-2869	70
Araucaria couvert d'une substance blanche	2846-2847	62
Araucaria du Chili qui dépérît	2823	47
Arbres fruitiers contre zeuzère	2830	46
Arums, terre humide ou sèche	2863	47
Aubergine : règles de culture	2831	46
Bettes qui montent à graine	2865	46
Brugmansia, culture et multiplication	2842	46
Cactus qui dépérît sans floraison	2844	47
Camélia aux feuillages et boutons secs	2848	47
Camélia, chute des boutons floraux	2845	46
Caoutchouc brûlé par le compost	2830	46
Carpocapses & pommiers, les moyens de lutte	2832	47
Cerisier très peu productif	2849	46
Chardons des champs : s'en débarrasser	2825	46
Chardons envahissants et excès d'azote	2853	46
Châtaignier rabattu et rejets : quid de la fructification	2839	46
Chicorées, racines pourries après forçage	2836	46
Citron caviar aux fruits tombant	2870	46
Citron calamansi, semis	2842	47
Citronnier caviar : le faire fleurir	2826	46
Consoude, gare à son puissant système racinaire	2820	46
Courgettes 'Greysini' et hybridation	2822	46
Datura au potager : l'en chasser	2867	46
Échalote 'Griselle' qui ne lève pas	2834	46
Éteter un vieil arbre fruitier	2863	46
<i>Euonymus japonicus</i> 'Benkomasaki' fatigué	2855	46
Fèves qui n'ont pas poussé	2830	46
Figuier aux fruits immatures	2820	46
Fonte des semis et cendre de pellets	2841	46
Framboisier envahi de liseron	2870	46
Fumier et culture au potager	2829	46
Glycine qui ne fleurit jamais	2851	47
Goyavier et chute des feuilles	2849	47
Hortensia au feuillage taché	2854	46
Iris aux feuilles grignotées	2848	46
Jasmin étoilé au feuillage jauni	2856	46

F. MARRE/RUSTICA





F. MARRE/RUSTICA/PÉPINIÈRE ARNAUD TRAVERS

COURRIER - SUIVI & CULTURE

Ail : règles pour réussir la récolte	2852	46
Alternative au haricot 'Fortext'	2835	46
Anthurium trop arrosé	2836	46
Arbousier, des fruits comestibles	2826	46
Arbre-aux-papillons ou buddléia et taille.....	2864	46
Arbustes pour terrasse au vent et au soleil.....	2833	46
Aubergine, semis dans la maison ...	2827	46
Badigeon d'argile sur tronc écorcé..	2837	46
Bicarbonate et tomates, le bon dosage.....	2843	46
Broyeur thermique ou électrique ?...	2819	46
Cactus de Noël, réussir son rempotage	2870	46
Camélias en pot et soins	2835	46
Cèdre de l'Atlas, chute des aiguilles ..	2844	46
Chêne-liège et protubérances.....	2836	46
Chou fourrager au potager	2846	62
Chrysanthème, leur sort après la Toussaint.....	2820	46
Citronnier semé pour porte-greffe	2834	47
Clivia, bourgeon de survie	2837	47
Coccinelles, en élever	2833	46
Collier de glu, l'art de la pose	2829	47
Compost chauffé à 80 °C.....	2841	47
Courgettes aux fleurs siamoises.....	2846-2847	63
Cycas en fleur, que faire?.....	2863	46
Engrais verts, lesquels et quand	2822	46
Érable et greffe en écusson.....	2839	46
Figuier, marcotte et sevrage	2821	62
Gazon victime de la sécheresse.....	2831	46
Haie en bord de mer, quelles essences choisir?	2834	46
Haie : bonnes dates pour la tailler ...	2837	46
Iris de Sibérie, culture	2843	46
Kiwai mâle ou femelle, le différencier	2829	46
Lierre et frêne, une cohabitation sans danger	2867	46
Lilas : bouture à l'étouffée	2860	46

Lilas des Indes, taille en hiver	2821	62
Lilas envahissant, le contraindre	2866	47
Lin jaune, le trouver, le cultiver.....	2856	46
Litchis, soins aux semis.....	2849	46
Mangaves à cultiver en pot sur une terrasse	2855	46
Melons et pastèques : quid de l'hybridation ?	2861	46
Mousse au compost.....	2850	46
Muguet et laurier-rose : bon pour le compost?	2870	47
Noix, oiseaux et voisin : règles de voisinage	2823	46
Noix : pas de bogues au compost....	2850	47
Oranger et citronnier : peuvent-ils produire sous serre?	2867	46
Orchidée cymbidium, la faire refleurir	2835	46
Patates douces : conseils de culture	2854	46
Pêcher irrégulièrement productif....	2828	46
Pêcher, âgé de 4 ans, sans fructification	2863	46
Pelouse : mousse et scarification	2831	46
Pelouse : semis après un catalpa	2833	46
Plaquinier et production de rameaux.....	2857	46
Plaquinier lotier	2823	47
Pommier et poirier : greffe en chip-budding.....	2823	46
Prunier, variété aux fruits violets doux et sucrés.....	2857	46
Rhubarbe en manque de division....	2839	47
Rose de Noël toxique	2832	46
Saintpaulia, le bouturer	2823	46
Sol lourd, l'alléger	2838	46
Souche, la fleurir.....	2861	46
Tomates et orientation.....	2834	46

DEMAIN AU JARDIN

Agastaches	2853	24
Althéas.....	2843	24
Arbres à belle écorce	2821	30

Bruyères	2870	24
Cactus	2864	24
Calibrachoa	2846	24
Camélias.....	2827	24
Clématites d'hiver.....	2867	24
Dahlia	2832	24
Dipladénias	2842	24
Feuillages odorants.....	2838	24
Lierre, huit variétés qui sortent de l'ordinaire	2845	24
Lis	2830	24
Lobélias	2840	22
Mufliers.....	2848	24
Orchidées, élégantes terrestres	2834	28
Plantes à tisane	2828	28
Plantes au feuillage duveteux	2862	24
Plantes herbacées	2850	26
Plantes résistant à la concurrence racinaire	2863	24
Pommiers d'ornement.....	2823	26
Rhododendrons nains	2857	24
Rosiers parfumés.....	2820	24
DOSSIER - JARDIN		
Arbres fruitiers :		
tenter les essences exotiques	2859	17
Au potager : légumes perpétuels....	2856	17
Baies et graines aromatiques :		
mon jardin d'épices	2834	18
Bouturage : j'aime, je propage	2826	17
Bulbes de printemps : plantation	2864	17
Championnes des floraisons estivales	2837	17
Clématites	2841	17
Coléoptères amis ou non :		
20 spécimens.....	2844	18
Conifères pour toutes situations....	2862	17
Couronnes de bienvenue et déco végétales.....	2867	18
Cultiver un jardin sans entretien.....	2825	17
Culture de printemps	2870	18
Déchets verts : tout se recycle	2865	17
Essences à floraison hivernale	2868	18
Extraits de plantes au service des végétaux	2842	17
Feuillages rouges :		
choix et plantation.....	2858	
Fleurs, légumes : soins aux potées ..	2840	17
Floraisons : soins de prolongation....	2848	17
Fraiseraie : plantation	2857	17
Fraiseraie, à faire ou à refaire	2827	22
Froid, pluie, sol sec...		
15 plantes résistantes.....	2832	17
Graines et semis spontanés, manne du jardinier	2845	17
Graminées, figures de liberté	2835	17



F. MARIE/RUSTICA

Grandes tailles.....	2821	22
Greffons : prélèvement	2819	22
Haie brise-vent : plantation	2826	24
Huiles essentielles aux soins des plantes.....	2843	17
Influences lunaires au jardin.....	2821	18
Insectes : le réveil.....	2836	22
Jardin & climat, quelles essences planter	2860	17
Légumes, aromatiques : tailles d'été ..	2846	17
Mare au jardin, réserve de vie	2839	18
Mauvaises herbes : leurs vertus	2830	17
Melons et pastèques.....	2836	17
Mouches, reconnaître les bienfaiteurs et les pestes	2849	17
Mythes & légendes du jardin	2866	17
Nouvelles résolutions	2819	17
Œillets, le charme d'autan.....	2828	22
Papillons de jour	2850	24
Plantes au parfum d'ail	2827	17
Plantes potagères exotiques.....	2833	17
Plantes résistantes à la sécheresse	2838	17
Pois, réussir la culture.....	2828	17
Pommiers pour un verger productif.....	2863	17
Potager d'hiver, les semis.....	2855	17
Potager d'hiver, les bonnes feuilles....	2854	17
Potager, les premiers semis.....	2852	17
Potager, semis de légumes-racines	2831	17
Potées d'intérieur	2868	24
Programme de soins au verger.....	2861	17
Pucerons : les as de la pique	2834	24
Régimes des oiseaux	2856	22
Semis en plaques alvéolées et minimottes	2829	17
Structurer pour mieux récolter	2823	18
Traitements aux huiles essentielles	2820	17
Travaux d'été au potager	2850	17
Une année de chicorées.....	2822	17
Verger : soins avant la fin de l'hiver	2824	18
Verger : taille d'été	2851	17
Vivaces, à l'heure de la plantation...	2853	17

DOSSIER - CUISINE

À la mode bourguignonne	2867	36
Cuisine de Noël aux agrumes	2868	52
La Savoie célèbre ses fromages	2821	46
Les vins sucrés.....	2868	56
Miels.....	2831	34
Petits plats aux champignons	2862	36
Plantes aromatiques et desserts	2840	34
Recettes iodées de l'océan.....	2851	32
Salades d'ici & d'ailleurs	2846	40

DOSSIER - VIE PRATIQUE

Chauffage bois : flambées plus chaleureuses.....	2864	36
Farines artisanales.....	2852	38

D'UN JARDIN À L'AUTRE

Huit jardins à visiter de nuit	2846	34
--------------------------------------	------	----

EN CUISINE CETTE SEMAINE - ACCOMPAGNEMENTS & SALADES...

Bouchées vapeur	2867	35
Crumble à la tome des Bauges.....	2821	50
Crumble de 'Butternut'	2859	30
Fenouil, tomates et feta.....	2844	34
Fleurettes de chou-fleur frites.....	2829	32
Fondue printanière	2840	32
Fusilli au chou romanesco	2860	34
Gratin de chou-fleur aux carottes....	2821	45
Gratin de pommes de terre et câpres.....	2837	32
Gratin de pommes terre, potimarron à la truffe	2819	32
Légumes poêlés aux noisettes.....	2859	28
Patate douce au pesto	2855	30
Poêlée de légumes aux champignons de Paris	2828	32
Pois chiches au curry et 'Butternut' ...	2833	37
Pommes de terre aux framboises ...	2838	37
Riz aux tomates concassées.....	2858	37
Riz pilaf aux pruneaux	2858	36
Salade alsacienne.....	2846	41

Salade au selles-sur-cher pané	2855	32
Salade aux bleu, muscat et poire	2856	34
Salade aux haricots Tarbais	2846	41
Salade croquante au beaufort.....	2821	46
Salade d'automne aux noix	2865	30
Salade de feuilles de pissenlit.....	2825	32
Salade de mâche, kaki et grenade	2860	32
Salade de magrets au miel de châtaignier.....	2831	36
Salade de pastèque, oignon rouge et reblochon.....	2852	36
Salade de poires, jambon et mozzarella	2851	28
Salade de pommes de terre et légumes primeurs	2843	37
Salade de roquette, abricots et magrets fumés	2845	30
Salade de thon et pain grillé	2846	43
Salade d'été tomates et fraises à l'ossau-iraty	2853	32
Salade lyonnaise.....	2846	40
Salade piémontaise.....	2854	32
Salade quinoa-boulgour au fenouil..	2844	36
Salade thaïe au poulet	2846	43
Taboulé libanais	2846	42
Tian de légumes d'automne	2857	34
Tomates farcies au quinoa et à la fourme	2856	35

EN CUISINE CETTE SEMAINE - DESSERTS

Baklavas au miel d'acacia	2831	36
Barres crumble aux mûres	2849	33
Bâtonnets glacés aux fraises	2844	37
Biscuits au citron	2836	34
Biscuits fourrés aux figues	2835	32
Bol vitaminé des vendanges	2856	34
Bricks pommes et châtaignes.....	2867	34
Bûche chocolat et clémentines	2868	54
Cake à l'orange	2820	32
Cake au chocolat et à l'orange	2840	33
Cake au pomelo et aux kumquats...	2834	35
Cake au trio de fruits secs	2828	34
Cake aux pruneaux d'Agen et aux fruits secs	2821	44
Cake glacé à la patate douce.....	2855	33
Cake glacé aux myrtilles	2841	34
Carrés de crumble aux fraises	2838	37
Cerises aux épices	2843	37
Cheese-cake aux figues	2853	34
Cheese-cake au citron	2836	35
Cheese-cake aux cerises	2843	36
Cheese-cake aux kiwis	2866	33
Cheese-cake aux 'Pink Lady'	2821	45
Cheese-cake aux pommes	2832	30
Chia pudding aux kumquats	2834	34

Clafoutis aux fraises et à la rhubarbe	2840	32
Clafoutis aux pommes.....	2826	37
Cobbler aux pêches	2850	33
Cornets de crêpes aux pralines roses.....	2839	36
Crème chocolat-noisettes.....	2859	31
Crème d'avocats au cacao et amandes	2826	34
Crème de carottes au chocolat blanc.....	2862	35
Crème glacée au cassis	2846	38
Crème onctueuse au chocolat	2839	37
Crèmes aux œufs parfumées au thé	2833	37
Crèmes brûlées au basilic	2840	36
Crumble aux fruits d'été.....	2848	31
Cupcakes aux deux citrons.....	2825	32
Cupcakes aux haricots blancs	2824	31
Demi-coings à la vanille	2864	30
Eton Mess au coulis de framboises.	2844	36
Far aux fraises.....	2853	35
Feuilletés de poires au beaufort.....	2821	50
Flan à l'orientale	2837	33
Fondant crémeux aux fruits de la passion et lime.....	2827	34
Fruits de la passion à la coque	2827	32
Galette Tatin à l'ananas	2870	30
Galettes et crêpes au miel de bruyère.....	2831	35
Gâteau à la ganache au thé.....	2833	36
Gâteau au chocolat et aux poires....	2831	32
Gâteau aux fruits exotiques	2827	35
Gâteau aux poires et au chocolat....	2863	32
Gâteau aux quetsches.....	2852	37
Gâteau de crêpes	2823	36
Gâteau invisible aux pommes	2832	31
Gâteau moelleux pomme-chocolat..	2823	37
Glace aux calissons	2857	34
Kouglof	2822	35
Macarons au citron et au romarin ...	2831	33
Millefeuilles aux bananes	2829	33
Millefeuilles aux myrtilles.....	2841	35
Minicharlottes aux framboises	2855	32
Minifraisiers aux éclats de pistaches	2837	32
Minipavlovas aux marrons.....	2864	31
Mousse à la mandarine.....	2828	35
Mousse au chocolat.....	2860	34
Mousse au chocolat végane	2842	34
Mousse de melon	2852	36
Mousse de nèfles aux kumquats....	2865	32
Muffins à la 'Butternut'	2820	33
Muffins à l'ananas et à la noix de coco.....	2824	33
Muffins au maïs et jus de citron.....	2858	36

Muffins aux fraises	2838	34
Muffins aux noix et aux pommes	2865	33
Muffins moelleux aux amandes	2819	35
Muffins poudrés aux framboises....	2861	35
Napoléon au praliné	2859	30
Patates douces grillées au miel	2831	34
Pavlova aux oranges	2835	33
Poires pochées au miel	2870	31
Poires pochées au sirop safrané	2868	50
Pommes farcies aux fruits secs	2867	35
Risotto aux poires et aux épices.....	2819	34
Riz au lait aux trois épices	2858	37
Sabayon à la bière et aux mandarines	2830	36
Salade aux myrtilles	2841	34
Salade de fruits au yaourt.....	2854	35
Soufflé au chocolat et crème glacée au thym.....	2840	35
Soupe cerises-verveine	2840	35
Soupe d'agrumes au champagne ...	2868	54
Tarte amandine aux reines-claudes ...	2849	32
Tarte au chocolat	2825	31
Tarte au pomelo.....	2829	32
Tarte aux cerises.....	2846	39
Tarte aux kakis	2862	34
Tarte aux kiwis.....	2866	32
Tarte aux mirabelles	2850	32
Tarte aux noix	2863	33
Tarte aux poires et myrtilles.....	2851	30
Tarte aux pommes, poires et grenades	2860	33
Tarte fine aux abricots.....	2842	35
Tarte rustique aux deux raisins	2856	35
Tarte rustique aux prunes rouges....	2854	34
Tartelettes à la confiture de bigarades	2826	36
Tartelettes au citron et mélisse	2840	34
Tartelettes aux figues	2857	35
Tartelettes aux framboises et au romarin.....	2840	36
Tartelettes aux kiwis.....	2822	34
Tartelettes aux pommes en fleur....	2861	36
Tartelettes à la ricotta safranée.....	2868	51
Tiramisu aux fraises	2838	36
Tiramisus aux poires	2851	31
Torta della nonna	2848	30
Trifles aux pommes 'Golden'	2830	35
Verrines aux fruits et chantilly	2845	32
Yaourts aux fruits rôtis et amandes .	2845	33

Bruschettas aux fruits et au pesto	2848	30
Cake au banon et aux graines	2859	31
Cake au saumon.....	2852	37
Canapés de saumon au chavignol ..	2834	34
Cannelés aux olives et lardons.....	2820	32
Cappuccino de châtaignes	2864	30
Cheese-cake Tutti Tomati	2853	35
Cheese-cake au chèvre et à la grenade	2860	33
Cheese-cakes relevés	2836	32
Chutney d'abricots et fromage	2845	32
Cônes à la roquette et ricotta.....	2836	35
Crème brûlée au munster et à la bière	2830	35
Crème d'oursin dans sa coque	2824	33
Crèmes brûlées aux légumes	2844	36
Crêpes d'épinards à l'avocat	2826	36
Croustillants à la langue de veau	2863	32
Croustillants de dinde, pleurotes et truffe noire.....	2819	34
Cru et cuit d'asperges	2840	33
Crudités au reblochon	2846	36
Daurade et sa chantilly à l'aneth	2852	34
Éclairs salés au thon et aux radis	2824	31
Empanadas à la tomme de chèvre	2841	35
Falafels aux légumes	2823	36
Flan de coques aux pleurotes	2868	50
Gaufres aux deux fromages	2823	37
Gaufres de patates douces	2855	32
Gravlax de cabillaud	2857	34
Houmous aux légumes d'été	2853	34
Huîtres à l'huile à la truffe	2819	35
Huîtres au yuzu	2868	53
Langoustines à la crème	2839	36
Langoustines aux agrumes	2839	37
Maquereaux marinés	2835	33



EN CUISINE CETTE SEMAINE - ENTRÉES

Asperges et noix de Saint-Jacques .	2835	32
Biscuits au thé et au parmesan	2833	36
Blinis au saumon	2868	51
Bol d'hiver aux haricots Tarbais.....	2824	33



SHUTTERSTOCK

Millefeuilles au foie gras.....	2857	32
Minicannelés au beaufort.....	2848	31
Minitatins à la betterave.....	2857	35
Minitourtes aux champignons sauvages.....	2862	37
Nectarines aux crevettes.....	2848	28
Œufs brouillés aux asperges.....	2840	33
Œufs-cocotte au thym et au bleu....	2867	34
Œufs-cocotte aux artichauts et jambon de pays	2841	35
Œufs-cocotte aux champignons sauvages	2862	37
Œufs en meurette.....	2867	36
Œufs mimosa à l'avocat.....	2826	36
Œufs mollets aux asperges	2840	30
Pannacotta morbier et petits pois.....	2850	32
Pastèque façon tarte aux cerises ...	2843	34
Patates douces à la cancoillotte.....	2865	33
Pesto de fanes de radis au comté...	2830	36
Petits palmiers au reblochon	2845	33
Pizettes aux pommes et au boudin .	2827	35
Rouleaux fleuris au roquefort.....	2832	31
Roulés courgette-morbier.....	2850	30
Roulés de pintade aux fromages....	2861	36
Saint-Jacques au beurre d'agrumes ..	2870	31
Saint-Jacques croustillantes.....	2868	52
Salade aux œufs et au morbier	2850	33
Salade fraises et fromages	2838	36
Salade de légumineuses	2837	32
Saumon gravlax aux cerises	2843	37
Taboulé aux pommes	2832	30
Tapas de veau et crème d'avocats ..	2826	37
Tartare de saumon acidulé	2827	34
Tartare d'œufs mimosa	2854	35
Tarte au chèvre et au muscat	2856	32
Tarte fine au yaourt et aux tomates....	2853	34
Tarte fine aux carottes.....	2859	30
Tarte poires, noix et bleu	2865	32
Tarte soleil au chevrotin.....	2821	47
Tartelettes aux carottes et au coulommiers	2821	44
Tartelettes kiwis et pétoncles.....	2866	32
Tartinade aux noix.....	2865	32
Tartines au magret, chèvre et oignon.....	2834	35

Tartines aux poires et au rocamadour	2851	30
Toasts de courge et purée d'avocats	2826	37
Toutché au gruyère	2862	34

EN CUISINE CETTE SEMAINE - PLATS

Agneau tomate-basilic	2853	35
Aiguillettes aux abricots	2845	32
Anguille fumée et palets de pommes de terre	2822	35
Bar en croûte de sel.....	2851	33
Bibimbap	2842	32
Bols de crudités et nouilles de riz... <td>2859</td> <td>31</td>	2859	31
Bouillabaisse aux pommes de terre ...	2849	33
Boulettes de viande aux cerises compotées	2843	36
Bourguignon à la betterave.....	2828	34
Brandade de haricots Tarbais.....	2824	31
Brochettes de porc au reblochon	2821	48
Burgers de lapin	2852	36
Burger végétal	2829	30
Cabillaud et rosace de carottes des sables	2821	45
Calamars à la basquaise	2851	35
Carpaccio de bœuf à la sauce verte...	2854	34
Carré d'agneau farci au foie gras et à la truffe	2819	34
Carré de porc aux poires	2851	31
Ceviche de bar aux fraises	2838	37
Chakchouka	2846	39
Chakchouka à l'agneau grillé.....	2860	34
Chakchouka verte	2849	30
Chapon aux agrumes	2868	53
Chapon de pintade aux fruits.....	2861	35
Chevreau aux olives vertes	2820	32
Chili aux moules et au paprika.....	2831	32
Choucroute de la mer	2822	34
Choufloto au safran.....	2868	50
Cocotte d'agneau au basilic	2849	32
Cocotte de lapin au citron confit et aux olives vertes	2820	33
Conchiglionis farcis à la tomme de Savoie	2821	49
Coquilles aux champignons.....	2835	33
Crème de chou-fleur et œufs panés...	2829	32
Crêpes au saumon fumé	2822	32
Crêpes de courgettes à la cancoillotte garnies.....	2842	34
Croquettes de poisson	2854	35
Croûte de la vallée d'Abondance....	2821	48
Cuisses de pintades aux oignons et noix de cajou	2825	32
Curry de crevettes au lait ribot.....	2823	36
Curry de patates douces	2855	33
Curry thaï aux haricots verts	2851	31
Dahl de lentilles	2823	34
Dahl au poulet	2829	33
Diots feuilletés au beaufort	2833	36
Dorade rôtie aux câpres et olives	2837	33
Émincé de veau aux myrtilles et aux champignons.....	2841	32
Feuilleté tressé au morbier	2850	33
Filet mignon de porc au melon	2855	33
Filet mignon en croûte	2862	35
Galettes à la crème de poireau	2828	34
Galettes de courgettes au fromage ...	2842	34
Galettes thon et sardine	2846	38
Gâteau aux pommes de terre	2834	32
Gâteau de courgettes.....	2842	35
Gaufres aux épinards et à la truite fumée	2836	34
Gigot d'agneau au bouillon safrané....	2868	51
Gigot d'agneau au miel de forêt.....	2831	35
Gigot d'agneau braisé	2835	32
Giraumont farci au bacon et aux fromages	2866	33
Gnocchis roses	2857	35
Grondin aux olives et aux légumes..	2820	33
Harengs en sauce épiceée	2864	31
Jarret de veau à la bière.....	2830	35
Jarret de veau à l'indienne	2868	48
Joues de porc confites au miel	2863	32
Lapin au cidre.....	2832	28
Lasagnes d'été	2846	38
Lentilles aux coquilles Saint-Jacques	2870	28
Lotte à la sauge et crumble de gruyère.....	2862	34
Maquereau massala	2838	36
Marmite de poissons.....	2867	35
Merlu aux légumes	2825	30
Merlu koskera	2851	32
Mignon de porc aux carottes	2821	42
Mijoté de haricots secs	2824	30
Mijoté de porc à la bière.....	2830	36
Mouclade charentaise	2851	33
Nouilles au tofu.....	2825	31
Nouilles aux palourdes et au thé vert	2833	34
Omelette aux pousses d'épinards, petits pois et feta	2836	35
Palourdes aux grenailles	2831	33
Pans-bagnats aux fèves et au thon ..	2841	34
Papillotes de chou au poisson	2823	37
Parmentier au selles-sur-cher	2866	33
Parmentier de carottes	2821	44
Pâtes à la crème de morbier.....	2850	32
Pâtes à la napolitaine	2837	33
Pâtes au bœuf et aux nectarines....	2848	31
Paupiettes de poulet au bleu	2856	35

