

Rustica

Le magazine n°1 du jardinage au naturel

ANIMAUX

Poulaillers attaqués :
comment veiller au grain ?

BIEN-ÊTRE

Toutes les utilisations
de la lavande

À FAIRE SOI-MÊME

17 RÉALISATIONS pour embellir VOTRE JARDIN

- * Bordure en plessis, pas japonais, ganivelle, clôture en couleur, petit bassin...
- * Terrasse : cache-pot en mousse, tableau de succulentes, étagère nomade...

RECETTES



Tomates en entrées
froides ou plats chauds

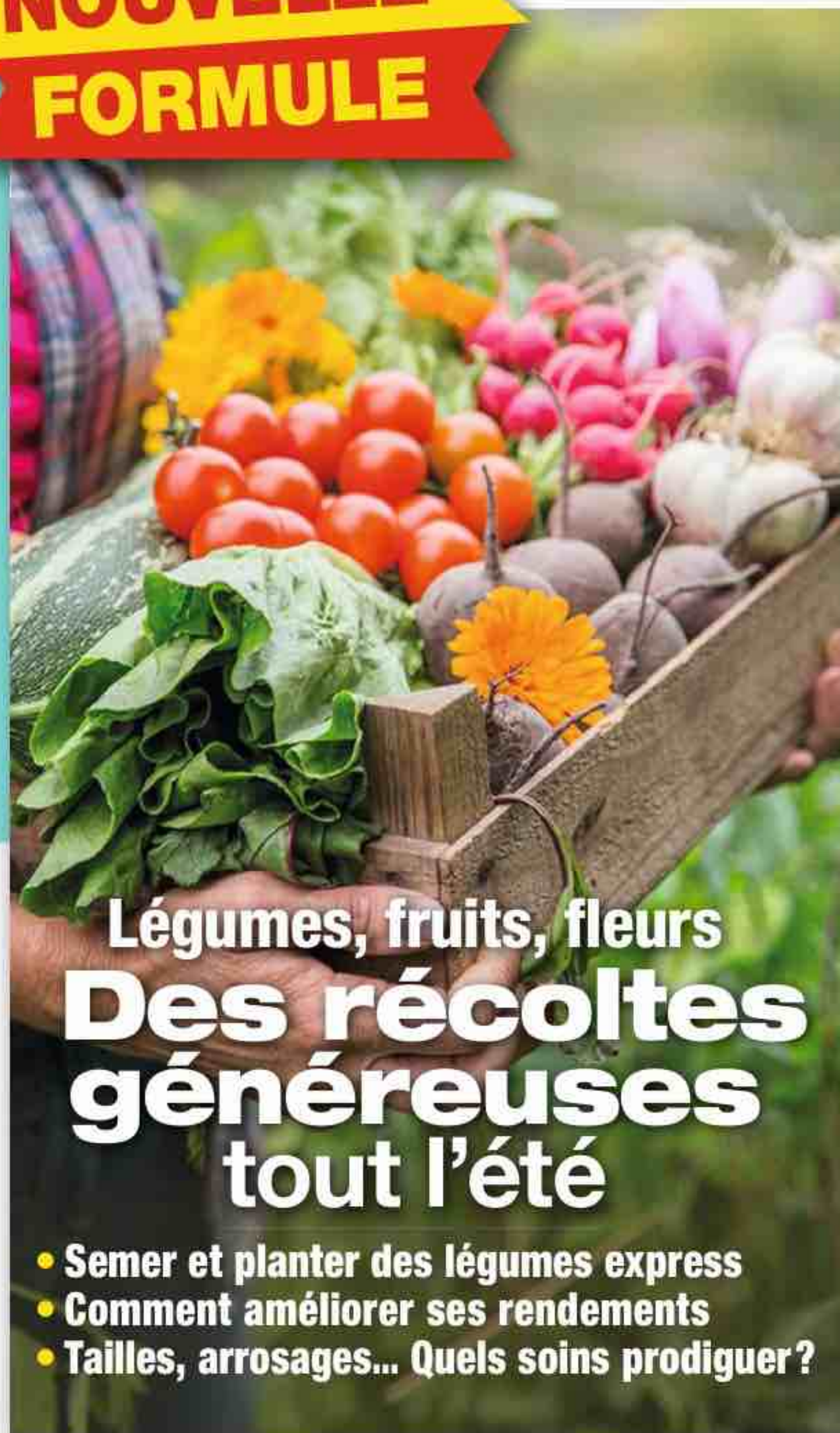
VOTRE ALLIÉ AU JARDIN

stica PRATIQUE

Rustica PRATIQUE

**NOUVELLE
FORMULE**

MIEUX VIVRE AU JARDIN ET À LA MAISON



Légumes, fruits, fleurs
**Des récoltes
généreuses
tout l'été**

- Semer et planter des légumes express
- Comment améliorer ses rendements
- Tailles, arrosages... Quels soins prodiguer ?

CAHIER SPÉCIAL
PETITES BÊTES
AMIES OU ENNEMIES
15 pages



RÉUSSIR LES MYRTILLES
les meilleures variétés

DESSERTS AUX PÊCHES

15 recettes
savoureuses
et fruitées



BIEN-ÊTRE ET FORME

Tous les
bienfaits de
la marche
pieds nus



L 16012 - 55 - F: 5,90 € - RD



CPPAP

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



Ou scannez ce QR code

**124
PAGES**
DE CONSEILS



ÉDITO

Les jardins et les terrasses sont actuellement de plus en plus foisonnants. Profitez des longues journées estivales pour compléter ou changer le décor en y ajoutant des structures ou des petits aménagements qui font davantage appel à vos compétences en bricolage qu'en jardinage. L'entretien du jardin, moins soutenu qu'au printemps, permet de consacrer plus de temps à la réalisation des idées déco que nous vous proposons dans notre dossier. Rafraîchissez la couleur des clôtures, installez des passe-pieds dans les massifs, des pas japonais dans la pelouse, un plessis pour délimiter une bordure ou un petit bassin camouflé côté jardin, habillez vos pots de mousse ou de carrés de céramique, présentez des plantes grasses sur un tableau, des grimpantes sur un support ou faites sécher des aromatiques côté terrasse... voilà de quoi stimuler votre créativité ! **Alain Delavie**



SOMMAIRE

4 ACTUALITÉS

8 AGENDA

9 À FAIRE AU JARDIN CETTE SEMAINE

- **Potager** ● Je sèche et stocke les échalotes ● Je lie les bettes
- Je taille les melons ● **Balcon & terrasse** ● Je prévois l'hydratation des plantes en mon absence
- **Fleurs** ● Je multiplie les fuchsias

19 DOSSIER: bricolages pour enjoliver le jardin

- Pas japonais, ganivelle, plessis, passe-pied, cache-pots maison, minibassin, pots récup, mobilier...

28 UN JARDIN, DES IDÉES

Une création de James Basson à Grasse (06)

36 L'ODYSSÉE VÉGÉTALE

Sur l'île grecque de Chios

38 EN CUISINE

- Les tomates du Marmandais
- Vos menus de la semaine
- 7 recettes de saison

42 DOSSIER VINS

Crus de Loire et d'Anjou

46 BIEN-ÊTRE

La cosmétique de la lavande vraie

49 VIE PRATIQUE

Faire soi-même son kéfir

50 TERROIR

Le melon du Haut-Poitou

54 ANIMAUX

Protéger le poulailler des prédateurs

58 INVITÉ DE LA SEMAINE

François Lasserre, entomologiste

60 COURRIER

64 CARNET D'ADRESSES

66 JEUX



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

ABONNEZ-VOUS VITE ! RENDEZ-VOUS p.53

Photos couverture : H. Noack/Flora Press/Biosphoto (barrière en osier tressé) - T. Antablian/Interfel/SP (vignette : risotto en coque de tomate).
Ce numéro comporte un courrier de réabonnement sous enveloppe posé sur une sélection d'exemplaires abonnés.



Une molécule, le géraniol, participe à l'attraction olfactive des roses.

LE PLANCTON DOIT RESTER LE PATRON

Il est composé d'être minuscules, mais son rôle est capital : le plancton, ce nuage flottant de vie qui dérive dans les eaux marines, soutient tout l'écosystème océanique. Il sert de garde-manger aux poissons, de moteur à la pompe à carbone, et même de poumon planétaire en produisant près de la moitié de notre oxygène. Mais, selon un article de *Biodiversité des clés pour agir* (n° 8), revue technique de l'Office français de la Biodiversité (OFB), un changement net est observé : les températures de surface augmentent, les cycles du plancton se dérèglent. Les copépodes, de petits crustacés, sont plus nombreux, mais leur taille diminue. Résultat : ils procurent moins de réserves énergétiques pour les espèces qui les consomment, un déséquilibre qui pourrait affecter toute la chaîne alimentaire. Les données accumulées par l'OFB permettent de suivre cette évolution de très près.



Phare du Petit Minou, en rade de Brest (29).

La chimie des émotions

Une équipe de chercheurs s'est penchée sur l'odeur de rose. Quels composés organiques expliquent l'envoûtement ?

En étudiant dix variétés de roses, les scientifiques ont identifié les molécules clés à l'origine de la perception de leur senteur : les ionones, surtout, aux notes de violette, et des composés issus des oxylipines, aux accents fruités (Adrar, Inès et al., *iScience*, vol. 28, n° 2). Mais ces effluves ne sont pas qu'un plaisir pour l'humain. La rose s'en sert pour dialoguer avec son environnement. Ce langage chimique attire les pollinisateurs, repousse certains ravageurs, mais joue aussi un rôle surprenant

dans le développement même de la fleur (*Science*, vol. 383, n° 668). Ainsi, les molécules odorantes participent à la croissance du pistil et à la production des graines, révélant une stratégie sophistiquée de reproduction végétale. Ces découvertes, rendues possibles grâce à des analyses fines de métabolites et d'ARN messagers, pourraient bien inspirer les sélectionneurs pour créer de nouvelles variétés bien parfumées. Gageons qu'elles vont aussi inspirer le monde de la cosmétique...



