

Hors-série

I'Ami des jardins

& DE LA MAISON



TOUTES LES PLANTES BELLES ET BONNES

Découvrez des saveurs insolites !



ÉTÉ 2025 LES FESTIVALS ET EXPOS JARDIN

BEL: 8€ - ESP: 8€ - GR: 8,20€ - DOM S: 8,20€ - ITA: 8,20€ -
LUX: 8€ - PORT CONT: 8€ - CAN: 14,50\$CAN - MAR: 92DH -
TOM S: 950CFP - CH: 12FS - TUN: 17DTU

L 18850 - 245 H - F: 7,50 € - RD



Service abonnement
et vente par correspondance
par tél : 01 46 48 48 90
du lundi au vendredi de 9h à 19h et le samedi
de 9h à 18h (prix d'un appel local)
Par mail : www.serviceabomag.fr
Par courrier : Service abonnement
l'Ami des jardins - 59898 Lille Cedex 9

L'Ami des jardins

& DE LA MAISON

HORS-SÉRIE

RÉDACTION

40 avenue Aristide Briand - CS 10024 - 92227 Bagneux cedex
Tél. 01 46 48 48 48.
E-mail : amidesjardins.redaction@reworldmedia.com
Directrice de la rédaction : Aude Bunetel
Rédacteur en chef : Christian Ledeux
Assistante de la rédaction : Laetitia Bonis Datchy
Coordination : Isabelle Morand
Textes : Didier Willery
Photos : Didier Willery sauf mention contraire
Maquette : Dimitri Kalloris
Service lecteurs : 01 46 48 48 06

L'AMI DES JARDINS

Publication mensuelle éditée par Reworld Media Magazines
Siège social : 40 avenue Aristide Briand - CS 10024 - 92227 Bagneux cedex
Actionnaire principal : Reworld Media
Commission paritaire : 0125K 79249 / N°ISSN : en cours

DIRECTION - ÉDITION

Directeur de la publication : Gautier Normand
Directeur exécutif : Germain Périnet
Directrice adjointe : Charlotte Mignerey

FABRICATION

Didier Biron

PUBLICITÉ

Tél : 0146484385
Lead marque : Jean-Noël Chevalier
Trafic : Laurie Benevent
Courriel : etpub@reworldmedia.com

LES ANNONCES DU JARDIN

Directrice de publicité : Laurence Chaignaud
Chef de publicité : Stéphane Jacquot

RÉSEAU JARDINERIES

Responsable réseaux France et export : Véronique Lemoine
(Tél. 01 41 33 54 12 ou veronique.lemoine@reworldmedia.com)

Dépôt légal : Juin 2025

Prix de l'abonnement : 1 an (12 n° du magazine + 6 hors-séries) : 69,90€

Imprimerie : IMAYE
Photogravure : Prepress Reworld Media
Messagerie : MLP
Routeur : France ROUTAGE



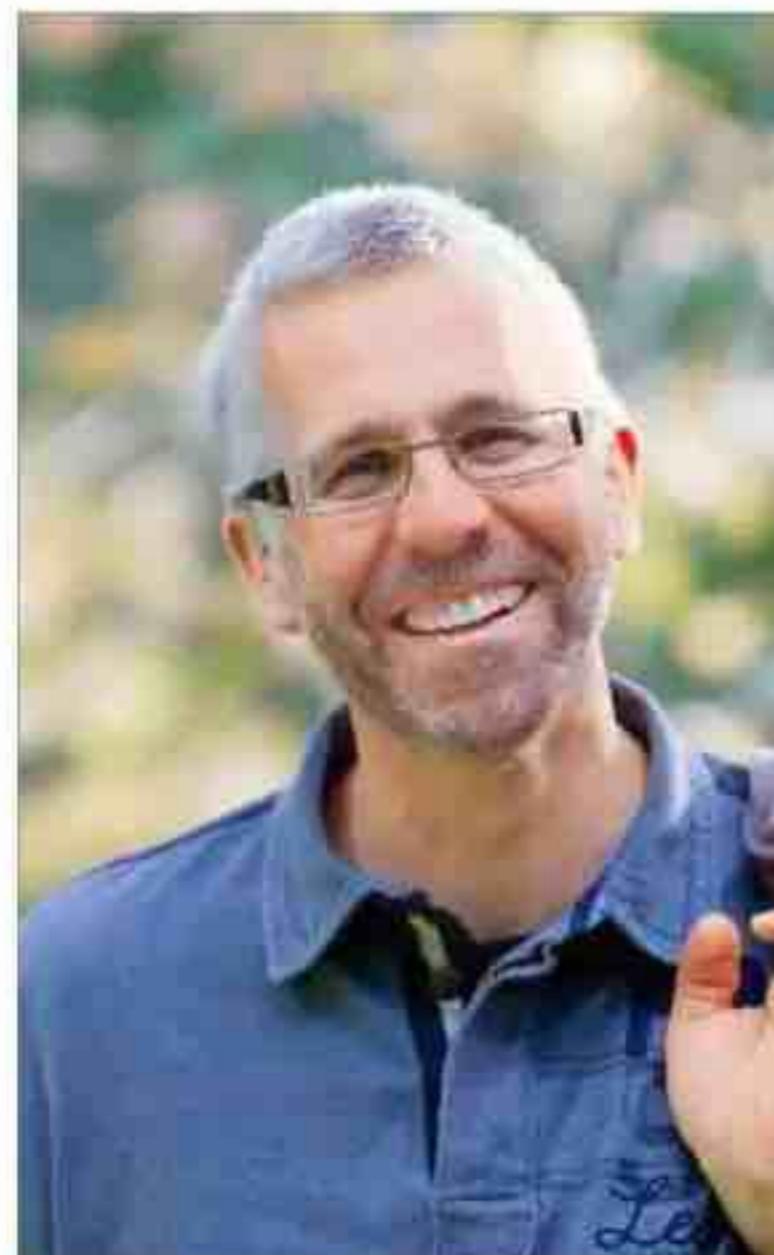
REWORLD MEDIA
LEADING MEDIA GROUP

Édito

DÉCOUVRIR LE GOÛT ET LA SAVEUR DES PLANTES

Si l'on connaît les légumes, les fruits et les aromatiques, on ignore souvent que de très nombreuses autres plantes ont un réel intérêt gustatif. On ne retient en général que leur aspect décoratif. Pourtant, une foule d'arbustes, arbres et vivaces méritent toute notre attention et peuvent se retrouver dans nos assiettes pour apporter une touche insolite. Il peut s'agir de leurs feuilles, de leurs jeunes pousses ou de leurs fleurs à savourer cuites ou crues... Partez à la découverte de ces végétaux poussant spontanément dans la nature ou déjà installés dans les jardins, ils vous réservent bien des surprises... Mais même si la nature est généreuse, ne mangez pas n'importe quoi ! Suivez les conseils que Didier Willery vous dispense dans ce hors-série et, dans le doute, faites-vous conseiller par un ami ou voisin compétent. Profitez de ces mois d'été pour visiter les festivals et les expositions organisés dans les jardins sur tout notre territoire. Nous vous présentons une sélection qui pourra ravir petits et grands. Profitez bien de la pause estivale !

CHRISTIAN LEDEUX
Rédacteur en Chef



L'AUTEUR

Didier Willery

Surnommé le « Dingue de plantes », Didier est passionné par tout ce qui pousse, tout autant que par la transmission de ses connaissances. Outre ses articles dans l'Ami, il a publié de nombreux livres aux éditions Ulmer, où il est par ailleurs responsable éditorial. Il anime un blog, se montre très actif sur les réseaux sociaux. Il rencontre les lecteurs au travers de conférences, et aussi dans son propre jardin où il teste les plantes. Pour lui, le jardin est « déco-mestible » et il compte bien vous en convaincre à travers ce hors-série.



Sommaire

DOSSIER SPÉCIAL

ÉTÉ 2025. LES FESTIVALS DE JARDIN ET DE NATURE

PAGES 4 À 13

Index PAGE 83

Un jardin de cueillettes

PAGE 14



Plus de 120 plantes vivaces, arbustes ou arbres comestibles

PAGES 18-81



LES FESTIVALS DE JARDIN ET DE NATURE

Dossier réalisé par Isabelle Morand et Christian Ledeux



ANDREA ROSETTI

PARTOUT EN ÎLE-DE-FRANCE JARDINS OUVERTS TOUT L'ÉTÉ

C'est la neuvième édition de cette manifestation à laquelle participent quelque 200 jardins dans toute l'Île-de-France. L'occasion de découvrir le patrimoine vert de la région à travers des rencontres poétiques, des évènements musicaux, des spectacles de danse, des installations artistiques...

Parmi les nouveaux lieux participant à cette édition 2025 :

- **La Galleria continua, à Coulommiers (Seine-et-Marne).** Ce centre d'art contemporain, installé sur un ancien site industriel, accueille des œuvres monumentales d'Anish Kapoor, José Mesias, Pascale Marthine Tayou, Daniel Buren, Chen Zhen...
- **Le château éphémère, à Carrières-sous-Poissy (Yvelines),** spécialisé dans les arts numériques et sonores.
- **Hôtel industriel Mozinor, Montreuil-sous-Bois (Seine-Saint-Denis),** zone industrielle verticale.

Les jardins patrimoniaux accueillent tout l'été des manifestations culturelles et présentent des installations artistiques : Vierges à l'enfant de Michel Carpentier à la maison Jean Cocteau (Milly-la-Forêt, Essonne), œuvres en céramique de l'artiste français Raphaël Eminé, au Domaine départemental de la Vallée-aux-Loups (Chatenay-Malabry, Hauts-de-Seine). Les « piliers » de la manifestation Jardins ouverts ont également répondu présents : Le Potager du Roi (Versailles, Yvelines), le Moulin Leroy dont la présence est attestée depuis le XII^e siècle (Valmondois, Val d'Oise), la cité-jardin de Champigny-sur Marne (Val-de-Marne).

Du 5 juillet au 31 août 2025. Les visites guidées sont gratuites. Toutes les infos sont disponibles sur iledefrance.fr

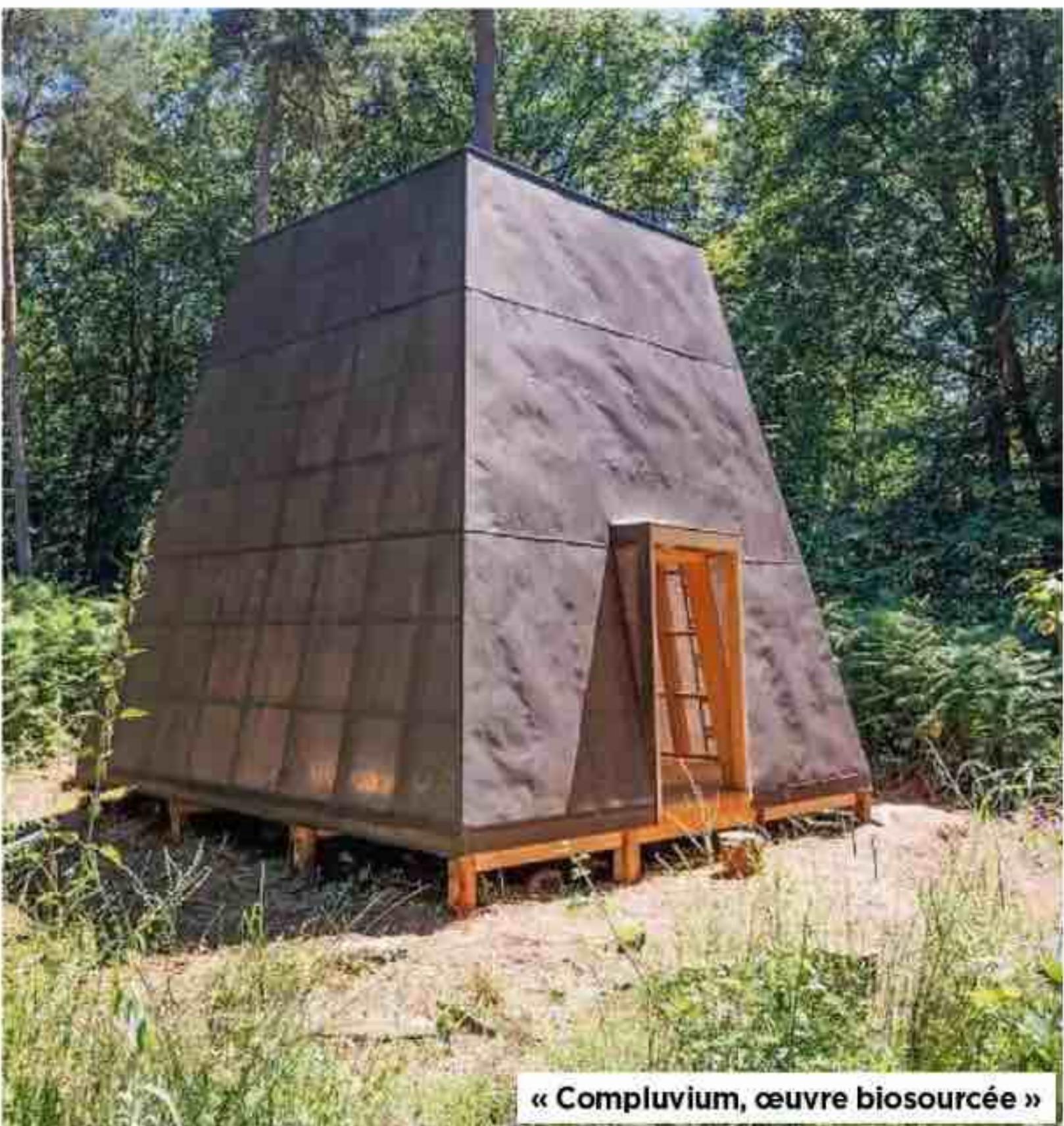
EN SEINE-MARITIME

LA FORêt MONUMENTALE #2, L'ART QUI RÉVÈLE LA FORêt

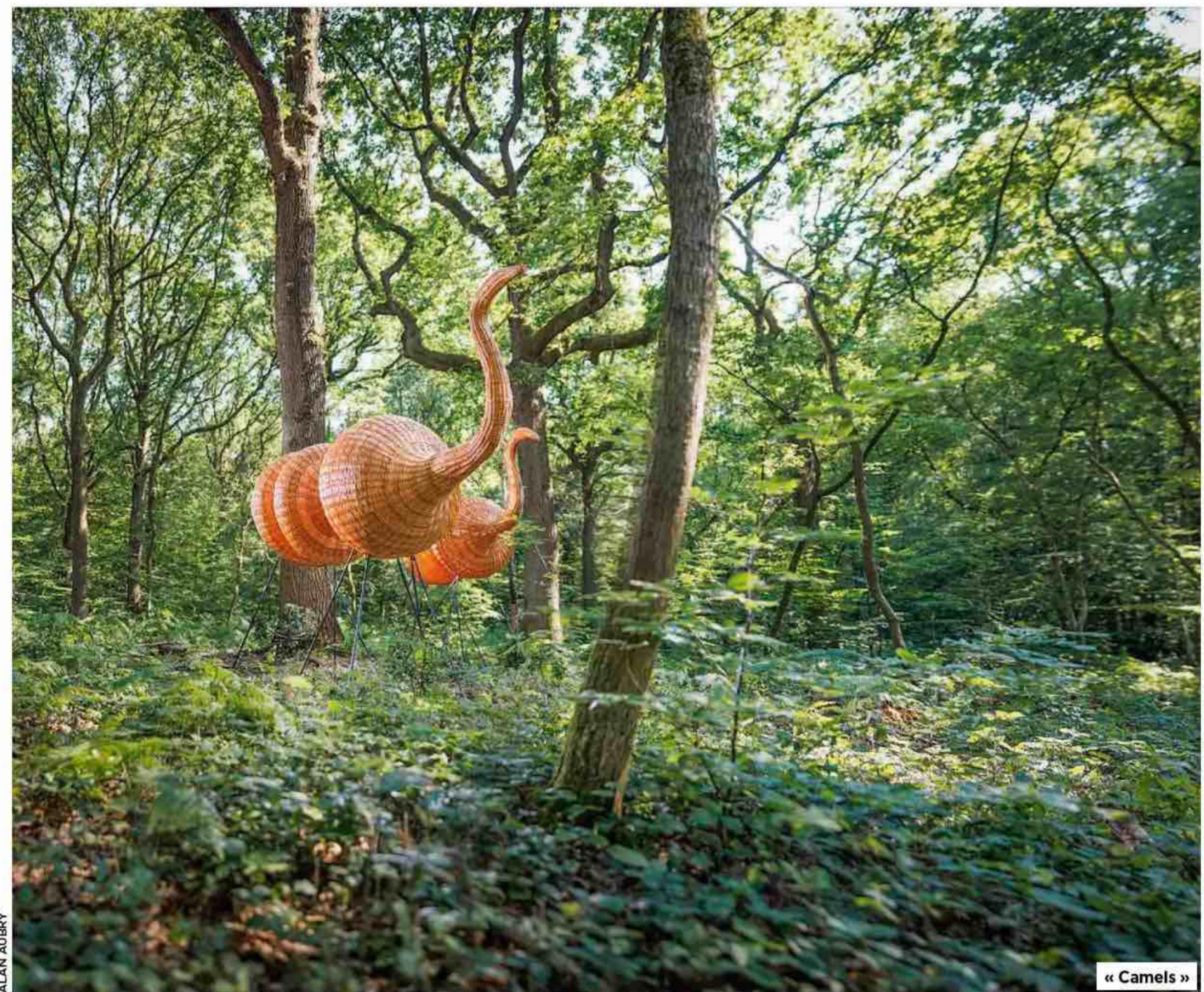
Direction la forêt domaniale de Roumare, à l'ouest de Rouen pour la deuxième édition d'une exposition très originale. Le long d'un parcours de 4 km, les promeneurs peuvent découvrir 13 créations contemporaines étonnantes, fascinantes, marrantes réalisées en lien avec l'Office national des forêts et avec un mécénat collectif rassemblant une vingtaine d'entreprises, notamment de la filière bois. Toutes les œuvres sont... monumentales et les enfants ne sont vraiment pas les seuls à s'extasier devant « Camels », de grandes sculptures en osier qui semblent léviter dans le sous-bois, une création de l'artiste sculpteur polonais Jan Sajdak. Et difficile de ne pas s'installer en famille sur « Seesaw », une balançoire géante (plus de 20 m !) de l'architecte tchèque Jan Tyrpekl.

Parmi nos autres coups de cœur : « Le monde dans un gland », une capsule de méditation née de l'imagination de l'architecte sino-canadien Linfeng Zhou. Et, également, « Compluvium, œuvre biosourcée » des espagnols Francisco Parada et Laura Salvador. Composée de bois, fibre de verre et de lin, « Compluvium » récupère l'eau du ciel et se fond dans le paysage.

Jusqu'en septembre 2026. Début du parcours : 1, avenue du Président Allende, à Canteleu. Gratuit. Accessible 7j/7, 24h/24.



ALAN AUBRY



DANS LE DOUBS

« L'ÉCOLE BUISSONNIÈRE » À LA SALINE ROYALE

Cet été, il y a deux bonnes raisons de vous rendre à Arc-et-Senans. C'est tout d'abord l'anniversaire des 250 ans de la saline dont Louis XV a confié la réalisation à l'architecte Claude-Nicolas Ledoux. À l'époque, le sel était une énorme source de richesse et était produit à Salins-les-bains. Mais pour obtenir du sel, il faut chauffer l'eau avec du bois, ainsi les forêts autour de Salins-les Bains avaient toutes été coupées. L'idée de Ledoux a donc été d'acheminer l'eau salée vers un nouveau site, celui d'Arc-et-Senans, via des pipelines baptisés « saumoducs ». Ledoux avait par ailleurs rêvé d'un **Cercle immense**, une cité idéale accueillant industries, bâtiments et 3000 habitants. Les mauvaises finances de la France à l'époque ont permis seulement la construction d'un demi-cercle. C'est en 2022 qu'a été achevé le Cercle immense dans lequel se trouvent les jardins. Dans le premier demi-cercle, ont été aménagés des jardins en mouvement, chers à Gilles Clément. Le nouveau demi-cercle accueille lui des cultures de céréales, de grandes prairies fleuries, une petite collection de saules... et des jardins éphémères réalisés par des étudiants en écoles de paysage. Le thème de cette année, « L'école buissonnière » les a bien inspirés. À vous d'aller le constater !

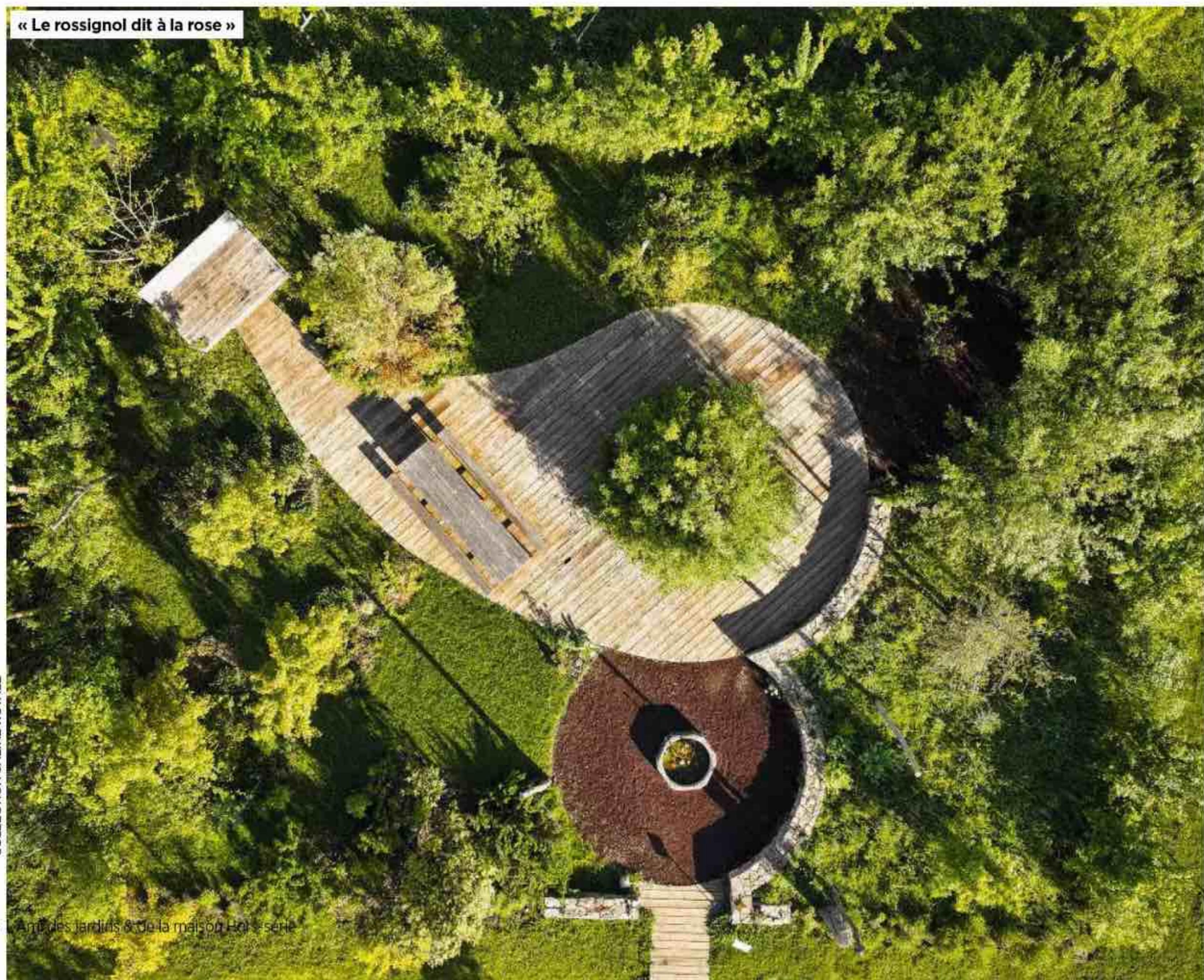


COLLECTION SALINE ROYALE

« Le peuple des bryophites »

Jusqu'au 19 octobre 2025. Comptez deux à trois heures de visite entre les bâtiments et les jardins. La Saline royale d'Arc-et-Senans. Grande rue, 25610 Arc-et-Senans. Ouvert tij de 9 h à 19 h (juillet et août), 9 h à 18 h (septembre-octobre). salineroyale.com

« Le rossignol dit à la rose »



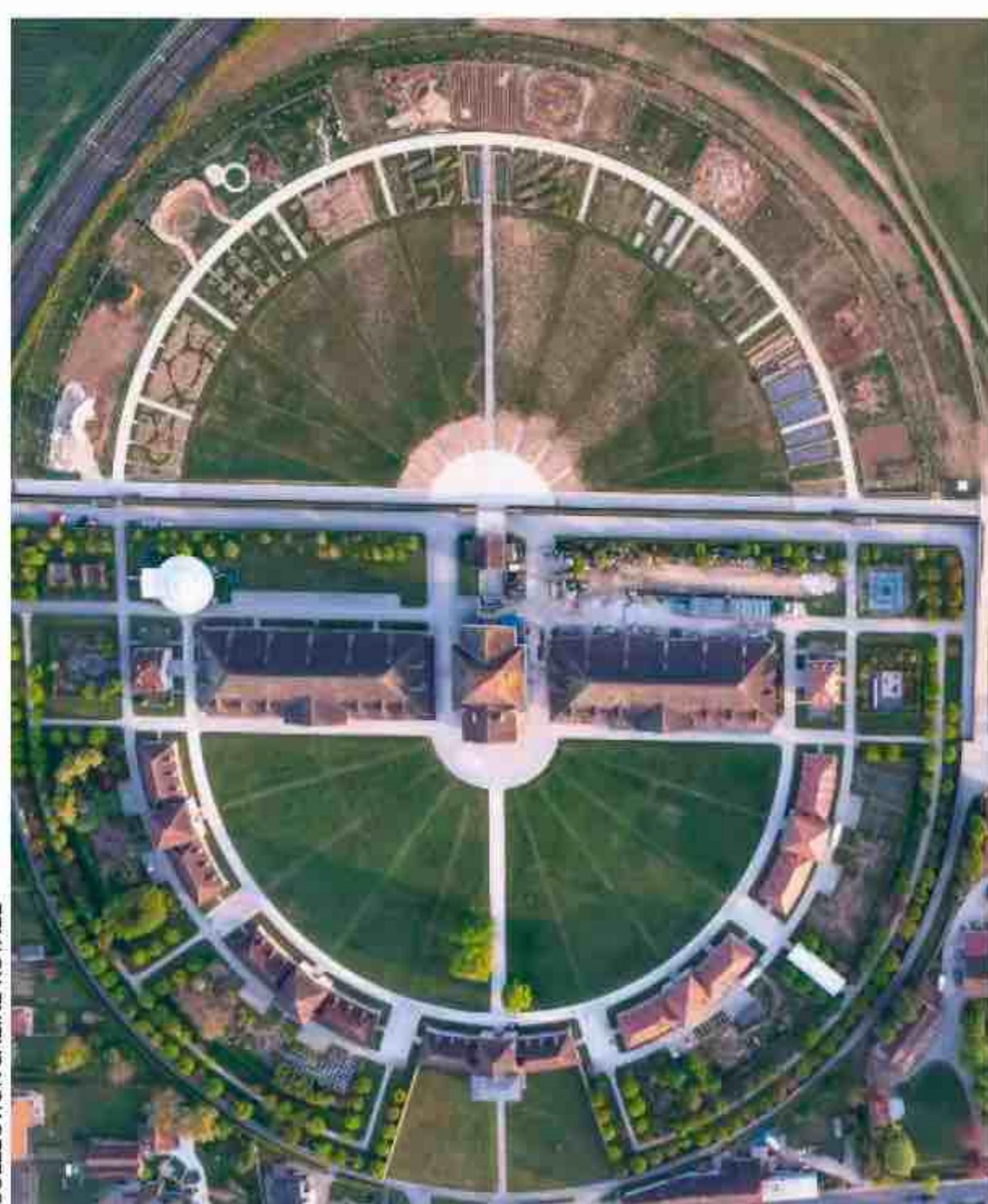
COLLECTION SALINE ROYALE

EN INDRE-ET-LOIRE LES SURPRISES DU CHÂTEAU DU RIVAU

Dans ces jardins inspirés des contes de fées, l'art contemporain a toujours eu sa place. Une quinzaine d'œuvres pour la plupart monumentales (comme les « Objets extraordinaires » taille XXL de Lilian Bourgeat ou « La forêt qui court » de Jérôme Basseroche). Sont récemment venues les rejoindre « La cabane » de Julien des Montiers et « Le Kiss » deux sculptures évoquant le baiser et l'amour, réalisées par Laurent Pernot. Chaque année, les jardins accueillent une exposition d'art. L'édition 2025 baptisée « Surprises » se découvre dans et hors les murs du château. Vous pourrez ainsi admirer dans les jardins « *Xenomorph (Loire)* », une grande sculpture d'une grenouille *Xenopus laevis* signée Bryan Crockett. Cet artiste américain souhaite nous rappeler que, comme les grenouilles, nous sommes potentiellement très affectés par la contamination des eaux qui nous entourent.