Pavés de saumon au poivre.....	2867	32
Pavés de bœuf à la fourme.....	2865	33
Penne au bleu et aux saucisses.....	2827	34
Petites tartes aux légumes	2849	32
Pieds de porc en papillotes.....	2863	33
Pieds et paquets à la provençale	2863	33
Pintade aux oignons confits.....	2861	36
Pintade fermière à l'ail	2849	33
Pizettes aux légumes rôtis.....	2829	33
Polenta au pistou et aux anchois ...	2845	33
Polenta aux champignons	2834	35
Porc sauté aux marrons	2864	28
Poulet à la crème.....	2839	34
Poulet à la Gaston Gérard.....	2867	37
Poulet aux nectarines.....	2848	30
Poulet aux olives et au citron	2820	30
Poulet basquaise	2851	30
Poulet d'Auvergne à la libanaise	2860	33
Poulet rôti aux pommes et épices ...	2832	30
Poulet sauté à la sichuanaise	2867	34
Poulpes aux tomates confites	2846	42
Praires gratinées.....	2831	30
Queue de bœuf braisée.....	2863	30
Quiche à l'oseille	2832	31
Quiche au saumon.....	2837	30
Quiche aux épinards sans pâte.....	2834	34
Rigodon bourguignon.....	2867	37
Ris d'agneau aux légumes	2839	36
Risotto au brie et aux poireaux.....	2858	37
Risotto au jambon cru et à la crème ..	2839	37
Risotto aux noix de Saint-Jacques....	2870	30
Risotto crémeux à la truffe	2819	35
Risotto crémeux au gruyère	2862	35
Risotto d'épeautre.....	2828	35
Risotto perlé à la truite fumée.....	2822	35

Riz sauté à la noix de veau	2858	34
Rôti de veau aux kiwis.....	2866	32
Saint-Jacques à la purée de patates douces	2870	30
Saint-Jacques au potimarron.....	2870	31
Saint-Jacques aux cocos de Paimpol.....	2831	32
Salade de poulet, kiwis et feta	2866	30
Sardine aux algues nori.....	2851	34
Sauté de veau au fenouil.....	2844	37
Smash aux pommes de terre et emmental	2821	49
Sole au safran	2851	34
Suprême de pintade à l'estragon....	2861	34
Tartare de bar au fenouil	2844	37
Tartare en roulés d'aubergine	2856	34
Tarte à la feta et aux courgettes.....	2842	35
Tarte tatin aux tomates et magret ...	2835	30
Tartines de harengs fumés	2822	34
Tataki de bœuf au bleu de Termignon	2827	35
Tatin aux oignons.....	2852	37
Tomates farcies	2846	39
Tournedos de canard aux champignons sauvages	2862	36
Tourte de pintade aux marrons	2864	30
Veau mariné au jus de lime	2825	31
Waterzöö de poisson à la bière	2830	33
Wok d'asperges vertes au poulet....	2840	32

EN CUISINE CETTE SEMAINE - PRODUITS DE SAISON

Abats	2863	30
Abricot du Roussillon	2845	30
Ail de couleur	2849	30

Asperges vertes.....	2840	30
Avocats de Menton	2826	34
Betterave rouge	2857	32
Bière	2830	33
Câpres	2837	30
Carotte des sables	2821	42
Cerise 'Burlat' de Bourgogne	2843	34
Champignon de Paris.....	2828	32
Châtaignes.....	2864	28
Chavignon, un crottin inégalable	2834	32
Chou-fleur.....	2829	30
Coquillages de printemps	2831	30
Cornichons des Landes	2854	32
Courgette	2842	32
Crème d'Ilsigny	2839	34
Fenouil	2844	34
Fraise de Plougastel.....	2838	34
Fruit de la passion	2827	32
Grenade d'Occitanie	2860	32
Gruyère	2862	32
Haricot sec	2824	30
Huiles d'olive	2846	36
Jeunes pousses à mesclun	2836	32
Kiwi des Landes et du Pays basque	2866	30
Lait ribot.....	2823	34
Limes de la Côte d'Azur	2825	30
Morbier	2850	30
Myrtilles des Landes	2841	32
Nectarines	2848	28
Noisette d'Anjou	2859	28
Noix de Grenoble	2865	30
Oignon rouge	2852	34
Olive 'Lucques'	2820	30
Patate douce	2855	30
Pintade	2861	34
Poires d'été	2851	28
Poissons de fumaison	2822	32
Poivres de Normandie	2867	32
Pommes de conservation	2832	28
Raisins de table	2856	32
Riz de Camargue	2858	34
Safran de Paris	2868	48
Saint-Jacques de Normandie	2870	28
Thés de France.....	2833	34
Tomates cerises	2853	32
Truffe noire du Périgord.....	2819	32
Vinaigres balsamiques	2835	30

EN CUISINE CETTE SEMAINE - SOUPES, VÉLOUTÉS...

Bouillon du pêcheur	2831	33
Bouillon thaï à la pintade	2861	35
Soupe de poissons au thé	2833	37
Soupe de roquette	2836	34
Soupe ttoro	2851	35



V. QUÉANT/RUSTICA

Velouté d'automne aux radis		
'Red Meat'	2858	36
Velouté de cèpes à la chantilly		
de raclette	2821	47
Velouté de champignons de Paris ...	2828	35
Velouté de châtaignes.....	2864	31
Velouté de légumes		
aux malossols.....	2854	34
Velouté de petits pois, œufs pochés ..	2843	36
Velouté de pommes de terre.....	2862	32

FICHES DE CULTURE - ARBRES & ARBUSTES D'ORNEMENT

Abutilon strié 'Redvein'.....	2834	16
Arbre-aux-faisans 'Purple Rain'	2831	16
Bruyère 'Gengold'	2834	16
Caryoptéris 'Grand bleu'.....	2829	16
Cornouiller 'Yellow Spring'	2823	16
Érable du Japon		
'Mikawa-Yatsubusa'.....	2865	16
Flamboyant d'Hyères	2822	16
Fothergilla 'Blue Shadow'	2820	16
Fusain 'Dan's Delight'	2826	15
Gainier du Canada		
'Carolina Sweetheart'.....	2868	16
Gainier du Canada 'Eternal Flame' ..	2856	16
Hydrangéa Great Star 'Le Vasterival' ..	2831	16
Millepertuis Miracle 'Marvel'.....	2819	16
Nandina 'Obdessed Seika'.....	2862	16
Pélargonium crispé 'Variegatum'	2842	16
Rhododendron de William.....	2850	16
Rosier Alex Lutz 'Evetricol'	2819	16



Rosier 'Cayenne'.....	2830	16
Rosier 'Chaton de Canon'	2846	16
Rosier cymosa.....	2865	16
Rosier 'Minerva'.....	2844	16
Rosier 'Sternenhimmel'	2828	16
Rosier 'Terra Botanica'	2825	16
Sauge arbustive 'Belle de Loire'.....	2841	16
Saule marsault 'Curly Locks'	2835	16
Styrax du Japon.....	2870	16
Temu du Chili 'Heaven Scent'	2864	16

FICHES DE CULTURE - ARBRES & ARBUSTES FRUITIERS

Cerisier de Cayenne 'Etna Fire'	2821	16
Châtaignier panaché 'Variegata'	2821	16
Cornouiller du Japon 'Scarlet Fire'....	2866	16
Oranger 'Fragola'.....	2829	16
Rosier 'Léo Ferré'	2867	16

FICHES DE CULTURE - FLEURS & PLANTES

Abutilon 'Pink Charm'	2842	16
Achillée millefeuille 'Summerwine' ..	2838	16
Andromède 'Blue Ice'	2861	16
Aster 'Crimson Brocade'	2855	16
Aster 'Herbstgruss vom Bresserhof'	2851	16
Bégonia Croix de fer	2836	16
Bégonia 'Glowing Embers'	2833	16
Bégonia retombant		
Summerwings 'Orange Elelgance'....	2836	16
Bignone à vrilles 'Species Red'	2843	16
Clématite 'Sieboldii'	2838	16
Cœur-de-Marie 'Burning Hearts'	2839	16
Cœur-de-Marie 'Sabrina'	2827	16
Daphné 'Summer Ice'	2837	16
Échinacée pourpre		
'Rainbow Marcella'	2845	16
Échinacée 'Pretty parasol'	2837	16
Échinacée 'SunSeekers Salmon'	2823	16
Fougère <i>Lenisorus tosaensis</i>	2848	16

Fougère Equisetum telmateia 2048	16	
Fougère persistante 'Shiny Holly Fern'	2852	16

Shiny Holly Fern	2852
Fougère royale 'Purpurascens'	2868
Fuchsia du Cap Candy Drops	
'Deep Rose'.....	2854
Gattilier 'Chicagoland Blues'	2849
Géranium crocodile.....	2859
Géranium vivace Jolly Jewel 'Purple' .	2858
Géranium vivace 'Stormy Night'	2857
Haricot caracolle.....	2832
Hélénie d'automne 'Fuego'.....	2855
Hélénie 'Kugelsonne'	2824
Héliopsis 'Funky Spinner'	2849
Herbe-aux-écouvillons 'Rubrum'	2840
Heuchère 'Happy Easter'	2857
Heuchère 'Snowy Panky'	2863

Hosta 'Rainforest Sunrise'	2858	16
Iris des jardins 'Noble Gesture'	2859	16
Lierre de Colchide 'Dentata Aurea'..	2860	16
Misère 'Brightness'	2846	16
Misère vivace 'Blushing Bride'	2862	16
Monarde 'Bee Pure'	2856	16
Myosotis du Caucase		
'Alexander's Great'	2853	16
Myrte du Chili	2867	16
Persicaire 'Blackfield'	2824	16
Phlox paniculé 'Nora Leigh'	2853	16
Physocarpus 'Amber Jubilee'	2866	16
Pied-d'alouette 'Magic Fountains' ...	2841	16
Pigamon 'Ghent Ebony'	2863	16
Plante panthère	2839	16
Polystic à soies 'Dahlem'	2851	16
Prêle d'hiver	2825	16
Primevère Belarina 'Purple Dawn' ...	2826	15
Rudbeckia pourpre 'Hot Lava'	2850	16
Rudbeckia 'Smiley Kissing'	2854	16
Ruellie de Britton	2835	16
Sauge Rockin 'Deep Purple'	2820	16
Spiranthe odorante 'Chadd's Ford'..	2830	16
SunPatiens Compact 'Blush Pink' ...	2840	16
Syngonium 'Sylver Fox'	2870	16
Tison-de-Satan.....	2832	16
Valériane grecque 'Brise d'Anjou'	2822	16

FICHES DE CULTURE - LÉGUMES & PLANTES AROMATIQUES

Menthe du Nil.....	2845	16
Romarin 'Sappho'	2864	16

FICHES DE CULTURE - PLANTES D'INTÉRIEUR

Caoutchouc 'Shivereana Moonlight'	2861	16
Oxalis 'Plum Crazy'	2860	16
Syngonium panaché 'Arrow'	2827	16

FICHES DE CULTURE - PLANTES EXOTIQUES & PLANTES GRASSES

Albuca spiralé 'Frissle Sizzle'	2828	16
Échevéria 'Devotion'.....	2833	16
Orchidée Vanda		
'Nitaya Crimson Love'	2848	16
Orpin d'automne 'Brillant'.....	2852	16
Palmier nain 'Vulcano'	2843	16
Tradescantie veloutée	2844	16

INTERVIEW

Association Jardins ouverts de Belgique	2841	30
Baptiste Saulnier, formateur en maraîchage	2863	28
Barbara de Nicolaï, créatrice du prix P.-J.-Redouté	2839	32



F. STRAUSS/BLOPHOTO

Bernard Magrez, viticulteur	2856	30
Desmartis, 150 ans de passion	2826	32
Felco et ses experts	2843	28
Jean-Luc Brendel, chef étoilé	2820	28
Mme de Curel, Saint-Jean de Beauregard.....	2833	32
Nelly Pons, autrice du livre <i>Océan plastique</i> , Actes Sud	2865	40
Olivier de Lorgeril, association La Demeure historique.....	2855	28
Pépinières Ripaud, 70 ans de savoir-faire	2852	30
Yves Darricau, ingénieur agronome et auteur	2844	42
LES BONS MARIAGES		
Échinacées, associez-les!	2855	24
Mariez les couleurs	2824	26
L'INVITÉ(E) DE LA SEMAINE		
Anne-Laure Garin, pépinières		
Hortensias du Haut-Bois.....	2853	44
Céline Pelosi, géodrilologue	2850	44
Christophe de Hody, botaniste et mycologue	2849	44
Damien Dekarz et le canard Coureur indien	2845	44
Guillaume Gualterotti, spécialiste de capes koï	2830	44
Julien Hoffmann, pépinières Karnivores.....	2831	44
Lorraine Félix, formatrice au rucher-école de Vincennes	2833	44
M. & M ^{me} Denizet, du jardin au magazine <i>Rustica</i>	2824	44
Marie-Anne et Camille de la ferme La Perce-Muraille	2832	44
Marie-Laure Rauline, des pépinières Javoy.....	2823	44
Pierre Chiarla, pépiniériste à Grasse (06).....	2836	44
Quentin Rouy, naturaliste et chiroptérologue	2851	44
Sébastien Rousselle, responsable chez Biotop	2822	44
Vincent Fabry, éleveur de brebis	2867	44
William Duvernay, photographe et ornithologue.....	2826	44
Yves Coconnier, collectionneur de mandragores.....	2827	44
L'ODYSSEÉ VÉGÉTALE		
Frédéric Pautz, à la sauvegarde de la biodiversité.....	2854	30
La Thaïlande (2 ^e étape).....	2866	28
Les Seychelles (1 ^{re} étape).....	2860	30

NATURE

Atlas de la biodiversité communale	2823	40
Champignons & IA, approximations dangereuses.....	2836	40
Étang de la Meuse, site de migration	2832	36
<i>Jouets de nature</i> , livre de C. Armengaud	2846	54
Rapaces nocturnes, un bilan pas si chouette	2863	38

PLAN-PATRON

Amarantes et millets dans des massifs	2840	26
Brasier floral longue durée	2836	24
Cœur-de-Marie et spirée (massif).....	2830	28
Forsythia serti de bulbes printaniers	2826	28
Jardinière comestible	2842	28
Parterre chic et champêtre	2833	24
Potée d'automne	2862	28
Potée d'automne avec heuchère, laîche, etc.....	2857	28
Potée de fleurs d'hiver	2819	24
Potée d'hiver	2822	26
Pour prolonger l'été	2852	24
Tapis de fleurs au pied d'un arbre	2858	25

TERROIR

Ambialet, dans les méandres du Tarn	2835	40
Anglet (64), les Jardins du refuge	2829	38
Anjou Vélo Vintage	2843	42
Baie de Somme	2833	41
Bègles et la Fête de la morue (33).....	2840	42
Brennilis, réserve du Venec (29).....	2822	40
Bretagne, les géants	2823	41
Brive-la-Gaillarde (19)	2858	40
Calais (62)	2839	44
Castagnades dans les monts d'Ardèche (07)	2857	
Chablis (89)	2845	38
Cloup d'Aural à Bach (46)	2860	42
Coscione en Corse	2862	41
Côte d'Émeraude et la Rance	2837	36
Dignes-les-Bains (04)	2848	38
Écomusée d'Alsace (L') à Ungersheim (68) a 40 ans	2867	40
Festival des lumières	2868	62
Finistère sud, dans les pas de Gauguin	2853	41
Gard (Le) et ses		
Plus Beaux Villages de France	2841	43
Gavarnie (Les vallées de...)	2828	38
Glorieuses de Bresse (Ain et Saône-et-Loire)	2866	40
Hauterives (Drôme) chez le Facteur Cheval	2849	38

Journées du patrimoine	2855	36
La Ballue à Bazouges-la-Pérouse (35)	2852	32
Le Mans (72)	2856	37
Loiret, la Route de la rose	2836	42
Lyon (69) se raconte	2819	41
Maison Bohin dans l'Orne	2846	53
Malicorne-sur-Sarthe, cité des artisans	2831	41
Marais breton-vendéen	2830	41
Marais salants de Salin-de-Giraud (13)	2863	44
Menton (06), la fête du Citron	2820	41
Meuse (La) et Duilio Donzelli	2859	39
Millau, Fabre ganterie	2844	41
Mont d'or, naissance d'un fromage (Jura)	2865	42
Moselle (La) et le sel	2861	43
Nancy (54) et la Saint-Nicolas	2864	35
Paris, musée national de la Marine	2826	41
Pézenas (34), sur les traces de Molière	2824	40
Provence, l'année Pagnol	2834	42
Roman-sur-Isère (Drôme)	2854	37
Royan (17), labellisée Ville d'art et d'histoire	2852	44
Sérignan-du-Comtat, maison de J.-H. Fabre (84)	2842	42
Tarentaise, le charme typique des Alpes du Nord	2821	56
Touraine (La) et ses jardins	2851	42
Touraine, un été en pente douce	2850	37
Trains suisses panoramiques	2870	38
Transhumance en Aubrac	2838	42
Val de Loire	2825	38
Voyage culinaire ou l'odyssée de Baptiste	2827	41

UN JARDIN, DES IDÉES

Asana, dans la banlieue de Bruxelles (Belgique)	2835	24
Au Basroger (50), chez M. et L. Farigot	2837	26
Beernem en Belgique, un havre de haies	2858	28

Berchigranges dans les Vosges	2849	24
Chez Margot et Harm Pustjens-Peter	2831	24
Chez Stéphane Octeau, à Saint-Romain-de-Benet (17)	2851	22
Esprit de J.-P. Coffe à la Dychaylatière (28)	2861	28
Groningue (Pays-Bas), chez Jagran et Nirad	2829	24
Jardin de Pellinec à Penvenan (22)	2841	25
Jardin des Vieilles Vignes, chez S. et J. Rivaton	2839	26
Knightsbridge House en Grande-Bretagne	2854	24
Le jardin de Charlotte à Benenden (Royaume-Uni)	2821	34
Maussan-les-Alpilles (13)	2844	24
Stevington (UK), dernière toile d'hiver	2825	24

UN PROJET, CINQ PLANTES

Allées ombragées	2823	30
Face aux embruns, quels végétaux choisir?	2866	24
Fleurir le printemps	2861	24
Habiller un fond de massif	2867	28
Massif spécial canicule	2844	30
Une bordure couvre-sol	2856	26

UN WEEK-END À...

Chaumont-sur-Loire, centre d'arts et de nature	2845	28
Grasse (06), cité internationale du parfum	2838	32
Maine-et-Loire, parcs & jardins	2850	28

VIE PRATIQUE

Bambou, un retour dans la déco	2828	36
Barbecue ou plancha?	2841	35
Batch cooking, une pratique culinaire à adopter	2860	36
Bean-to-bar ou l'art de consommer le chocolat	2861	38
Blender chauffant, des soupes illico presto!	2863	36
Blender pour des jus lisses	2849	34
Bois de chauffage : le choisir	2855	34
Boîtes antigaspi	2835	34
Bricolage et accidents de la main en été	2846	48
Calendrier de l'Avent : le créer	2865	34
Combles : les aménager	2824	34
Déco de Noël au blanc de Meudon	2866	34
Désodorisants naturels	2864	32
Empreinte carbone : évaluation	2858	38
Foire aux vins 2024	2857	38
Fumer ses aliments	2854	36
Glaces maison, sorbetière ou turbine?	2852	40
Graines germées, un bienfait pour la santé	2827	36
Jeunes hyperconnectés, les accompagner	2859	32
Kit solaire, alternative lumineuse	2823	38
Lave-linge économies et connectés	2833	38
Lit d'appoint	2868	61
Marmite norvégienne	2826	38
Micromaison ou Tin house	2851	36
Moquettes et tapis : nettoyage en profondeur	2836	36
Morilles : apprivoiser la culture	2825	34
Origine France garantie, marque certifiante	2830	36
Pique-nique, la bonne panoplie	2845	34
Piscines privées écoresponsables	2843	41
Pollution digitale loin d'être virtuelle	2856	36
Pommeau de douche économique	2832	32
Porte d'entrée, le choix en quelques clics	2838	40
Pot-pourri : fabrication maison	2867	38
Purificateur d'eau de randonnée	2850	34
Rafraîchisseur d'air	2848	32
Réfrigérateurs plus économies	2862	38
Robot de cuisine, l'allié sensationnel	2870	32
Savons solides, bons à tout faire	2831	38
Sel d'oseille, nettoyant puissant	2829	34
Store occultant	2844	38
Tissus d'extérieur à l'épreuve du temps	2840	38

F. MARRE/RUSTICA



Toilettes sèches	2819	39
Tri des déchets, quoi de neuf en 2024?	2821	52
Trocs aux plantes en ligne	2834	39
Upcycling ou déchets végétaux et cosmétique	2822	36
Valises durables et réparables	2839	38
Voilages, un éclat retrouvé	2853	36
Voile d'ombrage	2842	36
Vélo : comment l'électrifier	2820	36
Wetri, le recyclage tous azimuts	2837	34

CARNETS

Jardiner avec la lune, calendrier et poster	2821
Calendrier 2024 de la permaculture	2825
27 fiches de culture pour les principaux légumes	2829
Réussir ses tomates	2832
Taille des arbustes d'ornement à floraison printanière	2835
Jardin sans soucis pendant l'été	2839
Mieux arroser, moins arroser	2842
Récolter les graines des fleurs et légumes	2845
Les confitures à l'ancienne	2849
Le bouturage d'été	2851
Plantations d'automne et d'hiver	2856
Spécial tailles d'automne et d'hiver	2860
Améliorer le sol de son jardin	2866
Préparer et lancer son potager	2870



SHUTTERSTOCK

Abonnez-vous à Rustica

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



52%
de réduction

+ de **12 MOIS**
de lecture **OFFERTS**

149,90 €

au lieu de 312,80 €* en kiosque

2 ans - 100 numéros

PRU2868



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/ABORU2868

0 806 000 465 Service gratuit
* prix appel

indiquez le code **PRU2868T**

Oui, je m'abonne à Rustica

Mon abonnement annuel sera renouvelé à date anniversaire

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/ABORU2868

(4x sans frais possible avec)

Mes coordonnées : M **Mme**

Nom :

Prénom :

Adresse :

Code postal : Ville :

Tél. fixe :

Mobile :

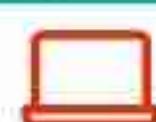
POUR ACCÉDER À LA VERSION NUMÉRIQUE INCLUSE DANS VOTRE ABONNEMENT, renseignez votre e-mail ci-dessous :

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 30/04/2025 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. Abonnement annuel automatiquement reconduit à date anniversaire. Vous pouvez ne pas reconduire l'abonnement à chaque échéance contractuelle anniversaire. Pour ce faire, RUSTICA vous informera par écrit dans un délai de 3 à 1 mois avant chaque échéance contractuelle de la possibilité de résilier votre abonnement à la date indiquée, avec un préavis déterminé par RUSTICA avant la date de renouvellement tacite de l'abonnement. A défaut, l'abonnement à durée déterminée sera renouvelé tacitement pour une durée identique à celle de l'abonnement souscrit. Le prix des abonnements est susceptible d'augmenter à date anniversaire. Vous en serez bien sûr informé préalablement par écrit et aurez la possibilité de résilier l'abonnement en cas de désaccord. 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/charterdpd.