DES FLEURISTES ENGUIRLANDÉS

L'Abbaye de Fontfroide, dans l'Aude, s'est transformée en théâtre végétal, en avril dernier, à l'occasion de la 48^e finale de l'Oscar des jeunes fleuristes. Dix artisans de 18 à 30 ans, venus de toute la France, s'y sont affrontés sur six épreuves. Le thème, "Quand se mêlent histoire et nature au cœur des Corbières", a inspiré des créations jugées par un jury présidé par Benoît Saint-Amand, Meilleur Ouvrier de France 2015. Chaque bouquet, guirlande ou création nuptiale a été évalué sur sa finesse, son originalité et sa capacité à faire dialoguer végétal et patrimoine. Guillaume Lecas (au centre de la photo), installé à Orléans (45), a décroché la médaille d'or. Il s'est illustré sur l'épreuve de la colonne végétale. Lucas Olivier (à droite), de Toulouse (31), remporte l'épreuve surprise et la médaille d'argent, suivi de Louis Haudrechy (à gauche), de Gerzat (63), classé 3^e grâce à son hommage aux Corbières.

Naviguez au cœur du Vietnam, au fil du fleuve Rouge

par  Voyages d'exception

en partenariat avec

Rustica



À bord d'un navire intimiste de **16 cabines** !

Embarquez pour une **croisière francophone**
à la découverte d'un Vietnam authentique.
Aux côtés d'un **conférencier**, vivez un voyage
culturel entre rizières, villages pittoresques
et magie de la **baie d'Halong**.

Le  : les excursions sont incluses !

DU 11 AU 24 NOVEMBRE 2025

Dès **6 690 €/pers.***

depuis Paris - pension complète

EXCLUSIF -5% de remise pour les lecteurs de Rustica

RÉSERVATIONS ET INFORMATIONS :

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

Scannez ce
QR code pour
télécharger la
brochure



L'itinéraire peut être différent selon les
dates de départ. Consultez nos
brochures et notre site pour plus de
détails. CCV disponibles sur notre site.
Photos : @ladobe Stock @Pindaw



**CROISIÈRES
FRANCOPHONES**



**ACCOMPAGNEMENT
DEPUIS PARIS**



**CONFÉRENCIERS
DE PRESTIGE**

VOYAGES-EXCEPTION.FR

*Prix incluant une remise de 300€/pers. pour toute réservation avant le 31 août 2025.

Vos actualités

Le Plan national châtaigne a été globalement bien accueilli par la filière.



BAGARRE POUR LA CASTANÉICULTURE

Longtemps reléguée au rang de souvenir automnal ou de garniture de fêtes, la châtaigne figure désormais au cœur d'un plan national, lancé à l'hiver 2025, visant à revitaliser une filière en perte de vitesse. Les producteurs français (800 castanéiculteurs) se trouvent dans l'obligation de déjouer un cocktail de menaces (sécheresses répétées, arbres malades du chancre du châtaignier et de la pourriture des racines, importation massive de châtaignes...) qui fragilise sérieusement la filière. Le dispositif prévoit des aides pour la rénovation des vergers, le soutien à la recherche variétale et la promotion des produits à base de châtaigne. Des formations seront proposées pour accompagner les agriculteurs dans la modernisation de leurs pratiques, tout en préservant la qualité et la typicité du produit. Ce plan national, élaboré en concertation avec les professionnels du secteur, vise également à sensibiliser le grand public à l'importance de la châtaigne dans notre patrimoine gastronomique et culturel. Des campagnes de communication et des événements braqueront les projecteurs sur ce fruit aux multiples talents

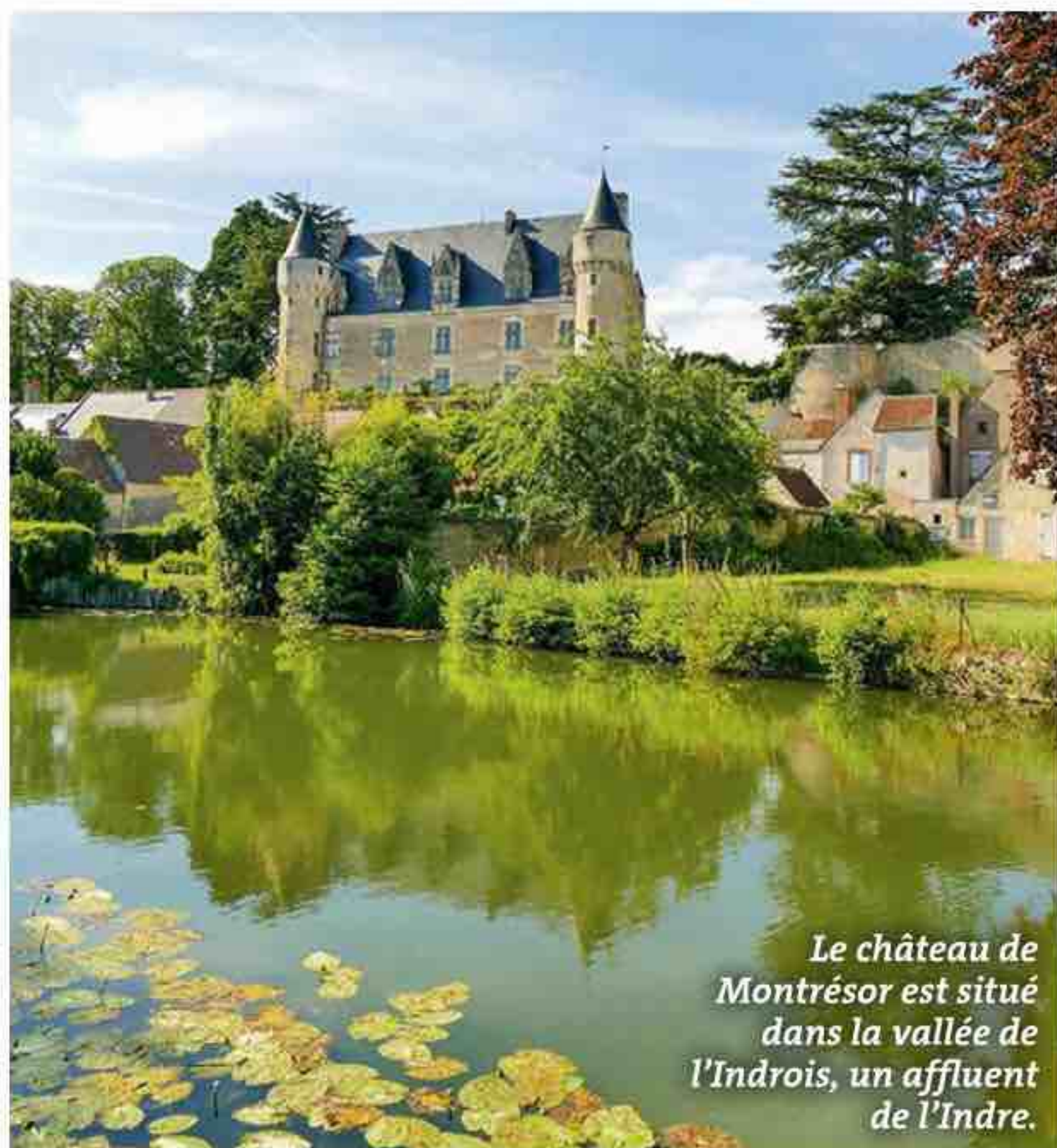
Y. AVRIL/BIOSPHOTO

LA RÉFRIGÉRATION EN VÉRITÉ

Selon une étude menée par l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (avril 2025), la température moyenne des réfrigérateurs domestiques en Europe est de 6,4 °C, mais 95 % restent sous les 10 °C. Cette donnée actualisée permet d'évaluer la durée de vie microbiologique des aliments prêts à consommer, notamment face à la prolifération de *Listeria monocytogenes*, bactérie responsable de la listériose, capable de se développer dès 2 °C. Désormais, la température de 10 °C servira de référence pour les tests industriels, sans remettre en cause la recommandation de garder son armoire à froid sous les 4 °C (limitant aussi les risques de salmonellose).

TRÉSOR MÉDIÉVAL DE TOURAINE

À Montrésor (37), le château a été honoré, en avril 2025, du label Maisons des illustres. Ce château doit beaucoup au comte polonais exilé au XIX^e siècle, homme d'affaires avisé et mécène passionné Xavier Branicki qui en fit sa résidence et y laissa son empreinte culturelle. Passionné d'art et homme de lettres, Branicki a soigneusement préservé l'intérieur de l'imposant bâtiment, qui abrite tapisseries, meubles anciens, tableaux et sculptures d'origine. Parmi les merveilles, sa bibliothèque recèle des ouvrages rares et précieux, tandis que sa collection de peintures compte des œuvres signées par des artistes prestigieux comme Paul Véronèse (1528-1588) ou Élisabeth Vigée Le Brun (1755-1842), qui a révolutionné le portrait féminin dans l'Europe aristocratique. Le bien nommé château de Montrésor a été classé, en 1996, Monument historique pour l'ensemble de son site : le château, les communs, les enceintes, le parc et ses aménagements paysagers remarquables.



Le château de Montrésor est situé dans la vallée de l'Indrois, un affluent de l'Indre.

SHUTTERSTOCK

Nos formations recommandées par *Rustica*

Découvrez les secrets du jardinage et faites fleurir vos talents



Débutant ou expert, nos formations vous guident vers un jardin naturel et durable. Apprenez des gestes professionnels, échangez avec des passionnés et maîtrisez votre jardin !

Inscrivez-vous dès maintenant sur :

www.rustica.fr/formation

ou scannez le QR code pour commencer !





Saint-Jean-Cap-Ferrat (06).