Jusqu'au 11 novembre 2025. Les jardins du Rivau. 9, rue du château, 37120 Lémeré. Tél : 02 47 95 77 47. Ouvert tlj de 10 h à 19 h. Le billet d'entrée comprend la visite des jardins, du château et des Écuries royales. chateaudurivau.com.

COLLECTION SALINE ROYALE



COLLECTION SALINE ROYALE



« Le théâtre vivant »

D.DARRAULT



PUY-DE-DÔME

HORIZONS, ARTS-NATURE EN SANCY

Quoi de plus étonnant que de croiser une œuvre d'art en pleine nature ? C'est ce que propose depuis 19 ans ce festival en plein cœur de l'Auvergne qui accueille des artistes venus du monde entier, street-artists, sculpteurs, plasticiens, forgerons... L'installation, sans doute, la plus interpellante est signée Hugo Livet. Épousant la topographie, « **Fracture** » est une œuvre monumentale composée d'un ruban réfléchissant tendu en zigzags sur des poteaux en bois. À chacun d'y voir la fracture écologique, la fracture entre les humains et la nature, un monde actuel fracturé... Nous aimons aussi beaucoup « **Fleurs de lave** » d'Alix Perrin, une installation exposée sur la façade de la chapelle du Pic Saint-Pierre, le « **Magic Bus** » en planches de récup, de Ghyslain Bertholon, et « **Pavillon Kazan** » de Haomin Chang qui rappelle la force des volcans. Une expo à ciel ouvert à parcourir en famille. Et coup de chapeau aux enfants des écoles du territoire qui, eux aussi, ont réalisé des œuvres exposées dans ces sites naturels exceptionnels !

Jusqu'au 14 septembre 2025. 10 œuvres, 10 sites naturels, 10 parcours, plus de détails sur horizons-sancy.com



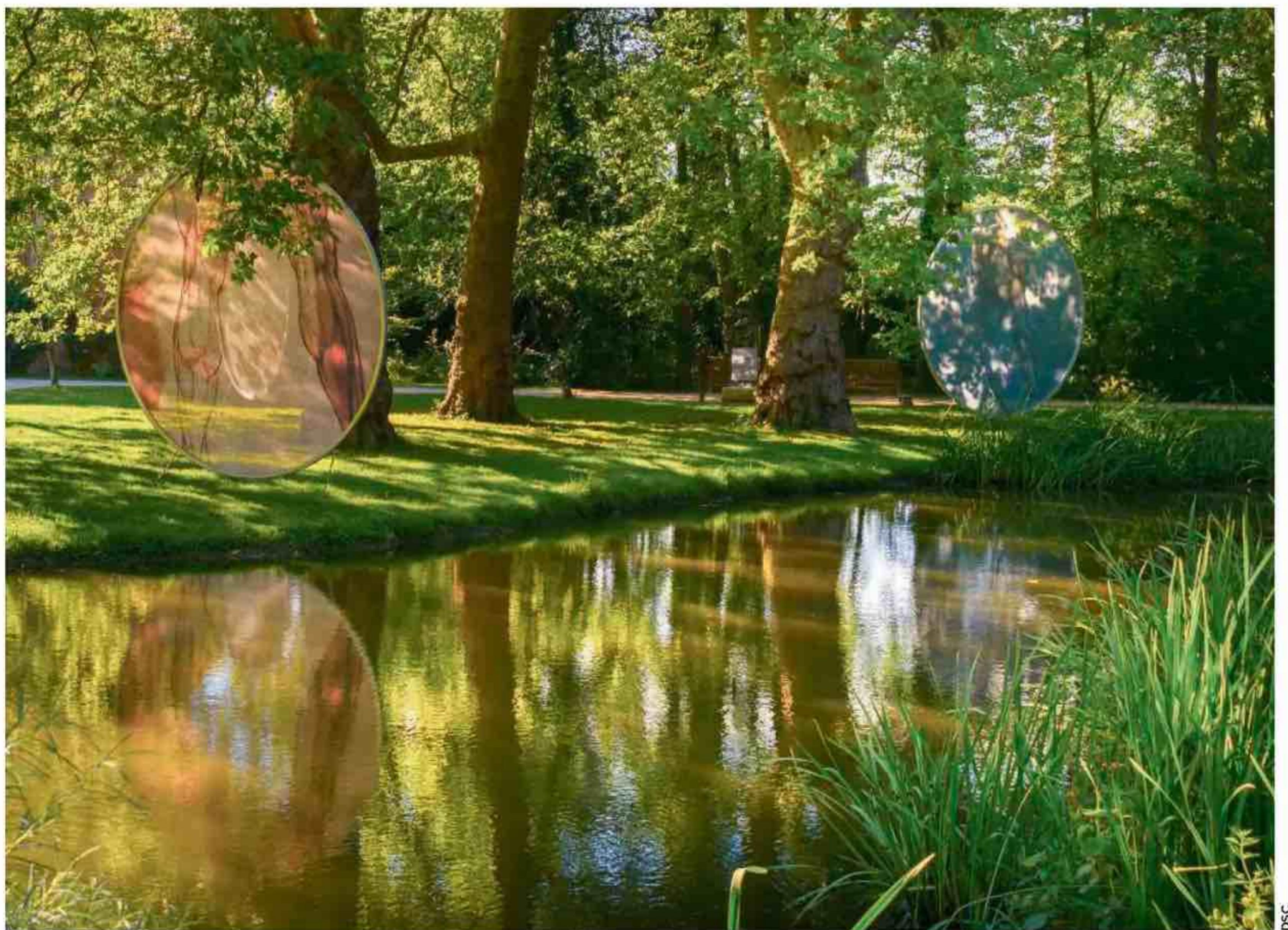
« Escalier du ciel »



« Pavillon Kazan »



« Meganeuridae »

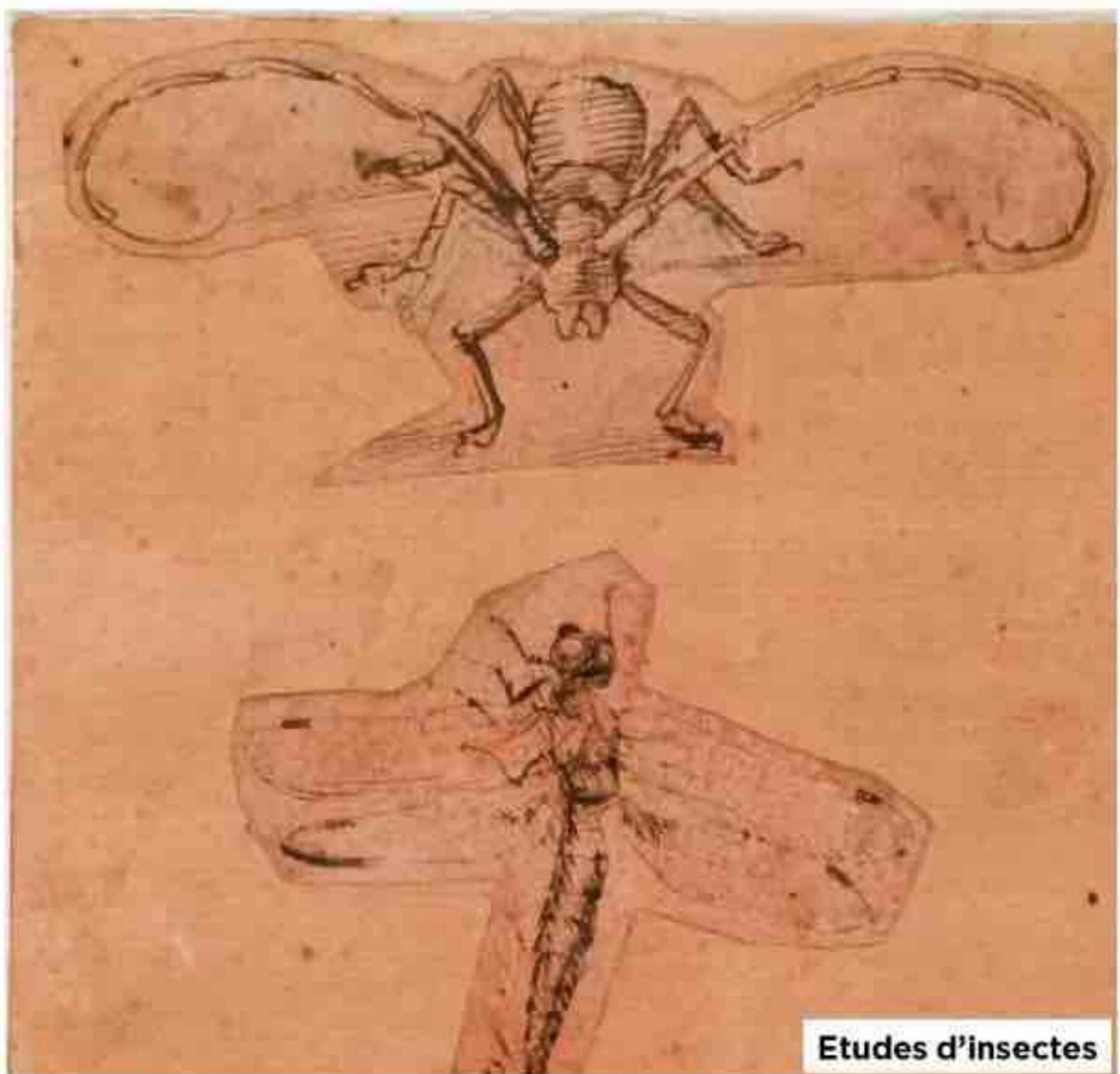


DSC

EN INDRE-ET-LOIRE SUR LES TRACES DE LÉONARD DE VINCI

Situé tout près du Château d'Amboise, le Clos Lucé a accueilli Léonard de Vinci pendant les dernières années de sa vie. Dans les jardins entourant la maison, on retrouve quelques-unes de ses créations ainsi que l'expression de sa passion pour la nature dans un parcours pour les adultes et les enfants.

Consacrée au bio mimétisme (imitation du vivant), cette exposition met en valeur la vision novatrice de Vinci et combien sa connexion à la nature continue d'inspirer notre avenir technologique. En effet, il a compris dès la Renaissance qu'en observant les mécanismes naturels, il pouvait en tirer partie pour aider l'humanité. Ainsi, par exemple, l'étude du vol des oiseaux l'a inspiré pour créer des machines volantes. Le parcours de l'exposition est organisé en 6 salles, permettant de faire dialoguer les travaux de Vinci et d'autres ingénieurs de la Renaissance avec ceux de chercheurs contemporains. Parmi les œuvres exposées, un rare dessin de Léonard sur une aile artificielle, mais aussi deux créations de François Delarozière, directeur artistique de la Machine (Nantes) : « Le héron et l'araignée ».



MIC-MUSÉES ROYAUX

Etudes d'insectes

“S'inspirer du vivant: De Léonard de Vinci à nos jours”, jusqu'au 11 septembre 2025. Château du Clos Lucé ; 2 rue du Clos Lucé - 37400 Amboise Tél. : 02 47 57 00 73. vinci-closlucé.com
le domaine et les jardins sont ouverts toute l'année.



EN ILLE-ET-VILAINE JARDINS DES ARTS

Portée par une association, "Les entrepreneurs mécènes" et avec le concours de la municipalité, cet événement souffle sa vingt-troisième bougie ! Il met en avant un ensemble d'installations d'art monumental. Depuis sa création, près de 400 œuvres ont été présentées au public réunissant à la fois des connaisseurs et de nombreux néophytes, mais aussi des scolaires, faisant de Châteaubourg, la cité de la sculpture. **Cette année, 7 artistes rejoignent l'aventure et tout au long de la promenade, 40 installations se dévoilent.** Certaines des années précédentes sont conservées. Nous avons aimé la sauterelle géante réalisée à 10 mains, par le collectif mayennais Les compagnons art nature ; les deux créations de Karine Debouzie, en suspension, évoluant au gré des éléments ; et "La Bête" de Jean-Michel Caillebotte, une sculpture mécanique dont la peau est en chêne liège, intégralement réalisée en Intelligence Manuelle... située à la croisée de l'art brut et de la machinerie agricole.

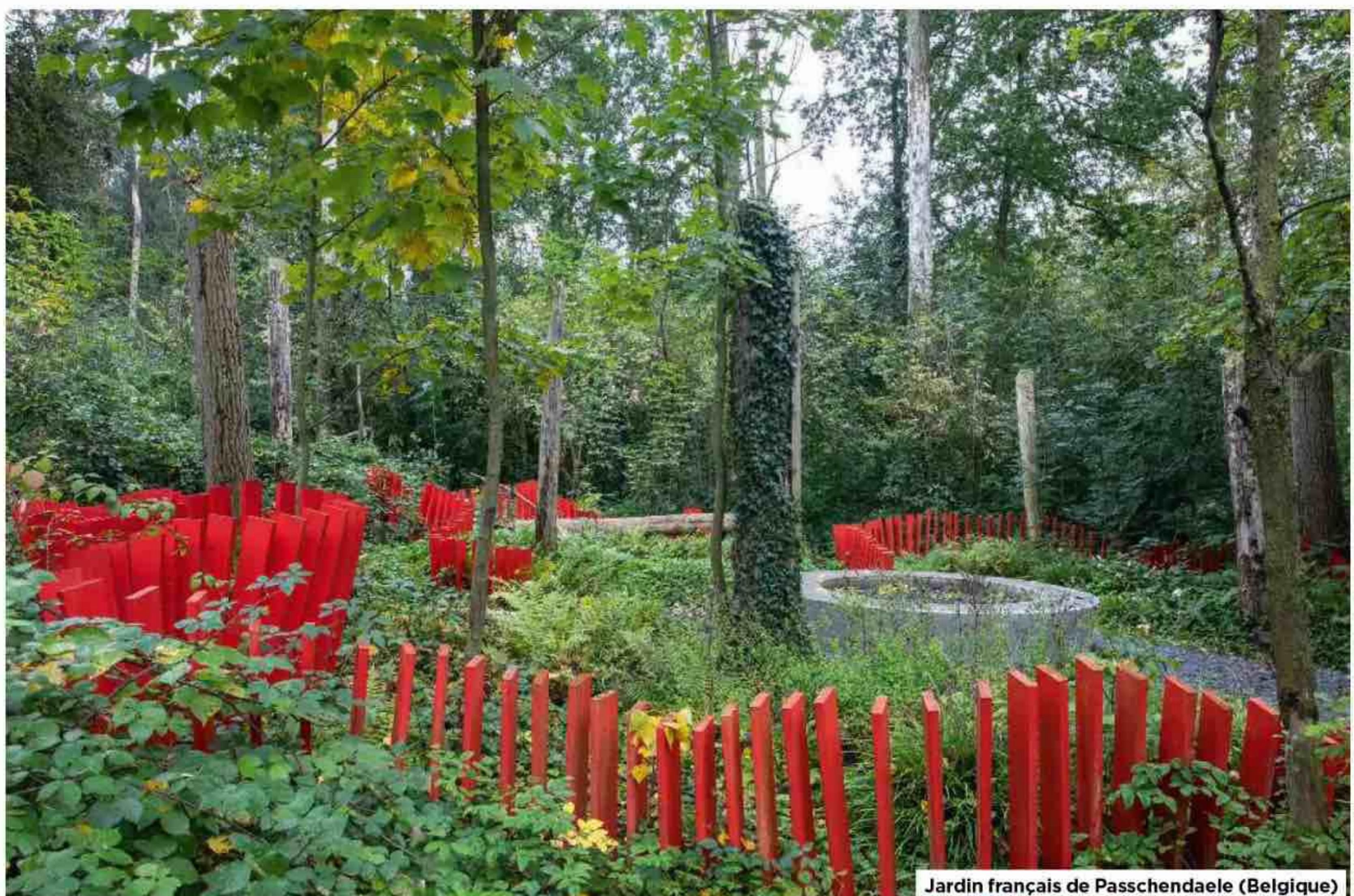
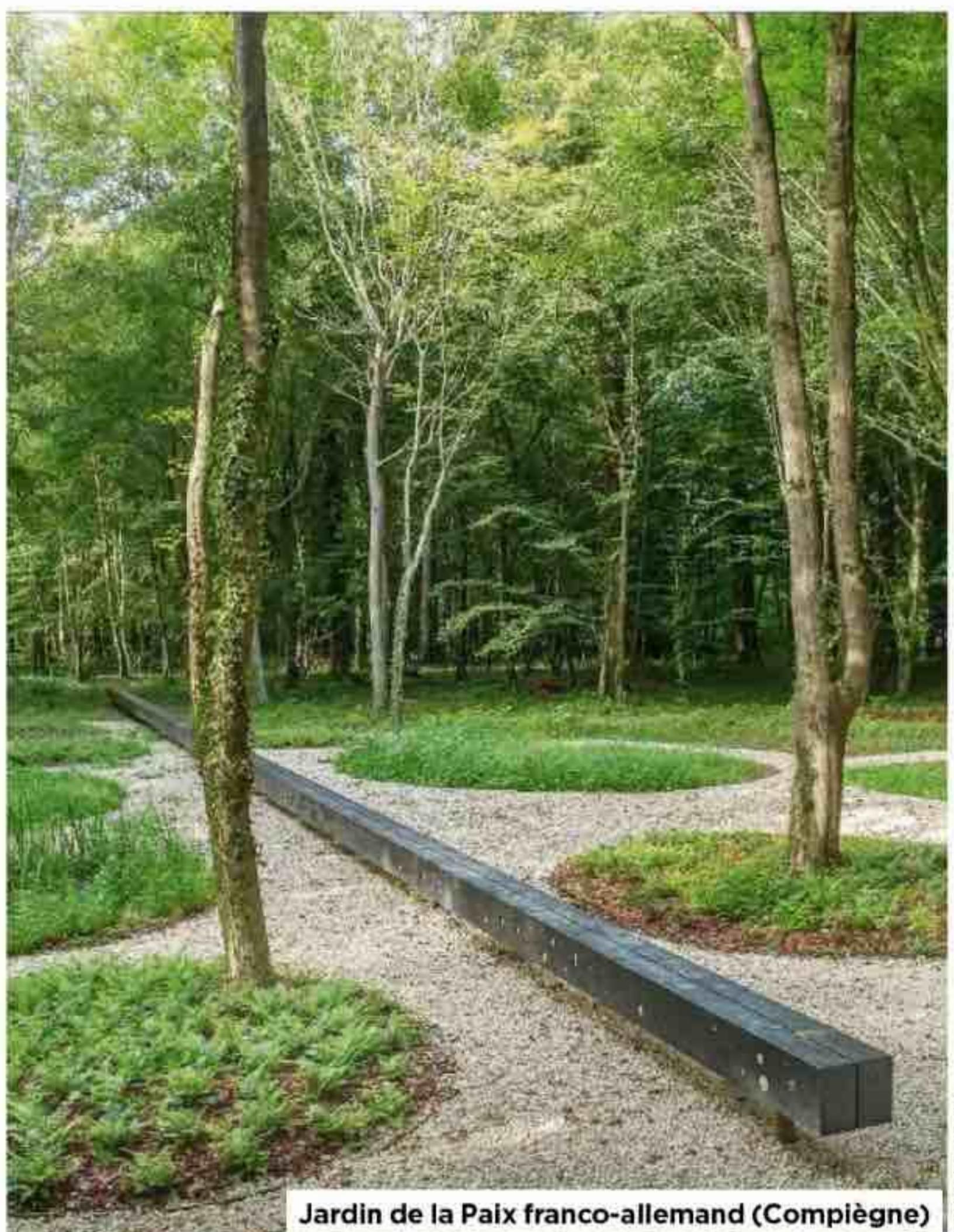
Jusqu'au 15 septembre 2025, dans le Parc d'Ar Milin.
30 rue de Paris 35350 Châteaubourg et dans la ville.
Entrée libre et gratuite. lesentrepreneursmecenes.fr



HAUTS-DE-FRANCE, GRAND-EST ET BELGIQUE JARDINS DE LA PAIX

L'association Arts & jardins (qui porte également le Festival international de jardin dans les Hortillonnages d'Amiens) a initié pour le centenaire de la fin de la Première guerre mondiale, en collaboration avec le Ministère des Armées, **un projet paysager unique et transfrontalier**. Il s'agit d'un parcours réalisé par des paysagistes et des architectes venus de tous les pays belligérants. Depuis 2018, 28 jardins ont été réalisés et, à l'horizon 2027, ce sont 40 jardins qui traceront le chemin de la paix de la Belgique à l'Alsace, en passant par les Hauts-de-France et la Lorraine. L'un des premiers jardins, réalisé en 2018 par une équipe franco-allemande, a pris symboliquement place dans la carrière de l'Armistice à Compiègne. Sur le fameux chemin des Dames à Craonne, trois créations ont vu le jour cette même année : un allemand, un marocain et un italien. Et des équipes néo-zélandaise, tchèque, polonaise, irlandaise, portugaise, russe, américaine, indienne et chinoise ont participé à ce remarquable projet, sur d'autres sites. **Un itinéraire de mémoire à découvrir sur des sites emblématiques, pour ne rien oublier à une période où une guerre se déroule aux portes de l'Europe.**

Infos : artetjardins-hdf.com/directory-project/jardins-de-la-paix/





CAMILLE MOIRENC

DANS LE VAR LES JARDINS DE LA VILLA CARMIGNAC

La collection d'art contemporain de la Fondation Carmignac ne pouvait pas trouver de plus bel écrin que l'île de Porquerolles. Sa découverte s'organise en deux étapes : la visite de l'immense mas provençal où sont visibles les œuvres permanentes et celles de "Vertigo", l'exposition temporaire 2025. Puis, c'est dans le jardin aménagé par le paysagiste Louis Benech, dans lequel les espèces endémiques sont préservées, qu'il faut partir à la recherche de sculptures drôles, émouvantes, mais toujours surprenantes. À chacun de choisir ses préférées... À l'Ami, nous avons **des coups de cœur** : le côté totalement décalé de "Mother Nature", de l'artiste suisse Olaf Breuning, les 5 œufs géants en marbre de Carrare de "La Couvée" signée Nils Udo, les visages d'enfants des "Trois alchimistes" du sculpteur espagnol Jaume Plensa. Sans oublier "Receiver", de l'artiste pakistanaise Huma Bhabha, une créature hybride, relevant de la science-fiction, qui garde l'entrée de l'oliveraie...

Jusqu'au 2 novembre 2025. Villa Carmignac. Piste de la Courtade, île de Porquerolles, 83400 Hyères. Tél : 04 65 65 25 50. Ouverture du mardi au dimanche. De 10 h à 19 h (juillet-août), nocturne les jeudis jusqu'à 22 h.



CAMILLE MOIRENC

« Les Trois Alchimistes »

EN HAUTE VIENNE

CENTRE INTERNATIONAL D'ART ET DU PAYSAGE

Situé sur le Plateau de Millevaches en Limousin, le Centre international d'art et du paysage est, depuis plus de 40 ans, ancré dans son contexte rural tout en tissant des liens nationaux et internationaux, en sollicitant des artistes et plasticiens du monde entier. Installé sur l'île de Vassivière, il est entouré d'un vaste espace (le bois des sculptures) où sont présentées des œuvres dans les prairies, les sous-bois ou les rives du lac. Chaque année, de nouvelles œuvres sont commandées et certaines doivent faire l'objet de restauration en raison de leur caractère « vivant » ce qui explique qu'il est souvent difficile de voir l'intégralité des créations lors d'une seule visite. Chaque année, dans le superbe bâtiment construit par les architectes Rossi et Fabre, et ouvert au public en 1991, se tient une exposition. En 2025, elle abrite les œuvres étonnantes d'un photographe sculpteur néo-zélandais : « **La dérive du monde** ». Dans les communes autour de Vassivière, a été aménagé un parcours architectural, baptisé « **Utopia** » dont certaines créations présentées ont été réalisées par des artistes en résidence dans le CIAP.



« Prairie fleurie » de Gilles Clément

DR

Centre International d'Art et du Paysage- Île de Vassivière
87120 Beaumont-du-Lac. Tél : 05 55 69 27 27
Le bois de sculptures est ouvert tous les jours et toute l'année
Entrée libre et gratuite. Supplément pour les expositions
temporaires. ciapvassiviere.org/home



« Otro » de Koo Jeong A

DR



« Mur spirale » d'Andy Goldsworthy

DR



« La licorne de Vassivière » de Yona Friedman

DR



UN JARDIN DE CUEILLETES

INTÉGRER LES PLANTES COMESTIBLES DANS UN BEAU JARDIN PERMET DE RÉCOLTER FACILEMENT TOUT AU LONG DE L'ANNÉE DES AROMATIQUES, DES CONDIMENTAIRES, DES PETITS LÉGUMES, DES FRUITS, DES GRAINES, DES FEUILLES À INFUSION... SANS RIEN SACRIFIER AU DÉCOR ET À L'ATMOSPHÈRE DE CETTE PIÈCE EXTÉRIEURE.

Les nutritionnistes insistent beaucoup sur l'intérêt d'accroître la diversité de nos aliments, avec, en priorité, des végétaux. Les jardiniers permacolos produisent des légumes et des fruits sans bouleverser le sol et en s'aidant des lois et principes naturels. Les jardiniers naturalistes exaltent la beauté des plantes et de leurs combinaisons et successions naturelles. Et si nous réunissions ces trois idées pour un jardin presque entièrement comestible ? Où le beau et le nourricier s'entremêlent naturellement ? Où les plantes productives s'insèrent dans des petits écosystèmes qui évitent l'utilisation de tout produit de traitement ou fertilisant chimique ? Où il est facile de cueillir des feuilles, des fruits, ou des fleurs pour diversifier le plus possible les saveurs de nos plats au fil des saisons ? Certains prétendront que c'est utopique, irréalisable... et d'autres que ce projet se rapproche de l'image du Paradis, tel qu'il a été maintes fois imaginé et décrit. C'est pour nous une réalité.

VOIR LE BEAU DANS LE COMESTIBLE

Lorsque l'on parle de plantes à la fois jolies et comestibles, une majorité de jardiniers (au moins ceux qui ont assez de place pour de tels espaces) pensent d'abord à les utiliser pour animer et colorer le potager ou le verger. On peut faire un très beau potager par son tracé, son organisation en lignes, en parcs, en carrés, en motifs particuliers, etc. On peut utiliser des variétés plus colorées de légumes traditionnels, de simples salades aux choux. On peut bien sûr y ajouter des fleurs comestibles et d'autres plantes utilisées comme engrains verts, mais qui peuvent aussi être très belles comme les trèfles ou la phacélie.

On peut trouver très beau l'alignement et l'espace-ment régulier des arbres d'un verger, entouré de haies épaisse et tapissé d'une herbe parsemée de fleurs. Malheureusement, nous manquons souvent d'espace pour créer ou recréer cette ambiance. Mais nous sommes de plus en plus nombreux à admirer autant la floraison magnifique d'un cerisier à fruits ou des vieux pommiers que celle des cerisiers japonais ou des pommiers décoratifs. Même s'ils ne sont pas considérés comme « ornementaux », les fruitiers peuvent le devenir par les formes qu'on leur impose avec la taille répétitive pour améliorer leur productivité : les espaliers, cordons, que-



Jeux de couleurs entre tulipes et oseille pourpre (*Rumex acetosa 'Purpurea'*)

nouilles, gobelets, dont la géométrie répond au tracé régulier des jardins traditionnels « français ». Ils exercent sur nous tous une réelle fascination. Mais il manque souvent aux espaces et espèces productives des couleurs que l'on trouve par contre en sur-abondance chez les plantes dites « ornementales ».

RECHERCHER LES SAVEURS DU BEAU

Par ailleurs, on constate facilement que de nombreuses plantes comestibles, dont certaines très goûteuses, se cachent dans nos plates-bandes florales ou massifs décoratifs. Parmi les fleurs : l'hémérocalle, la monarde ou l'agastache... Parmi les feuilles, le calamint, l'houttuynia ou l'arroche de mer... Les fleurs occupent d'ailleurs une place de plus en plus importante non seulement dans le dressage, mais aussi dans la préparation de plats de plus en plus nombreux et réputés. Avez-vous déjà entendu parlé du gargouillou du chef Michel Bras ?