En cuisine cette semaine

SAFRAN DE PARIS, l'or rouge urbain

L'épice la plus chère du monde s'est très bien adaptée au climat de la capitale.
Sur les toits, s'épanouit une fleur délicate cachant de précieux pistils.



C'est le pari fou des sœurs de la safranière Bien élevées, qui avaient planté sur leur première terrasse de culture 35 000 bulbes à la main. L'aînée, Amela, est passionnée de *Crocus sativus*, "dont le bulbe ressemble à un caillou poussiéreux, bossu et velu". Rustique, cette plante est "en dormance l'été et fleurit à l'automne". Étape délicate, l'émondage consiste à séparer les pistils de la fleur. "Les trois filaments doivent rester ensemble avant d'être déshydratés et perdre 80 % de leur poids." La récolte est non mécanisable et il faut entre 15 et 20 kg de fleurs pour obtenir 1 kg de safran, mais deux pistils par personne suffisent à parfumer un plat.

Pleurote

Sur une cinquantaine d'espèces de pleurote, la majorité est comestible. Préférez des sujets à chair bien ferme.



Saumon

Consommez une fois par semaine ce poisson gras pour sa haute teneur en oméga-3.



L. ROUVRAES/INTERBEV/SP

Jarret de veau à l'indienne

Pour 4 personnes

Préparation : 15 min – Cuisson : 1 h 15

- 1 pincée de safran • 4 tranches de jarret de veau
- 400 g de tomates pelées • 2 oignons • 2 gousses d'ail
- 1 citron vert • 200 g d'abricots secs • 300 g de riz cuit
- 15 brins de coriandre • 2 cuill. à c. de garam massala
- 2 cuill. à s. de gingembre frais râpé • 2 cuill. à c. de graines de cardamome • 1 bâton de cannelle
- 2 cuill. à s. d'huile • sel • poivre du moulin

• **Saisissez** la viande dans l'huile 5 min sur toutes ses faces. Salez, poivrez, ajoutez le gingembre, le garam massala, la cardamome et la cannelle, mélangez et poursuivez la cuisson 5 min. • **Incorporez** l'ail et les oignons hachés, puis les abricots coupés en morceaux. • **Mélangez**, couvrez et laissez cuire 10 min à feu modéré. Ajoutez le safran, les tomates et le jus du citron vert. • **Mouillez** avec 1 l d'eau. • **Couvrez** et laissez mijoter 1 h à feu doux. • Parsemez de coriandre ciselée. • **Servez** le jarret de veau à l'indienne avec du riz.

LES 3 PHOTOS DÉTOURBÉES : SHUTTERSTOCK



L'actu gourmande

Nathalie Collin, cheffe de service maison

LES HUITRES DE MARENNE-OLÉRON

Seules les huîtres de Marennes-Oléron (17) sont affinées dans des bassins, appelés claires, qui sont d'anciens marais salants. "Cette étape cruciale pour la qualité modifie leur goût, à l'instar d'un fromage, explique Laurent Chiron, président de la filière (photo). La fine de claire n° 3 est la plus appréciée à Noël. Plus grosse, la n° 2 a également ses amateurs. Produit exceptionnel, la « pousse en claire » représente moins de 1 % de la production. Les spéciales de claire n° 1 ou 2, quant à elles, sont les plus aptes à être cuisinées."



Au menu

SAMEDI

- Crème de chou-fleur
- Tarte aux poireaux
- Poires pochées au sirop safrané

DIMANCHE

- Coleslaw de chou blanc
 - Gigot d'agneau au bouillon safrané
- Petits moelleux aux kiwis

LUNDI

- Velouté de panais
- Tian de légumes d'hiver
- Tartelettes à la ricotta et au safran

MARDI

- Blinis au saumon
- Choufloto au safran
- Mousses à la clémentine

MERCREDI

- Feuilletés aux épinards
 - Butternut farcie chèvre et noix
- Compote de pomme

JEUDI

- Galettes de pommes de terre
- Jarret de veau à l'indienne
 - Plateau de fromages

VENDREDI

- Houmous de châtaignes
 - Flans de coques aux pleurotes
 - Citrons givrés

C'est nouveau!

GOURMANDISES DANS UN ÉCRIN

Cette boîte en métal ornée abrite de savoureux giandujas noirs. Des crêpes dentelles viennent apporter de la texture et du croquant à cette base de chocolat et de noisettes finement broyées.
Angelina. La Halle des gourmets, 100 g, 16 € env.



POISSON GRAS FUMÉ

Labellisé agriculture responsable (ASC), ce saumon, nourri sans OGM, est préparé en Bretagne. Les filets sont agrémentés de truffe, apportant rondeur et intensité.



Mowi. Huit tranches, 200 g, 10 € env.

ÉVASION AROMATIQUE

Ce thé blanc rosé aux notes fruitées et fleuries célèbre les 170 ans de la maison. Son écrin iconique rend



hommage à l'esprit d'aventure des grands voyageurs.

Mariage Frères. Marco Polo Rhapsody, 75 g, 25 € env.

ÉLÉGANCE MARINE

Sans additif, ce caviar végétal, à base de chia et d'algues aromatisé au yuzu et au citron, propose une expérience gustative unique. Un mariage puissant qui magnifie les viandes, poissons ou fromages.



Ancrée. Acidulé, pot de 45 g, 20 € env.



La sélection du sommelier

Antoine, membre du comité de dégustation Avenue des vins



Château Caze, cuvée Patrimoine 2019, AOC fronton, Sud-Ouest

Issu des meilleures parcelles, ce vin rouge est affiné un an en fût de chêne, apportant complexité et souplesse aux tanins. Il dévoile des arômes raffinés de litchi, de pin ainsi que de cardamome, accompagnés de notes subtiles de poivre et de bruyère. Sa composition équilibrée et élégante garantit à cette cuvée richesse et harmonie.

Accord : sa structure robuste accompagne un gigot d'agneau au bouillon safrané ou du cabécou. Cépage : négrette, syrah. **Prix : 15 € env.**



Domaine Sarrabelle, Gaillac blanc doux 2023, AOC gaillac, Sud-Ouest

Ce nectar ensoleillé offre des arômes sucrés et fruités rappelant les compotes de l'enfance, où se mêlent pommes, poires et coings. En bouche, il se distingue par une texture ample et souple, offrant une sensation de douceur. Ce vin harmonieux nous charme par sa rondeur et sa richesse.

Accord : équilibré en sucre, il escorte du roquefort, du foie gras ou des desserts, comme des poires pochées au sirop safrané. Cépages : muscadelle, loin-de-l'œil, mauzac. **Prix : 10 € env.**

En cuisine cette semaine



Flans de coques aux pleurotes

Pour 4 personnes

Préparation : 20 min

Repos : 2 h

Cuisson : 15 min

- 100 g de pleurotes
- 1 trentaine de coques
- 4 œufs
- 50 g de cresson + décor
- 2 cuill. à soupe de sauce soja
- 1 morceau de gingembre de 3 cm
- gros sel • poivre du moulin

• **Rincez** les coques. Placez-les dans une bassine ou un saladier d'eau préalablement salée (35 g/l de gros sel). • **Laissez-les dégorger** 2 h en les brassant et en remplaçant l'eau salée si besoin. Ôtez les coquillages qui flottent. Rincez et essorez les feuilles de cresson, hachez-les grossièrement. Émincez les pleurotes.

• **Râpez** la valeur d'une cuillerée à café de gingembre. Fouettez les œufs dans un saladier avec 40 cl d'eau froide.

• **Filtrez** à travers un chinois, puis ajoutez le gingembre et la sauce soja. Répartissez les coques fermées dans des bols bas. • **Parsemez** de cresson et de pleurotes. Versez l'appareil aux œufs. • **Placez** les bols dans un faitout cuit-vapeur pendant 15 min env. : les coques doivent s'ouvrir et la crème prendre comme un flan. • **Poivrez** et servez chaud.



Chouflot au safran

Pour 4 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 20 min

- 1 cuill. à café rase de safran en poudre
- 1 chou-fleur
- 1 l de coques cuites et décortiquées + jus de cuisson
- 1 échalote • 20 g de beurre
- 1 cuill. à café de fumet de poisson en poudre
- 1 bâton de citronnelle
- 5 cl de vin blanc sec
- 5 cl de crème liquide
- 20 g de parmesan râpé
- 6 brins de persil
- sel • poivre du moulin

• **Éliminez** le trognon du chou. Détaillez la fleur en petits bouquets, rincez-les et mixez-les pour qu'ils fassent la taille d'un grain de riz. Épluchez et émincez l'échalote. • **Ciselez** fin le bâton de citronnelle. Chauffez le beurre dans une sauteuse, faites-y suer l'échalote et la citronnelle 5 min. • **Ajoutez** les "grains" de chou-fleur et mélangez pour les enrober de matière grasse. Saupoudrez de safran en poudre et mélangez encore. Déglacez avec le vin blanc. • **Chauffez** le jus des coques dans une casserole et ajoutez de l'eau pour obtenir 1 l de liquide. • **Diluez-y** le fumet de poisson, versez-le louche après louche sur le chou-fleur. Laissez le bouillon s'évaporer après chaque louche. • **Recommencez** jusqu'à ce que le chou-fleur soit cuit. • **Incorporez** la crème, le parmesan râpé et les coques en mélangeant. • **Rectifiez** l'assaisonnement, puis parsemez de persil ciselé.



Poires pochées au sirop safrané

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 25 min

Infusion : 12 h

- 12 filaments de safran
- 6 poires mûres et fermes
- 1 citron
- 250 g de sucre en poudre

• **Retirez** le calice des poires (partie opposée de la queue) avec la pointe d'un couteau éplucheur. Pelez-les, sans supprimer la queue et en leur maintenant une forme régulière. • **Frottez** les fruits avec la pulpe d'un demi-citron ou arrosez-les de son jus pour que leur chair ne s'oxyde pas. • **Versez** 1 l d'eau dans une casserole, ajoutez le sucre et portez à ébullition. Réalisez un sirop en chauffant sur feu doux et mélangez jusqu'à dissolution du sucre. • **Plongez-y** les poires et faites-les pocher à frémissement pendant 20 min – les fruits doivent être totalement immersés. • **Vérifiez** la cuisson en plantant la lame d'un couteau : celle-ci doit pénétrer sans résistance. Ajoutez le safran hors du feu. • **Couvrez** et laissez infuser 12 h pour que les filaments distillent leur arôme. Égouttez les poires délicatement à l'aide d'une écumeoire. • **Présentez** le sirop safrané à part.



Blinis au saumon

Pour 30 blinis

Préparation : 30 min

Fermentation : 4 h

Cuisson : 1 h

- 100 g de saumon fumé
- 80 g de farine complète de grand épeautre (T 110)
- 1 œuf
- 1 cuill. à c. de sucre de coco ou complet
- 1/2 cuill. à c. de levure sèche de boulanger
- 10 g de beurre fondu
- 1 pincée de sel fin • huile d'olive
- 60 g de fromage frais
- 20 g de purée 100 % pistaches
- décor : grains de grenade et feuilles de roquette

• Diluez la levure dans 6 cl d'eau minérale tiède (< 35 °C) avec le sucre. • Méllez dans un saladier la farine avec le sel. • Creusez un puits et cassez-y l'œuf, versez le beurre fondu et la préparation eau/levure/sucre et mélangez. • Filmez et placez dans un endroit tiède durant 4 h pour fermentation. • Huilez une poêle à blinis et chauffez-la. Versez-y de petites louches de pâte, placez un couvercle et laissez cuire 1 min. Retournez-les pour 30 à 60 s de cuisson. • Déposez-les au fur et à mesure dans une assiette et couvrez-les d'un torchon.

• Conservez-les dans une boîte hermétique au frais, une fois qu'elles sont refroidies, si vous souhaitez les préparer à l'avance. • Mélangez le fromage frais avec la purée de pistaches. • Mettez-en une noisette sur chaque blini avec une tranche de saumon fumé. Décorez de grains de grenade et de feuilles de roquette.



Gigot d'agneau au bouillon safrané

Pour 8 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 2 h au minimum

- 4 doses de safran en poudre
- 10 pistils de safran
- 1 gigot d'agneau entier
- 5 grosses carottes
- 1 oignon rouge
- 4 brins de thym
- 2 feuilles de laurier
- 2,5 l de bouillon de volaille
- sel • poivre du moulin
- 12 pommes de terre 'Charlotte' en robe des champs

• Sortez le gigot du réfrigérateur 30 min à l'avance. Pelez les carottes et l'oignon, émincez-les. Placez le gigot dans une cocotte. • Ajoutez les carottes, l'oignon, le laurier et le thym. • Versez le bouillon de volaille et portez à ébullition. Incorporez le safran en poudre et les pistils. • Rectifiez l'assaisonnement en sel et donnez quelques tours de moulin à poivre. Laissez mijoter au minimum 2 h à feu doux. • Égouttez la viande après l'avoir sondée avec un thermomètre alimentaire pour vérifier qu'elle est bien cuite. Réservez le jus de cuisson. • Présentez le gigot à la cuillère avec la garniture de carottes, des pommes de terre en robe des champs et le bouillon servi à part dans des bols.



Tartelettes à la ricotta et au safran

Pour 15 tartelettes env.

Préparation : 30 min

Repos : 30 min

Cuisson : 25 min env.

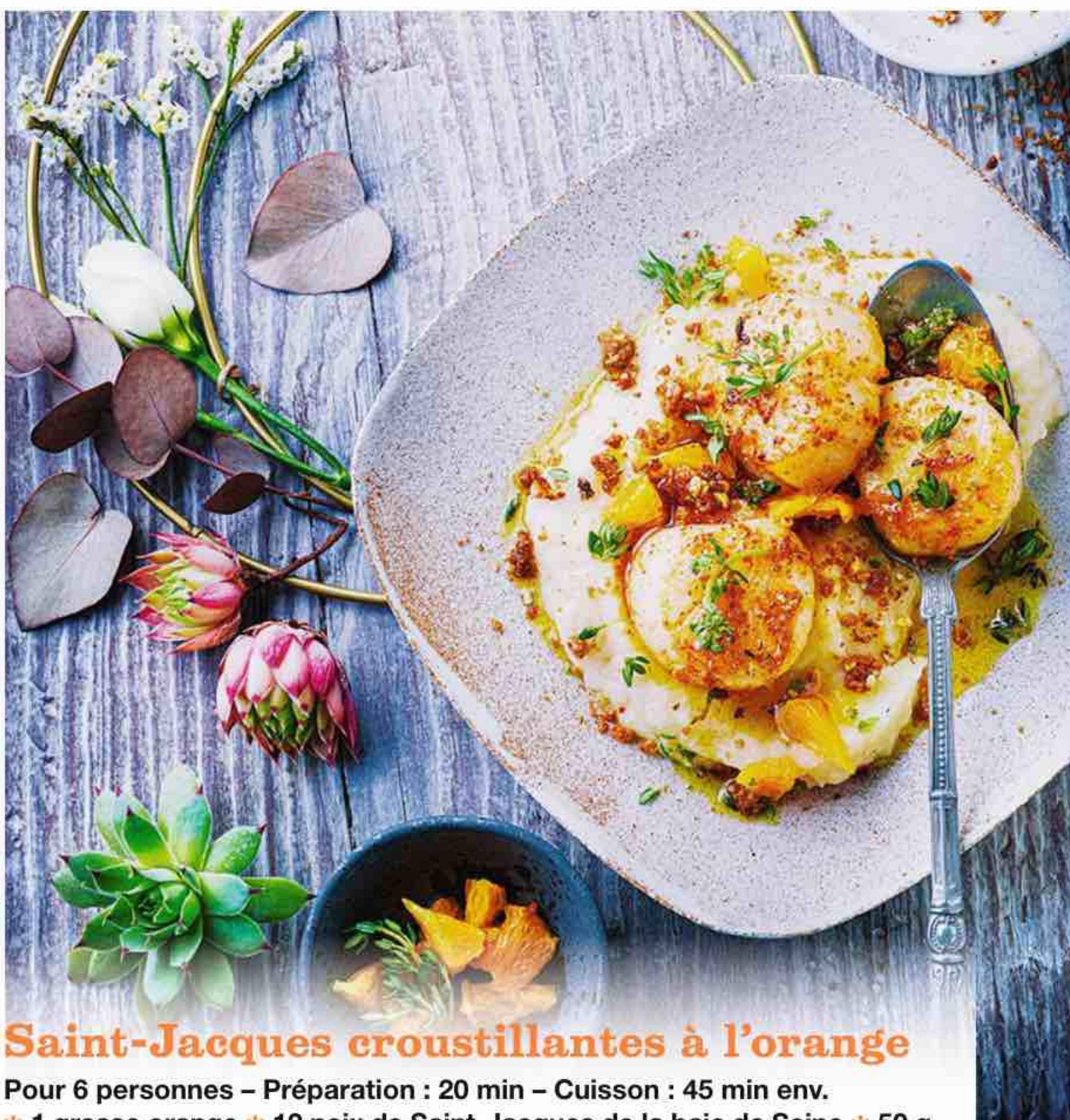
- 1 g de safran en poudre
- 100 g de farine + 1 cuill. à soupe
- 100 g de semoule de blé dur très fine
- 25 g de beurre • 1 pincée de sel
- 250 g de ricotta bien égouttée
- 1 œuf + 1 jaune
- 80 g de sucre
- 1 citron
- 1 demi-orange
- 1 cuill. à c. rase de levure chimique

• Mélangez la semoule avec la farine. Creusez un puits, ajoutez le sel, le beurre et 8 cl d'eau tiède peu à peu. • Pétrissez 10 min env. jusqu'à ce que la pâte soit lisse – ajoutez un peu d'eau si besoin. • Formez une boule aplatie, enveloppez-la de film alimentaire et laissez-la reposer au moins 30 min. • Préparez la garniture dans un saladier : mélangez la ricotta avec le sucre et les zestes râpés fin du citron. • Incorporez l'œuf, le jaune, 1 cuill. à soupe de farine, la levure chimique, le safran. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte sur un plan de travail fariné. • Coupez des disques de 10 cm de diamètre. Déposez une boulette de crème à la ricotta au centre. • Relevez les bords et pincez-les à six endroits. Posez les tartelettes sur deux plaques couvertes de papier cuisson et enfournez 25 min.



DIVINS AGRUMES de la pulpe à l'écorce

Plus ou moins acides, sucrés ou juteux, les agrumes sont les joyaux de la cuisine méditerranéenne. Écorces chargées d'huiles essentielles parfumées, pulpe acidulée, jus sucrés et feuilles subliment les menus de fête. ✎ MARYSE CHARLOT



RECETTE ET STYLISME A. CHARDON/PHOTO J. MECHALIAZONTEL/ISP - CF-DESSUS SHUTTERSTOCK

Saint-Jacques croustillantes à l'orange

Pour 6 personnes – Préparation : 20 min – Cuisson : 45 min env.

- * 1 grosse orange * 12 noix de Saint-Jacques de la baie de Seine * 50 g de beurre * 2 brins de thym * 3 feuilles de laurier * 1 boule de céleri-rave * 50 cl de lait * 50 g de biscuits spéculoos * 50 g de noisettes * 60 g de fourme d'Ambert * 2 cuill. à s. d'huile * poivre de Timut * fleur de sel

Mixez les biscuits, les noisettes, la fourme et la moitié du zeste râpé fin de l'orange. Disposez des morceaux de cette pâte sur une plaque couverte de papier cuisson.

Enfournez 15 min à 180 °C (th. 6). Cuisez le céleri coupé en cubes avec le lait et le laurier pendant 30 min. Assaisonnez. Mixez le tout avec un peu de lait de cuisson en une purée lisse. **Saisissez** dans l'huile 1 min les Saint-Jacques lavées et séchées. Ajoutez le beurre, le reste du zeste râpé de l'orange, le thym. Retournez les noix.

Laissez-les cuire encore 30 à 60 s en les arrosoant de beurre. **Dressez** dans les assiettes la purée et les noix de Saint-Jacques. Arrosez de jus de cuisson. Salez peu. **Ajoutez** la pâte croustillante émiettée et des morceaux de pulpe d'orange.

Vin : touraine-amboise, Chenin des Pierres, Isabelle et Xavier Frissant.

Les agrumes illuminent les jardins de la Côte d'Azur, sous l'influence d'un climat doux très ensoleillé, de type subtropical sec. Surtout du côté de Menton (06), où des producteurs se passionnent pour leur culture sur les pentes abruptes de l'arrière-pays. C'est le cas de Laurent Gannac, propriétaire d'une trentaine d'espèces et de variétés plantées dans des vergers en restanque. "Nous avons beaucoup de citronniers dont, bien sûr, la variété 'SRA 625', connue sous le nom de citron de Menton, explique l'agrumiculteur. Son écorce boursouflée et sans amer-tume est délicieuse à croquer. En tranches, il parfume le poisson autant qu'en jus. Son feuillage, aussi aromatique que son zeste, s'utilise comme du laurier-sauce. La feuille du combava diffuse des arômes épices rappelant citronnelle et gingembre."

Chauds parfums

Bosselé, le combava contenant peu de pulpe se distingue par la puissance aromatique des huiles essentielles de son zeste qui, comme ceux du yuzu et de la bergamote, parfument thé, sauce, bouillon, eau de riz, sorbet, gelée. L'écorce épaisse et douce du cédrat se savoure confite. Taillée à vif en suprêmes, la pulpe des agrumes plus sucrés et juteux (clémentine, orange, mandarine, pomelo) magnifie volailles, salades, légumes (carottes) et desserts. Leur jus remplace le vinaigre dans un assaisonnement. La lime (citron vert) séduit pour son extrême acidité, tandis que le kumquat à peau très fine et chair parfumée se croque comme un bonbon.