Saint-Jean-Cap-Ferrat (06)

Les "Nocturnes de la villa" Ephrussi de Rothschild proposent de découvrir, tous les lundis et mardis de l'été, **jusqu'au 26 août**, les collections et jardins surplombant la Méditerranée dans une atmosphère féerique puisque la visite s'effectue à la lueur des bougies. À partir de 20 h, tarif 35 €. Formule avec panier pique-nique : 60 €. Réservation sur www.villa-ephrussi.com

Mézidon-Canon (14)

Le château de Canon organise, chaque mardi et jeudi, **jusqu'au 21 août**, les "Soirées illuminées d'été", une promenade sonore et lumineuse d'un kilomètre et demi. Les participants ont la possibilité d'apporter leur pique-nique ou de se restaurer sur place. À partir de 20 h, tarif : 15 €. Tél. : 02 31 20 65 17 ou www.chateaudecanon.com

Bacilly (50)

Lors de la "Nuit enchantée" dans le château de Chantore, **le 27 juillet**, les participants, tout vêtus de blanc et accompagnés de leur pique-nique, pourront dîner sur la pelouse et déambuler ensuite dans le parc illuminé. À partir de 19 h 30, tarif : 12 €. Tél. : 06 74 30 66 64 ou www.parcchantore.com

Wail (62)

Le charmant jardin des Hayures, son potager, son verger et ses décors paysagers créés par Annie et Bernard Richard, est ouvert **le 27 juillet**, à l'occasion de "Lez'arts

d'Hayures". Ouvert de 10 h à 12 h et de 14 h à 18 h, tarif : 4 €. Rens. au tél. : 03 21 47 93 51.

Paris (75)

La galerie Gallimard accueille, **jusqu'au 19 juillet**, une cinquantaine d'œuvres de l'autrice-illustratrice Cruschiform issues de ses deux ouvrages majeurs : *Colorama, imagier des nuances de couleurs* et *L'Odyssée des graines*. Du mardi au samedi, de 13 h à 19 h, entrée libre. Infos sur : www.galeriegallimard.com

Sannes (84)

Rendez-vous dans le parc du château, **le 27 juillet**, où des spécialistes de la nature, experts en viticulture et du patrimoine pour le festival "Vins & Passions en Luberon" font découvrir au grand public les innombrables richesses du pays. De 15 h à 20 h 30, tarif : 15 €. Réserv. : www.passion-luberon.com

Celle (Belgique)

"Hortensias en fête", dans le parc de la Feuillerie, offre l'occasion, **le 13 juillet**, de découvrir l'hydrangéa qui se trouve alors à l'apogée de sa floraison. Deux pépinières (Beverlei et HortensiArtois) exposeront, à cette occasion, leurs productions. Ouvert de 10 h à 18 h. Tarif : 6 €. Rens. au tél. : (00 32) 69 45 51 71 ou www.lafeuillerie.be



Salignac (24)

Dans le jardin blanc du manoir d'Eyrignac, le "Pique-Nique blanc" est désormais "le" rendez-vous de l'été du Périgord noir. En effet, tous les lundis soir, **jusqu'au 25 août**, petits et grands tout de blanc vêtus s'amusent, chantent et dansent toute la soirée à ciel ouvert autour d'un pique-nique, d'une ambiance musicale, d'un bar à cocktails et à glaces, le tout couronné par un feu d'artifice. De 19 h à 23 h, tarif : 23,90 € (hors pique-nique). Réservation : www.eyrignac.com



Wail (62).

À FAIRE AU JARDIN

cette quinzaine

C'EST D'ACTUALITÉ

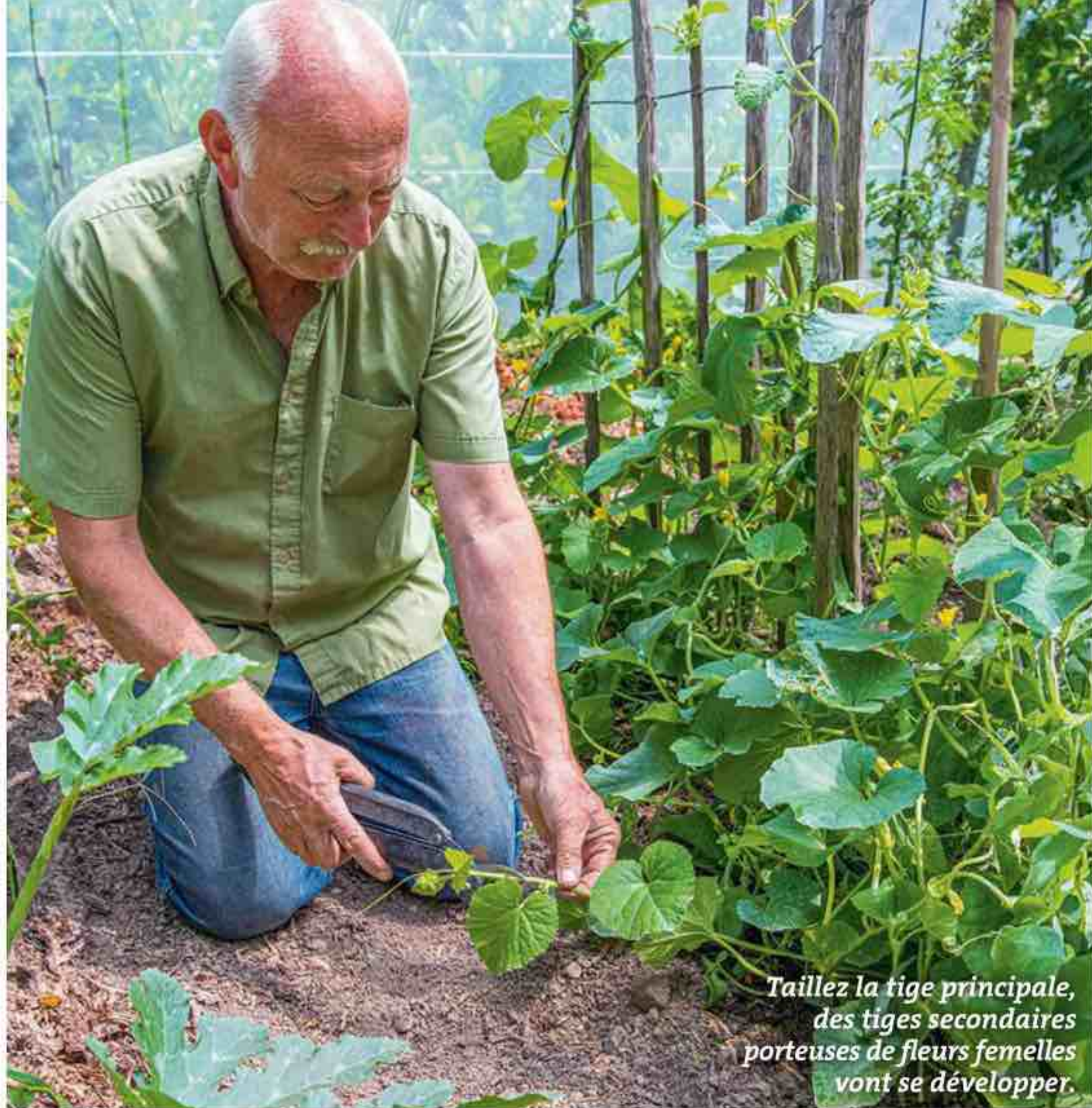
Après avoir fleuri au printemps, les iris des jardins (ou iris barbus) connaissent un repos végétatif en été, qui permet au jardinier de les transplanter ou de les planter avec une reprise quasi assurée. C'est le moment de faire ou refaire **une bordure, créer un parterre, un jardin sec, ou stabiliser un talus ou une rocaille avec des jeunes plants** achetés en godet ou à racines nues. Réservez-leur un emplacement ensoleillé avec un sol bien drainé et désherbé. Il ne faut pas enterrer le rhizome lors de la plantation. Seules les racines sont recouvertes de terre. Puis arrosez copieusement et renouvelez l'arrosage jusqu'à la reprise. **Alain Delavie**



TAILLES POUR MELON D'ANTAN

Certaines variétés se montrent plus productives dès lors qu'on les taille. Un geste dont le but est la production de plus de fleurs.

Seules les variétés anciennes de melon se taillent pour augmenter le nombre de fruits, les nouvelles ayant évolué pour produire sans taille. Par nature, le melon n'émet qu'une seule tige et la tailler va provoquer une réaction. **Cette coupe induit de nouvelles pousses et permet d'obtenir des plants plus ramifiés.** En fonction de la réaction de la plante, les tailles sont réalisables en juillet et août, mais pas au-delà. Offrez à votre culture un sol riche, un paillage et des arrosages réguliers afin de stimuler la croissance des melons. Une pollinisation intense est capitale, les fleurs femelles, fécondées par les insectes, présentent un taux de 80 % d'avortement. La taille doit donc favoriser les floraisons !



Taillez la tige principale, des tiges secondaires porteuses de fleurs femelles vont se développer.

F. MARRE/RUSTICA/JARDIN LES FONTAINES

À la recherche du soleil

Les variétés anciennes, à croissance longue, peuvent être cultivées au pied d'un mur, en vue d'un palissage.

L'emprise au sol est moindre et la plante est davantage exposée au soleil et à la chaleur qui sont bénéfiques aux fruits.



F. MARRE/RUSTICA/JARDIN MARISSAEL

Taillez toujours au-dessus d'une feuille située après une fleur. Au départ, sur la première tige, la taille se fait au-dessus de la 3^e feuille même si aucune fleur n'est présente. Deux nouvelles pousses vont alors se développer et former des tiges, qui seront taillées à leur tour au-dessus de la 3^e feuille.



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

Selon la vigueur des plantes, trois pincements sont réalisés. Ces derniers vont induire **la formation de six ramifications qui porteront des fleurs et des fruits.** Cette taille active aussi la maturation des fruits. Vous pouvez vous aider du sécateur, mais la tige étant molle, vos doigts suffisent pour pincer.



Placez l'attache
juste sous la base
des feuilles.