UN JARDIN BON ET BEAU

Dans son restaurant Le Suquet, sur le plateau de l'Aubrac, il concocte au gré des saisons ce plat qui met en valeur les saveurs de plusieurs dizaines de feuilles et fleurs de plantes sauvages ou du jardin. Beaucoup de jardiniers ignorent que leurs massifs regorgent de plantes comestibles, qu'il suffit d'apprendre à mieux connaître (et bien identifier, car il s'y cache aussi quelques belles empoisonneuses !).

Au-delà des fleurs, de nombreux arbustes et petits arbres possèdent également un véritable attrait culinaire. C'est le cas des jeunes pousses de plantes à la mode, celles du cédrelle (*Toona 'Flamingo'*) ou de l'aralia (*A. elata*), mais également de ressources plantes hyper répandues mais méconnues comme les délicieuses feuilles iodées et salées de l'arroche de mer (*Atriplex halimus*) et les petits fruits acidulés et hyper vitaminés du chalef (*Elaeagnus ebbingei*), deux buissons très communs au moins dans les jardins littoraux.

VIVACES OU ANNUELLES ?

Hormis les artichauts, les asperges et la rhubarbe, la majorité des fruits et légumes que nous consommons et que nous cultivons dans les potagers sont annuels. Cela permet de récolter sans scrupules, et de renouveler les cultures chaque année, mais c'est aussi un travail considérable d'autant que les variétés cultivées aujourd'hui ne peuvent pas pousser sans assistance constante (sol bêché, débarrassé des adventices, arrosages réguliers, protection contre les ravageurs, etc). Si tous les légumes sont bons pour la santé, les nouveaux jardiniers sont davantage tentés par les cultures vivaces qui demandent moins de travail, moins d'arrosages, pour des récoltes plus continues, mieux accordées à l'idée de permaculture. Les nutritionnistes s'accordent d'ailleurs pour dire que les qualités nutritionnelles des légumes vivaces et les feuilles d'arbres ou d'arbustes sont bien plus importantes que celles des légumes annuels, ne serait-ce que par leur enracinement plus profond et permanent qui permet d'atteindre des minéraux différents.

COMMENT INTÉGRER CES PLANTES ?

Aujourd'hui, le leitmotiv du jardinier est de trouver la bonne plante pour le bon endroit. Cela signifie qu'au lieu de transformer le sol pour cultiver ce que l'on veut, on choisit plutôt une plante adaptée à l'endroit, et qui possède les caractères esthétiques ou pratiques que l'on souhaite. La diversité variétale disponible le permet tout à fait. Ce principe reste bien entendu valable pour les comestibles, avec un bénéfice supplémentaire : une plante parfaitement adaptée à l'endroit où on la cultive y puise également mieux les nutriments et y subit beaucoup moins d'attaques parasitaires. Il existe donc des comestibles pour chaque type de sol, qui poussent sans que l'on ait réellement besoin de les cultiver, de bêcher, d'amender, d'arroser... Si l'on pousse l'idée un peu plus loin, on réalise que les plantes poussent beau-



Une collection de plantes comestibles en pots : péargoniums, choux, basilic, arroche de mer, shiso, mûrier nain, etc...

coup mieux encore quand elles sont associées à d'autres (étroitement mélangées, le plus souvent les unes dans les autres), comme cela se passe dans la nature. Les groseilliers et les framboisiers poussent en lisière de forêt, à la mi-ombre fraîche, pas en plein milieu d'une steppe sèche, situation que préfère au contraire la chicorée sauvage... Cette dernière pousse parmi des touffes de graminées, de camomilles et de coquelicots... (deux autres jolies plantes comestibles !). Les comestibles et leurs variétés décoratives ont donc bénéfice à pousser parmi leurs compagnes dans des conditions perturbées le moins possible par le jardinier.

NATURALISER LES COMESTIBLES

Le nec plus ultra revient aux comestibles capables de se naturaliser. Quelques-unes, comme l'ail des ours (ou d'autres aulx), le fenouil, l'alliaire, l'angélique, mais aussi le thym ou les sauges peuvent se ressème spontanément quand les conditions leur plaisent, au point que les jardiniers traditionnels finissent par les comparer à des « mauvaises herbes ». C'est au contraire une manne qui permet de faire de belles et généreuses récoltes sans scrupule de dégarnir les massifs, mais c'est aussi probablement un bénéfice santé appréciable comparable à celui apporté par la consommation de plantes sauvages. Les plantes spontanées ont un enracinement plus profond et plus performant que les plantes repiquées, et cela doit, d'une manière ou d'une autre, influer sur leur capacité à puiser les éléments du sol que l'on retrouve dans leurs feuilles tiges, fleurs et fruits. Nous rêvons d'un potager et d'un verger sauvage, où il ne resterait qu'à récolter, cueillir les feuilles, les fleurs et les légumes les plus savoureux et les plus bénéfiques à notre santé. Une utopie ? Non, une réalité si on considère les comestibles comme des plantes comme les autres. Avant d'arriver à cette vision du Paradis, commençons simplement par découvrir comment faire du beau sans négliger le bon, à produire du bon en révélant sa beauté, pour assouvir notre passion pour la diversité botanique en nous régalant de la richesse de notre cocon végétal et de la saveur de ses ingrédients...

QUELQUES RAPPELS POUR RÉUSSIR VOS PLANTATIONS

On peut planter toute l'année les sujets vendus en pots et conteneurs, à condition d'être présent dans les semaines qui suivent afin de pouvoir arroser si besoin. Contrairement à une idée reçue, les plantes s'enracinent mieux lorsqu'elles portent des feuilles que lorsqu'elles sont en repos.

Les arbustes

Ils s'enracinent très vite à la fin de l'été. Le sol est encore chaud et commence à s'humidifier en même temps que l'atmosphère rafraîchit un peu (un enracinement rapide et profond met les plantes à l'abri d'éventuelles sécheresses superficielles l'année suivante).

Les arbres fruitiers

Il est préférable de les acheter et de les planter en automne, en particulier pour les sujets déjà grands et préformés (arbres en demi-tige ou tige, palmettes, cordons, etc.), de manière à privilégier des sujets issus de cultures de pleine terre, même s'ils sont livrés « à racines nues ». Ce sont toujours des spécimens plus forts et vigoureux que ceux cultivés en conteneurs. Les petits fruitiers (pommiers colonnaires, nains, etc.) ne sont disponibles qu'en pot et peuvent être plantés n'importe quand, même s'ils portent des fruits.

Les comestibles vivaces

On peut les planter à n'importe quelle saison (hors gel et canicules), avec deux périodes idéales : mars à mi-avril et septembre-octobre. Au printemps, on privilégie les plantes un peu fragiles qui ont besoin d'une saison complète pour bien s'installer avant d'affronter un premier hiver. En fin d'été début d'automne, ce sont les plantes devant affronter les sécheresses qu'il faut mettre en place au plus vite afin que leurs racines s'enfoncent profondément grâce aux pluies d'automne. Laissez les plantes s'installer au moins durant leur première année avant de récolter beaucoup de feuilles (rien de grave pour les fleurs, sauf si vous désirez obtenir des graines).

Les semis

Là aussi, le semis est généralement plus facile à réussir au printemps, quand le sol se réchauffe (mars, avril et mai selon les régions). Il faut maintenir le sol humide le plus régulièrement possible après le semis pour offrir des conditions optimales de germination. Couvrir le sol d'un voile de forçage favorise cette germination. Certaines graines germent mieux avec un semis en été ou en automne : le persil, les bettes à cardes, ou encore les cardes ou artichauts poussent très vite après un semis fin août-début septembre. Une fois les plantes établies, le mieux est d'en laisser quelques-unes fleurir, mûrir et disperser leurs graines. Il faudra juste ensuite être vigilants et ne pas éliminer les plantules dont l'abondance évoque parfois la générosité des « mauvaises herbes ».



Tout un écosystème comestible dans un pot : un figuier nain 'Figality' avec à son pied une patate douce pourpre (dont on consomme les jeunes feuilles), un bégonia (aux fleurs délicieuses) et un plectranthe panaché, assorti au bégonia, et dont l'odeur repousse les insectes indésirables.

DEUX CULTURES, DEUX ENDROITS

Les vivaces n'aiment pas que l'on bouleverse le sol autour d'elles, alors que les annuelles ont vraiment besoin d'un travail profond. Pour un aspect pratique, maintenez donc les deux types de plantes séparées : regroupez les vivaces dans un coin pour laisser une surface plus facile à travailler et à semer. Les plus petites aromatiques et condimentaires vivaces comme l'oseille, ou la ciboulette peuvent aussi constituer de belles bordures en lisière de carrés dédiés aux annuelles.

Des ails vertueux



Ail des ours

SI ON NE TARIT PAS D'ÉLOGE SUR LES VERTUS NUTRITIVES ET MÉDICINALES DE L'AIL DOMESTIQUE, ON NE SAIT PAS ENCORE VRAIMENT SI CES QUALITÉS S'APPLIQUENT À TOUS LES AUTRES MEMBRES DE LA FAMILLE, TOUS COMESTIBLES, MAIS AVEC DES SAVEURS DIFFÉRENTES. ON CONSOMME PLUTÔT LES FLEURS ET LES FEUILLES CHEZ LES ESPÈCES ORNEMENTALES.

UNE JONCHÉE D'AIL DES OURS

L'ail des ours (*Allium ursinum*) dont les mérites sont largement médiatisés depuis quelques années, a largement contribué à focaliser l'intérêt sur cette famille à la fois belle, bonne et facile à cultiver. Il pousse en sous-bois, en terre consistante et fraîche, et fleurit en même temps que la jacinthe sauvage. Feuilles, boutons floraux, fleurs, tiges et bulbes parfument les salades, les crudités, la mayonnaise, les poissons, les volailles, le porc, les sauces, les courts-bouillons, les légumes, les soupes... Fleurs, bulbes et feuilles se récoltent entre mi-avril et mi-juin, au fur et à mesure des besoins. **20 cm x 10 cm.**



IVA VAGNEROVÁ

L'AIL À TÊTE RONDE

A. sphaerocephalon, facile et prolifique, est plutôt tardif et attend juillet pour épanouir ses inflorescences pourpres sphériques. Il colonise chez moi le pied des vignes, avec l'origan à fleurs blanches et des ombellifères. Les fleurs foncées agrémentent les salades d'été. **70 cm.** Un peu plus précoce, l'ail moly ou ail doré (*A. moly*) est une espèce haute seulement de 20 à 30 cm. De mai à juillet, il fleurit en ombelles de superbes fleurs jaunes d'or de mai à juillet. Il se plaît dans les prairies là où l'ail des ours aurait bien du mal à s'épanouir.



L'AIL TRIQUÊTRE

Allium triquetrum occupe la même niche écologique que l'ail des ours, mais dans les sols non calcaires, secs et drainants, sous climat plus doux car ses feuilles sortent déjà du sol avant l'hiver. Son goût est un peu plus prononcé. On le reconnaît facilement à ses tiges de section triangulaire. Fleurissant d'avril à juin en jolies fleurs blanches retombantes, cet ail forme des colonies en tapis très denses. **30 cm x 50 cm.**

- LES ALTERNATIVES -



L'ALLIAIRE

C'est une cousine du chou, qui se ressème facilement dans les endroits mi-ombragés et frais, et que l'on remarque essentiellement au printemps car ses feuilles rondes sont vite opulentes et entourent des hampes verticales terminées par des bouquets de fleurs blanches. Avant la floraison, le feuillage cru d'*Alliaria petiolata* dégage une odeur d'ail que l'on peut mettre à profit pour assaisonner une salade. Les fleurs ont une saveur plus piquante et épicee, qui se rapproche de celles des choux et de la roquette. Pour sol frais, drainé (elle aime particulièrement le pied des haies). **60 cm x 40 cm.**

À RÉCOLTER TOUTE L'ANNÉE

Avec la multitude d'espèce d'ails et de plantes alternatives, on peut facilement profiter de saveurs particulières à partir de feuilles et de fleurs fraîches durant une grande partie de l'année et ce, quels que soient les expositions et qualité de sol que l'on a à leur offrir. Cela ne dispense pas de cultiver quelques pieds d'ail domestique pour la cuisine, mais la diversification des sources optimise les bénéfices santé en consommant des produit très frais, juste récoltés.



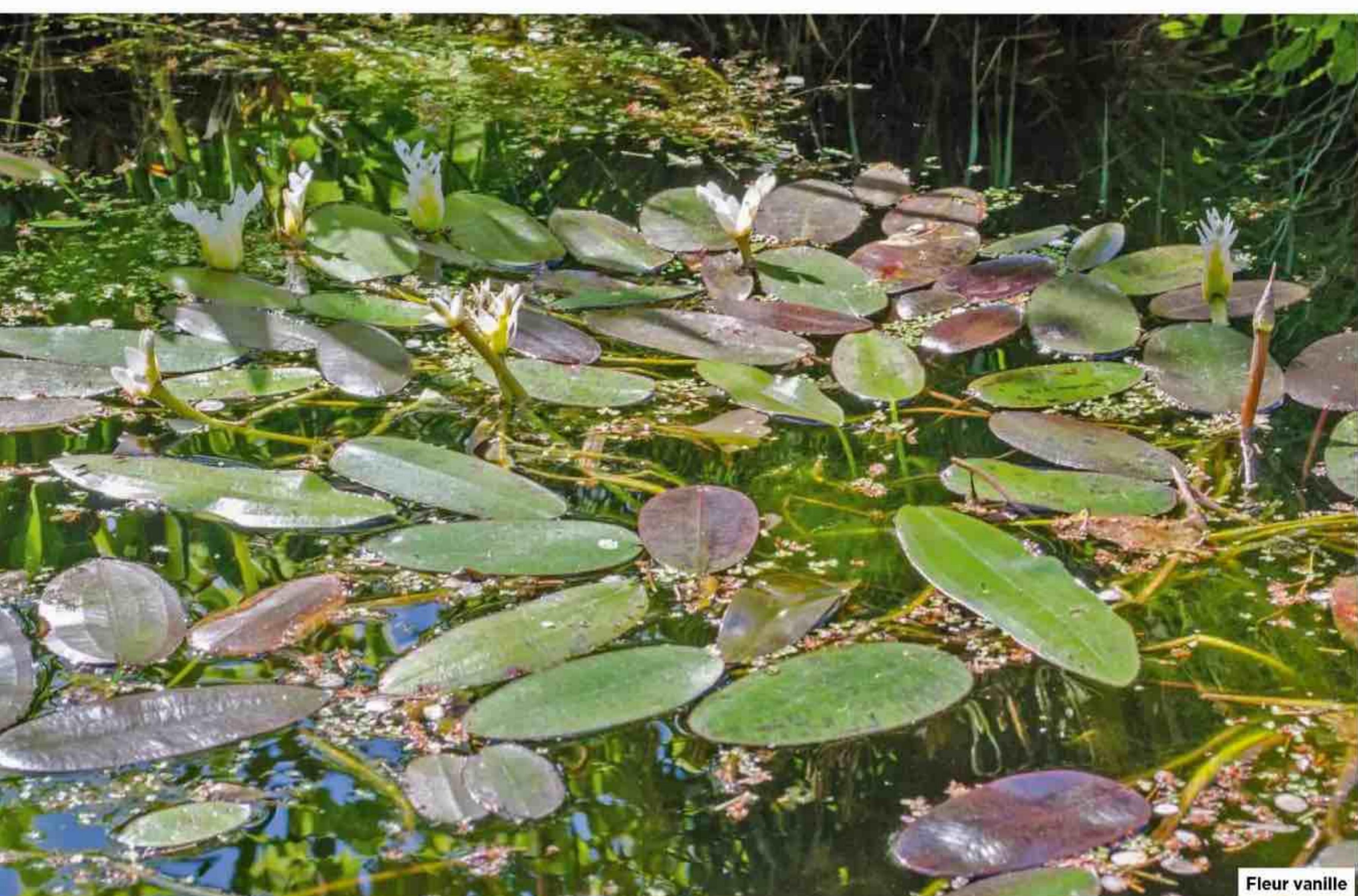
L'AIL D'AFRIQUE DU SUD

Tulbaghia violacea 'Alba', plante bulbeuse, connaît une belle popularité récente pour sa longue floraison estivale, qui rappelle celle des agapanthes, mais en plus petit et plus fin, le plus souvent d'une belle teinte rose ou blanche. Les jeunes feuilles, comme les corolles, sont comestibles et dégagent une saveur aillée, plus douce que l'ail traditionnel, mais intéressante dans les salades crues, une fois que les récoltes d'alliaires sont terminées. Sol riche, léger et frais, en plein soleil. Il craint les gelées en deçà de -5°C, mais se cultive très facilement en pot. **40 cm x 30 cm.**



L'IPHEION

C'est une petite plante bulbeuse qui prospère à l'ombre sèche, en lisière de groupes d'arbustes ou d'arbres, et qui se remarque dès le début d'avril par ses fleurs normalement bleues, mais parfois blanches ou roses chez les cultivars courants. Le feuillage aillé d'*Ipheion uniflorum* permet de profiter de cette saveur en plein hiver car il sort souvent de terre dès l'automne, au moins dans les régions de climat doux (il est bien rustique et les gelées ne nuisent pas à sa végétation). Les petits bulbes allongés se plantent en automne, dès qu'ils sont disponibles (ils n'aiment pas être desséchés et pourrissent assez vite dans les sachets), par petits groupes de 5-6 tous les 15 cm environ. Ils prolifèrent ensuite par semis et drageons. Soleil ou mi-ombre, sol frais mais drainé. **15 cm x 10 cm.**



Douceurs aquatiques

UN POINT D'EAU EST UTILE DANS CHAQUE JARDIN, POUR LE BRUIT, POUR LA BEAUTÉ, ET POUR Y ACCUEILLIR ET OBSERVER TOUTE UNE FAUNE SPÉCIALISÉE. MAIS ON PEUT AUSSI Y CULTIVER DES GOURMANDISES ET DES PLANTES ALIMENTAIRES SANS SACRIFIER LA BEAUTÉ DE L'ENSEMBLE, BIEN AU CONTRAIRE.

LA FLEUR VANILLE

Cette petite plante ne fait rien comme les autres. Enracinés au fond de l'eau, les rhizomes d'*Aponogeton distachyos* produisent des pousses dotées de feuilles allongées, puis plus ovales lorsqu'elles deviennent flottantes. D'une jolie couleur vert-kaki, elles servent d'écrin à des fleurs de forme insolite, blanches et dégageant un délicieux parfum de vanille. On la consomme crue, avec des fruits ou de la glace. En région de climat doux, les feuilles et fleurs commencent à apparaître en automne et se succèdent constamment jusqu'à la fin du printemps.

La plante est plus ou moins en repos en été. Elle vit souvent dans des mares temporaires, à sec ou presque durant la belle saison. L'une des rares aquatiques poussant à mi-ombre ou ombre dans 50 cm d'eau au plus. **15 cm x 1 m** voire plus.



- LES ALTERNATIVES -



LE LOTUS

C'est l'une des aquatiques les plus productives. Une fois installé au fond, le rhizome s'allonge très rapidement. Si *Nelumbo nucifera* nécessite un peu de préparation avant d'être consommé, c'est un met de choix à la fois nourrissant et doté de vertus médicinales, que l'on peut tout à fait produire dans un bassin où l'eau se réchauffe plus vite que dans une mare. Selon les variétés, le rhizome vit entre 40 cm et 1 m de profondeur pour ne pas être atteint par le gel. Il se récolte en fin d'été, et se consomme épluché et coupé en rondelles qui peuvent être poêlées (caramélisées avec de l'huile de sésame), frites en beignets ou tempura, cuisinées en soupe, avec des champignons shitaké et des oignons, ou simplement vinaigrées. Plein soleil. Pour sol aquatique consistant et minéral (type argileux). **1,5 m x 2 m.**

PRENEZ VOS PRÉCAUTIONS !

Il est important de cultiver chez soi, dans un bassin équilibré et si possible hors sol les plantes aquatiques consommables, car les zones humides attirent de nombreux animaux (ce qui est heureux) dont les déjections peuvent causer des effets indésirables. Un bassin surélevé reçoit peu de visites de mammifères et on peut y cultiver les aponogetons et les manger crus après un bon rinçage sans trop de souci. Il est préférable de consommer cuites les autres plantes récoltées en zone humide (hydrocotyle, houttuynie, etc).



Hydrocotyle à feuillage panaché

L'ÉCUELLE D'EAU

Ses petites feuilles rondes se développent juste au-dessus des rhizomes qui courent à la surface du sol toujours humide ou au bord de l'eau. *Hydrocotyle vulgaris* prolifère dans les bassins où l'eau est riche. Les jeunes feuilles ont un délicieux goût de carotte et probablement de bonnes vertus médicinales, vantées par les sites de médecine ayurvédique. Elle complète les mescluns ou salades de fleurs sauvages. **30 cm x 60 cm.**



'Chameleont'

L'HERBE À POIVRE

Cultivée chez nous comme couvre-sol, connue sous deux variétés ornementales, à fleurs doubles (et feuilles vertes) ou à feuilles multicolores ('Chameleont'), c'est une plante souvent décriée car lorsqu'elle se plaît, elle a tendance à coloniser rapidement tous les espaces libres à l'instar d'une menthe. On sait peu que *Houttuynia cordata* est l'un des légumes asiatiques les plus prisés, notamment au Viêt Nam, particulièrement pour accompagner les plats à base de viande ou de poisson. Selon les variantes, l'odeur et la saveur des feuilles rappelle l'orange, la coriandre, le poisson (!) ou le gingembre, parfois agrémenté de touches plus citronnées. Pour nos palais occidentaux, le goût est un peu fort, mais si vous êtes familier des cuisines asiatiques, vous n'aurez aucun mal à récolter et savourer cette envahissante belle et bonne. **40 x 50 cm.**



Fleurs à beignets

LES BEIGNETS DE FLEURS SONT DES DÉLICES INATTENDUS, INSOLITES, ET TRÈS FACILES À RÉALISER. DE NOMBREUX ARBRES PEUVENT ÊTRE UTILISÉS, EN PARTICULIER CEUX À FLEURS ODORANTES QUI PERMETTENT D'OBTENIR DES GOURMANDISES VRAIMENT GOÛTEUSES.

LES SUCCULENTES GRAPPES DU ROBINIER

Parmi les nombreuses fleurs et feuilles que l'on peut transformer en délicieux beignets, le robinier (*Robinia pseudoacacia*) reste sans doute le plus populaire. Les fleurs à peine ouvertes sont même délicieuses crues grâce à la bonne quantité de nectar qu'elles contiennent. Il faut cependant savoir que ce sont des grands arbres, encombrants dans nos jardins hormis pour la variété 'Twisty Baby' au port élégamment tortueux et bien plus compact. Les petites grappes sont aussi plus pratiques que les grandes à plonger dans la pâte à beignets. Les fleurs des variétés roses sont encore meilleures, ayant l'aspect et la texture de véritables bonbons. Comme toutes les bonnes choses, n'en abusez pas... Ces arbres poussent dans un sol pauvre, caillouteux, calcaire. La floraison n'a lieu qu'une fois que la croissance ralentit (et donc sur des branches non taillées !). *R. pseudoacacia* : 15 m x 8 m. 'Twisty Baby' : 4 m x 3 m.



LA PÂTE À BEIGNETS

Pour une bonne base de pâte à beignets, mélangez 250 g de farine, 1 jaune d'œuf, 1 cuillérée à café d'huile ou de beurre fondu et 2 dl de lait, d'eau ou de bière jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Au moment de l'utiliser, incorporez délicatement 2 blancs d'œuf en neige battus bien ferme.

- LES ALTERNATIVES -



LE SUREAU

Les ombelles plus ou moins larges des fleurs de *Sambucus nigra* émettent un parfum citronné puis vanillé, très agréable. Elles entrent dans de nombreuses recettes, de liqueurs, de gelées, de confitures, de pickles, mais c'est en beignets qu'elles révèlent toute leur subtilité. Utilisez des parties d'ombelle en évitant trop de tiges qui donnent un goût amer. Les variétés à feuilles pourpres produisent des fleurs plus ou moins roses, encore plus gourmandes ! Soleil ou mi-ombre, sol riche, profond, frais. 6 m x 6 m.



'Hinode-Gumo'



LE CERFEUIL MUSQUÉ

Les ombelles et les feuilles de cette ombellifère (*Myrrhis odorata*) dégagent un arôme anisé très plaisant qui ressort encore mieux en version sucrée. Une fois trempées dans une pâte à beignets et rapidement frites, elles accompagnent une salade de fruits, décorent et relèvent une tarte aux fraises... Le cerfeuil musqué aime les sols frais et profonds, la mi-ombre. Il se ressème là où il se plaît. Les graines font de délicieux « bonbons » anisés, tant qu'elles sont encore vertes. 1,2 m x 50 cm.



'Kanjiro'

LES CAMÉLIAS D'AUTOMNE

Cette pratique culinaire nous vient du Japon où les camélias sont vénérés et remplissent toutes sortes d'usage autres qu'ornementaux. Les camélias d'automne (*Camellia sasanqua*) fleurissent dès le début d'octobre et sont la plupart des cultivars bien parfumées. Les variétés à fleurs doubles produisent les plus jolis beignets si la pâte est assez légère pour ne pas amalgamer les pétales. Un peu de sucre cristallisé ou vanillé ajoute une touche subtile. Mi-ombre ou soleil (région nord), sol neutre ou acide, frais. 'Kanjiro' : 3 m x 1,5 m. 'Hinode-Gumo' : 2,5 m x 1,5 m.

Les 4 coings du jardin

LE COGNASSIER EST UN ARBRE NATURELLEMENT JOLI, AVEC UN PORT ARRONDI ET UNE TRÈS BELLE ÉCORCE LORSQUE LES ARBRES COMMENCENT À VIEILLIR. LES SÉLECTIONS FRUITIÈRES PRODUISENT UNE TRÈS BELLE FLORAISON AVANT DES FRUITS TRÈS DURS, QU'IL FAUT, SAUF EXCEPTION, CUIRE POUR PROFITER DE LEUR SAVEUR ET DE LEUR BONNE ODEUR.

LE COGNASSIER, LE PLUS BEAU DES FRUITIERS

Ce petit arbre allie une belle floraison blanc rosé en mai, des feuilles duveteuses attrayantes tout l'été, de beaux gros fruits jaunes comestibles et une écorce qui se desquame en plaques en vieillissant. *Cydonia oblonga* pousse assez vite mais doit être planté jeune pour développer un bon enracinement (sinon, après quelques années, il a tendance à verser et tomber). Les coings se consomment cuits, pour accompagner des viandes, ou en gelées. Soleil ou mi-ombre, en sol fertile, peu calcaire, profond et bien drainé. 5 m x 2,5 m.

Nos variétés préférées : 'Vranja' (= 'Monstrueux de Vranja') et 'Géant du Portugal' produisent de gros fruits, et sont très productifs même quand il n'y a qu'un seul sujet. 'Aromatnaya', une sélection polonaise produit des fruits plus ronds, que l'on peut manger crus lorsqu'ils parviennent à totale maturité sur les arbres.



'Aromatnaya'



'Monstrueux de Vranja'



C. oblonga

- LES ALTERNATIVES -



LES COGNASSIERS DU JAPON

Chaenomeles japonica, *C. x speciosa* sont bien connus pour leur belle floraison rose, orange, rouge blanc ou crème dès le tout début du printemps. Les boutons s'épanouissent sur les branches de l'année précédente et plus anciennes. La plupart des variétés produisent des fruits, mais l'une d'entre elles, 'Cido' est réputée plus fructifère que les autres. Toutefois, la quantité de fruits varie selon les années, comme pour les autres variétés. De nouvelles variétés à fleurs doubles deviennent populaires, mais ne produisent pas de fruits. Sol consistant, argileux, et profond, riche. Au soleil pas trop chaud ou à mi-ombre. Ils sont excellents en haie taillée ou non. 'Cido' : 1,5 m x 1,25 m.



UNE LÉGÈRE TAILLE D'ÉCLAIRCIE

Les cognassiers et leurs cousins n'ont pas besoin de taille pour fructifier, mais la suppression régulière des petites branches à l'intérieur de la silhouette et des pousses qui traversent la cime permet de leur donner une forme évasée élégante. Supprimer le bois mort permet aussi à l'air de mieux circuler et d'éviter des maladies fongiques qui font noircir et tomber prématurément feuilles et fruits.