Ceviche d'huîtres au yuzu

Pour 4 personnes – Préparation : 15 min

- * 2 yuzus * 16 huîtres plates belons
- * 2 cuill. à s. d'huile de pépins de raisin
- * 2 échalotes * 4 brins de persil plat
- * baies de Timut (ou du Sichuan vertes)
- * fleur de sel d'Oléron

Épluchez et hachez finement les échalotes.

Lavez, séchez et ciselez le persil plat. **Passez** sous l'eau les yuzus. **Pressez** leur jus et râpez fin le zeste de l'un d'eux. Réservez.

Mélangez l'huile de pépins de raisin, les échalotes hachées, le jus des yuzus, le persil ciselé. Parsemez de baies moulues et de fleur de sel. **Ouvrez** les huîtres, détachez-les de leur coquille et éliminez l'eau de mer qui s'y trouve.

Remettez les huîtres dans les coquilles. Ajoutez la sauce et le zeste de yuzu. **Dégustez** sans attendre. Préparez cette entrée moins de 30 min avant de la servir pour préserver les arômes et la vitamine C des yuzus.

Vin : muscadet sèvre-et-maine, Château-Thébaud, famille Lieubeau.



Un chef qui a du peps

Au cœur de Menton (06), ville dont il est natif, Michel Lacote dirige le restaurant de l'hôtel Miléade-L'Orangerie,

un ancien palace de style Belle Époque, entouré d'un splendide jardin d'agrumes. En tant que chef-référent de tous les restaurants du groupe Miléade, il ne manque pas d'idées pour magnifier les recettes les plus simples avec ces fruits. Zestes et jus de citron donnent du peps aux rillettes de cabillaud.

Le jus des oranges remplace le vinaigre dans la salade. La dorade est enfournée dans sa marinade (lime, citron, aneth haché, huile d'olive). Un duo de citrons, confits et frais, intensifiera la saveur du sauté de veau. Au dessert, on hésite entre la traditionnelle tarte mentonnaise au citron sans meringue et la pavlova à la lime, cerclée de perles composées de jus de citron sucré épaisse à l'agar agar, qui sont soufflées à la pipette.

Chapon épiceé aux notes acidulées

Pour 8 pers. – Prép. : 30 min – Cuisson : 3 h

- * 1 citron * 1 pomelo * 4 clémentines de Corse * 4 oranges + 20 cl de jus d'orange
- * 1 chapon fermier des Landes IGP
- * 3 anis étoilés * 1 bâton de cannelle
- * 1 cuill. à s. de miel * 400 g de chair à saucisse * 5 cl d'armagnac * 10 brins de persil * 100 g de pain rassis * sel * poivre noir du Penja * huile d'olive

Pressez le pomelo, les clémentines et trois oranges. Chauffez le jus filtré avec la cannelle et l'anis. **Incorporez** le miel et 5 grains de poivre

noir concassés. Faites réduire. Trempez le pain 15 min dans le jus d'orange. **Mélangez** chair à saucisse, persil ciselé, armagnac et zeste râpé du citron. Assaisonnez. Ajoutez le pain égoutté dans la farce. **Garnissez** le chapon et refermez-le. Enduisez-le d'huile. **Enfournez-le** 1 h à 160 °C (th. 5). Badigeonnez-le de jus d'agrumes épice. Remettez-le au four. Renouvelez l'opération toutes les 30 min pendant 2 h. **Déposez** le zeste et les tranches de l'orange sur le chapon 30 min avant fin de la cuisson. **Vin** : côtes-du-vendômois, Grillé d'Aunis, Cave du Vendômois.



DOSSIER

Cuisine de fêtes



PAUL FAUVEL/SP

L'avis du chef sommelier

Diplômé du prestigieux titre de master sommelier et chef sommelier de Pierre Gagnaire au restaurant Gaya, à Châtelain-Plage (17), Paul Fauvel nous livre ses conseils. «Avec le citron jaune, il faut des vins sur la fraîcheur, qui ont de la tension, de la nervosité et des blancs droits qui claquent, tel que le muscadet (muscadet-sèvre-et-maine). Avec le citron vert (lime), on sert un riesling d'Alsace sec et droit. Les blancs de Loire (cépages chenin d'Anjou et sauvignon de Sancerre) s'accordent avec les poissons en sauce au beurre blanc. Les viandes cuisinées aux agrumes doux et subtils (clémentine, mandarine) ne s'accordent pas avec un rouge charpenté, trop boisé, qui va tout écraser. Préférez des vins plus digestes et fluides : des pinots noirs de Bourgogne (maranges, saint-romain). Sur les desserts, on renonce à l'acidité pour chercher la concentration dans la profondeur : bonnezeaux de Loire ou banyuls avec le chocolat, gewurztraminer, viognier, champagne avec les agrumes frais.»

Bûche au chocolat et aux clémentines

Pour 5 personnes – Préparation : 40 min
Cuisson : 55 min

* 700 g de clémentines de Corse * 75 g de farine * 3 cuill. à soupe de lait cru entier * 50 g de beurre * 3 œufs extra-frais * 200 g de sucre * 1 cuill. à café de levure chimique * 150 g de chocolat noir intense * 15 cl de crème fluide

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Réservez deux clémentines pelées à vif. Épluchez les autres et séparez-les en quartiers. **Faites-les** compoter 45 min à feu doux dans une casserole, avec 130 g de sucre et 40 g de beurre. Tapissez une plaque à pâtisserie de papier cuisson, beurrez-la. **Travaillez** avec une spatule les jaunes d'œufs et le sucre restant jusqu'au blanchiment. **Ajoutez** la farine et la levure, puis le lait. Mélangez. Battez les blancs en neige ferme. Incorporez-les à l'appareil à biscuit. Versez-le sur la plaque tapissée de papier cuisson beurrée. **Égalisez** la surface. Enfournez 10 min à 200 °C (th. 6-7). **Râpez** le chocolat. Versez la crème bouillante dessus. Fouettez et laissez refroidir. **Démoulez** le biscuit sur un linge humide. Couvrez-le de la compotée, puis d'un tiers de la ganache. Roulez-le, puis laissez-le refroidir. **Nappez** la bûche du reste de ganache. **Décorez** de tranches des deux clémentines réservées.

Vin : bonnezeaux, Elogia, famille Bonnin.



Soupe d'agrumes au champagne

Pour 6 personnes – Préparation : 35 min
Cuisson : 7 min – Réfrigération : 2 h

* 8 clémentines de Corse * 3 pomelos roses * 1 citron des 4 saisons * 80 g de sucre * 10 feuilles de menthe

* 45 cl de champagne * 1 l de sorbet à l'orange * 3 tranches de pain d'épice **Lavez** et séchez les agrumes. Détaillez leurs zestes en fins rubans. **Plongez-les** 2 min dans 20 cl d'eau avec le sucre.

Portez à ébullition. Laissez frémir 5 min à petit feu. Réservez. **Pelez** les agrumes à vif en éliminant la peau blanche. **Levez** les suprêmes avec la pointe d'un couteau au-dessus d'un saladier pour recueillir le jus. Ajoutez les quartiers et le sirop aux zestes refroidis. **Réservez** 2 h au frais. Rincez et ciselez les feuilles de menthe. Répartissez les fruits dans six grands verres. **Déposez** une boule de sorbet. Versez le champagne jusqu'à mi-hauteur.

Parsemez de menthe ciselée. **Servez** avec le pain d'épice découpé en étoile.

Vin : champagne 100 % pinot gris, Daniel Pétré et fils



CL-CONTRE MARIELE/PHOTODUSINE - CL-DESSUS HALL/PHOTODUSINE

ABONNÉ
RUSTICA

Rustica & MOI

Pour un service plus fluide et efficace, créez votre espace abonné sur notre site. Ajoutez vos coordonnées (téléphone, email) et restez toujours connecté avec nous pour tout ce qui concerne votre abonnement.

VOS AVANTAGES



Recevez des emails en cas de perturbations relatives à la distribution de votre magazine



Gérez votre abonnement en toute simplicité en ligne



Vous déménagez ou vous partez en vacances ? Mettez à jour vos infos en un clic

Créer votre espace abonné en ligne en 3 étapes

C'est rapide et facile, suivez la procédure



1. Scannez le QR Code ou connectez-vous sur <https://abo.rustica.fr/creer-compte>
2. Renseignez votre numéro abonné et votre code postal
Votre numéro abonné se trouve sur l'emballage de votre magazine, il est composé d'1 lettre suivie de 7 chiffres
3. Recevez un mail de confirmation



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 emails 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/. chartepdp10-31-2736

VINS DOUX à l'heure du dessert

D'une richesse et d'une complexité aromatique uniques, d'une texture inimitable, les vins doux naturels honorent avec délicatesse nos desserts de fin d'année. ✨ CORINNE VILDER



ARÔMES EUROPÉENS

Du côté de l'Italie, le moscato d'Asti ou asti du Piémont, à base du cépage muscat, est peu dosé en alcool et en sucre (6 g/l de sucre résiduel). Ses bulles délivrent de beaux arômes d'acacia, de fleur d'oranger et de bergamote. On le sert frais presque frappé. Sur la petite île de Pantelleria, proche de la Sicile, le moscato di Pantelleria est un vin doux naturel, à la robe or, élaboré à partir de raisins surmûris sur pied. Il exprime des parfums délicats de sauge et d'herbes fraîches et se déguste avec le célèbre

panettone. Le pedro ximenez, cépage du sud de l'Espagne, donne son nom à un vin doux naturel élevé selon la méthode du solera, un empilement de barriques sur plusieurs niveaux. Sa couleur sombre, son nez presque caramel, ses arômes puissants et complexes de dattes, de figues et de réglisse font de lui un vin parfait sur un dessert au chocolat noir. Le tokay de Hongrie est un vin blanc liquoreux, aux arômes de fruits confits, d'abricots, de melon, d'agrume, de fruits secs et d'épices. Il est reconnu pour son soyeux, sa suavité et son incomparable longueur en bouche.



Les vins doux sont-ils passés de mode, pour ne pas dire "ringardisés" par des habitudes alimentaires qui font du sucre l'ennemi n° 1 ? Et pourtant, dégustés avec modération, sauternes, barsac, loupiac, monbazillac, coteau-du-layon, vin de paille ou encore banyuls, rasteau, rivesaltes, maury, doux, naturels et réconfortants, méritent d'être redécouverts. Ils créeront de merveilleux accords avec nos agapes de fin d'année, de la bûche aux marrons, à celle aux fruits exotiques en passant par la farandole des desserts au chocolat.

Processus ancien

Les raisins, le sucre et le vin : l'histoire est millénaire et commence dans la Grèce antique pour évoluer vers un vin liquoreux issu de raisins surmûris, longuement macérés, presque putrides. Cette technique quitte les rivages de la Méditerranée au moment des croisades pour s'implanter au fil des siècles dans les vignobles de la Garonne et du Bordelais et, si on agrandit le prisme, dans tout le Sud-Ouest et au-delà (voir encadré ci-contre) !

C'est le taux de sucre contenu dans le vin qui détermine sa classification : au cours

du processus de fermentation des raisins, les micro-organismes de la levure se nourrissent du sucre et le transforment en alcool. Lorsque la fermentation est terminée, le sucre restant influe sur la douceur du vin. Entre 12 et 45 g de sucre résiduel par litre, il s'agit d'un vin moelleux, lorsqu'il est supérieur à 45 g/l, le vin est dit liquoreux. Les vins doux naturels, dits VDN, sont issus d'une pratique très spécifique. La fermentation est stoppée par un "mutage" ou apport d'eau-de-vie dans le moût. Riches en alcool entre

15 °C et 18 °C, ils contiennent un taux de sucre résiduel égal ou supérieur à 45 g/l, ce qui les dote d'un important potentiel de vieillissement.

Nez fleuris

Dans le Bordelais, le vin doux est élaboré uniquement à partir de raisins blancs qui séchent sur le pied de vigne jusqu'à perdre leur eau et se gorger en sucre, les cépages sémillon, sauvignon blanc ou muscadelle apportant de la rondeur, de la fraîcheur et des parfums de fleurs pour le dernier. Puis

les grains développent un champignon, *Botrytis cinerea*, ou pourriture noble, qui favorise la concentration en sucre et en arômes. Il en va de même pour le monbazillac, le vouvray de Loire ou encore le tokay de Hongrie. Pour le jurançon ou le pacherenc-du-vic-bilh, on procède volontiers au passerillage. On laisse les raisins se dessécher avant d'être vendangés presque confits. Dans le Jura, le passerillage consiste à sécher les raisins d'une vendange sur de la paille pour obtenir le fameux vin de paille.



Les bulles du moscato d'Asti, aux riches arômes, font merveille sur les desserts de fête, pâtisseries, petits fours, panettone...



Le cépage pedro ximenez donne un vin sombre.



Un rosé, à déguster avec une charlotte.

Notre sélection coup de cœur

Des liquoreux, des moelleux, mais aussi des vendanges tardives ou encore des bulles demi-sec pour accompagner tous les desserts et les bons moments des réveillons.



PHOTOS : SP

1. AOP rivesaltes ambré, Arnaud de Villeneuve, collection millésime 1993, 40 € env. Cette cuvée, à la robe orangée, à la complexité aromatique de fruits secs, d'épices douces et de fruits confits, se déguste autour des 15 °C.

2. AOC coteaux-du-layon, Château de Suronde, L'Allégorie 2022, 25 € env. Le cépage chenin offre une belle harmonie entre un moelleux généreux (63 g/l), des arômes de fruits exotiques et une fraîcheur en fin de bouche. Servez-le frais.

3. AOC rosette, domaine du Grand-Jaure, Rosette 2023, 9 € env. On aime le fruité soyeux et la fraîcheur de ce blanc moelleux du Bergeracois (35 g/l). À servir à 10 °C sur des saveurs d'agrumes.

4. AOC pacherenc-du-vic-bihl, Plaimont, La Saint Sylvestre 2016, 35 € env. La dernière vendange de l'année ! Une tradition des vignerons du Gers qui proposent leur "grand liquoreux", aux arômes de fruits confits. À servir frais.

5. AOP sauternes, Château d'Arche, Soleil d'Arche 2022, 28 € env. Dans un flaconnage élégant, le second vin de ce grand cru classé 1855 tient toutes ses promesses : de doux arômes d'agrumes confits et de fruits exotiques.

6. AOC alsace, Bestheim, sélection de Grains nobles gewurztraminer 2017, 30 € env. Une production d'exception de raisins entiers botrytisés donne à ce nectar toute sa complexité. Dégustez-le à 10 °C sur les agrumes et le chocolat noir.

7. AOP bugey-cerdon, domaine Dubreuil & Fils, Les Signols, 10 € env. Les bulles 100 % gamay demi-sec, légères en bouche, sont irrésistibles sur une bûche glacée aux fruits rouges et des macarons à la pistache.

8. AOP maury, domaine Lafage, maury grenat 2022, 13 € env. Ce vin doux naturel de vieilles vignes de grenache noir développe des arômes de fruits rouges intenses, portés par une matière soyeuse et profonde. C'est le parfait compagnon du chocolat noir.

9. IGP pays-d'oc, Maison Lorgeril, Le Rêve de Pennautier, 2021, 22 € env. Le cépage chardonnay en mode vendanges tardives ! Cette cuvée qui sort des sentiers battus, à la belle intensité aromatique, est portée par des notes boisées et briochées.

10. AOC côtes-du-jura, Frédéric Lornet, vin de paille 2018, 28 € env. Les plus belles grappes ont été

récoltées à la main, placées en cagettes et exposées au soleil, puis dans un grenier ventilé. Un travail d'orfèvre pour ce nectar aux arômes confits.

11. AOP bandol, domaine de l'Olivette, cuvée spéciale rosé 2004, 38 € env. Difficile de résister à ce vin "vieux", aux arômes de zestes de mandarine, de marmelade d'orange et de pêches rôties.

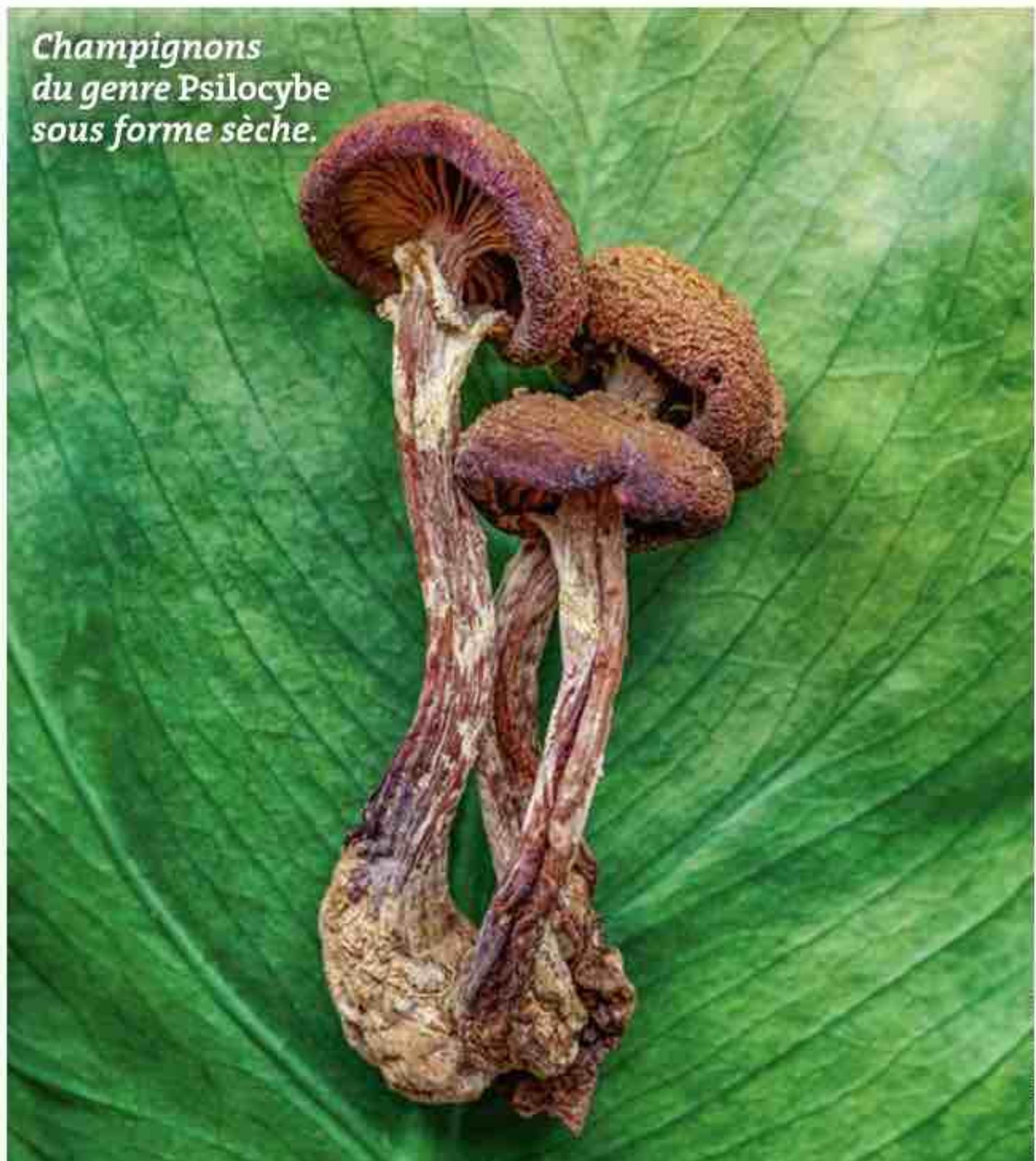
12. Vin-de-france, château Le Grand Verdus, Passerrat 2018, 40 € env. Le merlot, cépage phare du Bordelais, et une vendange placée sous le signe de la sécheresse : l'occasion unique pour tenter l'aventure du passerillage sur pied !

13. AOP muscat-du-cap-corse, domaine Devichi, Fruttu di Sole, 20 € env. Avec son air marin iodé, ce cap bien connu de l'île de Beauté produit de magnifiques vins, comme ce muscat 100 % petits grains. Servez-le très frais avec les desserts chocolatés.

14. IGP coteaux-d'ardèche, domaine de Vigier, cuvée Mathilde, 12,50 € env. Ce domaine ancien (1789) propose une belle expression du cépage viognier, riche en sucre (80 g/l), qui offre des arômes confits d'abricot et de guimauve sur une finale fraîche, ample et suave.

CHAMPIGNONS : de la drogue au médicament ?

Une molécule tirée des "champignons hallucinogènes" semble pouvoir traiter certaines maladies mentales. Une recherche est en cours.



Les champignons hallucinogènes du genre *Psilocybe* sont inscrits sur la liste des stupéfiants, c'est-à-dire que la possession, l'usage, l'offre, le transport et

le ramassage de ces "têtes chauves" sont passibles de sanctions pénales. Cependant, ils contiennent une molécule psychoactive que les chercheurs du monde entier

étudient actuellement pour son potentiel dans le traitement de troubles mentaux, tels que l'anxiété, la dépression et l'addiction. Une étude explore le mode d'action dans le cerveau de la psilocybine, molécule qui provoque de profonds changements dans les réseaux neuronaux (Perry, Siegel, Subramanian et al., *Nature* 632, juillet 2024).

Essais cliniques

En France, plusieurs essais cliniques viennent d'être lancés sur l'utilisation de la psilocybine, à commencer par une étude sur les types résistants de dépression, à l'hôpital Sainte-Anne, à Paris (75). Bien que prometteur, l'usage thérapeutique de cette molécule n'est pas encore solidement établi étant donné les effets secondaires possibles, à savoir : maux de tête, vertiges ou nausées pour les plus légers, et idées suicidaires ou actes d'automutilation pour les plus graves.



GARGARISMES DANS LA CUISINE

Contre le mal de gorge, direction la cuisine pour y dénicher un ingrédient ultra-efficace : le vinaigre de cidre ! Parmi ses bienfaits, il est antibactérien, stimule les défenses immunitaires et réduit l'inflammation. Mélangez 2 ou 3 cuillerées à café de vinaigre dans un verre d'eau tiède, puis gargarisez-vous durant 30 s, puis recrachez. Renouvez plusieurs fois dans la journée. Notez que le gros sel, lui aussi efficace contre le mal de gorge, s'emploie de la même manière, dilué dans l'eau (1 cuill. à café/l.).

GLOSS MAISON FESTIF & CACAOTÉ

À l'aide d'un minifouet, mélangez, dans un petit verre, 3 cuill. à café bombées de substitut végétal de lanoline, 8 gouttes d'extrait aromatique naturel de cacao, 1 pointe de couteau de cacao maigre en poudre, 1 pointe de couteau de mica bronze, 8 gouttes d'extrait aromatique naturel de cacao et 1 goutte de vitamine E. Transférez la préparation dans un tube gloss de 10 ml. Appliquez sur les lèvres, aussi souvent que nécessaire !

Quand le fer vaut de l'or

En cas d'anémie, un médecin peut prescrire du fer sous la forme de sulfate ferreux. Or, de nombreuses personnes se plaignent d'effets secondaires, telles que nausées, constipations ou diarrhées, douleurs abdominales... Il existe pourtant des compléments alimentaires qui en contiennent sous une autre forme, mieux tolérée au plan digestif : le bisglycinate de fer. L'inconvénient est que ce dernier est cher et n'est pas remboursé. Par ailleurs, si vous optez pour cette forme, il faudra en parler à votre médecin car les doses à prendre sont inférieures à celles du sulfate ferreux.