LIEN MALIN POUR SAINES BETTES

Les tiges ou feuilles de certains légumes sont attachées afin de les priver de lumière et attendrir les tissus. Mais dans le cas des bettes, dont les côtes et les feuilles se consomment, le but est différent. **Il s'agit de protéger les cardes de la chaleur et des mineuses.** À l'aide d'un ruban, rassemblez les feuilles et liez-les pour tenir à l'écart tout intrus. Ne serrez pas trop fort, la plante poursuit sa croissance et l'air doit circuler sans peine.

ET AUSSI...

Semer en place les betteraves, les carottes, les choux frisés, les courgettes, les fenouils bulbeux, les haricots, les laitues à couper, le maïs doux, les navets ainsi que les pourpiers. **Planter** les basilics, concombres, cornichons, courgettes, poireaux d'automne et tomates cerises. **Butter** les haricots et les pommes de terre. **Arroser** uniquement si le temps est sec. **Désherber** les planches. **Eclaircir** les semis de navets, de radis et de carottes.

BIEN CONSERVER LES ÉCHALOTES

Au cours de l'été les risques de pluies d'orage sont réels.

Les bulbes se sont bien formés durant le printemps et le feuillage s'est peu à peu desséché. Ne laissez pas vos échalotes en terre, l'heure de la récolte a sonné. Extrayez-les et **laissez-les à même le sol quelques heures durant au soleil** afin d'évacuer toute humidité avant de les stocker. Cette phase de séchage ou ressuyage doit se poursuivre sous un abri chaud et aéré. Les échalotes pourront être liées en bottes, en nouant le feuillage sec. Une sélection des plus beaux bulbes peut être isolée, elle permettra de se constituer une réserve pour les plantations automnales. Enfin, semez un engrais vert derrière cette culture.



Récoltez les échalotes,
ici 'Longor', à l'aide
d'une fourche-bêche.

MULTIPLIER LES CLOCHETTES

Les fuchsias sont en pleine croissance. C'est le moment de les multiplier facilement sans nuire au développement de la plante mère.

Toutes les variétés de fuchsia ne se bouturent pas dans l'eau. La fragilité des racines obtenues imposerait un suivi fastidieux et rendrait le repiquage aléatoire. À cette période de l'année, il est préférable de laisser les boutures se développer dans un substrat léger et humide. Préparez des pots ou une caisse ainsi qu'un terreau spécial semis ou encore un mélange de terreau et de sable. Prévoyez de quoi couvrir la culture afin de créer un effet de serre : bouteilles en plastique transparent, etc. **Prélevez des tiges non fleuries de 10 à 15 cm de longueur sous un nœud** (photo 1). Supprimez les feuilles de la base pour ne conserver que celles du toupet. N'hésitez pas à les réduire si elles sont trop grandes.



1

ET AUSSI...

Compléter les bordures et les massifs avec des fleurs annuelles. **Semer** en caissettes ou sous châssis les giroflées, myosotis, pensées et primevères. **Bouturer** les aubriètes et les gaillardes. **Désherber** les parterres et massifs. **Apporter** de l'engrais en griffant et arroser. **Tailler** les asters et autres plantes à floraison de fin d'été et d'automne pour davantage de fleurs. **Arroser** les agapanthes s'il fait chaud.



2

Tassez légèrement le terreau. **À l'aide d'un crayon, pratiquez un trou et enfoncez-y un tiers du brin.** Pressez avec les doigts autour du plant pour bien le fixer. Vous pouvez placer plusieurs boutures espacées de 5 à 10 cm dans le même contenant. Arrosez et couvrez pour maintenir une atmosphère humide.



3

Placez le contenant à l'ombre et aérez-le régulièrement pour éviter le développement de moisissures. Le substrat doit rester légèrement humide. Les racines se forment en moins d'un mois. Il faudra alors repiquer individuellement les plants afin qu'ils se fortifient jusqu'en automne ou au printemps suivant.

La toiture végétalisée doit être accessible.

PROPRETS TOITS VÉGÉTALISÉS

Comblez les zones dégarnies en semant ou repiquant. Fertilisez. Vérifiez le bon fonctionnement du système d'irrigation (buses, goutteurs et programmeurs). **Retirez les herbes indésirables, les feuilles mortes et autres débris** qui empêchent le drainage dans les gouttières. Inspectez la bordure grillagée, le garde-grève ainsi que le bon lestage en gravier du système "anti-soulèvement".

Le bon tempo

Un entretien régulier préserve l'esthétique, prolonge la bonne isolation ainsi que la durabilité de ces toits. Cette vérification doit être au minimum annuelle, l'idéal étant un contrôle semestriel.

EN TERRE, LE CYCLAMEN

Le cyclamen de Naples est une espèce rustique qui se multiplie aisément en zone humifère. En sol drainé, exposé à la mi-ombre, il est encore temps de les planter. Actuellement en dormance, il attendra les premières pluies de la fin de l'été pour se réveiller avant de fleurir.

Il est inutile d'acheter de gros bulbes pour obtenir rapidement de belles floraisons. **Enterrez-les jusqu'à cinq centimètres de profondeur**, côté creux vers le ciel et, celui bombé vers la terre. En cas de doute le jour de la plantation : positionnez-les sur la tranche ! Donnez du rythme à vos compositions en les répartissant tous les 10 à 15 cm, seuls en duo ou en trio. Arrosez copieusement à la plantation et oubliez-les.



L'œil regarde le ciel..., c'est la bonne position.

DE L'EAU EN VOTRE ABSENCE

Partez en vacances l'esprit tranquille, des systèmes existent pour abreuver les plantes à votre place. À votre retour, ils auront fière allure.

Tout est affaire de temps. Si vous vous absentez pour un court séjour, **une réserve d'eau, garnie d'une couche de billes d'argile, placée sous votre potée peut suffire.** Les racines ne tremperont pas dans l'eau, mais cette dernière remontera peu à peu par capillarité. Installez les plantes à la mi-ombre, même si elles apprécient le soleil. Selon que l'absence est plus ou moins longue, prévoyez un système de goutte-à-goutte ou des gouteurs individuels. Dans tous les cas, il est vivement recommandé de tester la technique quelques semaines avant le départ afin de vérifier son bon déroulement ainsi que la durée d'autonomie. Vous pourrez toujours opter pour une autre solution.



Abreuvez, non pas la plante, mais les billes d'argile.

É. BRECKLE/RUSTICA

ET AUSSI...

Semer en place les giroflées d'hiver. **Couper** régulièrement les fleurs fanées. **Nourrir** les plantes en pot avec un engrais organique adapté. **Planter** les bulbes à floraison automnale (colchique, cyclamen, sternbergia, lis de la Madone). **Nettoyer** les plantes vivaces défleuries. **Grafter** la surface de vos pots et jardinières pour aider l'eau à s'infiltrer. **Renouveler** ou compléter les paillages déjà mis en place.



A. KUBACKI/BIOSPHOTO

Reliez un système d'arrosage automatique goutte-à-goutte à une réserve d'eau ou à un robinet muni d'un programmeur. Dans le premier cas, ajustez le nombre de gouteurs ou leur débit, dans le second, la quantité et/ou la fréquence d'arrosage selon les plantes, assez sobres ou plus exigeantes en eau.



Y. AVRIL/BIOSPHOTO

Vissez des goutte-à-goutte autonomes sur des bouteilles en plastique. Le débit est souvent réglable pour répondre aux besoins des différentes plantes et, pour les plus gourmandes, plusieurs bouteilles peuvent être placées par pot. L'eau s'écoule simplement par la gravité dans un rayon d'environ 25 cm.

SOUS HAUTE SURVEILLANCE

Les plantes d'intérieur apprécient de passer l'été sur le balcon. Mais elles risquent de souffrir d'un excès de chaleur et de soleil, qui risque de brûler leur feuillage. Quelques précautions s'imposent. Fixez une toile ou une canisse sur la rambarde du balcon. **Posez les pots les moins sensibles sur une table basse**, les autres en dessous ou dans le coin le plus ombragé. Tournez-les d'un quart de tour chaque semaine.

L'humidification

Contrôlez bien les besoins en eau qui seront plus importants et augmentez l'hygrométrie. Placez un arrosoir et des soucoupes remplis d'eau entre les plantes. En s'évaporant, l'eau créera une ambiance humide.



Si l'air extérieur leur est bénéfique, leurs besoins diffèrent.

PINCER LE BASILIC

Le basilic développe ses rameaux, où se forment des feuilles puis, à leur extrémité, un épi floral. La plante utilise une partie de son énergie à la production de graines. Pendant ce temps, les feuilles deviennent moins tendres et se renouvellent peu. Ce n'est pas le but recherché pour une consommation en aromate. **Dès que de jeunes épis floraux apparaissent, supprimez-les** en les pinçant entre le pouce et l'index. L'idéal est d'éviter ce dernier stade en taillant les rameaux au-dessus d'une paire de feuilles. Si la récolte est supérieure à vos besoins en frais, pourquoi ne pas parfumer une huile, un vinaigre ou, tout simplement, congeler des feuilles dans des glaçons d'huile d'olive ?



Ôtez les futures fleurs qui altèrent le goût des feuilles.



VOTRE CALENDRIER LUNAIRE

"Arc-en-ciel du matin, fait marcher le moulin."

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



Jours-fruits

Tous les 1 m, semer en poquets enrichis de compost mûr 3 graines de courgette.



Jours-racines

En lignes espacées de 20 cm, semer clair des navets. Couvrir les graines, tasser et arroser.



Jours-fleurs

Semer des lupins en sol acide et en poquets. Ils n'apprécient pas les repiquages.



Jours-feuilles

Semer de la mâche à 'Grosse graine' en rangs distants de 20 cm. À récolter avant le froid.

SEMER LES DERNIERS HARICOTS NAINS

Opérez en lune montante devant le Bélier ou le Sagittaire.