LE COGNASSIER DE CHINE

Ce petit arbre chinois très élégant se remarque au printemps grâce à sa floraison légère, aux corolles vieux rose sur les branches fines, mais aussi en automne quand son feuillage devient rutilant. *Pseudocydonia sinensis* produit de gros fruits en forme de poire, eux aussi très durs, mais consommables une fois cuits. On l'apprécie toutefois avant tout pour sa silhouette légère, et son tronc qui se desquame au milieu de l'été, laissant apparaître pour quelques semaines de belles marbrures claires. Il aime les endroits un peu chauds, où il garde parfois une partie de ses feuilles durant l'hiver. Sol ordinaire, frais mais drainé, au soleil ou à mi-ombre. 5 m x 3,5 m.



LE COGNASSIER DE CATHAY

Cette espèce chinoise (*Chaenomeles cathayensis*) à développement vigoureux, arborescent, présente des branches un peu épineuses et des feuilles allongées comme celles d'un saule. Les fleurs simples, nombreuses, d'un beau blanc rosé, donnent naissance à de très gros fruits ronds, très durs avant maturité mais permettent de réaliser de délicieuses gelées. On l'utilise beaucoup en bonsaï. Très rustique, il préfère la mi-ombre et les sols frais, et ne redoute pas le calcaire. 2,5 m x 2,5 m.



Oxalis, thym et écheveria

Saveur de rocallie

MÊME DANS LES ENDROITS LES PLUS SECS CHAUDS ET À PRIORI INCULTIVABLES, ON PEUT FAIRE POUSSER DE QUOI SE RÉGALER... LES BORDS D'UN CHEMIN COUVERT DE GRAVIERS CONSTITUENT UN MILIEU TRÈS FAVORABLE POUR DE NOMBREUSES JOLIES COMESTIBLES QUI AIMENT UN CERTAIN DRAINAGE EN MÊME TEMPS QUE DE LA FRAÎCHEUR.

DE L'OXALIDE BIEN ACCOMPAGNÉ

1 - *Oxalis deppei 'Iron Cross'* est la plante vedette de cette scène. Il pousse dans 5 cm de cailloux posés sur

un sol compacté. C'est à la fois frais, drainé et enrichi au fil des années par le compost produit par les feuilles mortes. L'oxalis y prospère, et nous fournit des feuilles et des fleurs en abondance pour agrémenter les salades de leur goût proche de l'oseille. La proximité de nombreuses autres plantes évite qu'il ne prolifère trop ; il ne trouve sa place que dans les quelques petits espaces libres. **15 cm en tout sens.**

2 - Les feuilles et les fleurs du thym panaché (*Thymus 'Doone Valley'*) sont aussi belles que bonnes.

- LES ALTERNATIVES -



LE FIGUIER DE BARBARIE

Parmi les cactées, quelques espèces dont *Opuntia ficus-indica* produisent des fruits comestibles et délicieux s'ils sont bien préparés. Le genre *Opuntia* comprend des espèces assez robustes et rustiques, capables de survivre à plusieurs degrés de gel si leur pied et leurs raquettes sont maintenues au sec (*O. humifusa*, par exemple). La variété inerme (sans aiguilles) est évidemment une bénédiction pour la récolte des fruits. S'il s'agit d'une espèce épineuse, utilisez un papier robuste pour prélever les fruits sans vous piquer, puis frottez les fruits pour les débarrasser de leurs aiguilles. Souvent pourpres, les fruits deviennent orange à maturité et leur peau s'assouplit. Ils se mangent crus ou se transforment en gelées ou confitures. Les jeunes pousses se consomment également cuites, et ont un goût proche du haricot vert. Plein soleil, sol pauvre, drainé. **1,5 m environ en tout sens.**

SOL PAUVRE = FLORE RICHE

Ne vous lamentez pas si votre terre n'apparaît pas comme étant « riche ». De nombreuses plantes sont capables d'y pousser et, parmi elles, beaucoup d'aromatiques. Les pousses plus courtes y sont naturellement plus riches en nutriments et en principes actifs aromatiques. Elles y sont aussi plus résistantes au froid, surtout si aucun arrosage ne vient doper anormalement leur croissance durant l'été.



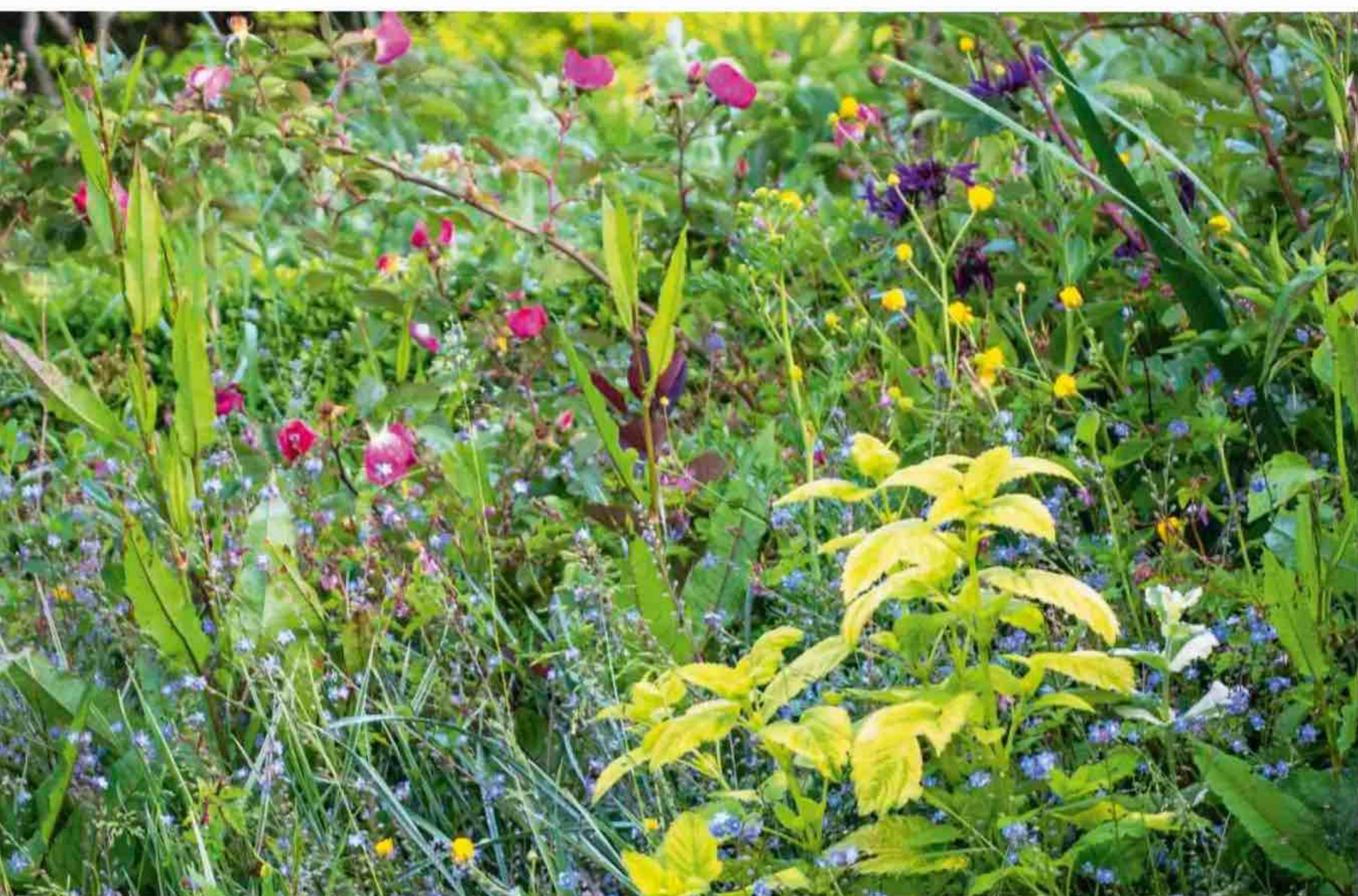
LES SÉDUMS

Ce sont des plantes grasses aux fleurs qui ressemblent à des brocolis mais qui passent au rose ou au rouge en automne, tout en attirant beaucoup les papillons. *Sedum x telephium* possède des belles grandes feuilles vert clair terminées de fleurs rose tendre qui deviennent plus rouges en automne. Les jeunes feuilles succulentes ont une texture croquante et fraîche avant la floraison. Les têtes peuvent être blanchies avant épanouissement. Sol caillouteux, drainant mais pas trop sec, plein soleil. **60 cm x 60 cm.**



LA SAUGE POURPRE ET LE CALAMENT

Dans les jardins où la terre est lourde et argileuse ou le climat humide en hiver, le seul moyen de conserver des sauges officinales, c'est de les cultiver dans les graviers. La température y est un peu plus élevée, et le collet du buisson à l'abri de l'humidité dans les cailloux. Le sol plus pauvre concentre aussi les arômes, bien plus prononcés grâce à une croissance plus lente et plus mesurée que dans un sol riche. Le calament sylvestre (*Calamintha sylvatica*) partage les mêmes besoins et ses fleurs s'harmonisent au feuillage de la sauge à feuilles pourpres (*Salvia officinalis* 'Purpurascens'). Pour le plein soleil. **40 cm x 40 cm.**



Du citron... sans citrons

LE CITRON EST UTILISÉ DANS DE NOMBREUX PLATS ET SAUCES, MAIS IL ARRIVE PARFOIS D'ÊTRE EN RUPTURE AU MOMENT DE LES INCORPORER À LA RECETTE. PAS DE PANIQUE ! SI VOUS AVEZ AU JARDIN UNE OU L'AUTRE DE CES BEAUTÉS, RÉCOLTEZ ET DÉGUSTEZ CES DÉLICIEUSES REMPLAÇANTES DES AGRUMES.

LA MERVEILLEUSE MÉLISSE

La mélisse officinale, également appelée mélisse citronnelle, est une vivace rustique aux toutes petites fleurs blanches pour nous insignifiantes, mais précieuses pour les abeilles, car très mellifères. Les feuilles nous intéressent de prime abord pour leur arôme et leur saveur fortement citronnée. *Melissa officinalis* 'All Gold', aux feuilles jaune citron, renforce encore visuellement cette idée. Quelques feuilles fraîches dans une salade transforment l'assaisonnement, une extrémité de pousse donne une délicieuse tisane, et l'infusion concentrée

équivaut presque un jus de citron. Le plus amusant, c'est que cette plante joue le même rôle au jardin qu'en cuisine, car sa présence relève les compositions. Elle est valorisée dans l'image ci-dessus par le bleu des myosotis et voisine avec l'oseille sanguine (*Rumex sanguineus*) au pied du rosier 'Parkfeuer'. Soleil ou mi-ombre, sol consistant, frais. Multiplication par bouture, division ou semis ('All Gold' est fidèle de semis). **60 cm x 50 cm**. Deux autres variantes sont intéressantes, l'une pour son goût d'orange (feuilles fraîches), peu décorative, et l'autre 'Variegata', panachée de jaune au printemps.



- LES ALTERNATIVES -



Aloysia citriodora et Perilla nankinensis 'Purpurea Crispa'

LA VERVEINE CITRONNELLE

Cet arbuste gélif produit des feuilles allongées comme celles d'un saule, vert tendre, et qui dégagent un sublime arôme citronné. *Aloysia citriodora* pousse très vite dans les sols ordinaires, généralement trop riches pour lui, mais cela n'affecte pas son arôme. Il semble toutefois un peu plus prononcé sur les arbustes cultivés en pot, dans un substrat drainant. On récolte les jeunes pousses au cours de l'été que l'on sèche au plus vite pour les consommer en hiver. Fraîches, elles agrémentent une salade, ou parfument un poisson ou du riz pendant sa cuisson. Il existe une variante à feuilles plus jaunes, amusante pour créer des contrastes en pot, par exemple avec des misères pourpres (*Tradescantia purpurea*) ou des périllas de Nankin (*Perilla nankinensis 'Purpurea Crispa'*). On l'hiverne facilement dans un lieu frais et lumineux. Elle se bouture aussi aisément en été. Plein soleil, sol drainant. **1 m x 40 cm**.

LES SAPINS QUI SENTENT LE CITRON

Les jeunes pousses de sapin (*Abies*) dégagent presque toutes un délicieux arôme citronné qui se transmet en particulier en infusion ou en cuisson à l'étouffée. *A. grandis* est particulièrement réputé pour cet arôme, mais le sapin blanc (*A. alba*), ou le Nordmann (*A. nordmaniana*), courants chez nous peuvent être utilisés de la même manière (tout comme leurs nombreuses variétés à feuillage doré). *A. balsamea* dégage un arôme et des saveurs plus balsamiques.



LA VERVEINE DE MADAGASCAR

Son nom anglais, Lemon Grass (graminée citron), décrit parfaitement *Cymbopogon citratus* qui ressemble une grosse touffe d'herbe asiatique, dont les pousses et les feuilles dégagent un délicieux arôme citronné. On les utilise fraîches ou séchées, en infusion, ou dans la cuisson de plats d'origine thaï, soupes, marinades de poisson ou de poulet. Les tiges les plus fortes font de bons pics à brochettes, qui transmettent un délicieux arôme aux morceaux de viande et aux légumes. Elle est gélive, mais peut vivre facilement en pot, parmi les plantes d'intérieur comme les alocasias. On trouve de jeunes plantes en jardinerie, mais il est aussi facile de faire raciner des pousses fraîches que l'on trouve en épicerie exotique. Sol riche et frais. **60 cm en tout sens.**



'Silver Queen'

LE THYM CITRON

Cette variété de thym (*Thymus citrinus*) cumule l'arôme frais typique de cette aromatique avec une odeur et une saveur plus ou moins citronnée selon les saisons. Finement ciselées, les feuilles aromatisent les salades, se glissent sous la peau d'un poulet prêt à rôtir ou s'ajoutent à un thé à la menthe... C'est le seul thym que l'on utilise seul en cuisine pour profiter pleinement de son arôme particulier. La forme typique, à feuilles vertes est très florifère. On en consomme autant les fleurs que les feuilles. Il existe plusieurs formes plus décoratives, avec un feuillage panaché de blanc ('Silver Queen') ou totalement dorées comme 'Aureus', 'Archer's Gold' ou encore 'Bertram Anderson'. Ces variétés se marquent facilement en les recouvrant partiellement d'un mélange de sable et de terreau. Elles ont les mêmes propriétés odorantes et savoureuses que le type. **25 cm en tout sens.**

Côte à côte



SANS PARALLÈLE AUCUN AVEC CELLES DES BŒUFS, LES CÔTES DE CERTAINS LÉGUMES SONT TRÈS PRISÉES ET PERMETTENT DE COMPOSER DE FABULEUX GRATINS. LA BETTE À CARDE OU LE CARDON, DE MAGNIFIQUES PLANTES, SONT LES PLUS CONNUS, MAIS D'AUTRES ORNEMENTALES PEUVENT AUSSI ÊTRE CONSOMMÉES.

DES BETTES EN COULEURS

Bien connues des potagistes, les bettes (ou blettes) sont normalement vertes, avec des nervures principales blanches, mais elles se déclinent en variétés à côtes colorées de jaune, rose ou violet fluo, ou de rouge, et qui souvent ont un feuillage plus pourpré. Ces couleurs de *Beta vulgaris 'Color Chard'* illuminent le potager et sont encore plus spectaculaires chez les sujets qu'on laisse monter à graines (la deuxième année, elles dépassent 1,50 m de haut !). Les jeunes feuilles ont une saveur douce et une texture fondante juste poêlées avec un peu d'huile d'olive. Pour les plus grandes, mieux vaut retirer la peau fibreuse et les cuire à la vapeur ou à l'eau bouillante. Semis en plein terre à partir de la mi-mai, ou en août-septembre (climats doux), au soleil, en sol travaillé, riche et frais. 50 cm x 40 cm la première année.



UNE DIVISION REVIVIFIANTE !

Ces plantes ont beau être vivaces et durer plusieurs années, leurs souches finissent par s'épuiser et produire moins de tiges après quelques années. Il suffit alors d'en prélever un éclat, de préférence au moment où les jeunes feuilles repoussent, et de le replanter un peu plus loin, pour retrouver une jeune plante vigoureuse. À faire tous les deux ans.

- LES ALTERNATIVES -



L'ARTICHAUT-CARDON 'GROS VERT DE LAON'

Les touffes de grandes feuilles argentées et découpées de cette variété de *Cynara scolymus* sont toujours spectaculaires et les hampes florales impressionnantes. On peut consommer les boutons floraux encore petits et jeunes, crus, et laisser l'un d'eux grossir pour le consommer plus tard en «artichaut». Cette variété est cousine du cardon et les feuilles peuvent aussi être consommées comme lui. Si vous laissez fleurir quelques têtes, elles feront le régal des bourdons en été, et des chardonnerets en hiver. À planter ou diviser au printemps, en sol profond et bien drainé en hiver, surtout dans les régions aux hivers humides, ou en automne dans les régions sèches. **1,5 à 1,8 m x 0,8 cm.**



LA LIVÈCHE

Ce légume vivace (*Levisticum officinale*) reste méconnu malgré de nombreuses qualités. Il forme une touffe luxuriante, intéressante dès la sortie printanière des jeunes pousses à la couleur cuivre-rosé. Le feuillage découpé bien vert est assez luxuriant pour faire partie d'un décor exotique et les hautes tiges florales produisent des ombelles jaunes aussi attrayantes que celles du fenouil. De cette plante altière on consomme surtout les tiges ou côtes, à l'instar du céleri-branche qu'il peut tout à fait remplacer en cuisine, ou s'en servir simplement pour aromatiser un bouillon (d'où son surnom de plante « Maggi »). Sa croissance est plus vigoureuse en sol riche, profond et frais. **1,5 m x 1 m.**

LES RHUBARBES

Elles sont bien connues pour leurs grandes feuilles, impressionnantes chez les plantes matures, qui peuvent atteindre 1 m de diamètre. Après 2 à 3 ans suivant la plantation, on peut commencer à récolter les tiges (autrement dit les côtes), vertes ou rouges selon les variétés pour en garnir de déliceuses tartes ou confectionner des confitures agréablement acidulées. Si l'ampleur des feuilles de *Rheum rhabonticum* est intéressante dans un jardin exotique, j'aime particulièrement entourer les variétés à côtes rouges précoces, de petits bulbes eux aussi très précoces comme les perce-neiges ou les muscaris. Le débourrement printanier devient alors un vrai tableau. Les hampes florales immenses sont spectaculaires, mais mieux vaut les couper avant qu'elles ne se transforment en graines, car cette opération leur demande énormément d'énergie, au détriment du nombre de feuilles, et donc de côtes à récolter. Sol fertile, frais, profond., en situation lumineuse mais pas trop chaude. En cas de sécheresse estivale, la rhubarbe fait une pause, perd ses feuilles et repousse en automne. **1m x 1m.**



Des super épinards

SI L'ÉPINARD JOUIT D'UNE EXCELLENTE RÉPUTATION NUTRITIVE, CELA RESTE UN LÉGUME ANNUEL, QU'IL FAUT SEMER AU BON MOMENT POUR RÉCOLTER QUELQUES SEMAINES PLUS TARD. EN REVANCHE, PLUSIEURS AUTRES LÉGUMES VIVACES (ON DIT AUSSI PERPÉTUELS) PEUVENT LE REMPLACER AVEC QUELQUES DIFFÉRENCES DE GOÛT VRAIMENT MINIMES.



VANICKI

LE CHÉNOPODE BON-HENRI

C'est une plante sauvage, encore abondante en montagne, que l'on classe aussi parmi les légumes oubliés. Facile à cultiver, *Chenopodium bonus-henricus* est vivace et pousse sans souci, formant des plantes de plus en plus larges, qui perdurent durant plusieurs années, mais peuvent disparaître sans crier gare. Ses feuilles triangulaires vert foncé sont dotées de longs pétioles qu'il vaut mieux récolter avant la floraison, pendant qu'elles sont encore tendres. Leur saveur (excellente en quiche) rappelle les épinards, en plus fort et prononcé. Il est facile à diviser, bouturer ou semer. Exempt de ravageurs et doté d'une excellente saveur. **60 x 40 cm.**



- LES ALTERNATIVES -

L'ARROCHE ROUGE

Voilà une annuelle altière, remarquable dès le début de la croissance de ses jeunes pousses rouge rosé. Il suffit d'introduire une fois *Atriplex hortensis* var. *rubra* pour retrouver en abondance chaque année de nombreuses plantules, aux feuilles plus ou moins triangulaires, épaisses, qui se consomment à tous les stades, crues, en mesclun lorsqu'elles sont jeunes, ou cuites à la vapeur ensuite. Leur saveur est douce, un peu comme celle des épinards mais moins prononcée. Les tiges montent rapidement au début d'été et fleurissent en juillet pour produire de nombreuses graines plates qui perpétuent facilement la plante. Elle existe également en version dorée (*A. h.* var. *aurea*). L'arroche sauvage ou chénopode blanc (*Chenopodium album*) est plutôt verte en sol riche, mais argentée presque blanche dans son milieu naturel en bord de mer. Sol régulièrement travaillé, riche et frais, au soleil. **1,6 m x 0,8 m**.



COUPER POUR RENOUVELER

Chez les vivaces comestibles dont on consomme les feuilles, il est important de récolter souvent pour induire la production de jeunes feuilles, toujours meilleures. À défaut, pensez à les retailler régulièrement afin de stimuler la croissance des pousses et assurer de futures bonnes récoltes.



L'ÉPINARD DE MALABAR

Cette plante vivace non rustique (et donc cultivée comme une annuelle) est une grimpante à végétation généreuse, produisant des feuilles épaisses, rougeâtres, pourpres, ou toutes vertes selon les variétés. Jeunes, les feuilles de *Basella 'Alba'* se récoltent et se consomment comme les épinards, cuites rapidement, et sont appréciées pour leur saveur légèrement acidulée qui rappelle l'oseille. L'épinard de Malabar occupe peu de place au sol mais permet des récoltes continues tout au long de la belle saison. On le produit facilement par semis au chaud en avril, pour une mise en place des jeunes plantes mi-mai, une fois tout risque de gel écarté. Les fleurs en grappes sont peu décoratives. Sol riche et frais, profond. **1,5 m à 2,5 m x 0,3 m**.



L'ÉPINARD ARBUSTIF

Il ressemble beaucoup au sarrasin annuel cultivé pour ses graines, mais *Fagopyrum dibotrys* est bien vivace, vigoureux et drageonnant, formant rapidement de belles colonies exubérantes et luxuriantes qui s'intègrent très bien dans un jardin exotique. Il forme à terme de grosses racines qui sont très utilisées en Chine, une fois séchées et coupées en lamelles très fines pour leur vertus sur la circulation sanguine. On consomme ses jeunes feuilles tout au long de la croissance des tiges : vous pouvez les faire poêler ou juste les blanchir dans de l'eau chaude. Si elle rappelle effectivement la saveur de l'épinard et peut le remplacer, le goût est quand même plus proche du sarrasin. Les fleurs sont comestibles et ont un goût plus fort. Les graines se consomment également, mais bon courage pour les récolter. Soleil ou mi-ombre, sol frais. **1,5 m à 2 m**.

Magnifiques exotiques

EN POT, SUR UN BALCON, UNE TERRASSE, DE NOMBREUSES PLANTES EXOTIQUES PERMETTENT UN DÉPAYSEMENT FACILE (ET À FAIBLE BILAN CARBONE !). ON PEUT Y TROUVER ÉGALEMENT DES SAVEURS LOINTAINES, PARFOIS MÊME CHEZ DES PLANTES DEVENUES TRÈS BANALES ET PARFOIS ASSEZ RUSTIQUES POUR ÊTRE CULTIVÉES EN PLEINE TERRE À DEMEURE.

LA PÉRILLE DE NANKIN

Perilla frutescens 'Purpurea Crispa' est cultivée chez nous en annuelle, ornementale pour son feuillage, mais c'est bel et bien une aromatique très utilisée en cuisine asiatique sous le nom de shiso. La variété pourpre et crispée est magnifique, offrant de belles grandes feuilles à la saveur très subtile qui peut faire penser au basilic avec des touches de poivre et de cannelle. On les consomme crues, par exemple en sushis ou sashimis. Les fleurs blanches et tardives peuvent également s'utiliser pour agrémenter une salade. À semer au chaud en mars ou avril puis repiquer après la mi-mai. On trouve souvent des plantes dans les jardineries en été, que l'on peut garder en pot ou repiquer car leur végétation tardive préfère les journées chaudes. 70 cm x 30 cm.



CONSERVER LES EXOTIQUES EN HIVER

Ce n'est pas toujours facile de les conserver, sauf pour celles, totalement caduques comme le gingembre japonais, qui, en pleine terre, résiste facilement à -10°C s'il est abrité sous une bonne couche de feuilles. Le shiso a une végétation annuelle, mais on peut la prolonger dans une véranda avec des boutures prélevées en été. Les colocasias et ipomées se conservent aussi en véranda avec un minimum d'arrosage si les températures restent fraîches.

- LES ALTERNATIVES -



LE GINGEMBRE JAPONAIS

Zingiber mioga 'White Feather' pousse comme le gingembre officinal avec un feuillage opulent sur des pousses droites, striées de blanc chez cette variété plus lumineuse que le type (il doit être cultivé à l'ombre fraîche...). Les rhizomes souterrains qui donnent les pousses sont rustiques et résistent à -15°C au moins sous une litière de feuilles mortes. On déguste les boutons floraux qui apparaissent au ras du sol en juillet-août, mais également les racines crues, cuites à la vapeur, marinées dans du vinaigre de riz, ou même revenues dans un wok. Leur saveur est relevée, mais moins prononcée que celle du gingembre commun. Culture facile en tout sol frais, riche en humus, et situation ombragée ou mi-ombragée. **60 cm x 30 cm**.



LES COLOCASIAS

Très en vogue actuellement, les colocasias (*C. esculenta*) colonisent peu à peu nos jardins. Cultivé et connu sous le nom de taro, le tubercule est une réserve de féculle très utilisée dans les pays tropicaux et subtropicaux à travers le monde, même s'il faut la préparer d'une manière particulière pour le rendre comestible (tout comme la pomme de terre d'ailleurs !). Normalement à feuilles vertes, ils se déclinent en de nombreuses variétés colorées, toutes plus belles les unes que les autres. Tous poussent très vite à partir du moment où on les met dehors en mai. On peut les garder en pot (à rempoter souvent car c'est une plante gourmande) et en faire une plante de véranda l'hiver. Les tubercules de taille suffisante pour la consommation ne s'obtiennent qu'en les repiquant et en pleine terre. Sol riche et toujours bien irrigué. **1 m à 1,30 m x 60 cm voire plus.**



LA PATATE DOUCE

On cultive de plus en plus la patate douce comme plante potagère, mais peu de jardiniers réalisent que les variétés d'*Ipomoea batatas* à feuilles colorées de pourpre, noir, cuivre, jaune ou panachées que l'on utilise dans les jardinières sont également des patates douces, capables de produire quelques tubercules en fin de saison. Il faut pour cela leur laisser de la place (en pleine terre,) et les laisser végéter le plus longtemps possible (les tubercules se forment et grossissent en toute fin d'automne). En les laissant ramper sur le sol, les tiges s'enracinent et fortifient, ce qui favorise la production. Sol riche en humus, frais, soleil ou mi-ombre. **15 à 20 cm x 1 m.**



Rustiques comme un figuier

TOUS LES FIGUIERS SONT DE MAGNIFIQUES ARBRES, REMARQUABLES POUR LEURS FEUILLES PLUS OU MOINS DÉCOUPÉES ET LEUR PORT SOUVENT ÉTALÉ EN VIEILLISSANT. L'ÉVOLUTION CLIMATIQUE LES REND DE PLUS EN PLUS FACILES À CULTIVER PARTOUT, SI ON LES PLANTE À EXPOSITION PLEIN SOLEIL, À L'ABRI DES VENTS FROIDS, DANS UN SOL BIEN DRAINÉ.

FIGUIER BIFÈRE 'BROWN TURKEY'

De nombreuses variétés de *Ficus carica* sont désormais assez rustiques pour être cultivées et produire facilement jusque dans le nord. C'est le cas notamment de 'Brown Turkey', une variété capable de produire des fruits en juin, sur les rameaux de l'année précédente qui n'ont pas gelé, et en septembre-octobre sur les nouveaux rameaux. D'autres variétés censées être plus « compactes » (c'est encore à vérifier !) sont plus courantes en jardinerie, comme 'Figality' et 'Ice Crystal', aux feuilles très découpées, mieux adaptées aux petits jardins et à la culture en bac. Plus de fantaisie ? Alors 'Panachée' est pour vous avec ses figues magnifiquement striées de jaune ! Très parfumée, sa chair rouge particulièrement sucrée est délicieuse et s'apprécie sim-

plement crue (sinon, on perd les belles couleurs). Plein soleil, à l'abri des vents froids, dans un sol consistant mais bien drainé. 3-4 m en tous sens.