CRÈCHE DE NOËL : un bestiaire au vestiaire ?

Hier intermédiaires entre l'homme et Dieu, les animaux figurent moins souvent dans les crèches. Comme dans la société ?



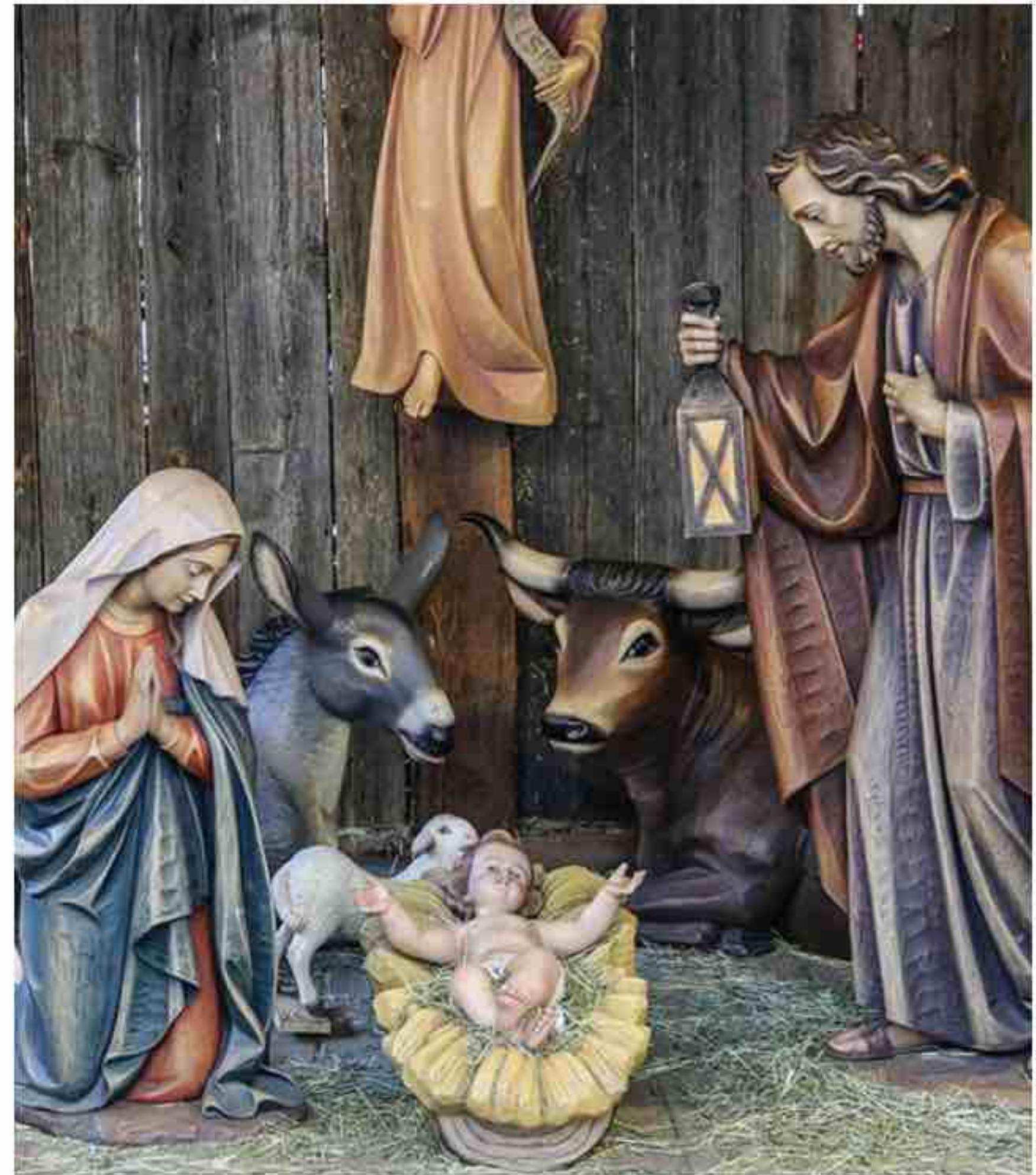
EXTENSION DU CHEPTEL DE NOËL

Noël ne serait pas Noël sans son bestiaire enchanteur ! En témoignent les rennes du Père Noël, dont Rudolph, affublé de son célèbre nez rouge, imaginé en 1939 par le publicitaire américain Robert L. May. Mais bien d'autres animaux se glissent dans les traditions de Noël. Le rouge-gorge, par exemple, est devenu un incontournable des cartes de vœux britanniques. La légende raconte même qu'il aurait réconforté le Petit Jésus dans la crèche ! On trouve aussi, bien souvent, des chouettes dans les décorations de fin d'année, censées porter chance et sagesse. De même, les chameaux accompagnent souvent les Rois Mages dans plusieurs cultures, en particulier en Espagne et dans certains pays d'Amérique latine. Et puis il y a les animaux plus insolites, comme le Julbock, un bouc de paille qui apporte les cadeaux dans les pays scandinaves, ou la tradition de la messe du coq, très populaire aux Philippines et en Espagne. Tous ces animaux, qu'ils soient réels ou mythiques, ajoutent une touche de magie et de symbolisme aux célébrations de Noël.

Les animaux ont-ils toujours figuré dans la crèche ? Les Évangiles n'évoquent pas la présence du bœuf et de l'âne. Mais, "dès le IV^e siècle, sur un sarcophage à Saint-Maximin dans le Var, est représentée une Nativité avec les deux animaux", révèle Éric Baratay, historien spécialiste des animaux. Dans la tradition, c'est saint François d'Assise qui inventa la crèche vivante, en organisant la première représentation de la Nativité, à Greccio, dans le centre de l'Italie. La nuit de Noël 1223, il installe les deux ongulés dans une étable afin de rendre plus vivant, aux yeux des villageois, le mystère de cette naissance.

L'animal guide

Dans la crèche, les animaux sont là pour guider les chrétiens, mais cette compagnie symbolise aussi l'humilité et la simplicité de la naissance du Christ. Cette présence des animaux s'estompe toutefois



PHOTOS SHUTTERSTOCK

à partir du XVII^e siècle, y compris dans les peintures, sous la pression du débat avec les protestants et de la philosophie cartésienne. Avec le temps, la signification religieuse

s'affaiblit au profit d'un simple aspect anecdotique. "Cela aboutit à un catholicisme dénaturisé, où l'acteur unique est l'homme, face à Dieu", note Éric Baratay.

Deux ambassadeurs de valeurs

L'âne et le bœuf sont devenus des éléments essentiels de l'iconographie chrétienne. Le premier symbolise l'humilité, la patience et le service, rappelant le voyage de Marie vers Bethléem. Le second représente la force tranquille, la docilité et la protection – à l'inverse du taureau, dont l'église a fait une créature diabolique, qui représentait les vieilles religions de la Crète et du Proche-Orient. Ensemble, ils donnent chair aux idées de simplicité et d'innocence face

au mystère divin. Dans une interprétation plus large, le bœuf et l'âne incarnent la réconciliation entre différents groupes, notamment entre juifs et païens. Reste qu'une symbolique plus contemporaine associe les deux animaux à une image de passivité, de stupidité et d'obstination. Une idée inconnue dans l'Antiquité et le Moyen Âge, au cours desquels le poids et la lenteur étaient plutôt considérés comme des qualités cardinales.

*Le canapé convertible,
une solution adaptée
aux petits salons.*



Vie pratique

LICENCIEMENT ET E-MAILS PRIVÉS

L'intimité de la vie privée d'un salarié doit être respectée, y compris sur son lieu et son temps de travail. C'est ce qu'a rappelé la Cour de cassation dans un arrêt du 6 mars 2024. Dans cette affaire, une employée avait été licenciée pour avoir exprimé, via sa messagerie professionnelle, des propos racistes et xénophobes à l'adresse de collègues. La Cour a retenu les arguments de la défense soulignant que ces propos, pourtant injurieux, ont été tenus dans le cadre d'échanges privés qui n'auraient pas été connus de l'employeur sans une erreur d'envoi de l'un des



GUICHET UNIQUE, L'ASSO EN UN CLIC

La dématérialisation des procédures liées aux organismes à but non lucratif est en marche. Le ministère de l'Intérieur vient de créer un guichet unique en ligne, dans le but de simplifier les démarches administratives des représentants d'associations, de fondations ou de fonds de dotation. Des téléservices y sont proposés pour y accomplir tous les actes administratifs, depuis la création de la structure jusqu'à sa dissolution.

UN LIT D'APPOINT en mode dodo modulo

Quand aménager une chambre d'amis n'est pas possible, il existe des solutions pour s'équiper d'un couchage supplémentaire.

Le canapé convertible, souvent aujourd'hui muni d'un système Rapido (coussins fixés à la structure), est la solution incontournable en matière de lit d'appoint. Il existe aussi la banquette dite clic-clac, qui utilisent un système d'ouverture où l'assise correspond à la longueur du lit. Idéale pour les pièces où elle peut rester contre un mur, elle s'ouvre en deux étapes : une bascule de

l'assise vers le dossier, suivie d'un tirage vers soi. Quant à la banquette BZ, elle s'ouvre comme un accordéon.

Une ou deux places

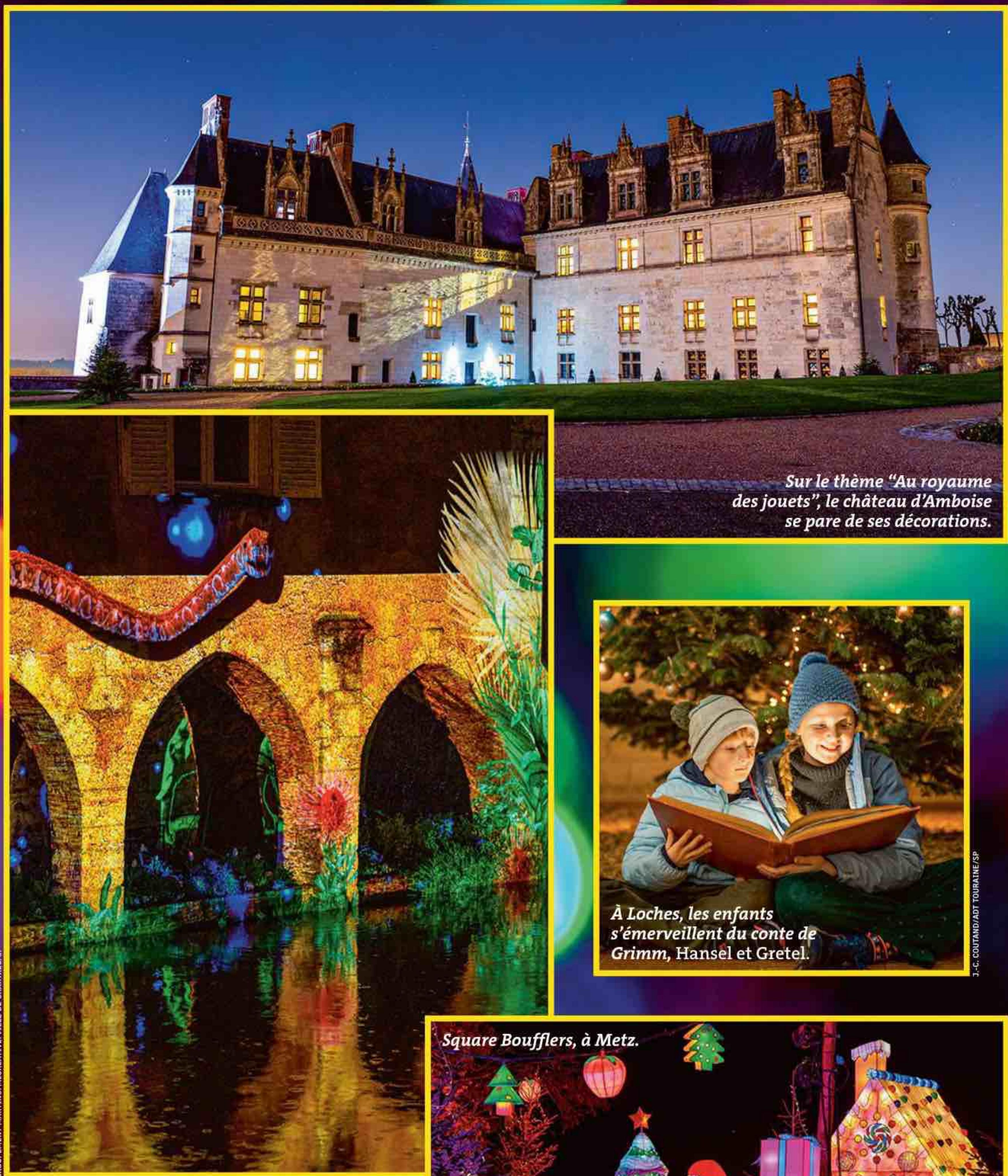
Pour coucher une seule personne, le fauteuil convertible reste une alternative. Il existe également le lit gigogne, qui cache sous son sommier un second couchage que l'on tire. Si votre budget est limité, optez pour une chauffeuse en

mousse, qui sert de siège le jour et se transforme en couchage la nuit. Enfin, le matelas gonflable électrique demeure la solution la moins encombrante. Il se branche et se gonfle à la demande. Le reste du temps, il reste dans l'armoire. Les derniers modèles Intex combinent matelas et sommier pour un confort comparable à celui d'un lit classique, tout en étant très résistants.

D'où viennent les ingrédients ?

Le logo Origin'info, lancé officiellement en juillet 2024, a fait son apparition en novembre sur les emballages de produits alimentaires transformés. Cet étiquetage vise à informer les consommateurs sur l'origine des principales matières agricoles utilisées, dans le but de valoriser les produits locaux et de soutenir les agriculteurs. Il répond à une forte demande des consommateurs, 80 % des Français considérant la provenance comme un critère d'achat important.

Non obligatoire, ce logo se décline en trois formats, indiquant les pays d'origine des ingrédients principaux, parfois le lieu de transformation et la proportion des provenances. Environ 10 000 références devraient être concernées, 119 marques et enseignes étant engagées dans la démarche. Mais le déploiement est lent, en raison du temps nécessaire pour modifier les emballages, et le caractère volontaire du dispositif freine son adoption généralisée.



GROUPEMENT MARTINO/M2CREATIVE/VILLE DE CHARTRES/SP

À Chartres, des animaux d'Afrique animent les arcades du pont Saint-Hilaire.

C. JUNG/MOSELLE ATTRACTIVITE/SP

Square Boufflers, à Metz.

FOND : SHUTTERSTOCK

Sur le thème "Au royaume des jouets", le château d'Amboise se pare de ses décorations.

J.-C. COUTAND/AOT TOURAINES/SP

AU FESTIVAL DES LUMIÈRES les lanternes ont du génie

Jusqu'en mars 2025, les fêtes des lumières prolongent la magie de Noël et illuminent le patrimoine culturel et naturel de nos régions. ✨ JÉRÔME VERRUST

Et pourquoi ne pas s'éclairer tous feux vaillants lors de balades nocturnes au fil d'embrasements et de décos festives. À la nuit tombée, la magie des fêtes des lumières enchantera petits et grands à travers la France.

Illuminations royales

Jusqu'au 5 janvier 2025, Noël au pays des châteaux est un itinéraire qui relie sept des plus célèbres châteaux d'Indre-et-Loire : Azay-le-Rideau, Amboise, Chinon, en passant par Chenonceau, Villandry, Langeais, Loches. Ces joyaux architecturaux se parent de leurs plus beaux atours, s'emparant d'un thème différent, mais avec le même objectif : mettre des étoiles dans les yeux des enfants comme des plus grands. Les visiteurs peuvent déambuler dans des jardins scintillants et admirer des façades majestueuses sublimées par des jeux de lumière sophistiqués.

Plus au nord, Chartres en lumières transforme la préfecture d'Eure-et-Loir, jusqu'au 5 janvier, en un musée à ciel ouvert. Les monuments emblématiques de la cité s'illuminent chaque soir, mettant en valeur le riche patrimoine architectural, comme les arcades et le pont Saint-Hilaire qui dévoilent de somptueux paysages d'Afrique.

Jusqu'à fin décembre 2024, découvrez le marché de Noël de Metz (57) et le Sentier des lanternes. Ce dernier vous invite à une balade parmi les personnages de Noël, transformant les chênes bicentenaires du square Boufflers en une forêt scintillante. Une installation numérique inédite créera l'illusion d'aurores boréales. Jusqu'au 5 janvier, en Mayenne, la 30^e édition des Lumières de Laval s'organise autour du thème "Il était une fois". Entre imaginaire des contes et Noël traditionnel, les rues, les places et les ponts du centre-ville se parent de milliers d'installations lumineuses.

Beauté des leds

À Montbéliard (25), l'opération Lumières de Noël se termine le 24 décembre. Cet événement transforme la cité des Princes en un show, où des milliers de motifs composés de leds illuminent les rues et les places. En l'honneur de la Normandie, invitée de cette édition, la ville propose une dizaine de stands où sont vendus des produits de la région.

Si vous souhaitez prolonger la magie jusqu'au 16 février, cap au sud vers Céret (66). La ville offre une expérience unique avec son festival Splendeurs de Chine, où 2 600 lanternes traditionnelles et sculptures lumineuses transportent les

Au Jardin des plantes, à Paris, pleins feux sur les espèces du jurassique.



CHINA LIGHT FESTIVAL BV/MINHIN/SP

DES TRADITIONS ENCHANTÉES

La tradition des défilés aux lanternes est toujours vivace en France, particulièrement dans le Nord. Héritière des célébrations liées aux équinoxes, la fête des Allumoirs se déroule généralement début octobre à Wattrelos (59), Marcq-en-Barœul, Tourcoing, etc. Au XIX^e siècle, la manifestation célébrait le retour des longues soirées automnales, durant lesquelles le travail des tisserands s'effectuait à la lumière de la lampe. Dans les villes du Roubaïsien, cette fête rendait ainsi hommage à l'industrie textile, alors à son apogée. La fête de la Saint-Martin, quant à elle, est célébrée le 11 novembre. Elle honore saint Martin de Tours, figure du partage et de la miséricorde. Elle est souvent associée à la fin des récoltes et au début de l'hiver. Les enfants défilent dans les rues avec des lampions ou allumoirs, une tradition qui ressemble à la Halloween anglo-saxonne. À Bergues, une procession aux flambeaux se déroule la veille du 11 novembre. À Bourg-en-Bresse (01), la célébration prend des airs de kermesse automnale, rassemblant les locaux pour des festivités durant tout le mois de novembre. Dans la région de Saint-Omer (62), notamment à Arques, des cortèges sont organisés avec parfois des lanternes en forme de saint Martin à cheval.

Terroir

spectateurs dans un voyage onirique à travers la culture chinoise. L'événement comprend plus de 40 tableaux, et certaines structures mesurent jusqu'à 30 m de hauteur et 70 m de largeur. Pour ceux qui seront en Ile-de-France, le domaine national de Saint-Cloud (92) présente, jusqu'au 12 janvier, Lumières en Seine, un parcours immersif le long des berges du fleuve, mêlant art, nature et technologie : grand carrousel, rideaux célestes, anémones géantes, jeux de flammes, fontaines... Jusqu'au 19 janvier, découvrez l'Odyssée lumineuse, au Parc floral de Paris (75), un circuit où la nature se révèle sous un jour nouveau grâce à des installations artistiques mettant en scène l'Inde, le Mexique et la Thaïlande, mais aussi le monde enchanté des sucreries.

Bestiaire éclairé

Jusqu'au 19 janvier, au Jardin des plantes de Paris, Jurassique en voie d'illumination propose un passionnant voyage dans le temps. Celui-ci ressuscite dinosaures et autres créatures préhistoriques à travers des sculptures spectaculaires, dont certaines sont animées. Jusqu'au 2 mars, Lumières sauvages, à Thoiry (78), s'inspire des *Voyages extraordinaires* de Jules Verne. Des sculptures géantes d'animaux côtoient la faune réelle du parc. Enfin, toujours jusqu'au 2 mars, Le Bal des dinosaures s'invite au Jardin d'acclimatation de Paris. Un monde sauvage enchantera les visiteurs, avec des décors scintillants et des animations interactives !

Au parc de Thoiry, un parcours de près de 2 km de sculptures lumineuses.



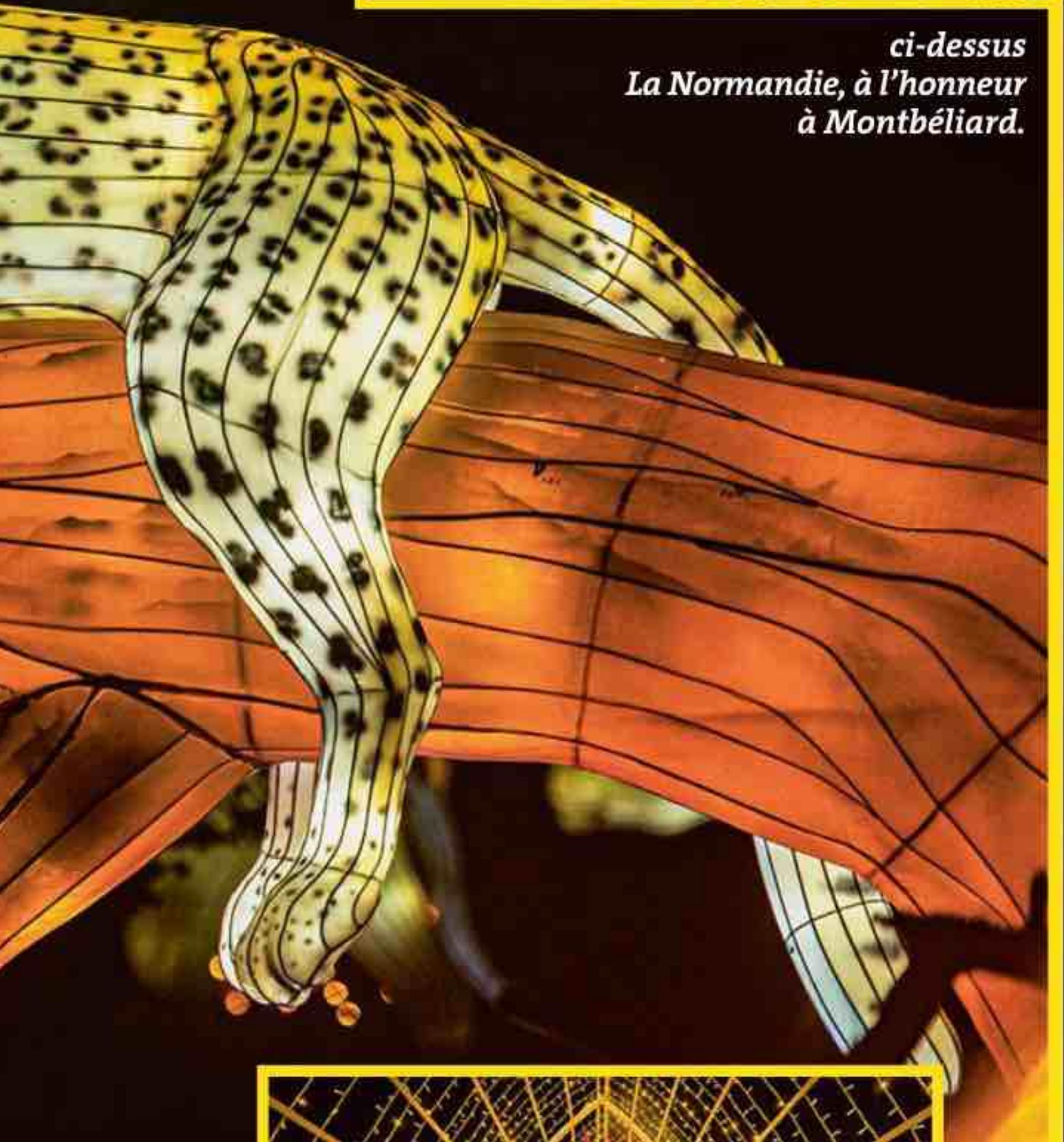
WOW SAFARI THOIRY/SP

Le parc du château d'Aubiry, à Céret, brille de 2 600 lanternes chinoises.