Les bonnes dates:

les 11 (avant 17 h 54), 18 (après 10 h 32) ou 19 juillet.

Quelles variétés ? 'Aiguillon', 'Annibal', 'Argus', 'Contender', 'Cupidon', 'Délinel', 'Oxinel'.

Comment faire ? Ouvrez des sillons espacés de 40 cm et profonds de 2 à 3 cm. Écartez les grains de 5 à 8 cm ou groupez-les par 5 à 6 tous les 40 cm, en quinconce d'un rang à l'autre. Couvrez-les de terre fine, tassez avec le dos du râteau et arrosez en pluie fine.

Vendredi 11 S ^t Benoît	Samedi 12 S ^t Olivier	Dimanche 13 S ^{ts} Henri, Joël	Lundi 14 Fête Nationale	Mardi 15 S ^t Donald	Mercredi 16 S ^{te} Elvire	Jeudi 17 S ^{te} Charlotte
lever 6 h 01 coucher 21 h 51	lever 6 h 02 coucher 21 h 50	lever 6 h 03 coucher 21 h 49	lever 6 h 04 coucher 21 h 48	lever 6 h 05 coucher 21 h 48	lever 6 h 06 coucher 21 h 47	lever 6 h 07 coucher 21 h 46
coucher 5 h 59 lever 22 h 52	coucher 7 h 16 lever 23 h 15	coucher 8 h 35 lever 23 h 36	coucher 9 h 55 lever 23 h 52	coucher 11 h 14 lever -	lever 0 h 07 coucher 12 h 33	lever 0 h 22 coucher 13 h 53
Jours-fruits 17h54	Jours-racines 20h38	Jours-fleurs 15h56	Jours-feuilles			

Vendredi 18 S ^t Frédéric	Samedi 19 S ^t Arsène	Dimanche 20 S ^{te} Marina	Lundi 21 S ^t Victor	Mardi 22 S ^{te} M.-Madeleine	Mercredi 23 S ^{te} Brigitte	Jeudi 24 S ^{te} Christine
lever 6 h 08 coucher 21 h 45	lever 6 h 10 coucher 21 h 44	lever 6 h 11 coucher 21 h 43	lever 6 h 12 coucher 21 h 42	lever 6 h 13 coucher 21 h 41	lever 6 h 14 coucher 21 h 39	lever 6 h 16 coucher 21 h 38
lever 0 h 38 coucher 15 h 16	lever 0 h 58 coucher 16 h 42	lever 1 h 24 coucher 18 h 08	lever 2 h coucher 19 h 27	lever 2 h 50 coucher 20 h 33	lever 3 h 56 coucher 21 h 22	lever 5 h 14 coucher 21 h 57
Jours-fruits 10h32	Jours-racines 6h03	Jours-fleurs 5h52	Jours-feuilles 13h15			

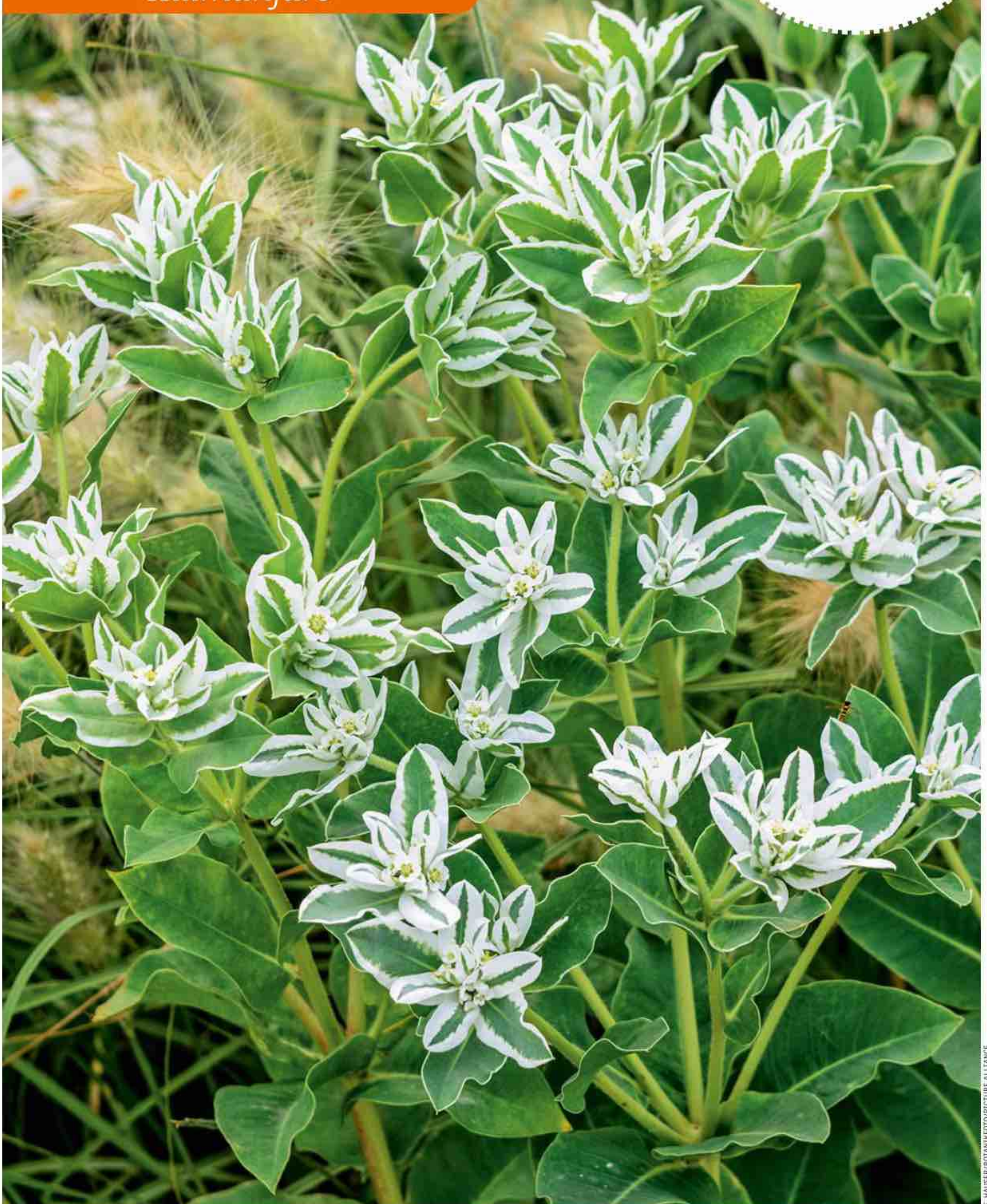
☾
NŒUD LUNAIRE ASCENDANT

●
DERNIER QUARTIER

Les heures sont données en heures légales. Pour plus d'informations reportez-vous à *Jardinez avec la lune 2025* par Céleste, Rustica éditions, ainsi qu'à notre calendrier paru le 17/01/2025.

NOUVELLE
variété

Euphorbe panachée
'Kilimanjaro'



Euphorbe panachée 'Kilimanjaro'

Cette étonnante plante annuelle attire tous les regards grâce à ses feuilles marginées de blanc d'une grande luminosité.

UTILISATION Plantée en groupes de trois plants entre d'autres fleurs plus colorées (capucine, cosmos), elle assure à la fois la transition et l'unité dans vos massifs estivaux. Elle apporte une note fraîche et inattendue aux pélargoniums zonale, sauges arbustives, achillées..., peut faire office de bordure à l'avant des rosiers et combler des espaces vides imprévus. Elle est aussi très appréciée dans les compositions florales.

PLANTATION Ajoutez des plants dans vos massifs après les dernières gelées. Mettez les godets à tremper. Ouvrez des trous de plantation deux fois plus grands que les godets, piochez la terre alentour. Dépotez et, du bout des doigts, libérez les racines vers le bas sans défaire la motte puis enterrez-la au niveau du sol. Ramenez de la terre fine tout autour et arrosez.

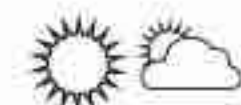
ENTRETIEN S'il ne pleut pas, arrosez tous les 3 jours pour favoriser l'enracinement puis espacez les arrosages selon la météo. À chaque tonte de la pelouse, couvrez le sol de 3 cm d'herbe coupée afin de mieux conserver la fraîcheur du sol. Éliminez les plantes adventices.

PROBLÈMES ÉVENTUELS Comme pour toutes les euphorbes, la sève est un latex blanc qui peut causer des irritations de la peau. Portez des gants quand vous coupez des tiges pour vos bouquets et, pour stopper l'écoulement de la sève, trempez la base de la tige dans de l'eau tiède.

MULTIPLICATION Sous abri en godets, en mars ou avril, ou dehors, en avril ou mai, semez dans un substrat léger, un mélange de sable et de terreau par exemple. La levée prend environ 2 semaines à une température de 18-20 °C.

Secret de jardinier

Cette euphorbe annuelle ne survivra pas à l'hiver mais, si vous laissez quelques plantes en place en automne, les graines ont de grandes chances de se ressemer spontanément, plus encore dans les sols légers et sableux.



PLANTE ANNUELLE

Euphorbiacées

Euphorbia marginata

Hauteur : 60 cm.

Étalement : 60 cm.

Croissance : très rapide.

Port : touffe dense de bonne tenue s'il y a assez de lumière.

Feuillage : caduc. Feuilles simples, allongées, d'abord d'un vert-gris bleuté puis ornées d'une marge blanche dans la partie supérieure de la plante.

Floraison : discrète de juillet à septembre. Des petites fleurs jaune clair se forment au centre de bractées blanches au sommet des tiges.

Mellifère : oui, comme toutes les euphorbes.

Sol : léger, même pauvre, sableux ou rocaillieux.

Rusticité : aucune.

Arrosage : besoin faible une fois qu'elle est implantée.

Plantation : au printemps et en été.