'Panachée'

- LES ALTERNATIVES -



'Aurea'

LES LAURIERS-SAUCE COLORÉS

Si l'on donne une forme en topiaire, boule ou pyramide au laurier-sauce « ordinaire » pour le rendre plus ornemental, on ignore en général qu'il décline lui aussi de nombreuses variétés aux mêmes vertus aromatiques mais bien plus décoratives. De couleur verte, 'Angustifolia' se distingue par des feuilles étroites, comme celles d'un saule qui donnent à l'arbuste un aspect très élégant (elles sont aussi plus discrètes dans un plat). Il existe une autre variété très lumineuse ('Aurea'), aux feuilles toutes dorées surtout en hiver, et plusieurs autres cultivars à feuilles plus ou moins marbrées qui forment des arbustes magnifiques et lumineux. Soleil ou mi-ombre, sol bien drainé à l'abri des vents froids. Espèce type : 3 m et plus x 2 m.

FAUT-IL LES TAILLER ?

Le figuier et les autres arbustes de climat méditerranéen réagissent très bien à la taille, mais cela décale parfois la fructification. Dans le doute, contentez-vous d'éclaircir les buissons en supprimant les branches qui se développent à l'intérieur, qui se croisent ou doublonnent. Dégagez la silhouette en lui permettant de s'étaler. Cela améliore la circulation de l'air - et donc aussi l'état sanitaire des buissons - et favorise la maturation des fruits.



LE GRENAUDIER

Punica granatum est en passe de devenir un arbre fruitier rustique au moins dans les régions littorales assez ensoleillées. Sa croissance est assez rapide. Les petites feuilles allongées cuivrées au printemps, passent au vert en été et sont à nouveau cuivrées et jaunes en automne, une couleur qui va bien avec les fruits rouges plus ou moins gros selon les variétés. Les fleurs orange attirent l'œil. Il existe une variété à fleurs blanches (et à feuillage beaucoup plus clair que les autres). Comme pour les figuiers, si vous doutez de la robustesse de vos grenadiers, cultivez-les en grand bac, facile à abriter en cas de forte gelée (sous -10°C). C'est un excellent choix pour un balcon ensoleillé et protégé des vents froids. Pour obtenir davantage de fruits, mélangez plusieurs variétés différentes. Sol riche, drainant (supporte des sécheresses temporaires). 5 m x 3 m.



LE GOYAVIER DU BRÉSIL

Depuis peu, cet arbuste qu'on appelle aussi feijoa, s'implante bien chez nous. Le feuillage d'*Acca sellowiana* est composé de feuilles ovales, argentées et plus blanches au revers. Durant leur 2^e ou 3^e année, les branches produisent de très jolies fleurs rouges, aux pétales comestibles et qui, si plusieurs variétés se côtoient, donnent de petits fruits ovales, plus ou moins gros et nombreux selon les variétés. Ils ont un goût à mi-chemin entre le kiwi et la banane, mais c'est une appréciation très personnelle probablement influencée par la couleur et la texture du fruit. L'un de ces atouts est de résister à la sécheresse, ce qui n'est pas le cas du pommier. Plein soleil, sol drainant à l'abri des vents froids. 4 m x 2 m.

Des fraises pas comme les autres

ON RÊVE TOUS DES MAGNIFIQUES FRAISES BIEN ROUGES À DÉGUSTER JUSTE À LA CUEILLETTE. MAIS POUR UNE RÉCOLTE SIGNIFIANTE, IL FAUT POUVOIR CULTIVER QUELQUES DIZAINES DE PIEDS ET SE BATTRE CONTRE LES LIMACES. C'EST PLUS FACILE AVEC DES FRAISIERS DES BOIS OU D'AUTRES VARIÉTÉS PLUS INSOLITES ET BIEN PLUS DÉCORATIVES.



LA FRAISE DES 4 SAISONS

Fragaria vesca 'Reine des Vallées' est une petite «fraise des bois» qui produit sur une longue période. Lorsque ce fraisier est bien installé, il finit par former des tapis et produit de petits fruits allongés et délicieux. Il se multiplie très facilement par stolons et par semis spontanés grâce aux oiseaux, et c'est tant mieux, car on n'en n'a jamais trop ! Il va même s'installer dans des endroits où aucun autre fraisier ne peut pousser, entre des dalles, dans les cailloux, etc. Si les oiseaux les apprécient autant que vous, adoptez l'une des variantes à fruits blancs ('Yellow Wonder', 'Pineberry White') qui n'est pas appétissante pour eux. Plus décorative encore, la variété 'Golden Alexandria' présente un très beau feuillage doré bien lumineux qui valorise encore mieux les fruits. Il stolonne peu mais se multiplie fidèlement par semis. 15-20 cm x 50 cm et +.



'Golden Alexandria'

DES PLANTES QUI VOYAGENT

Au potager, on préconise d'enlever les stolons (tiges rampantes) et de régénérer les plantations de fraisiers tous les deux à trois ans. Mais si on les laisse libre, c'est inutile, ils se déplacent eux-mêmes. Ne craignez pas de les voir s'accumuler à un endroit une année, ils ne cherchent pas à tout envahir, mais occupent un espace qui momentanément leur convient bien. Il y a de fortes chances pour que le tapis s'éclaircisse l'année suivante et ne soit plus là l'année d'après... pour aller se reformer lui-même un peu plus loin.

- LES ALTERNATIVES -

LES FRAISIERS À FLEURS ROSES

On trouve à l'occasion des fraisiers à fleurs roses ou rouges, des plantes bien plus vives et attrayantes que les variétés traditionnelles à fleurs blanches. Elles produisent de bons fruits, au moins en juin-juillet, et parfois un peu en septembre, mais cela reste inégal. Plusieurs noms circulent dans le commerce sans que l'on sache vraiment si ces variétés sont bien différentes. Peu importe, elles sont toutes belles et bonnes et parfaites pour former un couvre-sol attrayant et comestible au pied d'un fruitier ou de rosiers (*Fragaria x ananassa 'Toscana'* est bien remontant). C'est un bon couvre-sol temporaire (à associer avec du trèfle coloré), avec quelques fruits en bonus ! Soleil à mi-ombre, sol riche. **5 cm x 50 cm et +.**



LE FRAISIER PANACHÉ

Quelques spécialistes de vivaces ou de légumes perpétuels proposent cette splendide variété (*Fragaria 'Variegata'*) à feuilles panachées, aux feuilles plus ou moins marbrées et soulignées de blanc. Leur beauté compense leur productivité un peu plus faible que celle des fraisiers traditionnels, mais elles vous offriront tout de même quelques bons fruits chaque année, et leurs stolons ne seront jamais un problème, car beaucoup d'amis en seront amateurs... Dans les terres argileuses et toujours fraîches, ce fraisier forme de splendides tapis aussi lumineux que bons... Mi-ombre, sol riche et consistant. **15 cm x 50 cm et +.**

LA RONCE ARCTIQUE

Encore méconnue, cette petite ronce (*Rubus arcticus*) pousse en formant des tapis très ras et bien plaqués sur la terre. Ses feuilles trifoliolées ressemblent à celles des fraisiers, prennent de belles couleurs cuivrées en automne, mais ne tombent pas toujours. Les fleurs simples rose soutenu donnent vite de petits fruits rouges ('Beata') ou orange ('Sofia') agréables à picorer. Il faut en avoir une belle étendue pour récolter un grand bol, mais cette plante simple ne prend pas de place et offre toujours quelques gourmandises à picorer le long des bordures. **10 cm x 50 cm et +.**



Des fruits spéciaux



ON NE SAIT PAS TOUJOURS COMMENT CONSOMMER DES FRUITS EXOTIQUES, ENCORE MOINS QUAND ILS MÛRISSENT DANS NOTRE JARDIN. CERTAINS, À DÉFAUT D'ÊTRE HYPER SAVOUREUX ONT UNE TEXTURE ET UN GOÛT INSOLITE, QUI SUSCITENT BIEN DES CONVERSATIONS. MAIS CELA VAUT LA PEINE D'Y GOÛTER !

L'ARBRE AUX HARICOTS BLEUS

Cet arbuste (*Decaisnea fargesii*) produit une cépée de tiges verticales terminées chacune par un bouquet

de feuilles pennées d'allure très exotiques, bleutées au débourrement. Ce bouquet abrite aussi une grappe de fleurs verdâtres en mai-juin, qui donne naissance en fin d'été à une grappe de gousses molles d'une étrange couleur bleu indigo. Ces haricots bleus contiennent des graines noires enrobées d'une substance gélatineuse comestible. C'est évidemment davantage une curiosité qu'un aliment, mais elle suscite toujours de nombreux commentaires. Très facile à vivre, il est très utile dans un décor exotique, même en bac, remplaçant avantageusement les aralias, car il ne pique pas et de drageonne pas. Sol ordinaire, riche en humus, frais, soleil, ou mi-ombre, à l'abri du vent. **3-4 m x 2 m.**

- LES ALTERNATIVES -



L'AKÉBIE

De la même famille que le *Decaisnea* (Lardizabalacées) cette liane possède des feuilles composées persistantes ou semi-persistantes qui font penser au scheffléra de nos appartements. Leurs folioles à extrémité arrondie sont toutes assemblées en un point au sommet du pétiole, ce qui leur donne un aspect rayonnant. Volubile, *Akebia quinata* produit en mai des petits bouquets de fleurs pourpres, regroupant des fleurs femelles très parfumées, composées de 3 à 4 pétales assez larges, et à l'extrémité de la grappe, plusieurs petites fleurs mâles. Les gros fruits bleus apparaissent en septembre (surtout s'il y a plusieurs plantes de variétés différentes côté à côté) et renferment eux-aussi une pulpe gélatineuse comestible. Il existe une variante à fleurs blanc crème, et désormais, d'autres à fleurs plus ou moins roses et à feuillage panaché. Le nombre de folioles varie de 3 à 6. *A. trifoliata* en possède toujours 3 et *A. pentaphylla* ('Cream Form'), toujours 5. Sol frais, au soleil ou à mi-ombre, à l'abri du vent. **6 m x 2 m**.



L'HOLBOELLIA

De la même famille que l'akébia à qui elle ressemble, cette liane offre de plus grandes feuilles. Ses petites fleurs sont très odorantes. Il existe deux espèces : *H. coriacea* à 3 folioles et fleurs verdâtres et *H. latifolia*, à grandes feuilles composées de 3 à 7 folioles, fleurs mâles blanches et fleurs femelles roses. Chez les deux espèces, les fleurs mâles et femelles sont produites sur le même pied et engendrent des fruits gros comme des petits œufs, lors des étés chauds. L'holboellia aime l'ombre, les sols frais et riches en humus. Le feuillage est persistant jusqu'à -10°C, caduc ensuite. La souche, elle, survit à -20°C. **6-8 m x 1-2 m**. *Stauntonia hexaphylla* ressemble beaucoup aux *Holboellia*, avec des feuilles à 6 folioles et aux fleurs en clochettes blanches très odorantes en avril / mai. Il est moins rustique et souffre à partir de -5°C. Sol frais, ombre ou mi-ombre. **10 m x 3 m**.

LES FUCHSIAS RUSTIQUES

Si *Fuchsia magellanica 'Riccartonii'* se plaît chez vous, il vous étonnera à la fois par sa longue floraison (début juin jusqu'aux gelées), mais aussi par la taille que peut atteindre le buisson lorsque l'hiver n'est pas assez fort pour détruire les branches jusqu'au sol. Il épanouit des myriades de fleurs étroites, allongées, aux sépales retroussés comme des tutus, évoquant des petits ballerines légères. Ces fleurs sont rapidement suivies de fruits allongés, violet foncé presque noir, un peu amers, mais délicieux à pleine maturité. Sol frais, riche en humus, mi-ombre. *F. regia* lui ressemble, avec des tiges plus souples et des fruits plus longs. **1,5 m à 2 m x 1,5 m**.



Jeunes pousses gourmandes

À L'INSTAR DES ASPERGES, LA MEILLEURE PARTIE DE PLUSIEURS PLANTES COMESTIBLES, EST CONSTITUÉE DES JEUNES POUSSES, DANS LEURS PREMIERS JOURS AU SORTIR DE TERRE. GÉNÉRALEMENT UN PEU AMÈRES, ELLES SONT AUSSI GORGÉES DE VITAMINES ET DES NUTRIMENTS ACCUMULÉS POUR LE DÉVELOPPEMENT DES FEUILLES QU'ON LAISSE SE DÉVELOPPER ENSUITE POUR LE PLAISIR DES YEUX.

UN CHOU AU GOÛT IODÉ

Cette superbe plante sauvage pousse spontanément sur les plages de galets de la Manche, où elle forme de belles touffes de grosses feuilles épaisses et coriaces d'un magnifique bleu de mer, animées en mai-juin par des gros bouquets de fleurs blanches au parfum vanillé. *Crambe maritima* est aussi beau dans un massif de fleurs qu'en rangs au potager. On mange les jeunes pousses blanchies : il suffit de retourner un pot sur les souches en mars, juste au démarrage de végétation pour récolter 4 semaines plus tard des feuilles étiolées, toutes blanches. Passées très rapidement dans l'eau bouillante, elles ont la même saveur que les asperges, avec un petit goût iodé en plus, même quand on ne les cultive pas près de la mer. Les fleurs, elles, se dégustent crues. Culture facile en sol drainé mais ne séchant pas trop en été. Ses racines profondes bourgeonnent aisément : les boutures de racines sont très simples à réaliser au début de l'hiver. H. 70 cm à maturité.



LE FORÇAGE, UN JEU D'ENFANT

On peut facilement forcer les choux maritimes, le houblon, l'aralia herbacé en enfermant les jeunes pousses dans l'obscurité, sous un large pot afin de les forcer. Privées de lumière, elles restent blanches et ont une texture plus tendre et un peu moins amère que les pousses normales vertes ou bleutées.

- LES ALTERNATIVES -

L'ACAJOU DE CHINE

Cet arbre élancé, qu'on appelle aussi cédrèle, produit un ou plusieurs troncs élancés et peu ramifiés qui restent verticaux plusieurs années et sont terminés de grandes feuilles composées horizontales. *Toona sinensis* ressemble beaucoup à l'ailanthe, mais se distingue par ses jeunes feuilles pourprées et l'absence fréquente de foliole terminale. Les jeunes feuilles sont excellentes juste poêlées quelques minutes et entrent dans la composition de nombreux plats asiatiques. Un bouquet de fleurs blanches garnit le centre des pousses au cœur de l'été. On cultive surtout la variété 'Flamingo' aux jeunes pousses d'une très belle couleur rose bonbon, devenant vert pâle en été. Consommer les principales pousses réduit sa croissance et l'oblige à se ramifier. Soleil ou mi-ombre, sol ordinaire, frais, profond. H. 8 à 15 m, mais se garde facilement vers 3 m.



L'ARALIA HERBACÉ

Aralia cordata atteint rapidement des dimensions spectaculaires. Les jeunes pousses d'udo (le nom qu'on lui donne au Japon) sont très prisées dans la cuisine nipponne, pour leur amertume et leur richesse printanière. Elles sont blanchies (ébouillantées) comme les asperges, puis pelées avant d'être ajoutées aux salades ou à une tempura. C'est aussi une plante très ornementale, aux tiges qui s'allongent sur 1,5 m de part et d'autre de la souche, dotées de grandes feuilles composées et terminées de longues inflorescences composées de boules de fleurs blanches très mellifères en fin d'été. Sol argileux, consistant, frais, à mi-ombre. H. 80 cm à 1 m.



LE HOUBLON VIVACE

Cette grimpante volubile vigoureuse (*Humulus lupulus*) possède des racines épaisses et profondes, capables de bourgeonner et de produire des dizaines de jeunes pousses vigoureuses. Ces « jets » peuvent être récoltés et préparés comme des asperges sans que cela n'affecte la vigueur de la plante. La très belle variété à feuilles dorées ('Aureus') est presque aussi vigoureuse que le type, mais bien plus lumineuse à mi-ombre. Il existe des pieds mâles et des plants femelles, ces derniers produisent des inflorescences en forme de petits cônes, très parfumés à la fin de l'été. Pas de quoi fabriquer de la bière avec un pied du jardin, mais assez pour parfumer la maison. Sol consistant, argileux, profond, frais, soleil ou mi-ombre. H. 3 à 5 m.



Châtaignier panaché

Jolis et avec des fruits

ON PLANTE CES ARBRES EN GÉNÉRAL POUR LEUR BEAUTÉ, POUR LES COULEURS DE LEUR FEUILLAGE OU DE LEURS FLEURS, OU ENCORE POUR LEUR PORT. ILS PEUVENT AUSSI PRODUIRE QUELQUES FRUITS, TOUJOURS BIENVENUS, MÊME S’Ils SE FONT ATTENDRE UN PEU...

LE CHÂTAIGNIER PANACHÉ

Castanea sativa est un arbre magnifique qui, normalement, forme un tronc puissant, élancé, peu ramifié, à écorce sombre ou noire. Le cultivar 'Variegata' est bien moins vigoureux. Ses grandes feuilles lancéolées et dentées forment d’habitude un plafond dense qui laisse passer peu de lumière, mais l’ombre de 'Variegata' reste au contraire accueillante, pour nous comme pour la végétation. La floraison en chatons odorants en juin ou début juillet est rapidement suivie de fruits en bogues épineuses, elles aussi panachées et très amusantes. Les châtaignes sont petites mais nombreuses, comestibles crues ou cuites. Soleil, terre profonde, légère (sablon-

neuse ou caillouteuse), fraîche, acide. H. 4 à 6 m. Il existe une variété à port tortueux nain ('Vincent Van Gogh') qui produit des fruits d'une grosseur classique.

COMMENT GÉRER LES TÊTARDS ?

Les têtards (ou trognes) sont obtenus en coupant la tête de jeunes arbres (avant que leur tronc n’atteigne 10 cm de diamètre), à la hauteur souhaitée. Cela stimule de nombreuses repousses à partir de ce point. C'est un mode de gestion simple qui permet d'accentuer certains aspects décoratifs comme le feuillage ample, coloré, ou la couleur d'écorce des jeunes rameaux, tout en gardant une hauteur mesurée. La coupe des branches en fin d'hiver doit se faire systématiquement au même niveau, chaque année ou tous les deux ans, pour favoriser la cicatrisation et éviter les maladies.

- LES ALTERNATIVES -



LE PRUNIER SAINT-JULIEN PLEUREUR

Ce petit prunier (*Prunus cerasifera 'Feketeana'*) est un cultivar d'un arbre sauvage bien rustique et adapté à la plupart des climats, doté d'une croissance rapide en sol argilo-calcaire. Il fleurit très tôt (fin février ou mars) à la même époque que les amandiers du Japon (*P. mume*) et dégage un agréable parfum d'amande. Suivent des petits prunes rouges, mûres en août et délicieuses crues à pleine maturité. On peut aussi s'en servir pour faire des confitures ou garnir une tarte. Cet arbuste est encore assez rare, mais on peut le trouver greffé, en pied ou sur une petite tige, ou bouturé (il met alors plus de temps à pousser mais on évite tout problème de rejets). Il aime le plein soleil, à l'abri des vents froids. **H. 1,50 m pour un sujet greffé de pied.**



LE NOISETIER DE BYZANCE

Ce bel arbre reste méconnu des jardiniers alors qu'on le plante de plus en plus en ville pour son port naturellement pyramidal (au moins dans son jeune âge). On remarque aussi *Corylus colurna* en hiver grâce à son écorce épaisse et liègeuse, et ses nombreux et longs chatons jaunes en février, puis des fruits petits, mais goûteux sertis dans des involucres échevelés. Les feuilles sont celles d'un noisetier commun, vert mat en été, jaunes ou non colorées en automne. 'Te Terra Red' est la variante la plus décorative avec ses feuilles pourpres, Soleil ou mi-ombre, terre ordinaire, plutôt fraîche. Il n'aime pas trop les atmosphères sèches. **H. 6-8 m.**



LE TILLEUL CORDÉ

Cette espèce indigène (*Tilia cordata*) produit des arbres de taille généralement trop importante pour les petits jardins d'aujourd'hui, mais certaines variétés comme 'Winter Orange' peuvent facilement être contenues par une taille en petit « têtard ». Cette taille lui permet de produire de nombreuses jeunes pousses dont l'intérêt est double. Esthétique tout d'abord, car elles prennent une belle écorce couleur orange l'hiver suivant ; comestible ensuite, car la saveur des jeunes feuilles équivaut celle d'une laitue. On les consomme de préférence au printemps, quand elles sont bourrées de vitamines et nutriments puisés par les racines bien plus profondes que celles d'une petite salade. Comme on ne consomme pas tout, il reste bien assez de tige pour l'effet déco de l'hiver. Soleil ou mi-ombre. Sol ordinaire, profond, frais. **H. 3 m.**



Saveurs maritimes

QUELQUES PLANTES ONT LE DON DE NOUS TRANSPORTER AU BORD DE LA MER DÈS QUE L'ON GOÛTE UNE DE LEURS FEUILLES. ELLES NOUS PROPOSENT CES SAVEURS DE MER MÊME LORSQU'ON LES CULTIVE À DES CENTAINES DE KILOMÈTRES DU RIVAGE.

LA PLANTE-HUÎTRE

Cette plante qui pousse naturellement dans les galets du littoral atlantique et de la mer du Nord dévoile une étonnante saveur iodée qui ressemble incroyablement à celle d'une huître, avec un peu plus de texture. Les feuilles de *Mertensia maritima* accompagnent les plats de fruits de mer ou peuvent servir de réceptacle pour quelques œufs de lompe ou de fromage frais. Fait curieux, sa cousine, la Mertensie de Virginie (*M. virginica*), est dotée de saveurs similaires (juste un peu moins prononcées) alors qu'elle pousse en sous-bois frais, en sol léger et humide au printemps, et entre en repos estival dès qu'il fait chaud et sec. À moins d'avoir un sol sablonneux ou

caillouteux, on la cultive plus facilement en pot, dans un mélange de pouzzolane et de terreau, toujours un peu humide, mais très bien drainé. Soleil. H. 15 cm.

FACE À LA MER

Beaucoup trouvent problématique la plantation de jardins en bord de mer, dans le sable et les embruns, alors que ces situations offrent au contraire des possibilités incroyables de cultiver de nombreuses belles comestibles. En plus des plantes citées ici, la mauve (*Malva sylvestris*), la betterave sauvage (*Beta vulgaris* ssp. *maritima*), les oreilles de cochon (jeunes pousses d'*Aster tripolium*), mais aussi les fameuses griffes de sorcière (*Carpobrotus edulis*) offrent facilement de quoi améliorer l'ordinaire, sans changer toute la terre ni investir dans un arrosage automatique.

- LES ALTERNATIVES -



LA CRISTE MARINE

Également surnommée « fenouil de mer » cette petite plante basse et étalée pousse dans les fissures de rochers du littoral atlantique, mais se cultive aisément au jardin où il est plus facile de récolter ses petites feuilles au délicieux goût anisé et iodé à la fois. *Crithmum maritimum* accompagne évidemment à merveille les poissons et les plats de fruits de mer. Si votre sol est trop argileux, cultivez-la en pot (avec la plante-huître, par exemple) dans un substrat léger et frais, et qui ne sèche pas totalement en été. Elle a besoin de beaucoup de lumière et apprécie les situations dégagées et bien ventilées comme les balcons ou les rebords de fenêtre où l'on ne sait pas trop quoi cultiver. Sol caillouteux, sablonneux, plein soleil et plein vent. H. 30 cm.



LA BOURRACHE

On ne présente plus cette jolie annuelle facile à semer, qui commence par former une rosette de feuilles velues au ras du sol, au centre de laquelle pousse une tige vite garnie de nombreuses fleurs d'un joli bleu soutenu et translucide, ou blanche chez une variante très chic et recherchée ('Alba'). On consomme les fleurs, en garniture où elles révèlent un petit goût de concombre, mais aussi les jeunes feuilles et pousses à la saveur iodée plus marquée. Évitez de déplacer *Borago officinalis*, car sa racine profonde n'apprécie pas vraiment la transplantation. Laissez plutôt quelques plantes produire leurs graines et se disperser. C'est une compagne idéale et très complémentaire des fraisiers qu'elle protège des trop fortes insolations estivales. Soleil, en sol ordinaire, riche, meuble et profond. H. 40 cm.

L'ARROCHE DE MER

Ce buisson argenté est si commun dans les haies du littoral que l'on n'y prête guère attention. Ses feuilles argentées, épaisses et croquantes dévoilent une très agréable saveur iodée et salée, et ce même si on le cultive très loin de la mer. *Atriplex halimus* est assez rustique mais demande un sol léger et drainé pour bien s'épanouir. Au lieu de le tailler en haie, il est plus intéressant de le laisser libre mais on le content en renouvelant son feuillage. Faute de taille, il devient arborescent et souffre davantage des grands froids. Réduire quelques pousses de-ci-de là pendant l'été renouvelle également le feuillage et donc les saveurs. Sol léger, drainé, sablonneux ou caillouteux mais pas trop sec. H. 1,5m.





Le plein de vitamines !

S’Ils éclairent l’hiver de leur floraison abondante comparable à celle des mimosas, les cornouillers mâles produisent aussi en fin d’été des fruits hyper vitaminés. Ils ne demandent aucun soin particulier, comme d’autres arbustes producteurs de super-fruits...

LE MIMOSA DU NORD

Souvent considérés comme des arbustes, les cornouillers mâles (*Cornus mas*) deviennent facilement de petits arbres très appréciés pour leur longue floraison hivernale qui rappelle celle des mimosas. Les fleurs jaunes ne sont que des petits bouquets d’étamines jaunes en janvier et février ; elles s’épanouissent en nombre sur les branches âgées de 2 ans et plus. Les fruits sont comestibles, gros comme des olives, avec une saveur acidulée de griotte. La récolte a lieu en juillet-août pour en faire des gelées qui ont la particularité de garder toutes leurs vitamines à la cuisson, et donc d’être très précieuses pour rester en bonne santé l’hiver. On peut garder les cornouillers mâles buissonnants ou les laisser monter en petit arbres, dont l’écorce devient très attrayante en vieillissant. La floraison et fructification interviennent dès la deuxième année suivant la plantation. Le cornouiller mâle se décline en nombreuses variétés fruitières à plus ou moins gros fruits, certains en forme de poire (ceux à fruits jaunes sont plus doux, moins acidulés). On trouve également des variantes plus ornementales encore, à feuillage entièrement doré, marginé ou marbré de blanc, de jaune. Toutes sont très florifères et fructifères. À planter à toutes expositions, en tous types de sols, même calcaires. H. 3 à 5 m.

Le cornouiller officinal (*C. officinalis*) est le cousin japonais du cornouiller mâle, un peu plus vigoureux, aux fleurs plus grosses et au tronc plus brillant.

LE MIMOSA SE MANGE T-IL ?

On peut sans danger ajouter quelques fleurs de mimoza (*Acacia dealbata*) à une salade verte ou une salade de fruits, tant que cela ne se répète pas trop souvent ni en grandes quantités. Les fleurs donnent aussi une délicieuse gelée, très parfumée et agréable pour sucer un fromage blanc ou accompagner un melon.

- LES ALTERNATIVES -



L'ARGOUSIER

Si la floraison de cet arbuste épineux (*Hippophae rhamnoides*) passe inaperçue, ce n'est pas le cas des fruits orange, très abondants, qui recouvrent les branches des sujets femelles en fin d'été. Ces petites baies ovales se révèlent également ultra vitaminées et délicieuses en confitures ou gelées. Le hic, c'est la récolte, difficile à cause des épines acérées du buisson, mais on y parvient tout de même en utilisant une fourchette pour décoller les baies. L'arbuste pousse très vite, surtout en sol pauvre qu'il enrichit et travaille de ses racines puissantes. À planter au soleil ; en plein vent et en sol sablonneux ou caillouteux. H. 2 m.



LE GOJI

Méconnu il y a encore 10 ans, ce fruit lui aussi très vitaminé et aux vertus reconnues est produit par un arbuste aux longues branches souples, produisant des bouquets de petites fleurs violacées et des feuilles de saule argentées. Les baies de *Lycium barbarum* mûrissent en fin d'été et se consomment plutôt séchées. L'arbuste ne pose guère de souci de culture sauf dans les sols trop riches, car il préfère les terres sablonneuses, pauvres et bien drainées, ainsi que les expositions bien aérées. C'est un bon complément d'une haie gourmande car les tiges souples apprécient le soutien des voisines. On se contente de couper les branches gênantes après la récolte. Plein soleil, sol sablonneux, profond léger, drainant et pauvre. H. 2 m.