VILLE DE CÉRET/SP

FOND : SHUTTERSTOCK



Lumières en Seine,
à Saint-Cloud.



Aux Lumières de Laval,
le pont Aristide-Briand
et les eaux de la Mayenne
scintillent de mille feux.



ci-dessus
La Normandie, à l'honneur
à Montbéliard.

D. BRETEY/VILLE DE MONTBÉLIARD/SP

POURQUOI LYON S'EMBRASE ?

Bien que née d'une tradition religieuse en 1852, la Fête des lumières de Lyon (69) a évolué au fil du temps. Son origine remonte à un vœu des échevins lyonnais en 1643, promettant d'honorer la Vierge Marie si la ville était épargnée par la peste. Le 8 décembre 1852, lors de l'inauguration de la statue mariale surmontant la basilique Notre-Dame-de-Fourvière, les Lyonnais posent des lampes au bord de leurs fenêtres, ce qui marque le début de cette célébration annuelle. D'abord simple tradition locale, la fête se transforme en un événement artistique d'envergure internationale à partir de 1989, avec l'introduction d'illuminations professionnelles des monuments. En 1999, elle a lieu sur quatre jours, attirant des millions de visiteurs. Aujourd'hui, l'événement dépasse largement le centre historique de Lyon et a inspiré de nombreuses villes dans le monde, comme Singapour, Quito, en Équateur, ou Durham, en Angleterre.

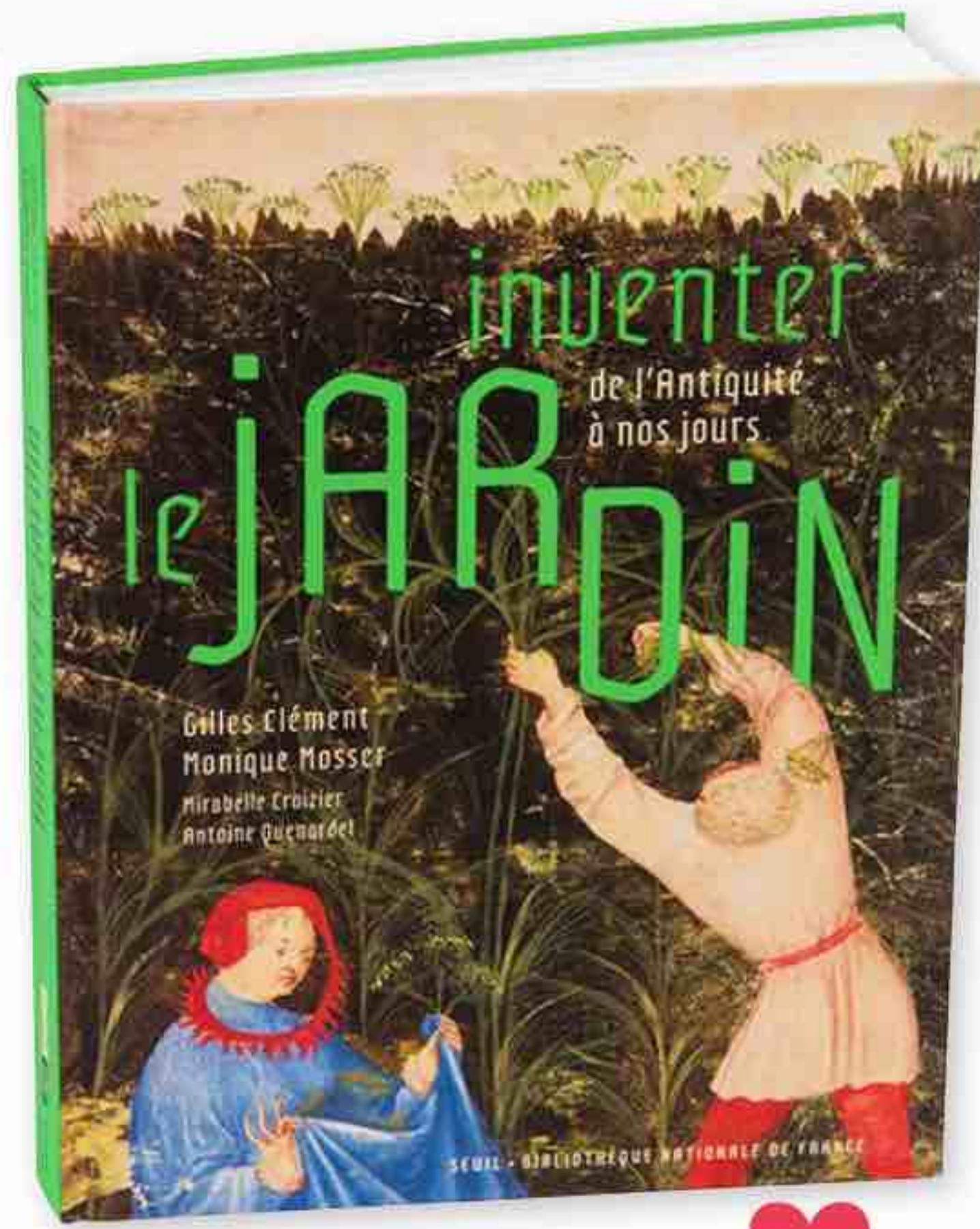
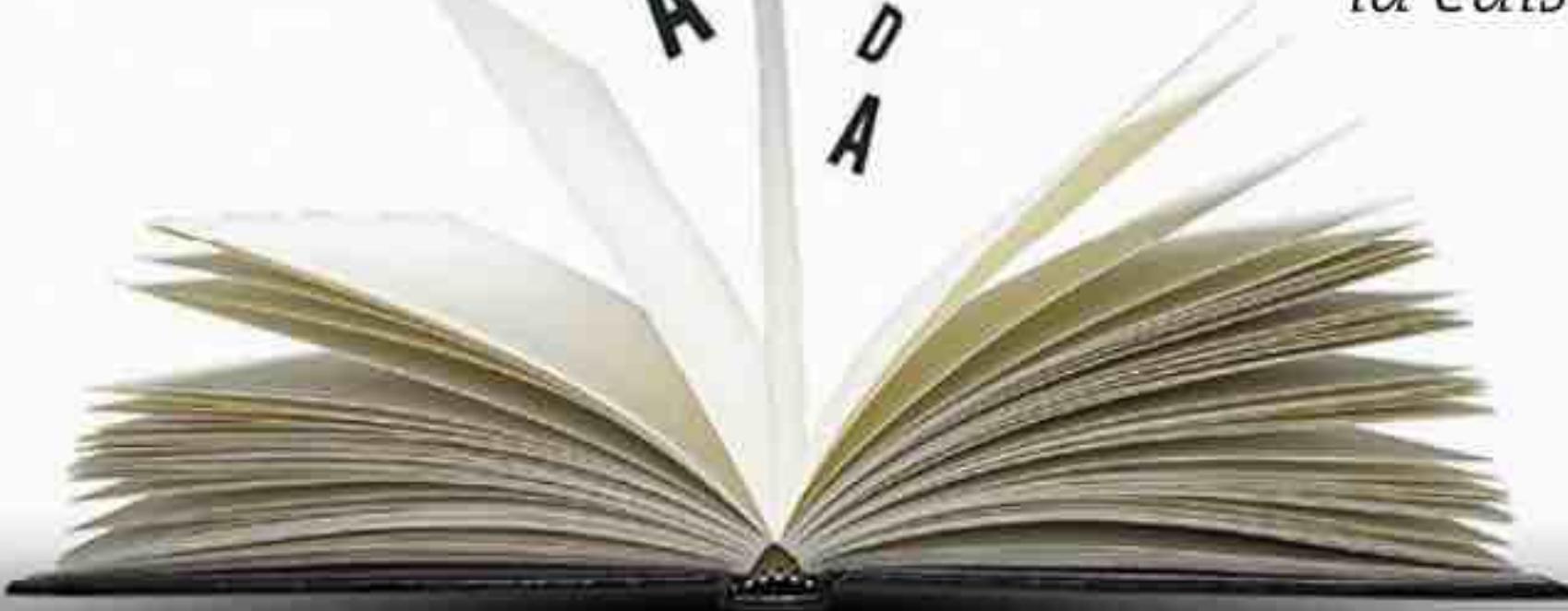


Le 8 décembre,
la ville s'illumine.

SHUTTERSTOCK

LECTURES À OFFRIR sous le sapin, les pages !

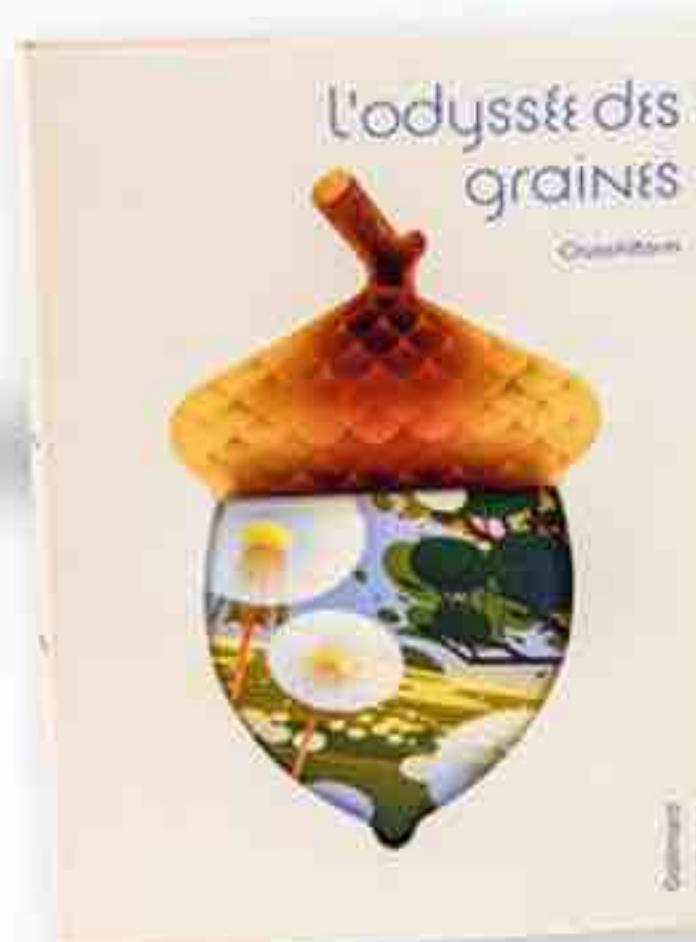
Des jardins bibliques à celui des chefs cuisiniers emblématiques de l'Aubrac, voici notre sélection des plus beaux livres sur la nature, la cuisine ou les animaux à offrir pour Noël. ✨ JÉRÔME VERROUST



GRAINES DE SAVOIR

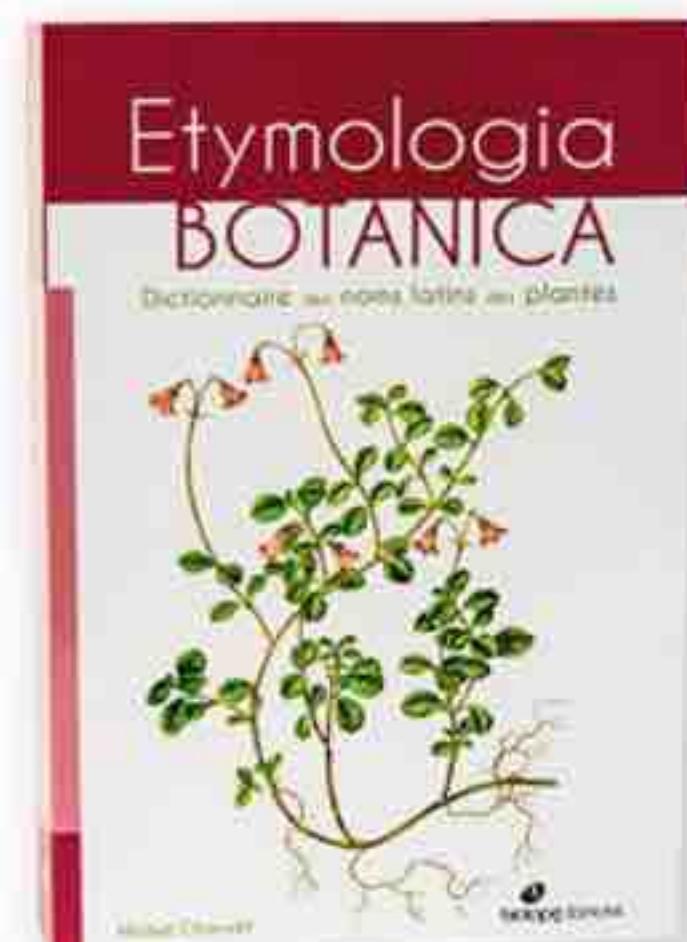
Une promenade de 256 pages au cœur des jardins, de l'Antiquité à nos jours, vous tente ? Coécrit – en partie – par le "jardinier planétaire" Gilles Clément et l'historienne de l'art Monique Mosser, l'ouvrage est un singulier massif de dessins, enluminures, estampes, affiches... puisés dans les collections de la Bibliothèque nationale de France (BNF). Pour conclure, une présentation est faite de l'Hortus papyrifer, le jardin-œuvre d'art de la BNF. Un livre à parcourir lentement, comme une promenade.

Inventer le jardin, de l'Antiquité à nos jours, ouvrage collectif, éd. Seuil-BNF, 256 p., 45 €.



Graines à moudre

Ce joli petit bijou graphique explore la diversité et la beauté des graines à travers 150 illustrations poétiques et éducatives. Un hommage fascinant à la biodiversité.
L'Odyssée des graines, de Cruschiform, éd. Gallimard, 152 p., 27 €.



Racines latines

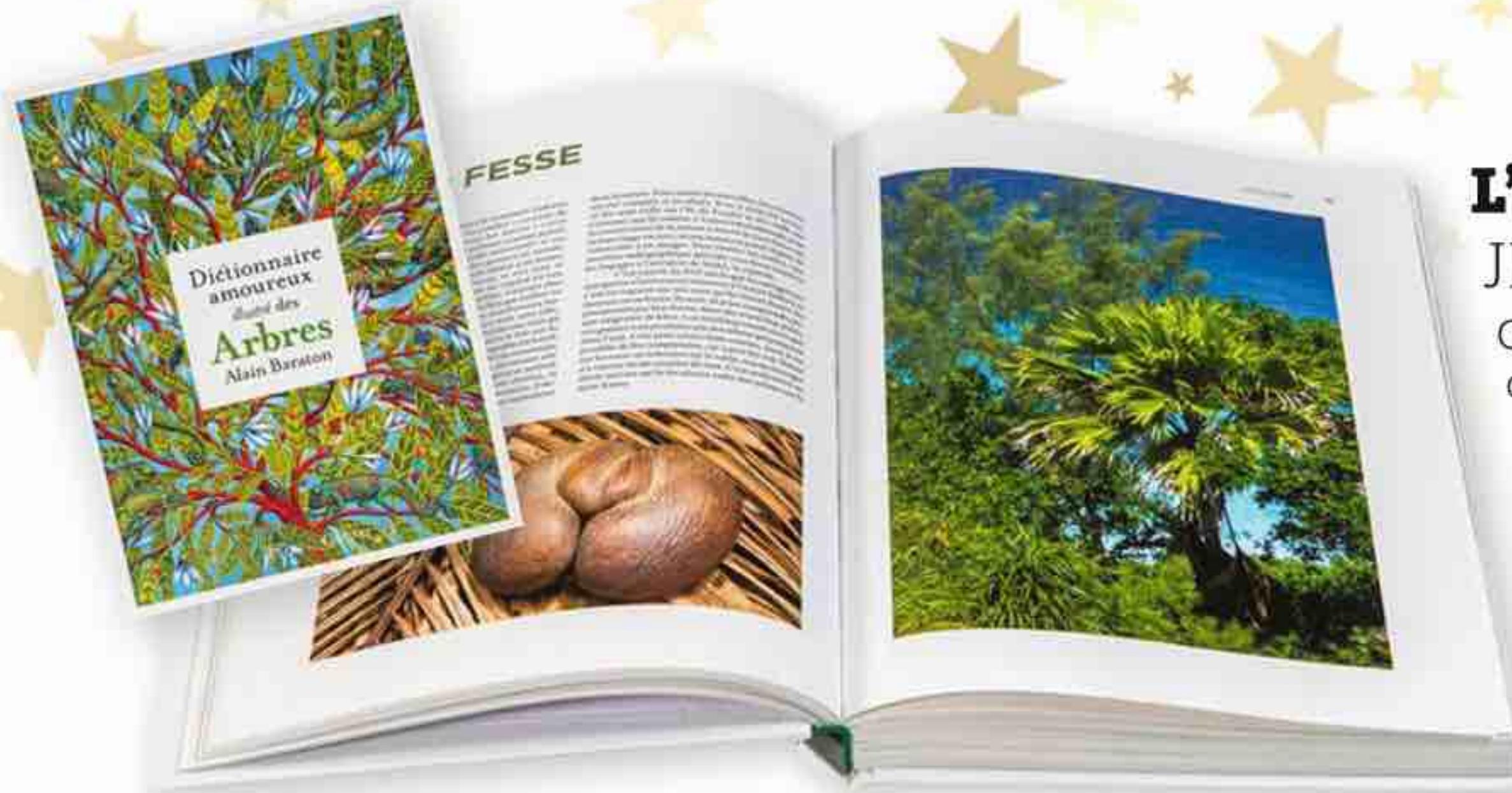
Cet ouvrage monumental d'un ingénieur agronome, ethnobotaniste et linguiste dévoile l'histoire derrière 10 000 termes botaniques. Une exploration de l'origine des noms latins des plantes.
Etymologia Botanica, de Michel Chauvet, Biotope éd., 792 p., 39 €.



SEULS EN SELLE

Une ode visuelle et narrative à la relation intime que l'homme noue avec le cheval, ainsi qu'au travail effectué par la Cense, le centre équestre spécialisé dans l'équitation éthologique. À travers des photographies époustouflantes, dont le fond est le plus souvent uni, et des récits personnels, Yann Arthus-Bertrand tente de capturer l'essence de cette connexion ancestrale. Le livre nous transporte dans des paysages magnifiques et des moments de complicité touchante. Cette œuvre ravira les amoureux des chevaux et de la nature.

Devenir cheval, de Yann Arthus-Bertrand, éd. Actes Sud, 252 p., 45 €.



L'AMOUR DES ARBRES : JE T'AIDANS LE CAMBIUM

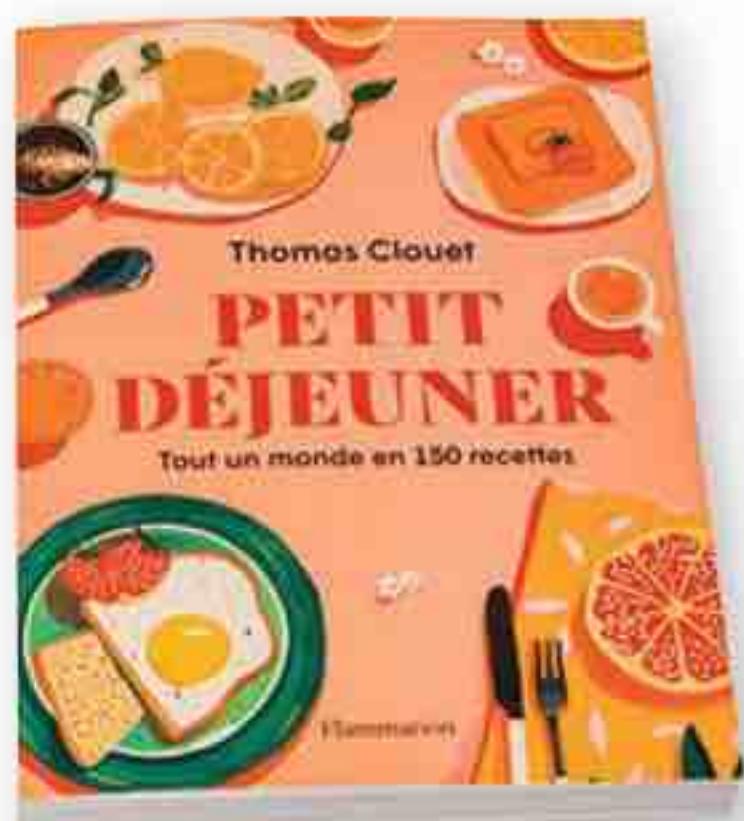
Cette version illustrée du livre, paru en 2016, d'Alain Baraton, jardinier en chef de Trianon et du Grand Parc de Versailles (78), conserve le texte original, passionné et érudit, dont certaines entrées ont été enrichies. Elle donne, en outre, une dimension visuelle aux récits du célèbre auteur, offrant une expérience de lecture encore plus immersive.

Dictionnaire amoureux illustré des arbres,
d'Alain Baraton, éd. Plon-Gründ, 296 p., 34,95 €.

Collation capitale

Le cuisinier Thomas Clouet se penche sur le "parent pauvre" de la gastronomie française. Il propose 150 recettes de petit déjeuner issues du monde entier, avec des produits de tous les jours.