*Création d'une
barrière en osier.*

METTEZ LA MAIN AU DÉCOR

Maçonnerie, travail du bois ou du grillage : voici de petites réalisations pour les massifs ou la terrasse qui produiront autant d'effets qu'un coup de baguette magique ! ❖ ANNIE LAGUEYRIE

Enjoliver les massifs

Un pas japonais personnalisé

Chaque élément de ce pas japonais est fabriqué avec du ciment en poudre, imprimé d'une feuille de gunnère ou **rhubarbe** (photo 3). Préparez le mortier en ajoutant de l'eau au ciment en poudre jusqu'à obtenir une consistance pâteuse. Posez une feuille à l'envers sur un lit de sable.

Huilez au pinceau la face visible.
Posez de petits tas de mortier (photo 1) sur la feuille, puis étalez-les

à la truelle sur 3 cm d'épaisseur. Façonnez la forme en cœur. Après 48 h de séchage à l'ombre, retournez les pièces et **retirez la feuille** (photo 2) : l'huile aide au démoulage. Une fois les gabarits durcis, découpez leur forme dans la pelouse avec une pelle. Creusez sur 6 ou 7 cm, selon l'épaisseur des pas japonais. Calez-les sur un lit de sable de 4 cm, à plat et au ras du gazon.



L'agrément de la ganivelle

Naturelle, cette clôture, ou ganivelle, se fond dans le décor. Pour résister aux intempéries, elle est composée d'échalas en châtaignier ou acacia. Un coup de peinture en atténue le côté rustique et empêche que le bois ne devienne gris. **Les échalas, reliés par un fil de fer galvanisé,** sont conditionnés en rouleaux, l'ensemble restant souple. Fixez la ganivelle sur des piquets ancrés dans le sol, espacés de 2 m au maximum et étayés à l'aide de jambes de force aux extrémités et dans les angles.



Un charmant passe-pied

Au lieu de contourner un grand massif, on a plus vite fait de le traverser. Pour ne pas circuler en bousculant les plantes, installez un passe-pied. Vous pouvez juste décaper la terre et ajouter un lit de graviers, ou encore **poser un caillebotis**. Entre de grandes plantes, là où la visibilité est réduite, ne le placez pas à la va-vite, car le bois peut glisser et on s'y prend les pieds. Stabilisez chaque dalle dans le gravier afin d'ajuster le niveau général.



Des clôtures récup' tout en couleur



Même si la teinte est douce, une clôture peinte est un élément fort dans le paysage sur lequel se détachent les plantes et qui peut faire office de brise-vue. Sortez de l'ordinaire en fabriquant un modèle en bois de récupération, comme des palettes ou un reste de charpente, assemblé sur des traverses. Le motif **en crête irrégulière** (photo 1) s'obtient en utilisant des planches de grandeur inégale. Pour parvenir à cet effet soigné, le bois doit être poncé assez finement – mais celui des palettes est rugueux et absorbe beaucoup de peinture... L'effet est plus intense avec **ce bleu électrique** (photo 2), appliqué sur des piquets ronds, juxtaposés façon palissade : une petite longueur suffit pour créer la surprise au détour d'une allée ou cacher un élément.

Une bordure en plessis

Des panneaux de brins d'osier, entrelacés entre des piquets de châtaignier, **forment un bel écran** (photo 1). À chaque extrémité, un piquet taillé en pointe assure l'ancrage au sol. Pour le tressage, il faut un guide : dans un chevron en bois, faites des trous au diamètre des éléments verticaux. Calez l'extrémité d'un brin d'osier derrière l'une des gaulettes et **entrelacez le brin** (photo 2) dans les suivantes. Contournez le piquet d'extrémité, puis travaillez dans l'autre sens. Lorsqu'une rangée est terminée, reprenez au même endroit avec le brin suivant jusqu'à la hauteur souhaitée.





Plus de plantes sur la terrasse

Un cache-pot en mousse

Habillez de mousse les faces d'un bac. L'idéal est d'utiliser les chutes d'un grillage (à poules, à volière, à carreler...), assez souple et à petites mailles. Récoltez de la mousse dans les bois ou le jardin en grandes plaques. Placez-la à l'ombre et pulvérisez de l'eau pour lui conserver sa fraîcheur.

Découpez le grillage (photo 1) à l'aide d'une pince coupante aux dimensions des quatre faces du bac à habiller. Pour chaque face, il faut deux grilles, la mousse venant s'y intercaler. **Plaquez-la sur le grillage** (photo 2), jusqu'à habiller toute la surface. Pour la maintenir en place, posez une

seconde grille par-dessus. Assemblez deux à deux les grilles garnies de mousse à l'aide de fil de fer souple passé au travers des mailles du grillage et de la mousse et torsadé à l'arrière. **Assemblez de même les angles des quatre parois** (photo 3). Enfin, glissez l'habillage autour du bac. Avec un fond imputrescible (plexiglas, contreplaqué marine), **le cache-pot devient un bac à garnir de terreau** (photo 4) : conservé humide par l'arrosage des plantes, il gardera la mousse vivante, surtout à l'ombre. Faites des trous dans le fond du bac pour le fixer aux parois grillagées par un fil métallique.

Une étoile à aromates

Sauge, lavande, menthe, estragon : on a coutume de faire sécher nos herbes la tête en bas, liées en menus bouquets que l'on ne sait jamais où suspendre. Voici un dispositif plus décoratif, en étoile à cinq branches et qui ne prend pas de place puisqu'il est accroché au mur. Récoltez des rameaux de noisetier ou de saule, et coupez-en cinq tronçons de 40 cm de longueur. Liez les rameaux deux par deux aux intersections avec du raphia ou de la ficelle. Serrez bien aux extrémités de l'étoile. Clouez à intervalles réguliers de petits cavaliers qui serviront de points d'accroche pour les différents bouquets. Enfin fixez ceux-ci de manière harmonieuse sur l'étoile à aromates.





Un piédestal pour plantes grimpantes

Dans un grand bac, **créez un support d'escalade** (photo 1) pour des pois de senteurs ou bien des capucines, ipomées et autres plantes grimpantes qui restent assez légères. Remplissez le bac de terreau. Préparez l'armature principale à l'aide de trois gaulettes, de châtaignier, noisetier, bambou, etc., de 3 ou 4 cm de diamètre environ, deux de 1,50 m de longueur environ et une troisième de la largeur du bac. Enfoncez les deux plus grandes jusqu'au fond du bac. Placez la troisième

à l'horizontale et fixez-la au sommet des deux autres à l'aide de plusieurs tours de fil de fer souple. **Coiffez l'ensemble d'une arche** (photo 2) faite de brins d'osier légèrement entrelacés. Avec des brins d'osier également, fabriquez un treillis à larges mailles à l'intérieur de la structure principale. **Placez les premiers brins à l'oblique** (photo 3) en les fichant dans le terreau aussi profondément que possible afin de rigidifier l'ensemble. Assemblez chaque intersection à l'aide d'un fil de fer.



Des étagères nomades modulables

Comme dans la maison, les étagères permettent de gagner de la place au sol et de libérer le passage sur la terrasse, le balcon, devant l'abri de jardin, si possible à l'écart de la pluie et du vent. Cette solution "express" propose de **recycler des caisses en bois et de les empiler** pour en garnir tout un pan de mur. Recherchez dans les vide-greniers des caisses de vin ou de fruits et autres contenants solides. Rafraîchissez-les au besoin avec une lasure incolore. Les cagettes à légumes modernes sont quant à elles trop fragiles, notamment pour accueillir des potées. Variez la pose (à la verticale, à l'horizontale) et ne superposez pas plus de deux étages sans fixer au moins le dernier dans la paroi à l'arrière à l'aide de vis et de chevilles.



Un tableau de succulentes

Clouez au revers d'un cadre un grillage à poules. Réalisez un caisson en bois de 5 cm d'épaisseur, plus grand que le bord intérieur du cadre. Garnissez-le d'un mélange à parts égales de terreau et de petite pouzzolane. Fixez le cadre par-dessus. Déposez les plantes succulentes, éliminez l'essentiel de la terre et plantez-les au travers du grillage. Laissez-le tableau à plat le temps que les plantes s'enracinent, soit 15 jours au moins.



L. EDDISON/FLORE PRESS/BIOSPHOTO

De l'eau pour les oiseaux

Avant le plastique, les cuvettes étaient en acier émaillé (photo), anti-rouille et faciles à nettoyer. Pour le bien-être des oiseaux, transformez le récipient en abreuvoir, placez-le hors d'atteinte des chats et remplissez-le d'eau propre. Un fond de galets offre plusieurs niveaux, de quoi boire ou prendre un bain et s'ébrouer, toujours au soleil !



Y. AVRIEL/BIOSPHOTO

MÉNAGE D'ÉTÉ

Si vos nichoirs ont eu du succès ce printemps, attendez qu'ils soient vides et nettoyez-les avant la prochaine nichée. Une large trappe d'accès est bien pratique : videz les déchets, brossez l'abri (photo) avec de l'eau savonneuse, rien de plus. Laissez sécher le nichoir au soleil, refermez la porte et remettez-le vite à sa place.

Bienvenue à la faune

Un petit bassin camouflé

Placez de préférence le bassin à la mi-ombre. Ce modèle rond, d'environ 70 cm de diamètre et 35 cm de hauteur, contient jusqu'à 90 l d'eau, ce qui est un minimum si l'on ne veut pas qu'elle chauffe trop vite. Vous pouvez aussi utiliser une poubelle noire classique : de même volume mais plus profonde, elle préserve mieux la fraîcheur de l'eau, mais il faudra l'enterrer davantage. Tracez un cercle autour, à 10 cm de distance, et **tranchez la pelouse** (photo 1). **Décapez** (photo 2) toute la surface du cercle sur une épaisseur de 20 cm environ. Assurez-vous que le fond est plat. Étalez un lit de sable de 5 cm

pour caler le bassin une fois plein d'eau. Placez ce dernier et vérifiez qu'il est plan avec un niveau à bulle. Découpez des rondins de 10 cm de diamètre en tronçons de la hauteur du contenant. Enfoncez-les autour du bassin. Maintenez-les avec une corde pour pouvoir les cercler de fil de fer. Bouchez les vides avec du sable. Les plantes aquatiques ne poussant pas toutes à la même profondeur, **mettez des briques et de gros galets** (photo 3) afin de poser les paniers de plantation plus ou moins près de la surface de l'eau. **Une fois en eau** (photo 4), le bassin accueillera plantes et petite faune aquatiques.