LES ROSIERS À FRUITS

Restons parmi les baies les plus vitaminées avec celles des rosiers qu'on appelle cynorrhodons. Ces fruits rouges ou écarlates, sont tous comestibles, mais demandent une préparation fastidieuse pour extraire les « poils à gratter » qu'ils contiennent. C'est la raison pour laquelle on utilise plutôt les gros fruits de certaines espèces comme *Rosa moyesii* très allongés ou *R. rugosa* gros comme des tomates-cerises, plus faciles à travailler que ceux du traditionnel églantier sauvage (*R. canina*). On trouve chez certains spécialistes *R. villosa* var. 'Karpatia', une sélection réputée pour ses gros fruits. Tous produisent des fleurs simples roses ou blanches en juin et juillet, et se mêlent facilement à une haie champêtre. Ils peuvent aussi être plantés dans un coin de pelouse où l'herbe peut pousser comme dans une prairie. Sol argileux, frais et profonds, plein soleil. H. 1,50 m à 2 m.



Fruits du *R. moyesii*

Un mixed-border dans l'assiette



'Caroline van der Berg'

CELA FERAIT BONDIR PLUS D'UN JARDINIER DES ANNÉES 60-70 DE SAVOIR QU'UNE GRANDE PARTIE DES FLEURS TRADITIONNELLES DES FAMEUX MIXED-BORDER À L'ANGLAISE SONT COMESTIBLES. TOUTES N'ONT PAS UN GOÛT EXTRAORDINAIRE, MAIS CELLES QUE NOUS VOUS PRÉSENTONS ICI APPORTENT DES COULEURS ET SAVEURS AUX SALADES.

LES PHLOX D'ÉTÉ À LA SAVEUR ÉPICÉE

Indémodables, les *Phlox paniculata* produisent de jolis bouquets de fleurs mauves, roses, rouges, orange, bleues, violettes, unies ou bicolores, à 5 pétales plus ou moins larges (formant une fleur étoilée ou ronde). Certaines variétés dégagent un parfum suave en fin d'après-midi et début de soirée. On peut capter ce parfum en les faisant infuser dans de l'eau, du lait ou une crème à transformer en sorbet ou en glace. Leur saveur à la fois douce et épicée peut aussi relever un plat salé ou la saveur d'une salade. Soleil ou mi-ombre, en sol riche, restant frais en été. H. 60 cm à 1,2 m.



P. paniculata

- LES ALTERNATIVES -



LES CAMPANULES

Impossible de manquer cette fleur typique avec ses clochettes bleu soutenu ou blanche. *Campanula* se décline en de très nombreuses espèces et variétés aux corolles comestibles. Au jardin, ces beautés jamais ostentatoires se fondent facilement dans le décor, surtout si vous l'associez à d'autres fleurs bleues ou blanches, les plus basses forment en quelques mois de ravissantes bordures plus ou moins fleuries de la mi-juin à la fin septembre, avec des petits repos durant les périodes les plus sèches. Les jeunes feuilles sont excellentes en salade au printemps ou en automne lorsque les nouvelles remplacent celles qui ont souffert en été. Terre ordinaire peu humide l'hiver, caillouteuse et du soleil. H : de 25 cm à 1 m.

DEUX FAMILLES À ÉVITER !

Si beaucoup de fleurs de plates-bandes sont comestibles, quelques-unes comptent aussi parmi les plus toxiques. D'une manière générale, il faut éviter deux familles. La première, celle des renonculacées, comprend les hellébores, les renoncules, les clémentines, les delphiniums et les terribles aconits. Dans la seconde, celle des apocynacées, on trouve les pervenches, les amsonias. D'une manière générale, ne consommez que des plantes dont vous êtes sûrs de l'identification ou que vous avez expérimentées avec un connaisseur.



LA ROSE TRÉMIÈRE

Ces plantes élancées souvent spectaculaires produisent des fleurs simples, semi-doubles ou doubles de juin jusqu'à la fin de septembre, s'élevant peu à peu pour culminer parfois au-delà de trois mètres. Les *Alcea rosea* occupent pourtant très peu de place et préfèrent par-dessus tout pousser le long des murs. Comme toutes les mauves et hibiscus, leurs cousins et cousines, les pétales sont comestibles, et ont une texture mucilagineuse intéressante dans les salades. Terre ordinaire, profonde, drainée (l'idéal : caillouteuse et calcaire), en plein soleil. H. de 1,50 m à 3 m.



LES HÉMÉROCALLES

Le lis d'un jour, surnom populaire de l'hémérocalle décrit bien sa floraison éphémère. Les fleurs sont rapidement remplacées chaque matin par une corolle nouvelle ; on peut donc les dévorer sans scrupule ! Les pétales des *Hemerocallis* n'ont qu'un goût de verdure, un peu plus savoureux chez les variétés parfumées, mais la fleur fait un joli gobelet dans lequel on peut placer des petits fruits, une feuille de menthe, des aromates ou une petite mousse à base de chantilly pour les versions sucrées. Terre riche et fraîche, plein soleil. H. 35 cm à 1,2 m x 50 cm.



Agastache 'Golden Jubilee'

Des fleurs hyper goûteuses

NOMBRE DE FLEURS SONT COMESTIBLES, MAIS CERTAINES DÉVOILENT EN PLUS DES SAVEURS INSOUPÇONNÉES, FORTES, RELEVÉES, QUI FONT D'ELLES DE VÉRITABLES GOURMANDISES À GLANER AU JARDIN ET À MÉLER À DES PRÉPARATIONS. DÉGUSTEZ-LES LES PLUS FRAÎCHES POSSIBLES.S

LA PALETTE DES AGASTACHES

Classées parmi les plantes vivaces, elles ne durent souvent pas plus de 2 ou 3 ans, mais plantées en mai, ou en septembre, elles forment rapidement de jolies touffes l'année même ou la suivante. Les touffes de tiges verticales aux feuilles plus ou moins allongées et odorantes sont terminées chacune par un épis de fleurs bleues, blanches, orangées, saumonées, elles-mêmes très aromatiques. Les feuilles et les fleurs des *Agastache* se dégustent crues, seules par gourmandise, ajoutées à une salade verte ou de fruits, ou encore pour accompagner un poisson cru. Elles ont une saveur mentholée très prononcée. Les variétés aux fleurs plus lâches et

de couleurs souvent très vives (*A. mexicana*, *A. aurantiaca*, *A. cana* et leurs hybrides) sont plus aromatiques mais moins rustiques. Elles doivent plutôt être considérées comme annuelles. Culture facile en sol riche et frais. Semis en juin pour une plantation en septembre et floraison l'année suivante ; on peut aussi installer des jeunes plantes du commerce au printemps. 60 cm à 1,2 m x 50 cm à 1 m.

CUEILLEZ À LA FRAÎCHE

L'été, c'est entre 6 et 7 heures que les fleurs (et les jeunes feuilles) sont les plus fraîches, gorgées au maximum de sucs et de saveurs. Mais certaines doivent attendre les premiers rayons du soleil pour s'ouvrir (phlox). D'autres, comme les hémérocalles, s'épanouissent plutôt le soir, et sont moins bonnes le lendemain. Gardez-les au frais, en attendant de les servir, mais évitez de les rincer, ce qui dénature leur fraîcheur.

- LES ALTERNATIVES -



LA MONARDE

Nous aimons beaucoup les fleurs ébouriffées de *Monarda x didyma*, tout autant que l'arôme du feuillage qui rappelle le thé à la bergamote (et qui en fait un excellent substitut, frais ou sec). Chaque petit fleuron, blanc, rose, rouge, vio-lacé ou pourpre, selon les variétés, est une explosion de saveurs, d'abord sucrées et miellées à la base, puis, plus mentholées. Elles sont parfaites avec les fruits et les préparations sucrées rafraîchissantes en été. Elles aromatisent aussi des glaçons fleuris. Cette vivace à floraison estivale se plante en septembre ou au printemps. Soleil ou mi-ombre, en sol frais mais bien drainé. Elle se ressème parfois. H. 70 cm.



LES TAGÈTES

On jette un nouveau regard aux sempiternelles tagetes (les œillets d'Inde) lorsqu'on découvre la richesse de leurs saveurs. *Tagetes anisata*, par exemple est une plante annuelle aux petites fleurs simples, jaunes ou orange cuivré posées au sommet de tiges ramifiées. Elles sont généralement habillées de feuilles finement composées dont se dégage un très subtil parfum d'anis. *T. lucida* est plus grand, vivace s'il est abrité du gel. Ses feuilles entières ont un arôme qui rappelle le parfum de l'estragon ce qui lui vaut d'ailleurs son surnom. On les utilise pour aromatiser une salade ou des légumes crus. Semis en place en mai, après les dernières gelées, au soleil, en sol profond et bien ameubli. On peut aussi bouturer facilement *T. lucida* dont les racines éloignent les nématodes (vers microscopiques). H. 25 à 60 cm.



LA CAPUCINE

C'est certainement la plus populaire de toutes ces fleurs, mais la capucine (*Tropaeolum majus*) étonne encore beaucoup de jardiniers qui la dégustent pour la première fois. Les fleurs largement ouvertes, orange, jaune, crème ou rouge pourpre, mais aussi les feuilles rondes d'un beau vert tendre et les boutons floraux ont tous une délicieuse saveur poivrée. Ils s'utilisent crues en salade ou pour accompagner un plat froid. Les boutons se confisent en câpres. La variété 'Alaska' apporte de plus un feuillage panaché très coloré. On peut la semer en place jusqu'en juillet en place (par poquet de 3 graines), pour en profiter dès le mois d'août. Soleil, terre ordinaire, riche, fraîche. Capucine naine, H. 30 cm. Capucine grimpante, H. jusqu'à 2 m.



Des murs de mûres

TOUT LE MONDE ADORE LES MÛRES MAIS DÉTESTE LES RONCES, CONSIDÉRÉES COMME L'UNE DES PIRES PLAIES DU JARDIN. ELLES SE DOMESTIQUENT POURTANT TRÈS BIEN, ET ONT PERDU LEURS ÉPINES POUR ÊTRE PLUS AGRÉABLES. FLORAISON ET FRUCTIFICATION ABONDANTES, QUELLE QUE SOIT LA MÉTÉO, SONT LES POINTS COMMUNS DE CES JOLIS FRUITS... ET DE LEURS ALTERNATIVES.

LES MÛRIERS SANS ÉPINES

Les ronces (*Rubus x fruticosus*) sont des arbustes sarmenteux qui grimpent en s'appuyant normalement sur d'autres arbustes bien rigides en s'aidant de leurs épines. Les hybrides sans épines produisent des pousses de 2 à 3 mètres qui, après une abondante floraison en juin/juillet (rose ou blanche selon les variétés), produisent des gros fruits noirs du début août à la fin septembre. Ces fruits sont savoureux une fois à pleine maturité, quand ils se détachent seuls. Leur goût est différent des mûres sau-

vages qui, elles, sont très épineuses et inadaptées dans un jardin. On peut les laisser se développer librement au fond du jardin, sur une haie champêtre ou les palisser sur un grillage ou une clôture... qui devient rapidement un véritable mur de mûres. L'hiver, il suffit de couper au ras du sol les branches devenues brunes (celles qui ont fructifié) et de garder intactes les branches à écorce verte, qui produiront l'été suivant. Actuellement, les bonnes variétés sont 'Thornfree' (H. jusqu'à 4 m) et 'Triple Crown' (H. jusqu'à 2,5 m), mais il en existe bien d'autres à découvrir. Sol consistant, riche et frais. Soleil ou mi-ombre.



- LES ALTERNATIVES -



LES KIWAÏS

Cousins de l'actinidia de Chine (à gros fruits), les kiwaïs (*Actinidia arguta*) sont aussi des lianes volubiles, dotées de feuilles plus petites, ovales, pointues et leurs fleurs sont également bien plus petites et discrètes. Les fruits semblables à de grosses olives vertes ou rouges apparaissent sur les pieds femelles en septembre-octobre, ('Ken's Red' ou 'Weiki'). Bien mûrs, ils ont un peu plus de goût que les gros kiwis traditionnels, et se dégustent sous la plante, sans les éplucher. Il faut également planter un plant mâle ('Weiki' mâle) et un plant femelle, ou opter pour des variétés auto-fertiles (encore rarement diffusées chez nous). On taille plus légèrement ces actinidiées en se contentant de supprimer les parties les plus vieilles à la base de pousses plus jeunes. *A. kolomikta*, commercialisé pour son beau feuillage panaché de blanc et de rose au printemps produit aussi des fruits du type « kiwai ». Pour le moment, un seul sexe est couramment commercialisé, mais très prochainement, on pourra trouver les deux sexes séparément, et profiter ainsi de lianes très décoratives tout en étant productives.

LE PALISSAGE SUR GRILLAGE

Les grilles et grillages à larges mailles conviennent très bien au palissage des mûres comme des autres grimpantes. Ils permettent de gérer facilement les pousses et de courber à l'horizontale les plus jeunes afin qu'elles fructifient davantage. Une bonne habitude consiste à toiletter ces grimpantes chaque hiver en supprimant les branches les plus anciennes (on peut se contenter de les couper au ras du sol si elles sont trop emmêlées), afin de faire de la place pour les nouvelles.



LES TAYBERRIES ET LOGANBERRIES

Elles sont issues de croisements entre diverses framboises et mûres. Elles ne sont pas toujours très productives, mais leurs fruits allongés dépassant parfois 2 cm de long et d'une belle couleur framboise font terriblement envie. Les branches longues sont plus souples que celles des mûres et gagnent à être palissées à l'horizontale pour produire davantage. Les grandes feuilles composées prennent de magnifiques teintes automnales rouges. Mi-ombre, en sol riche et frais qui ne sèche pas trop en été, car cela compromet la récolte plutôt tardive. H. 2 m.



LES PASSIFLORES

Parmi les 525 espèces qui composent le genre *Passiflora*, seule une petite poignée peut être considérée comme rustique et capable de produire des fruits comestibles, mais les recherches actuelles se focalisent justement sur des hybrides possédant ces deux qualités. Ainsi, 'Eia Popeia'® produit des fleurs de juin à octobre, d'un beau bleu, puis des fruits verts ronds comestibles, à récolter de mi-juillet à septembre, à l'excellent goût acidulé. 'Fata Confetto', de couleur parme, à étamines violettes cerclées violet foncé et blanc, produit des fruits verts. 'Guglielmo Betto' offre des fleurs aux pétales et sépales clair, crème aux reflets rosés et des fruits verts, bien ronds. Toutes supportent des températures de l'ordre de -15°C et produisent en abondance, au soleil, en sol riche, frais et profond. H. 3 m.

Des origans dans la prairie

L'ORIGAN EST L'UNE DES AROMATIQUES LES PLUS ADAPTABLES, CAPABLE DE POUSSER SUR DES SOLS ARGILEUX, HUMIDES EN HIVER ET TRÈS SECS EN ÉTÉ. CETTE AROMATIQUE SAIT AUSSI SE RESSEMER TOUTE SEULE, LE PLUS SOUVENT DANS DES ENDROITS DIFFICILES COMME LES PELOUSES PEU TONDUES.

L'ORIGAN

On connaît l'origan pour sa saveur proche de la marjolaine et indissociable du goût des pizzas. Beaucoup savent aussi qu'*Origanum vulgare* se décline en de nombreuses variétés plus décoratives que le type avec des feuillages dorés ('Thumble's Variety') ou panachés ('Polyphant'), ou des fleurs plus foncées ('Herrenhausen') ou blanches ('Album'). Mais peu d'entre nous savent apprécier aussi les fleurs, au parfum voisin de celui des feuilles, mais à la saveur plus miellée, grâce aux gouttes de nectar produites pour attirer les insectes butineurs. Chaque inflorescence qui fane sur place produit des centaines de petites graines ; elles se dispersent en hiver quand les tiges raides sont balancées par le vent. À l'inverse, si on taille des tiges après floraison, on limite les semis mais cela stimule la production de nouvelles feuilles qui restent attrayantes et consommables en hiver. La robustesse de l'origan lui permet de vivre et de se ressemer facilement même dans l'herbe des pelouses ou des espaces peu tondus. H. 45 cm.



- LES ALTERNATIVES -



Dipotaxis erucoides

LES ROQUETTES

La vraie roquette (à fleurs blanches) et la « fausse roquette » (à fleurs jaunes), sont deux cousins des choux qui ne naturalisent facilement au jardin potager ou dans les plates-bandes. *Eruca sativa* et *Dipotaxis erucoides* se comportent comme des sauvageonnes, se resserrant dans les espaces libres dès qu'on les laisse fleurir et porter des graines. Si la floraison met un terme à la production de feuilles savoureuses, on peut en revanche goûter et savourer les fleurs, un peu plus piquantes. Soleil, situations dégagées, en sol caillouteux ou sablonneux, drainé, plutôt calcaire. H. 30 cm.

ELLES AIMENT ÊTRE FAUCHÉES

Comme l'herbe, ces plantes doivent être fauchées au moins une fois par an, d'abord pour rester sous contrôle, ensuite, pour rafraîchir leur végétation et leur feuillage. Le persil et les roquettes dégénèrent vite lorsque ses feuilles ne sont pas coupées régulièrement, ce serait dommage de ne pas en profiter !



LE CLINOPODE

Cette plante sauvage méconnue pousse spontanément dans des sols caillouteux et drainés, plus secs que ceux colonisés par l'origan. *Clinopodium vulgare* forme rapidement de jolies colonies dans l'herbe maigre, souvent en compagnie du millepertuis sauvage (*Hypericum perforatum*) qui aime les mêmes conditions. Son arôme mêle l'origan et la menthe, et s'utilise de la même manière, soit en infusion, elle facilite la digestion entre autres bienfaits, soit pour aromatiser des plats, tourtes ou pizzas. Soleil, sols caillouteux, drainants, secs. H. jusqu'à 60 cm.



LE PERSIL FRISÉ

Lorsqu'on l'autorise à fleurir, *Petroselinum sativum* var. *crispum* produit des graines qu'il disperse lui-même et qui poussent spontanément dans des endroits où l'on n'aurait jamais imaginé le cultiver, lui qui a une réputation d'être difficile à semer. C'est un bon moyen pour en disposer à volonté au jardin, car il se niche dans des endroits toujours frais et protégés et il n'est pas difficile à reconnaître grâce à ses feuilles très frisées ou à leur odeur si particulière. Il a aussi horreur de la chaleur et se plaît davantage dans un sol léger et profond, comme le pied d'une haie ou celui des rosiers. On peut essayer aussi le persil plat, mais qui est plus difficile à reconnaître en dehors d'un potager.

De bien belles oseilles



R. sanguineum et primevère

ENTRE LÉGUME, AROMATIQUE ET CONDIMENT, L'OSEILLE EST INTÉRESSANTE POUR SA SAVEUR ACIDULÉE QUI RELÈVE D'AUTRES LÉGUMES, COMME LES ÉPINARDS, OU DONNE DU PEP À UNE OMELETTE. LA PRINCIPALE VARIÉTÉ CULTIVÉE N'AIME QUE LES SOLS FRAIS, NE PRODUIT PAS L'ÉTÉ ET NE SE RESSÈME PAS. D'AUTRES, BIEN PLUS BELLES, VIENNENT ALORS À LA RESCOUSSE.

L'OSEILLE SANGUINE

L'oseille traditionnelle appréciée pour sa saveur acidulée, est tristounette comparée à ses cousines plus colorées. L'oseille sanguine (*Rumex sanguineus*) aux feuilles nervurées de rouge est à la fois la plus spectaculaire et la moins acidulée, pouvant faire partie à part entière d'une salade. La variante à feuilles entièrement pourpres est désormais souvent disponible dans les assortiments de condimentaires, et c'est réellement un plus, car elle

apporte des couleurs très tôt au potager et dans les assiettes. La saveur des feuilles est aussi moins acide. *R. scuttatus* 'Silver Shields' est un vrai bijou, produisant des feuilles en forme de bouclier, totalement argentées, et d'une très agréable saveur rafraîchissante dès le mois d'avril et durant toute la saison. Ses longues tiges en font un bon couvre sol pour la mi-ombre. Les feuilles peuvent être utilisées crues ou cuites comme des épinards ou même en velouté. Toutes préfèrent les sols peu calcaires, et pas trop secs en été si on souhaite une production continue à mi-ombre. *R. scuttatus* préfère les sols caillouteux. H. 30 cm.



R. montanus var. *rubrum*



R. scuttatus 'Silver Shields'

- LES ALTERNATIVES -



LE BÉGONIA CHINOIS

Begonia grandis ssp. *evansiana* ressemble à de nombreux bégonias d'intérieur, avec une feuille grossièrement ovale, mais asymétrique, légèrement duveteuse une fois développée. La floraison abondante commence en août et se prolonge jusqu'aux gelées. Les fleurs sont savoureuses, acidulées comme la meilleure des oseilles, avec une touche sucrée due à la présence du pollen et du nectar. Les feuilles sont également comestibles mais il vaut mieux les utiliser très jeunes, avant l'apparition du duvet. Elles donnent une touche acidulée et rafraîchissante aux salades. La plante se reproduit facilement grâce à de minuscules bulbilles qui passent l'hiver dans les feuilles et se développent au printemps suivant, étendant facilement les touffes. Sol humifère, qui ne sèche pas trop l'été, à l'ombre ou mi-ombre. **H. de 50 à 80 cm.**

ATTENTION !

Les personnes ayant des problèmes rénaux ou allergiques à l'acide oxalique doivent éviter de consommer de l'oseille ou toutes ses alternatives.



L'OSEILLE EN ARBRE

Grand buisson ou petit arbre lorsque les conditions lui sont vraiment favorables, *Oxydendrum arboreum* produit des fleurs blanches réunies en longs épis incurvés à l'extrémité des jeunes pousses en juillet ou en août (typiques de la famille des éricacées). Ses longues feuilles plutôt fines ont une jolie teinte pourprée au printemps, moment où leur saveur est la plus délicate et délicieuse. Elles s'épaissent ensuite. Leurs couleurs d'automne débutent très tôt et deviennent jaunes ou écarlates jusqu'à la mi-novembre. Soleil ou mi-ombre en situation protégée du vent. Terre acide, riche en humus, toujours fraîche mais drainée. **H. 3 m.**



L'OXALIS DU PÉROU

S'il ressemble à un trèfle, l'oxalis (*O. vulcanicola*) a un goût beaucoup plus prononcé, très utile pour apporter de petites touches acidulées à des bouchées ou des entrées. Les feuilles et les fleurs sont comestibles, et comme la plante pousse très vite, on n'a aucun scrupule à en cueillir régulièrement. Il se décline en plusieurs couleurs, pourpre, cuivré ('Molten Lava') panaché de rose ('Plum Crazy') etc., mais toujours avec de petites fleurs jaunes. Il se resème en abondance dans les serres et les pots, ce qui garantit d'en disposer même dans la maison. Au jardin, il n'est envahissant que dans les régions de climat très doux, et dans les espaces où il ne trouve pas trop de concurrence. **H. 15 à 20 cm.**



Petits fruitiers au feuillage original

ON AIME TOUS LES GROSEILLES, LES FRAMBOISES, LES CASSIS (ET LES FRAISES ET LES MÛRES QUE NOUS AVONS DÉJÀ ÉVOQUÉES), MAIS UNE FOIS LEURS PRÉCIEUX FRUITS RÉCOLTÉS, CE SONT DES BUISSONS TRISTES ET SANS ÂME. HEUREUSEMENT, IL EXISTE DÉSORMAIS DES VARIANTES AUX FEUILLES COLORÉES BIEN PLUS FUN, QUI PERMETTENT DE LES INTRODUIRE FACILEMENT DANS LES MASSIFS.

DES FRAMBOISIERS À FEUILLAGE DORÉ

À la différence des framboisiers classiques peu esthétiques, cette nouvelle variété (*Rubus idaeus 'Groovy'*) propose un feuillage doré magnifique dès son débourrement au printemps. En juin, sur les branches de l'année précédente, il sert d'écrin aux nombreux fruits, et en septembre, sur les pousses de l'année. Il se comporte parfaitement bien en bac, au pied d'un arbre fruitier ou parmi des fleurs comestibles. Les framboises se piquent toutes fraîches au jardin, mais donnent aussi de

délicieux coulis, tartes, etc. Pour éviter aux feuilles de brûler, installez ce framboisier à mi-ombre, en sol frais, ce qui favorise aussi sa végétation. Il ne faut pas oublier que les framboisiers sont à l'origine des plantes de lisière. H. 90 cm. Nous recommandons également '**Glenn Coe**' et '**Black Jewel**', deux variétés à fruits noirs délicieux et jolies cannes blanches en hiver, et surtout *R. phoenicolasius*, la mûre japonaise, aux branches rouges l'hiver et délicieux fruits orange acidulés en juillet. H. 2 m.



- LES ALTERNATIVES -



LES MYRTILLIERS

Les myrtilliers sont de petits buissons discrets à l'agréable floraison printanière en clochettes blanc-ivoire, et si certains ont de belles feuilles bleutées, toutes les variétés prennent de magnifiques couleurs à l'automne. *Vaccinium corymbosum* 'Yello ! Berry Blue'®, une nouveauté propose en plus un feuillage cuivré au printemps, puis doré l'été, très lumineux et qui fait bien ressortir les fruits bleus. 'Flamingo' est également très beau, avec un feuillage panaché de crème et de rose au printemps. Les fruits crus sont simplement délicieux consommés à la cueillette, ou incorporés à une salade de fruits, en coulis, en gelée ou même en tarte. Ils sont excellents, confits dans du vinaigre et des épices (comme les cornichons) afin d'accompagner une terrine ou une viande froide. Sol acide et humifère, toujours frais ou régulièrement gorgé d'eau, au soleil ou à mi-ombre. H. 70 cm.

LA COULEUR PERMET TOUT !

Ces petits fruits hauts en couleurs peuvent être utilisés de deux façons : pour créer un verger plus attrayant et plus coloré, ou intégrer plus facilement ces buissons productifs dans les petites haies ou les plates-bandes gourmandes. Avec leur double qualité, ils abolissent les frontières entre ornement et production, et évitent de partitionner les jardins souvent trop petits.



LE GROSEILLIER À MAQUEREAU DORÉ

Ribes grossularia est populaire dans certaines régions comme l'Est et le Nord de la France alors qu'on le trouve à l'état sauvage dans les pierriers d'altitude dans les Alpes. En culture, les gros fruits atteignent 1 cm à 1,5 cm de diamètre, en version jaune ou rouge. Il existe désormais une magnifique variante à feuillage jaune-doré ('Aurea'), très lumineuse dès son débourrement printanier. Cette teinte n'affaiblit pas vraiment la plante qui reste productive et offre de nombreux fruits rouges au début de juillet. À complète maturité, les fruits sont plus savoureux et plus sucrés. Elle se reproduit fidèlement par semis, donnant de nombreuses petites plantes dorées. Mi-ombre, sol consistant, toujours frais mais drainé. H. 80 cm à 1 m.



LE CASSIS PANACHÉ

Le cassis n'est pas le plus lumineux des arbustes à petits fruits. Voici une exception pour cette variété (*Ribes nigrum* 'Variegata') encore peu répandue, mais très belle, à feuilles marbrées de crème. Les jeunes pousses sont claires et verdissent progressivement. Les branches de 2 et 3 ans sont les plus productives, avec des fruits savoureux, qui ne mûrissent pas tous en même temps ce qui permet plusieurs récoltes. Sol consistant toujours frais, soleil (hors vent et situation chaude), ou mi-ombre. H. 1 m.

Des pommes belles à croquer

DONNER UNE FORME PARTICULIÈRE AUX FRUITIERS, ET EN PARTICULIER AUX POMMIERS, AUGMENTE LEUR PRODUCTIVITÉ. LEUR ASPECT EST ÉGALEMENT PLUS DÉCORATIF ET PARFOIS PLUS PRATIQUE, COMME POUR LA FORME EN PARASOL QUI OFFRE ÉGALEMENT UNE OMBRE LÉGÈRE.