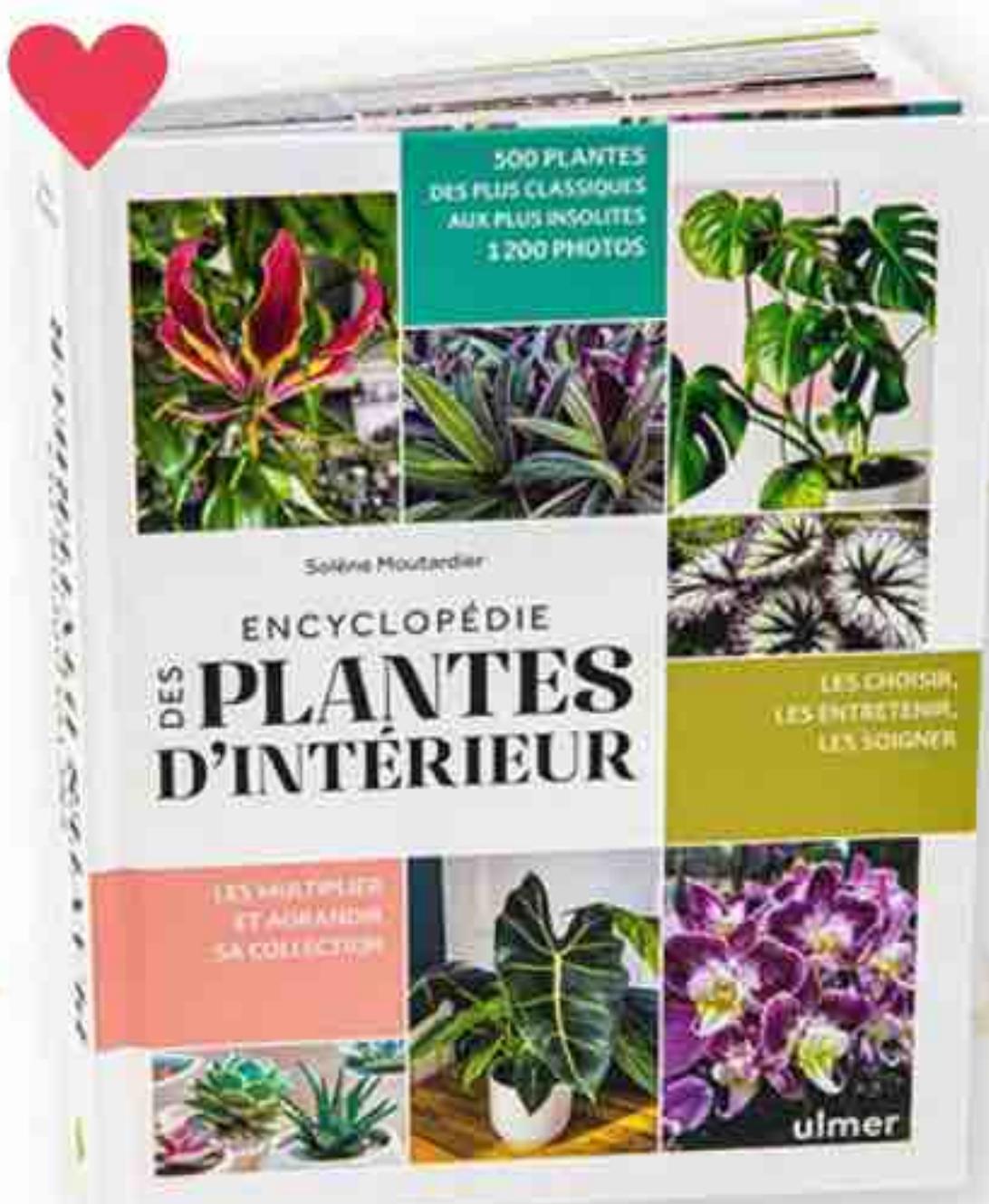
Petit déjeuner, de Thomas Clouet,
éd. Flammarion, 304 p., 35 €.



Jungle intérieure

Écrit par une horticultrice spécialisée dans les espèces tropicales, ce manuel aborde 500 plantes à cultiver chez soi, des plus classiques aux plus insolites, y compris les nouvelles variétés.

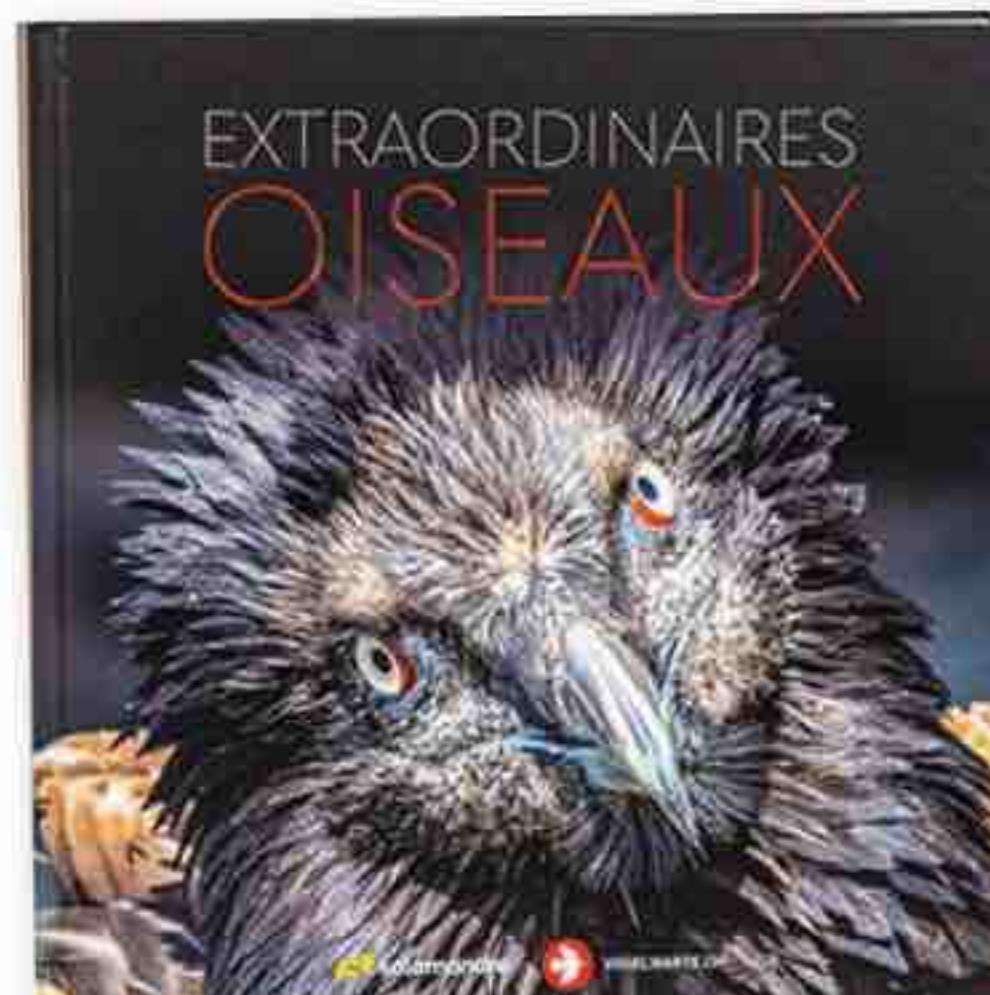
Encyclopédie des plantes d'intérieur,
de Solène Moutardier, éd. Ulmer, 400 p., 32 €.



Du vert sur le feu

Après les pâtes, en 2010, la cheffe cuisinière italienne propose 72 recettes de légumes rapides et faciles, organisées au fil des saisons, réinterprétées ou empruntées au patrimoine gastronomique de son pays. *È così buono !*

Les Légumes, de Monica Luciani,
éd. de la Table ronde, 128 p., 26 €.



Belles plumes

Publié en partenariat avec la Station ornithologique suisse, ce vertigineux vol avec les oiseaux sauvages est réalisé par quatorze photographes naturalistes et accompagné de textes scientifiques. *Extraordinaires oiseaux*, ouvrage collectif, éd. La Salamandre, 264 p., 45 €.

À LIRE AUSSI

Ça glane pour eux

Voici un guide permettant d'identifier, de récolter et de préparer les plantes sauvages comestibles. Il contient plus de 120 recettes et des conseils pour transformer et conserver les herbes, champignons, baies, fruits, arbres et arbustes qui s'offrent au promeneur en toutes saisons.

La Nature sauvage comestible,
d'Otmar Diez, éd. Delachaux et Niestlé, 272 p., 19,90 €.

Ne pas se planter

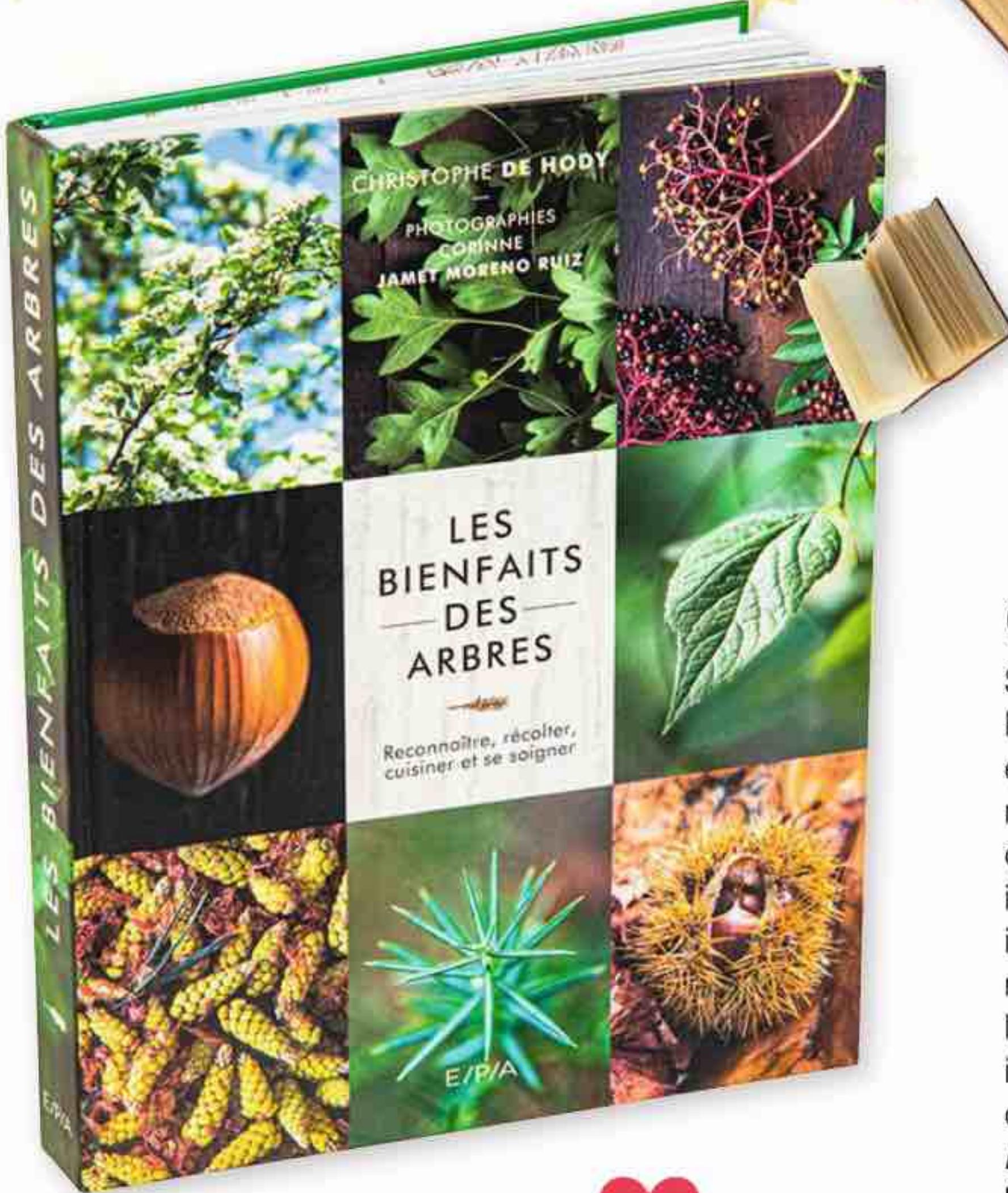
Le huitième guide de l'Institut du jardinier-maraîcher nous dévoile les techniques et astuces du célèbre maraîcher québécois pour bien choisir ses semences et produire ses propres graines, complétées par les autres modes de multiplication (greffage, bouturage et division).

Produire ses plants, de Jean-Martin Fortier, éd. Delachaux et Niestlé, 128 p., 15,90 €.

Graminée géante

Plus qu'une simple plante, le bambou est un pont philosophique, une passerelle végétale reliant l'homme à son environnement et à ses semblables. Gracieuse et robuste, cette "herbe miraculeuse" est porteuse d'une promesse à la fois écologique et économique.

Révolution bambou, de Jeanne Pham Tran, éditions des Équateurs, 208 p., 19 €.



C'EST BIENFAITS POUR NOUS !

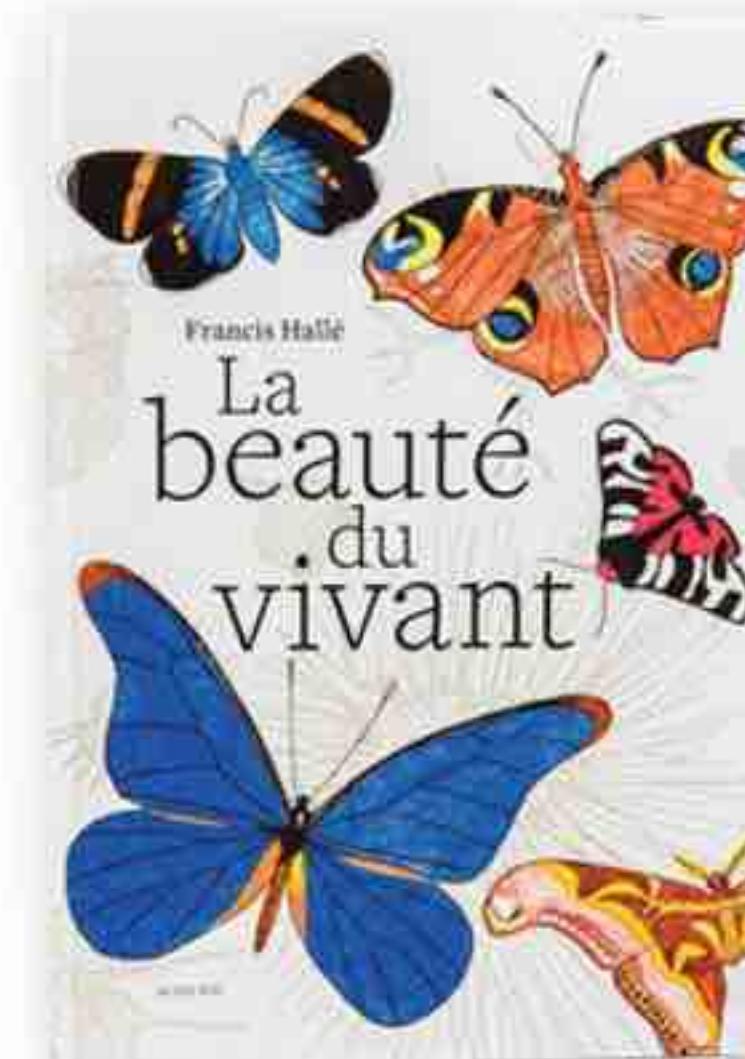
Si ce livre du "cueilleur urbain" détaille les contributions essentielles des arbres à l'équilibre écologique, il explore également leurs trésors thérapeutiques : feuilles, écorces, bourgeons... En plus des conseils et astuces pour les récolter, l'ouvrage propose des recettes pour les cuisiner, ainsi que des formules de sirops, baumes, macérats pour se soigner... Une invitation à redécouvrir la valeur inestimable de ces "géants verts" et à les intégrer davantage dans nos vies quotidiennes.

Les Bienfaits des arbres, de Christophe de Hody, éd. E/P/A, 264 p., 35 €.

CÉLÉBRER LA VIE

Selon le botaniste Francis Hallé, admirer le vivant est essentiel pour comprendre notre environnement. Dans cet ouvrage délicatement illustré, l'homme invite à une immersion sensible dans la nature, sous le signe de l'émerveillement. Une lecture inspirante qui invite à la contemplation.

La Beauté du vivant, de Francis Hallé, éd. Actes Sud, 160 p., 36 €.



À LIRE AUSSI

Saines croquettes

En 100 questions-réponses, les grands principes pour bien nourrir nos animaux et s'y retrouver dans la pléthorique offre de croquettes et pâtées. *L'Alimentation du chien et du chat*, de P. Teyssier et C. Devaux, éd. Poulot, 160 p. 12,50 €.

Terre promise

Un manuel d'introduction illustré, donnant les bases de la maçonnerie en terre crue au travers de cas concrets. *Initiation à la construction en terre crue*, de Laura Bertin, éd. Terran, 132 p., 19 €.

JARDIN ET CUISINE DE PÈRE EN FILS

Les grands chefs cuisiniers Michel et Sébastien Bras nous ouvrent les portes de leur jardin, situé près de leur restaurant Le Suquet,

en Aveyron. À travers plus de 250 plantes rares, ce livre nous plonge dans leur univers culinaire, révélant la profondeur des goûts et des senteurs, et invite à redécouvrir le jardin comme un lieu d'inspiration, alliant esthétique et gastronomie.

Bras, le Goût du jardin, de Cindy Chapelle et Yannick Fourié, éd. Plume de carotte, 336 p., 49 €.

PHOTOS : F. MARRE/RUSTICA

68 Rustica n° 2868-2869 du 13 décembre 2024

Petites annonces Rustica

THOMAS REGAL : tél. 01 53 26 32 52 • t.regal@cambium-media.com

FOURS À BOIS TRADITIONNELS FABRICATION FRANÇAISE

Régaliez vos amis et votre famille

GARANTIS 10 ANS

E.P.V.

EN BRIQUES OU DESIGN

FOUR GRAND-MÈRE
— Le temps du bon !

03 29 65 20 53
fourgrandmere.com

KIT D'ARROSAGE GOUTTE A GOUTTE

- Sur réserve d'eau
- Sans pile
- Sans électricité
- Economie d'eau
- Débits réglables

www.iriso.fr/boutique

DÉCOUVREZ LE CONFORT ET LA CHALEUR DOUCE DES POÊLES À BOIS ET À GRANULÉS EN CÉRAMIQUE

ÉCOLOGIQUE
PERFORMANT
ÉCONOMIQUE

FABRICANT ARTISANAL FRANÇAIS
DEPUIS PLUS DE 50 ANS

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

Jardivigne

Le Spécialiste de la vigne à raisins de table :
Près de 60 variétés anciennes, nouvelles, sans traitement.

Tél. 05 53 01 30 80
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, panes, reprise, nasses, cordages

LARRIEU FRERES Fabricant
414 rue Dauphine. Zone du Partage
33127 ST JEAN D'ILLAC
Tél. 05 56 52 59 00
www.larrieufrelres-filets.fr
Vente en ligne - Catalogue gravit sur demande

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

Dans le Cantal, producteur fromages Cantal Fermier AOP Le Montagnard. Liste et tarifs sur demande à : www.lafermedescochonsdor.com ou 04 71 62 27 50

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

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

Vos vacances en Alsace centrale gîte « lesvignesdemonpere » maison individuelle centre village. 67750 Scherwiller près de Sélestat

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

Département 94320 loue proche, toutes commodités dans villa au calme, logement + (salle, environ 20m²) Tout confort, la semaine 2 personnes 350 € et voir pour durée plus longue Tél 01 48 52 19 90

65.3 Kms de Lourdes loue gîte 2/4 pers, calme, tout confort, WIFI, TV, LL terrain ombragé, salon de jardin, barbecue, garage, lit fait, 225 € à 325 € la semaine Tél : 07 70 21 36 65

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 THOMAS REGAL : TÉL. 01 53 26 32 52 • t.regal@cambium-media.com

Courrier des lecteurs

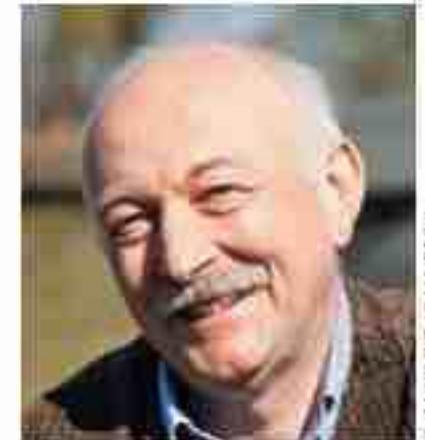
Vous vous heurtez à un problème jardinier, il vous manque une information ? Vous voulez faire connaître une de vos réussites, de vos trouvailles ? N'attendez plus pour échanger avec nous : écrivez-nous !



Eric Costan



Patricia Kadijevic



Hubert Fontaine



Poirier & tavelure

“Mes poires ‘Williams’ arborent une peau tachée et dure : à quoi est-ce dû ?” Dominique V., Vannes (56)

La tavelure est sûrement en cause. Cette maladie gagne les feuilles, rameaux et fruits. Au printemps, on observe des taches translucides qui noircissent en s’agrandissant. Les fruits aussi sont tachés et leur épiderme crevassé. En hiver, ce champignon (*Venturia perina*) survit dans les feuilles mortes et les écorces des rameaux. Brossez le tronc au printemps et passez de la bouillie bordelaise. Il réapparaît au printemps pendant les périodes humides et douces. Pour parer aux nouvelles contaminations, ramassez, dès l’automne, toutes les feuilles et retirez les fruits jonchant le sol. Et taillez les rameaux atteints en prenant soin d’éclaircir le

coeur du poirier afin que l’air y circule. Au printemps, faites une pulvérisation de décoction de prêle. Dès que les prêles reprennent leur croissance, prélevez-les et séchez-les à l’ombre. Laissez-en macérer 50 g/l d’eau pendant 3 h, puis faites bouillir 20 min env. Une fois la décoction refroidie, filtrez. Dosez à 20 % en pulvérisation. Renouvelez-la au temps humide et doux. HF

Olivier malade

“Pourquoi l’extrémité de toutes les feuilles de mon olivier en pot jaunit-elle ?” Alain M., Maffliers (95)

Nombreux sont les facteurs de ce changement de couleur. Souvent, l’olivier prend un coup de soleil après être resté longtemps à l’ombre. Par ailleurs, il a pu subir un choc thermique suite à sa sortie au printemps après un hivernage dans un local trop chauffé. Un contact avec un herbicide volatile ou un pesticide pulvérisé sur son feuillage en plein soleil provoque également ce type de brûlure. De même qu’une émanation d’eau de Javel ou d’autres matières caustiques suite au nettoyage de la terrasse. Si l’ensemble du feuillage brunit en même temps, il est probable que les racines soient endommagées par un produit (lessive, vinaigre, herbicide, alcool...). Enfin, un surdosage d’engrais azoté apporté sur une motte sèche est une autre cause. HF

L’anthurium et ses besoins

“Malgré les soins prodigues, mon anthurium ne fleurit désespérément pas : que me conseillez-vous ?” Bernadette S., Saint-Basile (07)

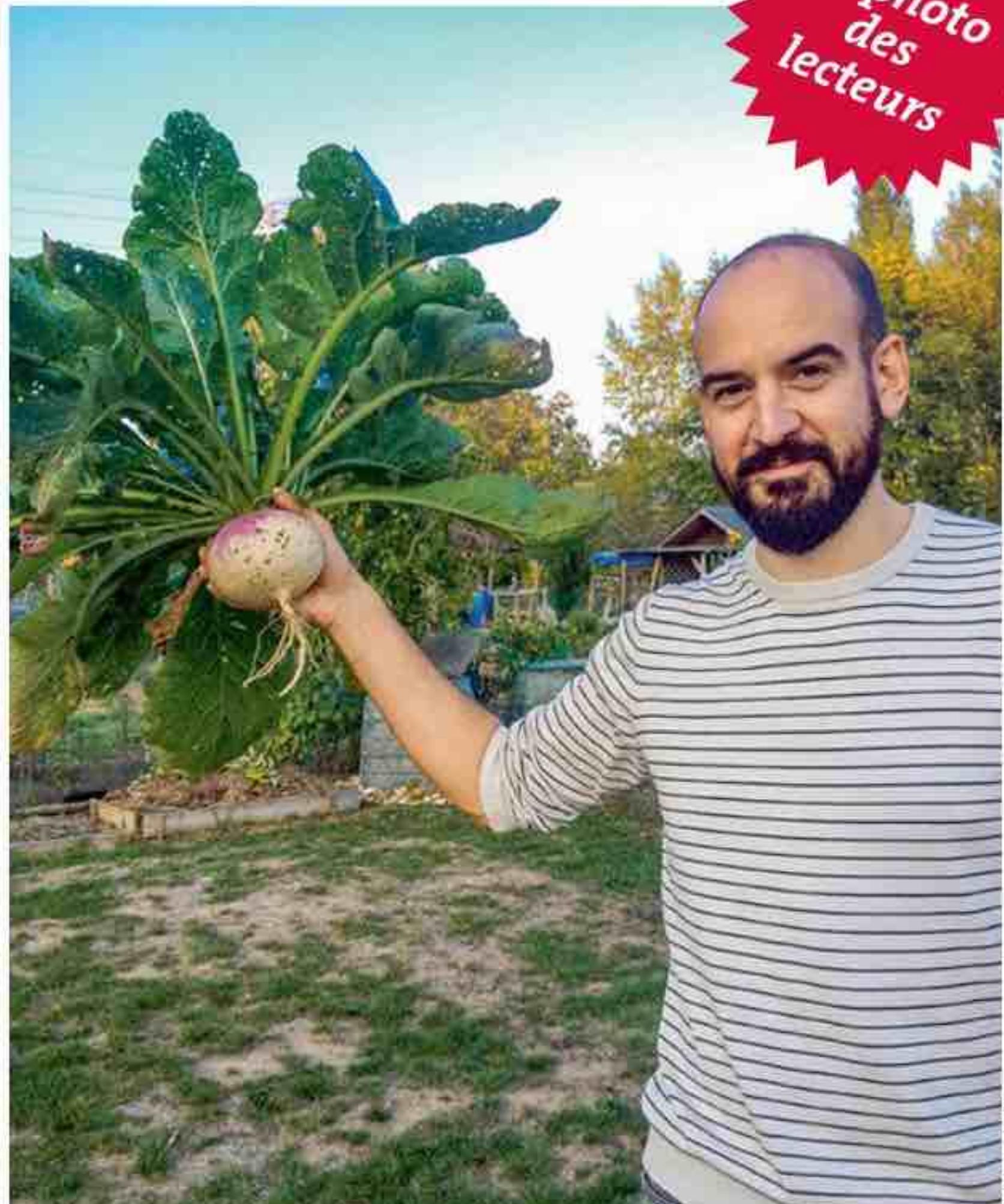
Pour fleurir, les anthuriums ont besoin de recevoir quelques attentions que nous allons récapituler ci-après. Placez votre pot au plus près d’une fenêtre bien exposée, mais derrière un voilage. Car la lumière directe du soleil pourrait griller les feuilles de votre anthurium et empêcher sa floraison. Par ailleurs,

le terreau ne doit jamais rester humide en continu. N’oubliez pas de vider les soucoupes 20 min après l’arrosage. Votre plante a besoin d’une hygrométrie élevée (entre 60 et 90 %). Pour répondre à ce besoin, vaporisez quotidiennement le feuillage avec de l’eau de pluie ou posez le pot sur un lit de billes d’argile noyées. Sachez que, en règle générale, après un rempotage, les plantes mettent un certain temps avant de refleurir, parfois quelques années... Soyez patiente, et vous serez bien récompensée. PK

Claustra, quelle loi ?