H. NOACK/FLORE PRESS/BIOSPHOTO



H. NOACK/FLORE PRESS/BIOSPHOTO



H. NOACK/FLORE PRESS/BIOSPHOTO



H. NOACK/FLORE PRESS/BIOSPHOTO

On recycle, on restaure

Des pots à la façon des azulejos

Récupérez de petits carreaux de salle de bains ou découpez-en de plus grands à l'aide d'une pince coupante. Nettoyez bien les pots à la brosse et au savon et laissez sécher. Composez un motif à plat avant de passer à la pose. **Collez la mosaïque** (photo 1) sur les pots avec de la colle prête à l'emploi, en poudre ou à carrelage. Appliquez-la à la spatule. Laissez la colle sécher comme indiqué sur la

notice. **Garnissez les joints** (photo 2), soit avec le même produit (certains font double usage), soit avec un ciment à joint dont vous pouvez choisir la couleur. Enduisez toute la surface à l'aide d'une spatule souple. Laissez le produit durcir un peu avant de passer une éponge humide pour enlever l'excédent. Ajoutez une plante évoquant le soleil, tel **un gazania** (photo 3), un œillet d'Inde...



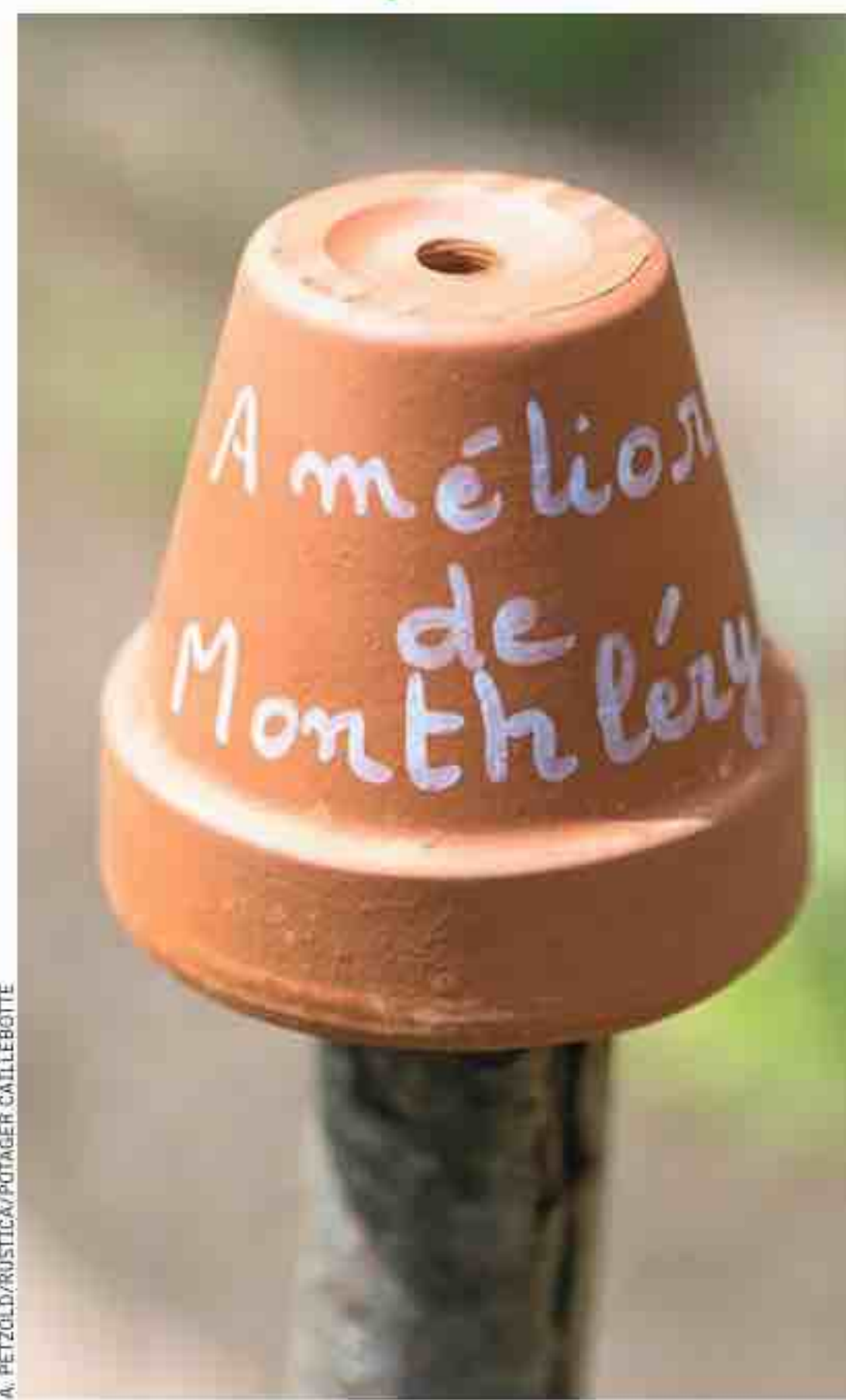
La fleur est dans le sac !

Il suffit d'oser ! Si vous êtes de celles qui conservent leurs sacs à main démodés, **ils peuvent encore faire office de cache-pot** le temps d'une fête, d'autant qu'ils sont très pratiques à suspendre. Considérez ce décor comme éphémère, car le cuir serait vite défraîchi par l'arrosage et la pluie. Moins nobles, les matériaux synthétiques résistent mieux. Certains modèles publicitaires en coton, dont on ne sait plus que faire, sont parfois assez robustes pour tenir le choc au moins une saison. Pour cacher les marques, il suffit de les retourner...



Terre cuite multi-usages

Les petits pots en terre cuite permettent de repérer les rangs au potager **ou encore de servir d'étiquette improvisée**. Contre la pluie, écrivez avec un feutre indélébile. Étiquetez aussi vos rosiers et arbres fruitiers en suspendant les pots à une branche : attachez une ficelle à un bâtonnet un peu plus grand que le diamètre du pot et glissez-la dans le trou. Les pots remplis de paille feront double usage et serviront d'abri pour les perce-oreilles, qui s'y réfugient durant la journée, puis vont chasser pucerons et chenilles la nuit.



Plus beau sera le bois !

Coup de jeune sur le mobilier

Facile à appliquer et laissant apparaître les veines du bois, **la lasure** (photo 1) ne s'applique toutefois que sur les surfaces verticales. Hydrofuge et microporeux, ce produit de traitement pénètre dans le bois, le protège des UV et ne s'écaille pas au fil du temps, mais la lasure ne résiste guère à l'abrasion.



Les meubles de jardin en teck ou en acacia sont naturellement résistants. Si on les protège, c'est surtout pour conserver ou encore restaurer leur teinte. Utilisez alors plutôt **une huile** (photo 2), que vous choisirez selon l'essence de votre bois. L'huile de lin ne convient pas, par exemple, pour le teck.



Essayez la technique du bois brûlé

Ancienne pratique japonaise, le *shou sugi ban* consiste à brûler la surface de planches destinées à l'extérieur. Elles sont ainsi très résistantes à l'humidité, aux champignons et même au feu. Pour une telle efficacité, il faut brûler le bois jusqu'à le carboniser en surface, sur quelques millimètres mais pas plus. Pour tenter l'expérience, il vous faudra une torche puissante, **comme un chalumeau d'étanchéité, à gaz** (photo 1). Une grande prudence s'impose ! Une fois poncée et huilée, la surface carbonisée offre **un rendu très original** (photo 2), qui révèle la texture fibreuse du bois dans ce bardage traité de manière professionnelle.



VOTRE SÉJOUR DÉCOUVERTE DU LOT

JARDIN - PATRIMOINE - GASTRONOMIE

Du 18 au 25 octobre 2025

**-5 %
AVANTAGE
ABONNÉS**



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



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

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



Le Moulin à huile de noix de St Céré



Votre lieu d'hébergement 4****

CONFÉRENCES AUTOUR DU JARDINAGE

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

Préparer vos questions jardin pour des conseils personnalisés.

DES SITES INCONTOURNABLES

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

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

VOTRE LIEU

DE RÉSIDENCE 4****

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



INFORMATIONS RÉSERVATIONS

05 65 40 25 25

appel d'un appareil fixe ou d'un portable

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

Du par courrier postal ou email à :

CAP France Terrou

Le bourg 46120 Terrou

contact@cfterrou.fr

*759 € (avec remise 5% abonnés) : Prix par personne base chambre double, 2 personnes par chambre. Supplément chambre individuelle 164 €. Ce prix comprend : hébergement en pension complète, repas comprenant vin et café midi et soir, lits fait à l'arrivée et linge de toilette fourni pour la durée du séjour, trajets aller/retour en bus vers les sites de visite et accompagnement local personnalisé, cours de jardinage, ateliers de cuisine. Ce prix ne comprend pas : la taxe de séjour, l'assurance annulation, le supplément chambre individuelle, l'adhésion (14 € + 6,56 €). Dans la limite des places disponibles.

IMPORTANT : Indiquez impérativement le code **PROMOPAGE** lors de votre inscription afin de bénéficier de la réduction



- **Les cyprès de Provence** offrent un arrière-plan, typique du bassin méditerranéen, aux massifs qui batifolent de part et d'autre de chemins gravillonnés.
- **La sauge sclarée du Turkestan** (*Salvia sclarea* var. *turkestaniana*), une annuelle rustique adepte des sols drainés et légers, s'épanouit en plein soleil.