LES POMMIERS HAUTE-TIGE

Rois des beaux arbres productifs, les pommiers (*Malus domestica*) se déclinent en d'innombrables variétés aux fruits plus ou moins colorés. Les fleurs abondantes sont souvent roses en bouton et blanches épanouies, mais chez certains, elles sont toutes roses comme chez le rare 'Surprise'® (fruit jaune doré, à chair rose !) ou chez 'Maggy' (pommes à chair rouge). Les sujets greffés à 1,80 m - 2 m forment de beaux arbres, mais sont parfois longs à produire. Une solution consiste à les tailler et les former en parasol en lestant les jeunes branches dès la plantation, en accrochant par exemple des petits pots en terre cuite. Amener les branches principales à l'horizontale leur permet de fleurir et de fructifier plus rapidement. Un seul étage de branche expose toutes les feuilles à la lumière et à une situation ventilée, ce qui réduit les risques de maladies. On peut planter toutes sortes de bulbes et de fleurs sous les pommiers, ce qui facilite l'hydratation des arbres et leur nourrissage naturel. Soleil ou mi-ombre, sol consistant, argilo-calcaire, profond et frais. H. 5 m environ.



LA TAILLE D'ÉTÉ

Oubliez les méthodes de taille qui se pratiquent traditionnellement en hiver et sont assez compliquées à comprendre pour l'amateur. Préférez la taille d'été qui consiste à recouper chaque jeune pousse verticale grosse comme un crayon juste après la première feuille. Répétez cette taille régulièrement dès que des pousses atteignent le diamètre requis. Cette opération condense la production de bourgeons à fleurs, et donc de fruits l'année suivante.

- LES ALTERNATIVES -



LE NASHI

Mi-pomme mi-poire, c'est un fruit délicieux, juteux et rafraîchissant, produit par un petit fruitier naturellement beau, au port d'abord fastigié puis plus ouvert. *Pyrus pyrifolia* est très séduisant avec ses grands bouquets de fleurs blanches bien valorisés par des jeunes feuilles cuivrées. À l'automne, le feuillage prend aussi de très belles couleurs orange et cuivre. Les fruits ronds sont mûrs en août ou septembre. La chair, croquante et juteuse, est assez proche d'une poire à peine mûre, plus parfumée chez 'Hosui' ou 'Chojuro', à utiliser crue en salade de fruit ou en carpaccio (tranchez le plus finement possible). Facile à cultiver, au soleil mais à l'abri des vents froids, en sol profond. Pas de taille. **H. 5 m.**

LES ESPALIERS

En greffant les variétés à bons fruits sur des porte-greffes peu vigoureux, on obtient des pommiers faciles à guider, palisser, former en espalier, à la fois pour occuper peu d'espace, pour décorer avec élégance les murs et les clôtures, et augmenter la productivité. On trouve des formes plates comme le U simple, le U double, la palmette horizontale (plusieurs bras horizontaux), ou la palmette oblique (plusieurs bras à 45°). La plus simple à gérer est, selon moi, le cordon, composé d'une ou deux branches horizontales à 50 cm du sol. Mélangez ces cordons à de nombreuses plantes, en particulier des plantes aromatiques dont les fleurs attirent les polliniseurs et des insectes auxiliaires, prédateurs de ravageurs, et dont le feuillage odorant repousse de nombreuses maladies.



LES COLONNAIRES

Depuis quelques années, on trouve des pommiers colonnaires (verticaux) qui ne nécessitent pas de taille et occupent très peu d'espace. La panacée pour débuter ! Qualifiés à leurs débuts de fruitiers un peu gadget, ces pommiers (et désormais poiriers, pruniers et cerisiers) colonnaires fleurissent et produisent beaucoup. On peut ainsi créer de véritables vergers miniatures sur quelques mètres carrés (1 fruitier/mètre linéaire). Il existe plusieurs séries de variétés. Dans la série portant des noms se rapportant à la danse ('Bolero', 'Ballerina'...), les pommes sont plutôt acidulées. Les variétés portant le nom de châteaux de la Loire ('Cheverny', 'Chenonceau'...), ont des fruits plus sucrés. Toutes sont de délicieuses pommes à croquer plutôt qu'à cuire, et ne se conservent pas très longtemps. Soleil ou mi-ombre, sol consistant, argilo-calcaire, profond et frais. **H. 2 m.**





Du poivre local

LES PURISTES DIRONT QUE CE N'EST QUE DU FAUX POIVRE... CERTES, ON N'A PAS LA SAVEUR EXACTE DU *PIPER NIGRUM*, MAIS UN GOÛT POIVRÉ, PARFOIS AGRÉMENTÉ DE TOUCHES DIFFÉRENTES, CITRONNÉES, ACIDULÉES, OU AUTRES. PEU IMPORTE ! ON SE RÉGALE DU POIVRE DE SON JARDIN, VRAI OU FAUX...

LE FAUX-POIVRIER À FEUILLES POURPRES

Les baies roses ou poivre rose sont des épices à la mode, mais de nombreux jardiniers ignorent encore qu'elles sont produites par des arbustes bien rustiques, faciles à cultiver dans la plupart de nos régions. Ils sont tous très épineux, mais ne manquent pas d'allure. Les fleurs vertes donnent des grappes de baies, dont on ne garde que l'enveloppe rose ou rougeâtre, déjà suffisamment épicee pour nos palais. *Zanthoxylum simulans* est le plus productif (poivre du Sichuan) et *Z. armatum* (poivre du Timut), plus subtil et aromatique avec sa saveur citronnée. La plus belle est cette variété à feuilles pourpres (*Z. piperitum* 'Black Magic'), qui ne produit pas de baies, mais dont les jeunes feuilles sont délicieuses. Dégustez-les crues ou infusées. Facile en sol frais et bien drainé, à l'abri des courants d'air. H. 3 m.



Z. piperitum var. *purpureum*

- LES ALTERNATIVES -



LE POIVRE DES MURAILLES

Ce sedum rampant, très ras (*S. acre*) fait partie des premières plantes à s'installer dans les endroits où il y a peu de sol, au creux des rochers, dans les graviers ou dans une fine couche d'humus sur une dalle de béton. Ses tiges très courtes sont densément habillées de feuilles à saveur fortement poivrée. On peut facilement les égrenaer dans une salade pour l'assaisonner et remplacer le véritable poivre. Ce petit orpin à feuillage vert persistant et floraison jaune étoilée en juin et juillet, persiste seulement un ou deux ans à un endroit. Il préfère se propager plus loin, par semis, éclat ou bouture spontanée de fines tiges. H. 5 cm.

S. reflexum, ou orpin rupestre, a un feuillage gris-vert, bleuté ou doré (selon les variétés) et fleurit en juillet et en août. Ses feuilles sont tout aussi poivrées. H. 10 cm.

LE GRAIN OU L'ENVELOPPE ?

Chez les *Zanthoxylum*, mieux vaut ne pas utiliser la baie entière à moins d'aimer par-dessus tout les sensations fortes ! Récoltez une fois la couleur de l'enveloppe bien affirmée, et après un ou deux jours de séchage, cette peau se détache seule et libère les graines noires, brillantes, faciles à faire germer au printemps suivant. On utilise aussi les feuilles en infusion, par exemple dans l'eau de cuisson du riz pour imprégner les grains de leur saveur.



LE POIVRIER DE TASMANIE

Cet arbuste ou petit arbre (*Drymis lanceolata*, syn. *D. aromatica*), aux feuilles et écorce aromatiques, originaire de l'hémisphère sud trouve dans les jardins atlantiques ou bretons des conditions idéales pour se développer. Ses petites feuilles allongées et vert foncé sont très aromatiques et ressortent bien sur l'écorce plus ou moins rouge des jeunes pousses. Ses nombreuses petites fleurs blanc crème en avril et mai donnent, sur les plantes femelles, des petites baies qui s'utilisent comme le poivre. À défaut, une demi-feuille finement hachée suffit à aromatiser une salade. Port élancé, colonnaire. Soleil, à l'abri des vents froids. Sol non calcaire, humide. H. 1,5 m.



LE FAUX-POIVRIER

Ce petit arbre sud-américain (*Schinus molle*) s'est bien adapté dans les régions de climat doux. Son port retombant et ses petites feuilles allongées évoquent un saule pleureur, mais ces dernières sont persistantes, au moins quand les hivers ne connaissent pas de gel. Il produit des grappes de baies roses qui produisent le « poivre rose » consommé au Pérou, et exporté dans de nombreuses régions. Cet arbre, très résistant à la chaleur et à la sécheresse, rejette facilement, ce qui permet de le contenir éventuellement en têtard. Une très belle essence pour le Midi et les endroits secs de la côte atlantique. H. 3 à 4 m en tout sens.

Des fruitiers pourpres

LES FRUITIERS SONT GÉNÉRALEMENT DE BEAUX PETITS ARBRES, MAIS CERTAINES VARIÉTÉS PROPOSENT, EN PLUS, UN JOLI FEUILLAGE COLORÉ. CELLES À FEUILLAGE POURPRE MÉRITENT PARTICULIÈREMENT NOTRE ATTENTION, CAR CETTE COULEUR QUI JOUE BIEN AVEC LA LUMIÈRE MAGNIFIE ENCORE LES RÉCOLTES.

UN PÊCHER À FEUILLES POURPRES

C'est le seul que je parvienne à cultiver et à récolter dans le Nord. Les années où il ne porte pas de fruits, je

me console grâce à son beau feuillage rouge-pourpre, translucide jusqu'au début de l'été. *Prunus persica* 'Purpurea' devient un petit arbre à cime étalée et à la magnifique floraison rose en mars-avril. Les pêches, grosses et velues mûrissent tardivement, chez moi vers la mi ou fin septembre. Je les aime telles quelles. Si vous les trouvez trop acidulées, faites-les confire au sirop pour en faire des conserves. Elles s'utilisent également pour accompagner une viande. Ce pêcher pousse bien en sol léger, drainé, mais pas trop sec l'été, ni trop mouillé l'hiver. Emplacement ensoleillé, abrité des vents froids. H. 4 m.



- LES ALTERNATIVES -



LE NOYER POURPRE

Peu commun, *Juglans regia 'Purpurea'* est un très bel arbre, comparable au noyer ordinaire, mais doté de magnifiques feuilles composées aux folioles ovales, de texture lisse et coriace, d'une très belle teinte foncée, s'éclaircissant un peu sans devenir totalement vertes. Les fleurs en chatons s'épanouissent entre fin avril et mi-mai, avant la sortie des feuilles. Les noix, petites mais très bonnes, sont entourées d'un brou (l'enveloppe charnue de la noix) pratiquement noir. Elles mûrissent lentement et ne tombent qu'en octobre, avec les feuilles. Cette variété est greffée et produit rapidement 3 à 4 ans après la plantation. Soleil, en dehors des situations trop ventées, sol frais, profond plutôt calcaire ou neutre. H. 4-6 m.

À L'OUEST S'IL VOUS PLAÎT !

Les feuilles pourpres ont une transparence que les autres n'ont pas, et deviennent toujours somptueuses lorsqu'on les plante entre l'observateur et la lumière. Les placer vers l'ouest du jardin permet de les « allumer » en fin de journée et de leur donner une prestance vraiment singulière. Ils sont également magnifiques vus depuis la maison.



LE NOISETIER POURPRE DE ZELLER

Aussi beau que le noisetier pourpre plus commun, *Corylus avellana 'Rote Zellernuss'* ou 'Rode Zellernoot') est plus clair, mais aussi plus vigoureux, et surtout bien plus fructifère. Ses belles noisettes sont enveloppées dans de larges involucres frangés. On peut le garder en cépée, en coupant les branches âgées de plus de 4 ans (qui produiront moins), de manière à le garder clair et aéré, ce qui favorise la fructification. Il est aussi possible de le former en petit arbre en supprimant toutes les jeunes pousses latérales sur les jeunes sujets. Il finit par ne plus en produire. Soleil, en sol frais et profond. H. 3 à 4 m.



LE PRUNIER POURPRE 'HOLLYWOOD'

La magnifique floraison blanche de cet petit arbre indigène (*Prunus cerasifera 'Hollywood'* ou 'Trailblazer') est simple, très légère, et vraiment précoce, précédant même souvent celle des prunelliers (*P. spinosa*). Ses feuilles ovales, d'un joli pourpre foncé éclosent juste après et cachent bien les prunes, rouge-pourpre, elles-aussi qui mûrissent en août. La production est plus abondante lorsqu'il y a d'autres pruniers Saint-Julien dans les parages (comme 'Pissardii', à fleurs roses, assez commun en ville). Soleil ou mi-ombre en sol ordinaire, argileux ou caillouteux calcaire. H. 3 à 5 m.



Un bel assortiment de menthes

SI TOUT LE MONDE AIME LA MENTHE ET SON ARÔME RAFRAÎCHISSANT, LA PLUPART DES JARDINIERS CRAIGNENT SA NATURE VAGABONDE ET SES RACINES DRAGEONNANTES. ELLE EST FINALEMENT TRÈS SIMPLE À CONTENIR, MAIS ON PEUT AUSSI LUI PRÉFÉRER DES ALTERNATIVES TOUT AUSSI ODORANTES, MAIS BIEN PLUS SAGES.

LA MENTHE 'BUDDLEIA'

C'est l'une des plus jolies menthes que je connaisse (en dehors des variétés panachées !), et que j'admire à la fois pour son feuillage duveteux et argenté, sa magnifique floraison mauve qui attire les papillons et pour son arôme si particulier idéal pour la préparation des mojitos... Je ne considère pas la menthe comme une envahissante et, sans doute par reconnaissance, elle n'envahit pas les plates-bandes, mais se contente de se faufiler entre les autres plantes pour exister, les aidant au pas-

sage en éloignant leurs parasites. Lorsque *Mentha longifolia 'Buddleia'* est trop présente, il suffit d'éliminer les jeunes pousses pour confectionner quelques tisanes. Soleil ou mi-ombre, terre fraîche ou toujours humide. H. 60 cm.

LAISSEZ LA MENTHE VOYAGER

Ce n'est pas une envahissante, mais une plante qui a des besoins spécifiques en certains éléments et qui a la capacité de se déplacer pour les trouver. Si on la laisse faire, elle abandonne vite (en deux ans) les endroits où on la plante, pour gagner de nouveaux espaces. Si on l'arrache, la force vive contenue dans le moindre fragment semble décupler sa vigueur pour renouveler la végétation perdue. Dans les faits, elle n'occupe que la place que l'on veut bien lui laisser entre les autres plantes plus grandes qu'elle...

- LES ALTERNATIVES -



LE CALAMENT

Avec le changement climatique, *Calamintha nepeta* devient une vedette, car elle résiste à de nombreuses variations et supporte parfaitement les périodes estivales sèches, tout en continuant à diffuser son arôme super mentholé. On peut profiter de cet arôme en faisant sécher les feuilles et en les mêlant à une infusion ou un thé, en veillant à n'en mettre qu'une infime quantité. La plante forme une boule de petites fleurs blanches devenant bleutées (ou restant blanches chez 'Alba'), qui attire de nombreux polliniseurs au cours de l'été. Plein soleil, sol ordinaire, drainé, pas trop humide l'hiver. **H. 40 cm.**



LA MENTHE DES CERFS

Si les feuilles étroites et allongées de *Preslia cervina* évoquent plutôt un romarin, son arôme fortement mentholé ne trompe pas. C'est une petite plante plutôt discrète qui vit dans les marais, là où l'humidité ne manque pas. Elle se naturalise facilement sur les berges d'un bassin ou d'une mare. Les tiges sont terminées tout l'été par une tête ronde de petites fleurs rose-mauve, ou totalement blanches chez la variante *alba*. Elle est particulièrement attrayante en bordure de pelouse, là où l'on peut marcher un peu dessus à chaque passage. Soleil, ou mi-ombre, sol toujours humide. **H. 25-50 cm.**



LA MENTHE ARBUSTIVE

Ce buisson originaire du sud de l'Australie surprend d'abord par la texture de son feuillage qui ressemble beaucoup... à du plastique ! La curiosité nous incite à nous rapprocher des branches souples qui dévoilent alors leur arôme mentholé puissant. En juin et juillet, *Prostanthera cuneata* se couvre de fleurs blanches dont les corolles sont marquées de nombreuses petites taches pourpres. Même si sa rusticité n'est pas parfaite (-10 à -12°C), il se cultive mieux en pot que la menthe traditionnelle (*M. viridis*) trop vigoureuse et vagabonde pour cela. Cet arbuste reste bien sage et ne drageonne pas. On le bouture facilement en été. Sol frais, léger, drainé, non calcaire, soleil à emplacement pas trop chaud. **H. 60 cm.**



Salades colorées

CERTES, IL Y A DE BELLES LAITUDES, SCAROLES, FRISÉES, BLONDÉES (DORÉES) OU PLUS OU MOINS ROUGES, MAIS DE NOMBREUSES AUTRES FEUILLES PERMETTENT DE COMPOSER DES SALADES RICHES EN COULEURS ET EN SAVEURS.

LAITUDES, MESCLUN ET COMPAGNIE...

Ce que nous appelons couramment des salades, et qui regroupe en fait les laituades, les frisées, les scaroles et les chicorées cultivées offrent une grande gamme de couleurs, toujours bizarrement sous-exploitée. Seules les feuilles de chêne et la laitue pommée 'Merveille des 4 saisons' sont populaires en version pourpre. Le meilleur moyen d'en profiter est de semer un mesclun, qui comprend en général une diversité de feuilles de formes et de couleurs différentes. Si vous en avez le temps et la patience, vous pouvez facilement transformer vos planches de salades du potager en arc-en-ciel tellement attrayant que l'on renâcle à récolter ! Il est toujours préférable de semer en place, pour que les racines s'installent profondément. Soleil ou situation dégagée, sol frais. H. 25 cm.



L'IMPORTANT C'EST LA FRAÎCHEUR !

Pour faire de bonnes salades, l'un des facteurs les plus importants, c'est la fraîcheur des feuilles qui composent le mélange. Celles qui viennent juste d'être cueillies sont évidemment incomparables. Avec le temps, on apprend aussi à apprécier leurs saveurs légèrement différentes que l'on apprend à doser avec autant de justesse que les couleurs.

- LES ALTERNATIVES -



L'AMARANTE

Connues sous le nom de queue-de-renard, les amaranthes (*Amaranthus tricolor*) sont surtout cultivées chez nous comme plantes ornementales. On les voit tout de même un peu plus dans les potagers depuis quelques années car leurs graines sont de plus en plus utilisées dans l'alimentation pour leur absence de gluten. Elles sont faciles à cultiver, germent vite et leurs premières feuilles, tendres, sont très agréables en salades, où elles apportent des couleurs pourpres, cuivre et même du rose fluo. Elles complètent les feuilles de chénopodes, chez qui il existe aussi de belles variétés colorées. Si vous souhaitez continuer à récolter des feuilles tendres, recoupez les plantes qui montent à graine. Soleil, sol ordinaire, plutôt riche et frais. H. 80 cm à 1 m.



LA CHICORÉE SAUVAGE

Cichorium intybus est une plante haute et fine. On peut bien entendu consommer ses jeunes feuilles vertes, très amères, si on reconnaît les rosettes bien développées à la fin de l'automne de leur première année. Mais cela vaut la peine de laisser monter quelques hampes florales l'année suivante. Ramifiées, peu feuillées, elles portent des fleurs rappelant celles des pissenlits mais d'un joli bleu. Elles sont comestibles et donnent de belles couleurs aux salades composées. Plein soleil, sol caillouteux, drainant, calcaire. H. 1 m.



'Variegata'

LE CHOU DE DAUBENTON PANACHÉ

Réputé comme l'un des choux les plus vivaces, le chou de Daubenton fait les belles heures des potagers pépétuels, en particulier en hiver et au printemps car il préfère pousser quand le temps est frais et humide. On récolte ses jeunes pousses principalement de novembre à avril, pour les incorporer aux soupes ou aux salades, à la place des choux chinois ou des choux kale. La variété à feuilles panachées, délicatement bordées de blanc-crème (*Brassica oleracea* var. *ramosa* 'Variegata') est elle aussi plus belle en hiver et égale le potager pendant les jours courts. Ce chou forme de grands buissons étalés et les branches qui touchent le sol ont tendance à s'enraciner, ce qui assure la survie de la plante, car les parties anciennes meurent au bout de 3 à 4 années. On le bouture aussi facilement durant l'été. Soleil, sol drainant mais frais. H. 80 cm à 1,2 m.

Tout ça pour des nèfles !



DANS LE LANGAGE COURANT, LES NÈFLES SONT SYNONYMES DE PEU D'IMPORTANCE. C'EST UNE INJUSTICE CRIANTE QUAND ON APPREND À CONNAÎTRE LA BEAUTÉ ET L'INTÉRÊT DE CE PETIT ARBRE. ET D'AUTRES FRUITS SAUVAGES MÉRITENT TOUT AUTANT L'INTÉRÊT DES JARDINIERS.

LE NÉFLIER D'ALLEMAGNE

J'aime beaucoup cet arbuste (*Mespilus germanica*) qui adopte très rapidement une forme pittoresque avec un port tortueux très caractéristique. Ses feuilles allongées vert mat deviennent d'un magnifique ocre rouille en automne. Au printemps, leur teinte vert tendre sert d'écrin à de grandes fleurs blanches simples qui ressemblent à des églantines. Les fruits très abondants ont une forme curieuse et ne se consomment qu'une fois blets, c'est-à-dire après une petite gelée qui attendrit la chair. Son goût rappelle celui de la compote de pomme et ces fruits donnent de très bonnes confitures seules ou mélangés à d'autres fruits au goût plus affirmé (mûres, framboises, etc.). La récolte et la transformation est facilitée si on cueille les fruits avant maturité et qu'on les place au congélateur avant de les travailler. Soleil ou mi-ombre, sol frais, neutre s'il pousse sur ses propres racines, ou alcalin s'il est greffé sur aubépine. H. 3-4 m.



LA HAIE EST LEUR DOMAINE

Les petits fruits sauvages se développent bien mieux lorsqu'ils poussent en colonie, serrés en haie où tous les sujets se protègent les uns les autres. On peut y adjoindre des rosiers ou d'autres petits fruits robustes, mais aussi des grimpantes comme des mûres sans épines, ou encore des vignes. Écrans fleuris, les haies deviennent ainsi gourmandes et productives.

- LES ALTERNATIVES -

L'AMÉLANCHIER

Il est encore souvent considéré comme un arbuste ornemental par excellence, prisé pour sa belle floraison blanche, ses magnifiques couleurs d'automne et sa culture facile en sol humide même s'il sèche en été. Mais on néglige la production des fruits, certes petits chez *Amelanchier lamarckii* le plus souvent cultivé, mais plus gros chez les nouvelles sélections d'*A. alnifolia*, qui garde un port plus dense et plus compact. Gros comme des myrtilles, ils en ont à peu près la saveur, mais mûrissent courant mai, ce qui fait d'eux les premiers fruits à picorer au jardin. Peu exigeants, ces arbustes aiment les sols drainés mais frais. H. 3 m.



A. 'Obelisk'



Fruits d'*A. ovalis*



LE NÉFLIER DU JAPON OU BIBACIER

C'est le néflier du sud, un grand arbuste ou un petit arbre reconnaissable à ses grandes feuilles qui évoquent certains figuiers tropicaux. Elles sont persistantes et épaisses, vert foncé, à la fois brillantes à l'avant, duveteuse et blanchâtre au revers. Les bouquets de fleurs blanches odorantes, automnales, sont suivis de grappes de fruits qui, une fois bien mûrs, deviennent jaune orangé. Plutôt méridional, *Eriobotrya japonica* peut vivre jusque dans le nord, dans une cour ou un patio abrité des vents froids et des fortes gelées. Les nèfles bien mûres ont une saveur douce, très parfumée, légèrement acidulée, entre la pomme et la poire et ne se conservent pas très longtemps. Plein soleil, sol profond, frais, drainé. H. 3-5 m.



L'AUBÉPINE À GROS FRUITS

Malgré leur couleur rouge qui évoque des baies toxiques, les fruits des aubépines, appelés cenelles, sont comestibles, comme chez de nombreuses plantes de la famille des rosacées (pommes, poires, etc). Chez nos espèces indigènes, ils sont petits et n'ont que peu de chair autour des graines. Les fruits de cette variété origininaire de Chine (*Crataegus pinnatifida 'Major'*) sont au contraire gros comme des mini-pommes et abondamment consommés dans certaines régions autour de Shangaï et de Pékin. On les déguste le plus souvent confits, comme des gourmandises. On commence à trouver cette aubépine chez quelques pépiniéristes spécialisés. Soleil ou mi-ombre, sol frais, riche. H. 3-4 m.

Des roses à déguster

ON ADORE LES ROSES AU POINT DE LES MANGER ! SI AUCUNE N'EST TOXIQUE, QUELQUES VARIÉTÉS POSSÈDENT UN ARÔME PARTICULIER QUI CORRESPOND À UN USAGE CULINAIRE QUI MET EN VALEUR LEURS SUBTILES PARTICULARITÉS. QUELQUES SOIENT LES PRÉPARATIONS ET LES ROSES CONCERNÉES, LE RÉSULTAT EST TOUJOURS DIVIN.

'SEVEN SISTERS' SOUS UN POMMIER

Les roses anciennes, restées proches des espèces botaniques, mais pour autant dotées de fleurs très doubles et pleines restent les meilleures roses à cuisiner. Elles sont pratiquement dépourvues d'étamines, mais dotées d'un parfum puissant qui se transmet aux plats auxquels on les ajoute, d'une simple salade fraîche au jus d'une salade de fruits, d'un beurre à la rose jusqu'au jus de pomme aux pétales de rose. Ces rosiers sont aussi très généreux et ne demandent que peu de soins. Laisser leurs longues branches se courber librement, sans les sanctionner par une taille sévère comme celle infligée aux rosiers modernes, optimise le nombre de fleurs pour leur beauté ou pour leur saveur. Mais ces rosiers sont aussi très sensibles aux intempéries, orages ou canicules qui surviennent désormais souvent en juin, moment où elles sont épanouies. On les préserve facilement de ces aléas en les plantant comme ici sous un pommier aux branchages clairsemés, et dans un environnement de végétation dense et libre, qui procure au pied une fraîcheur bienvenue. Soleil ou mi-ombre, terre consistante, argileuse. H. 2,5 m.



GARE À L'AMERTUME

N'utilisez que les pétales des roses, en enlevant scrupuleusement le calice (pièces vertes à la base des fleurs) ainsi que les étamines sur les variétés plus simples. Ces organes verts donnent une touche d'amertume qui n'est jamais bienvenue dans les plats gourmands et sucrés. Les perfectionnistes enlèvent également la petite pointe blanche à la base des pétales qui modifie aussi leur goût.

- LES ALTERNATIVES -

ROSIER RUGUEUX 'ROSERAIE DE L'HAÿ'

Elle incarne pour moi la rose de jardin parfaite : feuillage vert foncé et jamais malade, fleurs doubles très parfumées, durant une période très longue et ne nécessitant pas de nettoyage, etc. Pourtant, on ne la rencontre pas souvent dans les jardins en dehors des grandes collections, car pour beaucoup *Rosa rugosa* évoque les roses plantées massivement au milieu des autoroutes. Ces roses très doubles apparaissent dès le mois de mai sur les rameaux les plus anciens et la floraison se poursuit tout au long de la saison. Les fleurs très odorantes sont délicieuses en confitures. Elle ne produit pas de fruits, mais les autres variétés simples de *R rugosa*, oui. Terre ordinaire, soleil ou mi-ombre. H. 2 m.



HYBRIDES DE THÉ ET ANGLAISES

Les rosiers de ce groupe (hybride de thé) comme 'New Dawn', 'Gloire de Dijon' ou des roses pleines plus modernes comme les roses anglaises ('Abraham Darby', 'Graham Thomas', 'Gertrude Jekyll', etc) possèdent un parfum léger, subtil et de nombreux pétales qui se tiennent très bien. Elles permettent de confectionner des pétales confits dont l'aspect diffère selon la couleur, mais dont la saveur est toujours agréable. Il suffit pour cela d'enduire les pétales avec un blanc d'œuf légèrement battu, puis de les laisser s'égoutter et sécher un peu avant de les saupoudrer de sucre cristallisé. Faites-les sécher dans un four à 50°C, porte légèrement entrouverte pour éviter une élévation de température et que les pétales ne grillent pas. On peut aussi confire de cette manière de petites roses comme les *R. x chinensis*.