"Je compte poser un claustra sur un muret mitoyen (mais qui est entièrement sur ma propriété) : quelles sont les réglementations en la matière ?" Michèle B. (courriel)

Comme l'ensemble du muret est situé chez vous, vous pouvez, en principe, poser dessus la clôture de votre choix, sans déclaration ni permis de construire. Les règles courantes pour un brise-vue sont de 2,60 à 3,20 m de hauteur selon que votre maison se situe dans une ville de moins ou de plus de 50 000 habitants. Vous devez tout de même vérifier auprès de votre mairie si vous êtes soumise à des particularités locales. En zone classée, les contraintes peuvent être nombreuses : la hauteur, mais également les matériaux ou la couleur. Dans un lotissement, n'oubliez pas de consulter le cahier des charges de la copropriété car certaines règles peuvent être imposées. Comme le muret en question vous appartient, vous ne pouvez pas exiger un partage des frais d'achat. Cependant, il est d'usage de demander à son voisin son avis sur le type de séparation que vous désirez installer. EC



"Le navet de 600 g que brandit Julien a poussé dans un jardin partagé à Tours (37)", nous fait part Véronique C. (courriel)



PHOTO LECTEUR

SOS

"Quelle est cette fleur rencontrée lors d'une randonnée en montagne ?" Bastien M., Pierre-la-Treiche (54)

Il s'agit de la joubarbe des montagnes (*Sempervivum montanum*). On la rencontre dans les montagnes du sud de l'Europe. Elle peut survivre dans des milieux très secs. Ses feuilles épaisses formées de cellules hypertrophiées retiennent et stockent l'eau grâce à des mucilages. Les pertes en eau sont limitées en raison de la forme arrondie des feuilles, ce qui réduit la surface d'évaporation. PK

"Quel est ce genre de limace, que j'ai trouvée dans mon allée ?" Joël D., Allaire (56)

Il ne s'agit pas d'une limace mais de la chenille du grand sphinx de la vigne (*Deilephila elpenor*). Quand elle est menacée, elle se dresse en rentrant sa tête dans son thorax, adoptant une attitude qu'on croirait menaçante alors qu'elle est parfaitement inoffensive. Son papillon fait partie des 4 800 espèces nocturnes de France. Il arbore une belle livrée rose et vert. On s'interroge toujours sur l'utilité de ces couleurs puisque le papillon est nocturne et peu visible. PK



PHOTO LECTEUR

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

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

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

2. Adressez votre 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) abonnements@rustica.fr

CARNET D'ADRESSES

POUR TOUT TROUVER...

À FAIRE CETTE SEMAINE AU JARDIN

Compost de fumier Biofertil :

Auxine, 14, rue des Frères-Lumières, 68000 Colmar. Tél. : 03 68 07 51 10 ou www.auxine-shop.fr

Engrais à base de fientes de volailles :

Comptoir des jardins, 724, avenue de Castres, 81580 Soual. Tél. : 05 63 73 17 28 ou www.comptoirdesjardins.fr

Voile de forçage, filet

Climatex, arceaux et film de semi-forçage :

Magellan, 350, rue de la Muque, 59830 Cysoing. Tél. : 03 74 09 47 50 ou www.magellan-bio.fr

Chou chinois 'Bilko' F1 et 'Bopak' F1 :

La Semence bio (Agrosemens), ZA du Verdalaï, 105, rue du Chemin-de-Fer, Peynier, 13790 Rousset. Tél. : 04 42 66 78 22 ou www.lasemencebio.com ou www.agrosemens.com

Gainier du Canada panaché

'Carolina Sweetheart' :

Pépinières du val de Jargeau, Le Retard, D921, route de la Ferté-Saint-Aubin, 45150 Férolles. Tél. : 02 38 59 96 78 ou www.erableduvaldejargeau.fr

Poireaux 'Lancaster' F1, 'Forrest', 'Portura' et 'Farinto' :

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

Fougère royale

'Purpureascens' :

Les Jardins d'écoute s'il pleut, 50, rue de la Braud, 85200 Saint-Michel-le-Cloucq. Tél. : 09 61 34 66 93 ou 06 49 77 60 71 ou <https://les-jardins-decoutesil-pleut.com/web>

Rhizomes de *Canna indica* :

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

DOSSIER

Viornes de Bodnant 'Dawn', 'Charles Lamont' et noisetier 'Contorta' :

Pépinière Planfor, 1950, route de Cère, 40090 Uchacq. Tél. : 05 58 75 90 80 ou www.planfor.fr

Promesse de fleurs, voir ci-dessus.

Saule japonais 'Mount Aso' :

Cool Plants, Margareta van Vlaanderenstraat, 27, 8310 Brugge (Belgique). Tél. : (00 32) 50 68 43 58 ou <https://coolplants.com/fr>

Le Jardin d'eau, 102, Le Chauchix-

Rio, La Poterie, 22400 Lamballe-Armor. Tél. : 02 96 31 33 10 ou www.lejardindeau.com

Garrya 'James Roof' :

Pépinières Lepage "bord de mer", 2, parc Meur, axe Lannion-Trébeurden, 22560 Pleumeur-Bodou. Tél. : 02 96 47 27 64 ou www.pepiniere-bretagne.fr

Pépinières Planfor,

voir ci-dessus.

Parrotia de Perse :

Pépinières Lepage "bord de mer", voir ci-dessus.

Pépinières Ripaud, 3, route de Mouilleron-en-Pareds,

voir ci-dessus.

COO dév. stratégie et RSE:

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

Secrétaire générale de la rédaction:

Véronique Gonzalez.

Secrétaires de rédaction:

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

Cheffe du Pôle image:

Karine Israël.

Iconographies:

Rouqui Barry-Oger, Maria Varnier.

Photographe:

Frédéric Marre.

Assistante de la rédaction:

Muneerah Shamsudine, tél. : 01 53 26 32 82.

Publicité et contents:

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

85390 Cheffois. Tél. : 02 51 52 64 17 ou www.ripaudpepinieres.com

Hamamélis, pêcher

'Taoflora White', viornes

de Carles et 'Aurora' :

Promesse de fleurs, voir ci-contre.

Mahonia 'Charity'

et sarcococca :

Leader plant, tél. : 02 40 04 38 04 ou www.leaderplant.com

Pépinières Travers, domaine

de Bellevue, chemin rural des Montées, RD126, 45590 Saint-

Cyr-en-Val. Tél. : 02 38 66 13 70 ou www.pepinières-travers.fr

Loropétale de Chine 'Fire Dance' et autres variétés :

À l'ombre des figuiers, ZA de Bel-Air, 29700 Pluguffan. Adresse

postale : Kergoleg, 29120 Combr. Tél. : 06 86 79 93 48 ou www.achat-vente-palmiers.com

Pépinières Travers,

voir ci-dessus.

Cerisier du Japon

'Automnalis' :

Pépinières Ripaud, voir ci-dessus.

Daphné 'Aureomarginata' et chimonanthe précoce :

Pépinière Planfor, voir ci-contre.

Pépinières Ripaud, voir ci-dessus.

Chèvreuil d'hiver :

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

Pépinière Planfor, voir ci-contre.

Azara microphylla et cerisier à fleurs 'The Bride' :

Pépinières Lepage "bord de mer", voir ci-contre.

Pépinières Ripaud, voir ci-contre.

Pépinières Quissac,

801, route de Saint-Comes, 30250 Souvignargues. Tél. : 06 28 19 14 55. Courriel : contact@jardin-ecologique.fr ou www.jardin-ecologique.fr

Buisson-à-papier

'Red Dragon' :

Promesse de fleurs, voir ci-contre.

Racyne, tél. : 03 21 73 05 90.

Courriel : contact@racyne.fr ou www.racyne.fr

Cornouiller mâle :

Leader plant, voir ci-contre.

Pépinières Ripaud, voir ci-contre.

Mimosas des quatre saisons et d'hiver :

83230 Bormes-les-Mimosas. Tél. : 04 94 00 40 23 ou www.mimosa-cavatore.com

Camélias reticulata et x williamsii :

Locuon, 56160 Ploërdut. Tél. : 02 97 39 44 56 ou www.pepinièresdekerfandol.com

Pépinières Stervinou,

1, lieu-dit Kerguelen, Guipronvel, 29290 Milizac-Guipronvel.

Tél. : 02 98 07 28 00 ou www.stervinou.fr

Buddléia officinal :

Les Arômes du grès, 3100, route de Roquemaure, 84100 Orange.

Tél. : 06 89 86 07 80 ou [https://les-aromes-du-gres.com](http://les-aromes-du-gres.com)

Pépinières Quissac,

801, route de Saint-Comes, 30250 Souvignargues.

Tél. : 06 28 19 14 55. Courriel : contact@jardin-ecologique.fr ou www.jardin-ecologique.fr

EN CUISINE

Bien élevées,

[https://bienelevees.com](http://bienelevees.com)

Ancrée,

[https://ancree.com](http://ancree.com)

Angelina, La Halle des gourmets, <https://lahalledesgourmets.com>

Mariage Frères,

www.mariagefreres.com/fr

Mowi,

<https://mowi.com>

DOSSIER AGRUMES

Maison Gannac, 2970, route de Super-Garavan, 06500 Menton. www.lamaisonducitron.com

Michel Lacote,

chef du restaurant de l'hôtel Mileade-L'Orangerie, 15, rue Partouneaux, 06500 Menton. Tél. : 04 87 75 00 58 ou www.mileade.com

Paul Fauvel,

chef sommelier du restaurant Gaya, La Grande Terrasse, La Falaise, 17340 Châtel-aillon-Plage.

Tél. : 05 46 56 54 30 ou www.la-grande-terrasse.com

Domaine Isabelle et Xavier

Frissant, 1, chemin Neuf, 37530 Mosnes. Tél. : 02 47 57 23 18 ou www.xavierfrissant.com

Famille Lieubeau,

La Fruitière, 44690 Château-Thébaud. Tél. : 02 40 06 54 81 ou [https://lieubeau.com](http://lieubeau.com)

Cave du Vendômois,

60, avenue du Petit-Thouars, 41100 Biller-sur-Loir. Tél. 02 54 72 90 69 ou www.caveduvendomois.com

Famille Bonnin,

4, chemin du Vignoble, Martigné-Briand, 49540 Terranjou. Tél



« De la nourriture riche pour vos oiseaux cet hiver »

15% sur notre site avec le code* **Rustica15**

www.vivara.fr

*Code valable jusqu'au 1er Janvier 2025, non cumulable. Non valable sur les tentes d'observation, jumelles, nichoirs muni de caméras et cartes cadeaux.

vivara

CD-1787 - 10/24

Rustica N° 2870 DU 27 DÉCEMBRE 2024 AU 2 JANVIER 2025

DANS DEUX SEMAINES



Dossier potager DU CÔTÉ DES GRAINETIERS

En attendant le temps des semis, prenez connaissance de l'offre des semenciers. Différenciez les graines autogames et allogames. Choisissez le conditionnement (graines nues, enrobées, rubans ou tapis). Changez pour des variétés modernes performantes.

GUIDE PRATIQUE VOTRE PROGRAMME DE TRAVAUX LES BONS GESTES POUR UNE NOUVELLE SAISON POTAGERE

PRÉPARER ET LANCER SON POTAGER



Comment organiser et structurer son potager, bien disposer et associer les légumes
Tous les conseils pour réussir les semis, les plantations et fortifier les cultures

LES CARNETS *Rustica*

+ CARNET SPÉCIAL POTAGER
Organisation, rotation, protection, fertilisation

MA SEMAINE AU JARDIN

POTAGER # Je prépare une couche chaude sous châssis
Je prévois un plan de culture # Je bouture le raifort #
FRUITS # J'adopte le palissage Bouché-Thomas # Je taille la vigne # PLANTES D'INTÉRIEUR # Je cultive le poinsettia

MOTS FLÉCHÉS



JEU



COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

NETTOIE UN CONDUIT		C'EST AUSSI UN DORMEUR		ENTRAVE		BONNE MARRAINE		ESPÈCE DÉCAPODE D'EAU DOUCE		AUTRE NOM DU BUCCIN		ELLE A CINQ PAIRES DE PATTES		PETIT MOT SUR UNE LICENCE
CLOVISSE EN PROVENCE		VANTE		CITÉ SUR LE DANUBE						SANS TÂCHE		THALLIUM		
								FER TRANCANT D'UNE CHARRUE						
								TRAVAUX SCOLAIRES						
MOLLUSQUE À COQUILLE BLEU ARDOISE						PETITS CRABES AUX YEUX ROUGES								
INSECTES						ATÈLE OU ENTELLE								
								MONNAIE DES PHILIPPINES						
BIEN MARQUÉ				CONSTRUC- TION PRINTANIÈRE				PANNEAUX DE VERRE						TREMBLE- MENTS DE TERRE
PILOTE DE LIGNE				AURAI DES MOTS				SA COQUILLE EST ORNÉE DE STRIES						
		LIEU ENCHANTEUR					NOM D'UN CHIEN QUI A DU NEZ				DÉFALQUE			
		COUTEAU DANS LE SABLE									ELLE VIT À PEINE ENFONCÉE DANS LE SABLE			
TRONQUE	PETIT SINGE D'AMÉRIQUE DU SUD			AFFLUENT DE LA GARONNE						TEST CUTANÉ				
	FAÎTE			PLUS QU'IL NE FAUT										
						CULTIVES EN ALTERNANCE								
						PREND SUR LUI								
PRONOM PERSONNEL		L'ARGON				PARTIE D'UNE BAGUETTE				QUOTIENT DE TÊTE				FAIT OU REFAIT
BONIFIER		NOTE DU CHEF				GRAND SOLEIL				MILLILITRE				
									REFUGE DE L'ART					
Ex-ÉCOLE DES HAUTS FONCTIONNAIRES		"CHAPEAU CHINOIS"									PRATIQUES COUTUMIÈRES			



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.

A partially filled 9x9 Sudoku grid. The visible numbers are:

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

A 9x9 Sudoku grid with the following pre-filled numbers:

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

DEVINETTE

CRÉATEUR DE FLEURS

Quel mot désigne un obtenteur d'orchidées?

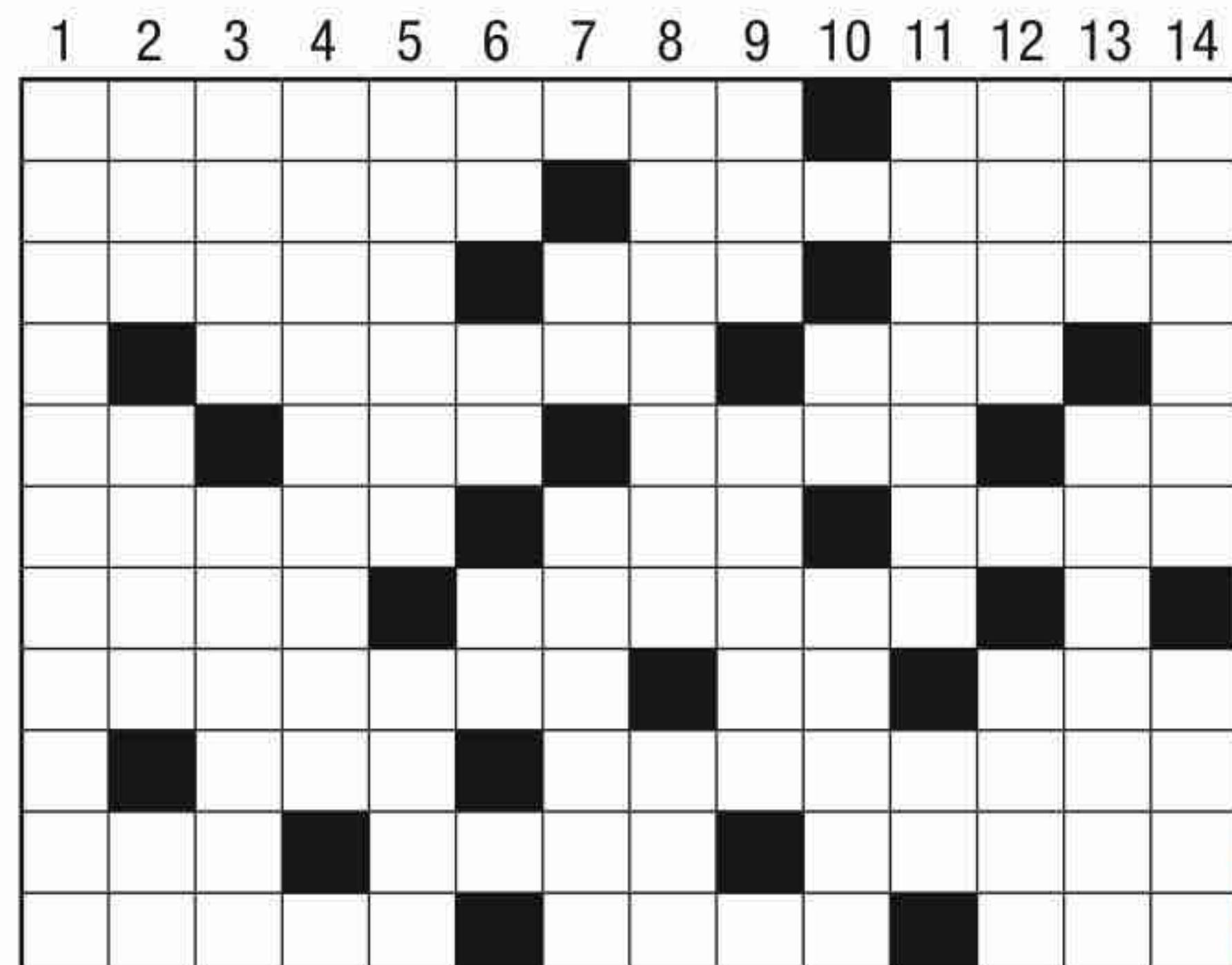
- Un orchidophile
 - Un orchidéiste
 - Un orchiculleur



MOTS CROISÉS

Horizontalement : A. Plante herbacée à fleurs colorées. Grand amateur de miel. B. Plantain d'eau. Orchidée de la hêtraie. C. Tresse. Service médiéval. Contrôle des bagages. D. Faux. Style de nage. E. Désinence verbale. Commune du Hainaut. Elle agit sur l'ambiance de la pièce. Cale. F. Tendit son arc. Défalqua. Découpe de côte bretonne. G. Boîte à lunettes. Badaud. H. Poissons téléostéens. Titane au labo. Mille six à Rome. I. Lettre grecque. Arrivées aux oreilles des gens. J. Un futur officier. Changeai de registre. Elle est difficile à diriger. K. Corpuscule reproducteur de certains végétaux supérieurs. Sans motif valable. Un arbre sans sève.

Verticalement : 1. Fournissent un jus apprécié des Canadiens. 2. Elle fait le tour du stade. Se dilate en riant. Opus abrégé. 3. Il est réglé selon l'étiquette. Chiffre. 4. Cavalier léger de Grèce ou d'Albanie. 5. La loi du silence. Soutien de pois. 6. Saint de Bigorre. Interjection. Petit pascal. 7. Tout le monde et personne. A un petit appétit. 8. Est plus ou moins bien accueilli au jardin. Bon cru. 9. Suite de jeux. Planche de bois. 10. Défunte lady. Consacrée. 11. Turc d'autrefois. Ça permet de tirer droit. 12. Ils sortent peu de leur réserve. Il met le feu au charbon du barbecue. 13. Mets délicat. Filets de pêche. 14. Chien anglais pour chasseur. Orateur grec.



PHOTOS-MYSTÈRES

QUELS SONT CES CHATS ?



Khao Manee

Siamois

Korat

Oriental Shorthair

PHOTOS SHUTTERSTOCK

Réponses : 1-Oriental Shorthair. 2-Khao Manee. 3-Korat. 4-Siamois.

COMBINAISONS GAGNANTES

VERSAILLES EN PERSPECTIVE

Retrouvez les lieux emblématiques du domaine royal.



- | | |
|------------------------|-----------|
| 1. Le bassin de ... | A. Canal |
| 2. La cour de | B. Glaces |
| 3. La galerie des ... | C. Latone |
| 4. Le Grand ... | D. Marbre |
| 5. Le hameau de la ... | E. Midi |
| 6. Le parterre du ... | F. Reine |
| 7. Le potager du ... | G. Roi |

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

LES SOLUTIONS DU NUMÉRO 2867



les mots croisés



les mots fléchés

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

sudoku

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

Faites pousser les princesses !

Plants certifiés de pommes de terre



Découvrez la gamme Princesse Amandine® dans votre jardinerie habituelle

Princesse
Amandine®



Facile à cultiver



Une variété de pomme de terre
très précoce



Ferme, fondante
et savoureuse

Plus d'informations sur princesseamandine-aujardin.com