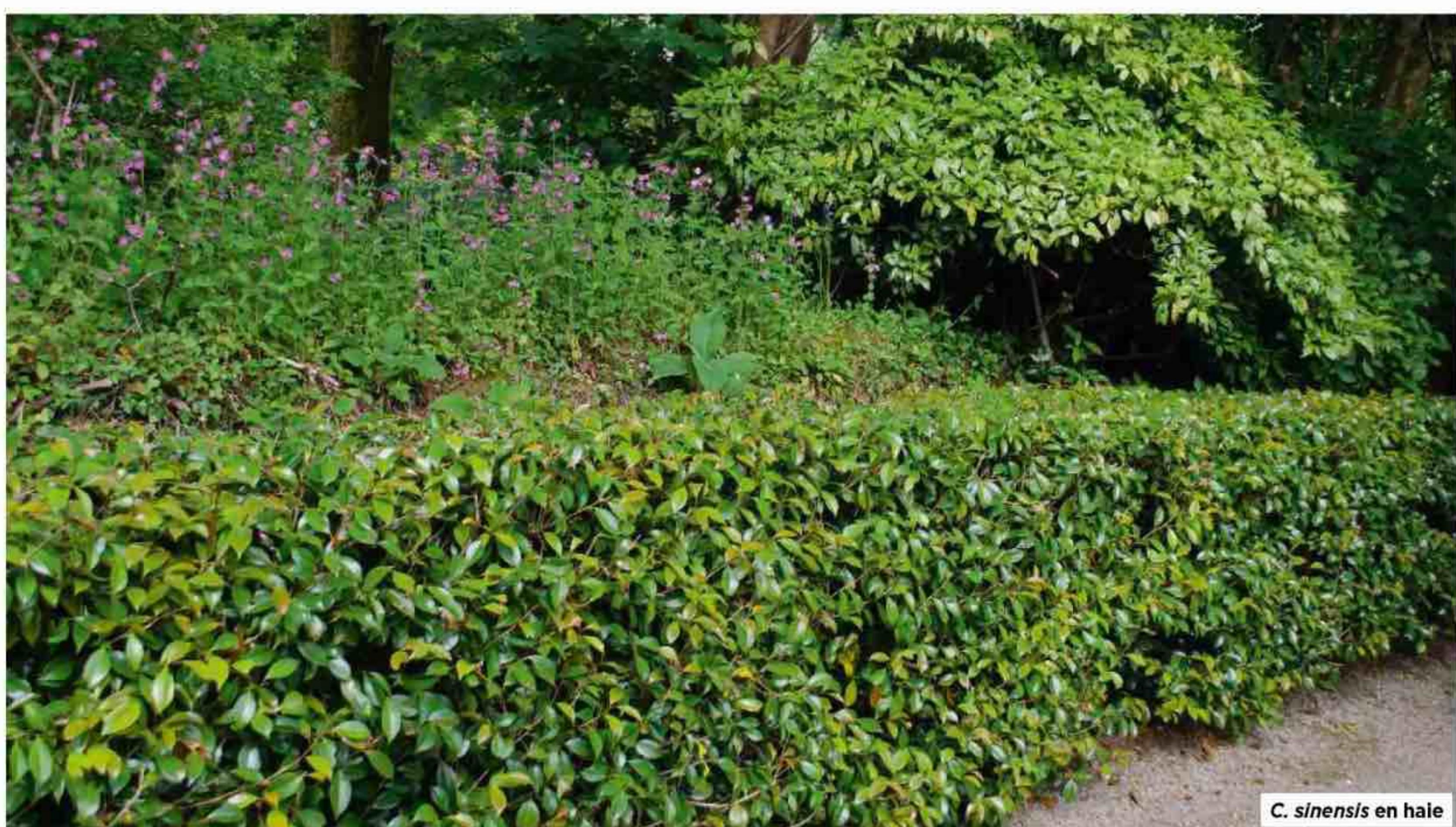


'Graham Thomas'

'REINE DES VIOLETTES'

C'est ma rose préférée pour la cuisine. Son parfum puissant de rose ancienne arrive juste à temps pour parfumer les confitures de rhubarbe (si certaines années les rhubarbes sont plus précoces, alors nous les congelons pour attendre de pouvoir récolter au moins un panier de roses). Les petites roses très pleines, violacées, explosent presque toutes en même temps si on courbe les longs rameaux pour inciter le développement de la plupart des bourgeons. Elles sont mises à macérer dans un sirop de sucre pendant 24 heures avant d'utiliser ce sirop pour adjoindre son arôme à celui de la rhubarbe. Le résultat est toujours incroyable. Soleil ou mi-ombre, terre consistante, argileuse. H. 1,5 m.





Thé ou infusion ?

LE THÉ PROVIENT D'UN CAMÉLIA (*CAMELLIA SINENSIS*) DONT CERTAINES VARIÉTÉS RUSTIQUES PEUVENT ÊTRE FACILEMENT CULTIVÉS CHEZ NOUS ET QUELQUES POUSSES RÉCOLTÉES POUR FAIRE DU THÉ « MAISON ». MAIS DE NOMBREUSES ESSENCES PEUVENT AUSSI DONNER DE DÉLICIEUSES INFUSIONS DÉSALTÉRANTES OU RAFRAICHISSANTES.

LE VRAI THÉ

Le thé est produit en séchant les jeunes pousses d'un camélia botanique, *C. sinensis*. Il en existe différentes variétés cultivées dans diverses régions subtropicales, mais l'une d'entre elle, nommée 'Kolkhida' a été sélectionnée en Ukraine pour sa rusticité. On peut la cultiver au moins sur le littoral et en Bretagne où des cultures commerciales commencent à s'installer, mais aussi jusqu'en région parisienne et dans le Nord de la France où le climat humide sans excès de froid favorise un bon démarrage printanier. La meilleure manière d'en récolter suffisamment consiste à en planter une haie, et de récolter les jeunes pousses pour les sécher. Le thé blanc, obtenu avec les bourgeons à peine ouverts, est un luxe très accessible quand on cultive un théier chez soi puisque c'est la manière la plus simple de le



récolter. Le thé noir est fermenté, et le thé vert doit être séché rapidement ! On peut aussi faire un thé similaire avec d'autres espèces botaniquement proches, comme *C. tsaiii*. Soleil ou mi-ombre, sol frais, non calcaire, en climat doux. H. 2 m.

- LES ALTERNATIVES -



T. henryana



B. pubescens

LE BOULEAU

Dans les pays nordiques, comme autrefois chez nous, le bouleau (*Betula pendula*) très répandu est largement utilisé pour ses nombreuses vertus médicinales, mais aujourd’hui, seule la sève de bouleau semble avoir gardé ses lettres de noblesse. Pourtant les jeunes feuilles de bouleau séchées font un excellent thé (lui aussi plutôt amer) plein de propriétés intéressantes, et dont on peut facilement tempérer le goût avec une cuillère de miel, un nuage de lait ou une feuille de menthe. Tous les bouleaux peuvent être utilisés ainsi, même ceux cultivés pour leur belle écorce, mais suffisamment vigoureux pour qu’on leur prélève quelques poignées de jeunes feuilles. Soleil, situation dégagée, sol drainant, frais. H. 5 à 20 m.

LE TILLEUL

C'est un bel arbre qui fleurit en abondance dès que sa croissance ralentit. Les fleurs se récoltent à pleine maturité, avec les bractées qui les accompagnent, et sont séchées à l'abri de la lumière dans un local sec et bien ventilé ou un déshydrateur. L'infusion est un régal à n'importe quel moment de la journée, même si ses vertus apaisantes sont surtout bénéfiques le soir. Si les tilleuls communs (*Tilia cordata*, *T. platyphyllos*) sont trop grands pour votre jardin, d'autres comme *T. henryana*, *T. mongolica*, etc. restent plus petits mais sont tout aussi utiles. Soleil, sol ordinaire, frais, profond. H. 5 à 15 m.

SÉCHAGE RAPIDE

La récolte des feuilles, fleurs ou bourgeons pour les infusions doit se faire par temps sec, une fois la rosée complètement dissipée. On les place sur un plateau, ou une feuille de papier (évitez le papier journal !) dans une pièce sèche et bien ventilée. Retournez les parties végétales de temps en temps pour éviter qu'elles ne collent entre elles ou que certaines parties plus épaisses sèchent mal. Une fois l'ensemble sec, mieux vaut les stocker entières dans des bocaux opaques ou dans des sacs de papier kraft, et les pulvériser simplement avec les doigts au moment de les consommer.



L'AUBÉPINE

Si la saveur de l'aubépine (*Crataegus laevigata*) est un peu amère (mais guère plus qu'un véritable thé anglais...), elle compense ce « défaut » par d'innombrables vertus thérapeutiques. On utilise plutôt les fleurs et les jeunes pousses récoltées au milieu de la floraison, quand plus de la moitié des fleurs des bouquets sont ouvertes. On les sèche rapidement sur des claires en évitant toute fermentation et la matière obtenue se garde plus d'un an dans des bocaux opaques et bien étanches. Toutes les variétés ornementales, comme celles à fleurs rouges ou roses, simples ou doubles, ou celles à fleurs doubles peuvent être utilisées, une bonne manière de joindre l'agréable à l'utile. Soleil, sol drainé, frais, calcaire. H. 3 à 5 m.

Une tonnelle de vignes



LA VIGNE EST REDEVENUE UNE PLANTE FACILE À CULTIVER DANS LA PLUPART DE NOS RÉGIONS, MÊME LES PLUS SEPTENTRIONALES. UNE SEULE CONDITION : LUI TROUVER UN ENDROIT OÙ L'HUMIDITÉ NE STAGNE PAS EN HIVER. EN TREILLE OU SUR UNE TONNELLE, LES VIGNES SONT AUSSI BELLES QUE PRODUCTIVES.

LES RAISINS DE TABLE

Inutile de décrire la vigne (*Vitis vinifera*) que tout le monde connaît, mais il faut rappeler que chaque variété a un feuillage particulier, des feuilles plus ou moins échancrees, entières ou découpées et que toutes prennent de très belles couleurs d'automne dorées. Toutes les façades plein sud peuvent accueillir au moins une vigne. Les variétés les plus courantes restent les meilleures et les plus adaptables, en tous cas dans les régions septentrionales : '**Chasselat de Fontainebleau**' (blanc) et '**Muscat de Hambourg**' (noir). On peut lui ajouter '**Cardinal**' qui donne de très bons raisins rouges, délicieux et sucrés, même dans les régions peu ensoleillées. Les sélections de l'INRAE ('**Perdin**', '**Aladin**'...) sont également bien appropriées et assez productives en dehors des régions traditionnelles de vignobles. Plein soleil et situation protégée des vents froids, en sol profond, drainé et de préférence calcaire.



'Muscat de Hambourg'

- LES ALTERNATIVES -



LES KIWIS

Vigoureuse, *Actinidia deliciosa* est une liane aux grandes feuilles arrondies, épaisse et duveteuses, qui produit des pousses volubiles pouvant dépasser 5 m en un été. Une seule plante peut fournir facilement 50 kg de fruits par an ou plus. Ce sont des plantes dioïques, les fleurs mâles et les fleurs femelles se développent sur des plantes différentes, sauf pour quelques variétés auto fertiles, capables de produire des fruits toutes seules ('Solo' et 'Solissimo' sont les plus courantes). 'Hayward', et 'Bruno' sont les meilleures variétés femelles, avec 'Tomuri' comme pollinisateur (mâle). Tous sols riches, frais durant l'été, soleil ou mi-ombre. H. 3 à 6 m.



LES VIGNES À FEUILLAGE COLORÉ

Si toutes les vignes sont magnifiques en automne, d'autres se distinguent en été grâce à des feuillages magnifiquement colorés. *Vitis vinifera 'Incana'* produit de belles feuilles argentées et de bons raisins blancs, tandis que '*Purpurea*' propose des feuilles d'un superbe rouge pourpre foncé. Chez cette dernière, les raisins ont une saveur très acide. Mentionnons encore '*Cioutat*' qui est un chasselas au feuillage très découpé, très ornemental et bien productif. Enfin, '*Boskoop Glory*' et '*Spetchley Red*' diffèrent par de belles couleurs d'automne rouge pourpre alors que toutes les autres décolorent en jaune. Plein soleil, sol drainé, calcaire. H. 3 m.



LES HARICOTS D'ESPAGNE

C'est en théorie une plante vivace grimpante, mais que l'on cultive en général en annuelle, à la fois pour sa floraison abondante, rouge orange et très décorative, et ses grands haricots verts tachetés de rouge. *Phaseolus coccineus* se cultive bien sûr sur des rames comme les autres haricots, ou sur une tonnelle, en compagnie d'autres grimpantes qu'elle nourrit au passage (grâce aux racines qui enrichissent le sol avec l'azote qu'elles puisent dans l'atmosphère). Le semis peut s'effectuer à l'intérieur dès avril pour repiquer les jeunes plantes en mai et gagner un mois de végétation, mais un semis sur place durant la deuxième quinzaine de mai pousse aussi très vite s'il ne manque pas d'eau au début de sa croissance. Soleil, terre ordinaire, travaillée en profondeur. H. 3 à 4 m.

Tous les bienfaits des sureaux

MÉPRISÉS PAR LES UNS, ADULÉS PAR LES AUTRES, LES SUREAUX DIVISENT LES JARDINIERS. TANDIS QUE L'ON REDÉCOUVRE TOUTES LEURS VERTUS, ILS SE DÉCLINENT EN VARIÉTÉS FACILES À CULTIVER, MAIS BIEN PLUS DÉCORATIVES ET TOUT AUSSI PRODUCTIVES.



LE SUREAU NOIR À FEUILLES POURPRES

C'est l'une des meilleures plantes indigènes comestibles. Les fleurs de *Sambucus nigra*, épanouies en ombelles plates en juin, permettent toutes sortes de préparation. Fraîches, (consommées le jour même), elles ont un arôme citronné et relèvent le goût des fruits avec lesquelles on les mélange. On en fait des beignets, une bois-

son pétillante, un sirop ou une huile délicieuse. Séchées, elles dégagent plutôt un arôme de vanille et aromatisent les farines pour confectionner des pains sublimes. Les fruits qui mûrissent en août (si toutes les fleurs ne sont pas récoltées !) donnent de bonnes gelées assez sucrées, mais idéales pour confectionner tartes et gâteaux. Ils accompagnent très bien de nombreux autres fruits. 'Black Beauty' propose un magnifique feuillage pourpre et de grandes fleurs rouges en bouton et roses une fois épanouies. Il en existe bien d'autres, comme 'Blue Sheen' (reflets bleutés), 'Milk & Chocolate' (chocolat au lait), 'Guincho Purple' (pourpre translucide), ou plus lumineuse comme 'Aurea' (feuilles dorées), 'Argentovariegata' (feuilles marginées de blanc), 'Marmorata' (marbré de jaune) et 'Pulverulenta' (marbré de blanc), etc... tous aussi beau que bons !

Tous aiment les sols consistants (argileux, limoneux), plutôt alcalins, et une bonne humidité ambiante. S'il est colonisé par les pucerons, c'est qu'il a trop chaud et trop soif !



- LES ALTERNATIVES -



LES FASTIGIÉS

Le type fastigié à feuilles vertes (*S. nigra 'Pyramidalis'*) forme rapidement une belle sculpture vivante, pittoresque mais aussi très florifère et fructifère sans créer d'ombre, idéal pour les petits jardins. Il existe en version à fruits blancs, curieuse mais peu spectaculaire. Il se décline aussi en version pourpre ('Black Tower'), et une autre à feuilles un peu plus découpées ('Straight Laced'), qui forme une colonne pourpre très élégante. Une variante plus récente 'Golden Tower', produit de fines feuilles dorées sur un port plutôt dressé et colonnaire. Sol consistant et frais, soleil, situation dégagée (pour un port bien droit). H. 3 m.

TAILLER AU BON MOMENT

Les fleurs des sureaux apparaissent sur les branches de l'année précédente. Une taille importante en hiver (comme on le préconise pour obtenir des feuilles plus grandes et mieux colorées) réduit ou annule donc la floraison et la fructification, sauf chez *S. canadensis*, le seul à pouvoir fleurir sur les pousses de l'année (voir ci-contre).



'Laciniata'

LES LACINIÉS

Plus ou moins récemment sont apparues des variétés à feuilles découpées à la fois très élégantes et très pratiques puisqu'elles n'occasionnent qu'une ombre très légère, parfaite par exemple pour tamiser naturellement le soleil d'une terrasse ou d'un coin repos. Aussi vigoureuses qu'un sureau classique, elles fleurissent et fructifient beaucoup. *S. nigra 'Laciniata'* porte un feuillage vert (H. 4 m). La version pourpre 'Black Lace' (H. 2,5 m) est encore plus désirable, avec des feuilles réellement presque noires et des fleurs d'un beau rose soutenu en bouton, plus pâle ensuite. Une nouvelle version 'Cherry Lace' (H. 1,5 m) promet des fleurs plus rouges et un port un peu plus compact.



LE SUREAU DU CANADA

De loin, il ressemble à un sureau noir européen, mais chez *S. canadensis 'Maxima'*, tout est plus grand : ses feuilles (un peu plus claires), mais aussi ses inflorescences immenses (jusqu'à 30 cm de diamètre) et tardives (juillet-août) sur les jeunes pousses vigoureuses. C'est le seul sureau qui parvient à fleurir sur les jeunes pousses lorsque l'arbuste est retaillé fortement. Il drageonne un peu, mais reste facile à maîtriser. Fleurs et fruits s'utilisent de la même manière que le sureau d'ici. Sol riche et frais, consistant, au soleil ou à mi-ombre. H. de 2 à 4 m.

INDEX

<i>Abies alba</i>	29
<i>Abies balsamea</i>	29
<i>Abies grandis</i>	29
<i>Abies nordmanniana</i>	29
Acajou de Chine	43
<i>Acca sellowiana</i>	37
<i>Actinidia arguta</i>	55
<i>Actinidia deliciosa</i>	79
<i>Actinidia kolomikta</i>	55
Agastache aurantiaca	52
Agastache cana	52
Agastache mexicana	52
Ail d'Afrique du sud	19
Ail des ours	18
Ail triquétre	19
<i>Akebia pentaphylla</i>	41
<i>Akebia quinata</i>	41
<i>Akebia trifoliata</i>	41
Akébie	41
<i>Alcea rosea</i>	51
Alliaire	19
<i>Alliaria petiolata</i>	19
<i>Allium moly</i>	18
<i>Allium sphaerocephalon</i>	18
<i>Allium triquetrum</i>	19
<i>Allium ursinum</i>	18
Aloysia citriodora	29
Amarante	71
<i>Amaranthus tricolor</i>	71
<i>Aponogeton distachyos</i>	20
<i>Aralia cordata</i>	43
Arbre aux haricots bleus	40
Argousier	49
Arroche	33
Arroche de mer	47
Artichaut 'Gros Vert de Laon'	31
<i>Aster tripolium</i>	46
<i>Atriplex halimus</i>	47
<i>Atriplex hortensis</i>	33
Aubépine	73, 77
<i>Basella alba</i>	33
<i>Begonia grandis evansiana</i>	59
Bégonia rustique	59
<i>Beta vulgaris 'Color Chard'</i>	30
<i>Beta vulgaris maritima</i>	46
Bette	30
Betterave sauvage	46
<i>Betula pendula</i>	77
Bibacier	73
Bouleau	77
<i>Brassica oleacea</i> var. <i>ramosa 'Variegata'</i>	71
Calament	27, 69
<i>Calamintha nepeta</i>	69
<i>Calamintha sylvatica</i>	27
Camélia d'automne	23
<i>Camellia sasanqua</i>	23
<i>Camellia sinensis</i>	76
Capucine 'Alaska'	53
<i>Carpobrotus edulis</i>	46
<i>Campanula</i>	51
Campanule	51
Cassissier 'Pulverulentum'	61
<i>Castanea sativa</i>	44
Cédrelle	43
Cerfeuil musqué	23
<i>Chaenomeles cathayensis</i>	25

<i>Chaenomeles japonica</i>	25
<i>Chaenomeles speciosa</i>	25
Châtaignier	44
<i>Chenopodium album</i>	33
Chénopode blanc	33
Chénopode bon-henri	32
<i>Chenopodium bonus-henricus</i>	32
Chicorée sauvage	71
Chou de Daubenton panaché	71
<i>Cichorium intybus</i>	71
Clinopode	57
<i>Clinopodium vulgare</i>	57
Cognassier	24
Cognassier de Cathay	25
Cognassier de Chine	25
Cognassier du Japon	24
<i>Colocasia</i>	35
<i>Colocasia esculenta</i>	35
Cornouiller mâle	48
<i>Cornus mas</i>	48
<i>Cornus officinalis</i>	48
<i>Corylus avellana 'Rote Zellernuss'</i>	67
<i>Corylus colurna</i>	45
Crambe maritima	42
<i>Crataegus laevigata</i>	77
<i>Crataegus pinnatifida 'Major'</i>	73
Criste marine	47
<i>Crithmum maritimum</i>	47
<i>Cydonia oblonga</i>	24
<i>Cymbopogon citratus</i>	29
<i>Cynara scolimus</i>	31
<i>Decaisnea fargesii</i>	40
<i>Diplotaxis erucoides</i>	57
<i>Drymis lanceolata</i>	65
Écuelle d'eau	21
Épinard arbustif	33
Épinard de Malabar	33
<i>Eruca sativa</i>	57
<i>Eriobotrya japonica</i>	73
<i>Ficus carica</i>	36
Figuier	36
Figuier de Barbarie	27
<i>Fagopyrum dibotrys</i>	33
Fausse roquette	57
Faux-poivrier	64
Fleur vanille	20
<i>Fragaria ananassa</i>	30
<i>Fragaria vesca</i>	39
Fraisier	38, 39
Framboisier 'Glenn Coe', 'Groovy', 'Black Jewel'	60
Fuchsia	41
Fuchsia de Magellan	41
<i>Fuchsia magellanica</i>	41
<i>Fuchsia regia</i>	41
Gingembre japonais	35
Goji	49
Goyavier du Brésil	37
Grenadier	37
Griffe-de-sorcière	46
Groseillier à maquereau doré	61
Haricot d'Espagne	79
Hémérocalle	51
<i>Hemerocallis</i>	51
Herbe à poivre	21
<i>Hippophae rhamnoides</i>	49
<i>Holboellia coriacea</i>	41
<i>Holboellia latifolia</i>	41
Houblon	43
<i>Houttuynia cordata</i>	21
<i>Humulus lupulus</i>	43
<i>Hydrocotyle vulgaris</i>	21
<i>Ipheion multiflorum</i>	19
<i>Ipomoea batatas</i>	35
<i>Juglans regia 'Purpurea'</i>	67
Kiwi	55
Kiwi 'Solissimo', 'Bruno', 'Hayward', 'Tomuri'	79
Laurier-sauce	37
<i>Laurus nobilis</i>	37
<i>Levisticum officinale</i>	31
Liveche	31
Loganberry	55
Lotus	21
<i>Lycium barbarum</i>	49
<i>Malus domestica</i>	62
<i>Malva sylvestris</i>	46
Mauve	46
<i>Melissa officinalis</i>	28
Mélisse	28
<i>Mentha longifolia</i>	68
Menthe arbustive	69
Menthe 'Buddleia'	68
Menthe des cerfs	69
<i>Mertensia maritima</i>	46
<i>Mertensia virginica</i>	46
<i>Mespilus germanica</i>	72
<i>Monarda didyma</i>	53
Monarde	53
Mûrier 'Thornfree', 'Triple Crown'	54
Mûrier japonais	60
<i>Myrrhis odorata</i>	23
Myrtillier 'Yello!Berryblue'	61
Nashi	63
Néflier d'Allemagne	72
Néflier du Japon	73
<i>Nelumbo nucifera</i>	21
Noisetier de Byzance	45
Noisetier pourpre de Zeller	67
Noyer pourpre	67
<i>Opuntia ficus-indica</i>	27
Origan	56
Origanum 'Thumble's Variety', 'Polyphant', 'Album', 'Herrenhausen'	56
Oseille en arbre	59
<i>Oxalis deppei</i>	26
Oxalis du Pérou	59
<i>Oxalis vulcanicola</i>	59
<i>Oxydendrum arboreum</i>	59
Patate douce	35
<i>Passiflora</i>	55
Passiflore	55
Pêcher 'Purpurea'	66
Périlla de Nankin	34
<i>Perilla frutescens</i>	
'Purpurea Crispata'	34
Persil frisé	57
<i>Petroselinum sativum</i> var. <i>crispum</i>	57
<i>Phaeolus coccineus</i>	79
Phlox	50
Plante-huître	46
Poivre des murailles	65
Poivre rose	65
Poivrier de Tasmanie	65
Poivrier du Sichuan	64
Poivrier du Timut	64
Pommier 'Surprise', 'Maggy'	62
<i>Preslia cervina</i>	69
<i>Prostanthera cuneata</i>	69
Prunier pourpre 'Hollywood'	67
Prunier Saint-Julien	45
<i>Prunus cerasifera</i>	67
<i>Prunus cerasifera 'Feketeana'</i>	45
<i>Prunus persica</i>	66
<i>Pseudocydonia sinensis</i>	25
<i>Punica granatum</i>	37
<i>Pyrus pyrifolia</i>	63
Raisin	78
<i>Rheum rhaboticum</i>	31
Rhubarbe	31
<i>Ribes grossularia</i>	61
<i>Ribes nigrum</i>	61
<i>Robinia pseudoacacia</i>	22
Ronce arctique	39
Roquette	58
<i>Rosa moyesii</i>	49
<i>Rosa rugosa</i>	49
<i>Rosa villosa 'Karpatia'</i>	49
Rose trémiere	51
Rosier rugueux	49, 75
Rosier 'Seven Sisters', 'Abraham Darby', 'Gloire de Dijon', 'New Dawn', 'Reine des Violettes'	75
<i>Rubus arcticus</i>	39
<i>Rubus fruticosus</i>	54
<i>Rubus idaeus</i>	60
<i>Rubus phoenicolasius</i>	60
<i>Rumex sanguineus</i>	28, 58
Rumex scutatus 'Silver Shields'	58
Salades	70
<i>Salvia officinalis 'Purpurascens'</i>	27
<i>Sambucus nigra</i>	23, 80
<i>Sambucus canadensis</i>	81
Sapin	29
Sauge pourpre	27
<i>Schinus molle</i>	65
Sédum	27
<i>Sedum acre</i>	65
<i>Sedum reflexum</i>	65
<i>Sedum telephium</i>	27
<i>Stauntonia hexaphylla</i>	41
Sureau du Canada 'Maxima'	81
Sureau noir 'Blue Sheen', 'Milk & Chocolate', 'Guincho Purple', 'Marmorata', 'Black Beauty', 'Pyramidalis', 'Black Tower', 'Laciniata'	81
Tayberry	55
Thé	76
Thym panaché	26
<i>Thymus</i>	26, 29
<i>Thymus citrinus</i>	29
<i>Tilia cordata</i>	45, 77
<i>Tilia henryana</i>	77
<i>Tilia mongolica</i>	77
<i>Tilia platyphyllos</i>	77
Tilleul	45, 77
<i>Toona sinensis 'Flamingo'</i>	43
<i>Tropaeolum majus</i>	53
<i>Tulbaghia violacea</i>	19
<i>Vaccinium corymbosum</i>	61
Vanille d'eau	20
Verveine citronnelle	29
Verveine de Madagascar	29
Vigne	78, 79
<i>Vitis vinifera</i>	78
<i>Zingiber mioga 'White Feather'</i>	35
<i>Zanthoxylum armatum</i>	64
<i>Zanthoxylum piperitum</i>	64
<i>Zanthoxylum simulans</i>	64

ACHETEZ UNE TONDEUSE AUTOPORTÉE EGO* ET RECEVEZ 4 BATTERIES 10 Ah D'UNE VALEUR DE 2.236 € GRATUITES

Les tondeuses autoportées EGO développent une puissance équivalente à celles équipées d'un moteur thermique de 22 ch avec moins de bruit, aucune émission et des coûts d'utilisation et de maintenance réduits. Établissant ainsi la norme en matière de tonte avec batterie tout en offrant des performances inégalées. Ne manquez pas cette offre exclusive de 4 batteries EGO (10Ah) gratuites pour tout achat d'une tondeuse autoportée EGO.



Marque distribuée par:



* Achetez une tondeuse autoportée EGO (ZT4200E-L, ZT5200E-L, ZT4200E-S, TR3000E-B et TR4200E) avant le 31 décembre 2025 et recevez gratuitement 4 batteries EGO 10Ah d'une valeur de 2 236 €. Offre valable dans la limite des stocks disponibles, uniquement chez les revendeurs EGO participants, non cumulable avec d'autres promotions, non échangeable contre de l'argent et concerne que les tondeuses achetées neuves. Pour plus d'informations, visitez le site egopowerplus.fr.



Pour en savoir plus, visitez www.egopowerplus.fr

EGO™
POWER BEYOND BELIEF™