ESSENCES DU SUD

sur lit de pierres

Sur les hauteurs de Grasse, le paysagiste James Basson a métamorphosé d'anciennes terres agricoles rehaussées de murets en splendide jardin méridional. ❖ PIERRE NESSMANN



Le pavillon et sa terrasse bénéficient de l'ombre des érables de Buerger.

PAYSAGISTE JAMES BASSON - PHOTO : M. MAJERUS/SP

Au nord de Cannes (06) et blottie à flanc de colline, la ville de Grasse (06) est réputée pour son industrie du parfum. Les rosiers de mai (*Rosa x centifolia*), tubéreuses, iris et jasmins embaumaient les restanques, ces murs en pierres sèches, construits tels des balcons, avec vue exclusive sur la mer Méditerranée. Ces ouvrages ont aussi accueilli des cultures légumières destinées à fournir les marchés des villes de cette partie de la Côte d'Azur. Aujourd'hui, seuls perdurent les oliviers – eux aussi emblématiques de l'économie rurale de la cité grassoise. Les restanques, qui renaient

une succession de terrasses au sol relativement plat, sont désormais bâties et vouées à l'urbanisation galopante. Un couple de résidents anglais, ayant acquis une propriété dans cet environnement, a confié l'aménagement du jardin au paysagiste James Basson (voir interview page 36).

Âpre négociation

“Lorsque je suis arrivé sur place, se souvient-il, les sols étaient jonchés de résidus de plastique et de tuyaux d'arrosage, témoins du passé horticole du domaine, avec lequel les propriétaires souhaitaient rompre. Très vite, intervient un débat avec l'un d'eux

– origine anglaise oblige –, fervent défenseur du gazon. Fortement consommatrice d'eau, la pelouse est, bien entendu, contraire à mes principes de conception de jardins durables et résilients.” James Basson, réputé depuis plus de 20 ans pour ses réalisations inspirées de la campagne provençale, use alors de diplomatie et argumente en faveur de la réalisation d'un jardin sec en lieu et place de la majeure partie des terrasses. Il obtiendra gain de cause puisqu'au final, seule la restanque sur laquelle est bâtie la demeure conservera son écrin engazonné. S'engage ensuite la mise en œuvre du jardin, qui



● **Le jardin s'orne de placettes géométriques**, habillées de gravillons, sur fond de murs de pierres sèches, agrémentés d'escaliers pour accéder aux terrasses supérieures. Au croisement de celles-ci, les allées distribuent les diverses restanques.

“Les restanques restaurées et enrichies d'ouvrages d'art de pierres sèches structurent le jardin”

début par la construction de structures minérales, qui s'insèrent dans les restanques existantes.

Décor millimétré

Certains murs sont restaurés alors que d'autres sont ajoutés pour agrandir les surfaces planes et accueillir ainsi davantage d'équipements de loisirs, comme la piscine et le pavillon de jardin, ou permettre l'implantation d'un bassin ornemental ou de placettes. “Les moellons, précise le paysagiste, ont été taillés au millimètre près afin qu'ils s'emboîtent parfaitement. Similaires aux parements anciens, ils respectent l'esprit des murs traditionnels de pierres sèches de la région. Le résultat de ce long travail de taille a permis d'intégrer

harmonieusement les nouveaux ouvrages. Toutefois, les propriétaires et moi ne nous sommes pas interdit quelques fantaisies pour rompre la linéarité de l'ensemble. Ainsi, nous avons édifié, ici et là, des décrochements et des couronnements en saillie pour donner une note plus contemporaine au tableau.” Pour faciliter la circulation d'une terrasse à l'autre ont été réalisés des escaliers et des papiers. James Basson complète : “J'y ai ajouté des allées habillées de dalles jointoyées avec du gravier et de vastes placettes, ainsi que des plages de revêtement de sol, sont un élément caractéristique des jardins secs.” Une fois la structure minérale en place, le paysagiste s'occupe de



● **Les escaliers comme les murs en moellons**, au dessin géométrique, apportent une texture minérale et donnent la réplique à celle, végétale et plus douce, des cyprès de Provence et des vivaces, composant les parterres.



PAYSAGISTE JAMES BASSON - PHOTO : M. MAJERUS/SP

● **Un petit bassin**, bordé d'une large margelle en pierre naturelle, rappelle que l'eau, bien que rare et précieuse, reste l'un des éléments emblématiques du style méditerranéen.



PAYSAGISTE JAMES BASSON - PHOTO : M. MAJERUS/SP

PAS JAPONAIS ET SOUPÇON DE GARRIGUE

Dalles rectangulaires. Ce passage, inspiré des passe-pieds japonais, revisité de manière contemporaine, permet de circuler sur une allée gravillonnée. En effet, l'instabilité d'une couche de gravillons est avérée dès qu'elle possède une épaisseur de plus de 4 cm. Pour parer à cet inconvénient, disposez sur les gravillons des dalles d'environ 100 x 50 cm, en pierre naturelle ou en béton teinté, espacées de 15 cm. La circulation est bien plus aisée non seulement parce que la surface est plane, mais aussi parce que la distance entre chaque centre de chaque dalle, là où se pose le pied, mesure 65 cm, ce qui correspond à une foulée moyenne.

Joints plantés. Pour diminuer l'effet minéral et créer une sente, comme dans la garrigue, les joints sont habillés de gravillons et de plantes vivaces à développement tapissant. Ici, par exemple, les marjolaines et achillées poussent librement et leur feuillage, en débordant sur les dalles, dissimule leurs bords et leurs angles, tout en dessinant un passage à l'aspect des plus naturels.

Un jardin, des idées



● **Au pied d'une restanque** et sur l'unique terrasse engazonnée, s'épanouissent les imposantes vipérines de Madère (*Echium strictum*), mêlées de fenouil sauvage (*Foeniculum vulgare*), au feuillage vaporeux.

PAYSAGISTE JAMES BASSON - PHOTO : M. MAJERUS/SP



● **Les ombelles sèches de l'ail d'ornement** paradent en été sur un tapis d'orpins à fleur jaune et de *Achnatherum calamagrostis*.

PAYSAGISTE JAMES BASSON - PHOTO : M. MAJERUS/SP



PAYSAGISTE JAMES BASSON - PHOTO : M. MAJERUS/SP

● **Le couvert de l'érable trident** ou de Buerger (*Acer buergerianum*) abrite des haies de pistachiers lentisques (*Pistacia lentiscus*). Elles entourent des massifs de vivaces au sol gravillonné, bordés d'une lisse métallique les séparant de l'allée.

l'ossature végétale. Le jardin est ainsi partagé entre des haies basses de pistachiers lentisques, soigneusement taillées, qui cloisonnent les massifs, et des arbrisseaux formés en cépée.

Liberté des formes

Ces silhouettes évasées et aériennes s'opposent à celles, colonnaires et élancées, des cyprès de Provence, dont le feuillage ombrage les massifs qui s'étalent à leurs pieds. "Pour ces derniers, indique

James Basson, j'ai opté pour un mélange de graminées et de plantes vivaces, dont certaines se ressèment seules. Toutes s'accommodent de peu d'eau, notamment en été, et affichent des silhouettes libres et fluides, parfois un peu désordonnées, pour créer un effet sauvage, en opposition aux structures végétales et minérales qui sont plus rigides." Cependant, à l'usage, il se rend compte que la plupart de ces espèces, très attractives au printemps, le



“Sans trahir ses convictions en matière de jardin sobre, James Basson adopte des plantes attrayantes toute l’année”

sont beaucoup moins ensuite. “Elles entament, précise-t-il, dès le début de l’été et contrairement aux plantes des climats plus au nord, une phase de repos. Elles sèchent, se parent de teintes dorées et donnent alors aux massifs une allure que l’on peut juger un peu triste – à tort selon mon goût. Mais surtout, le jardin nécessite beaucoup plus d’entretien, car pour conserver un bel aspect surtout au cœur de l’été, quand les lieux sont très fréquentés par les propriétaires et leurs proches, herbes et plantes doivent être régulièrement toilettées”. Ici, c’est Vincent, le jardinier de la propriété, qui s’attelle à la tâche afin que le chaos ne s’empare pas des massifs. Fort de ce constat, le paysagiste a donc été obligé d’adapter ses compositions. “J’intègre désormais davantage de plantes vivaces arbustives d’origine

méditerranéennes, comme le thym, la lavande, les euphorbes dont *Euphorbia spinosa*, le romarin ou une achillée originaire de Turquie, qui outre son feuillage argenté produit une longue floraison jaune estivale.”

Argent constant

Par la persistance de leur feuillage qui prend des nuances de vert et d’argent, ces nouvelles venues compensent la baisse de régime des espèces à floraison printanière, en perte de vitesse dès l’été. Le paysagiste est satisfait. “Je pense avoir trouvé le point d’équilibre, conclut-il, entre le respect des contraintes imposées par mes clients et mes convictions : bénéficier d’un jardin attrayant toute l’année, mais qui demeure résilient, autonome en eau et surtout en phase avec les paysages méditerranéens.”



RÉSISTANTE AU SEC

L’achillée millefeuille. *Achillea millefolium* est une plante vivace commune en toutes régions et bien adaptée à la sécheresse en raison de son feuillage plumeux et fin, limitant l’évaporation d’eau. De sa silhouette tapissante émergent, de mai jusqu’à fin juin, des fleurs blanches en corymbes, portées par des tiges graciles d’environ 60 cm.

Régime sec. Elle développe des racines profondes qui l’aident à trouver de la fraîcheur. Plantez-la dans une bonne terre de jardin, pas nécessairement riche, mais bien drainante. Et surtout, exposez-la au plein soleil en l’installant sur un talus, en bordure ou au premier plan d’un massif.

JAMES BASSON

esquisse une voie nouvelle

Le paysagiste anglais se passionne pour les décors naturels méditerranéens. Il les observe et décrypte tel un peintre pour en extraire les éléments essentiels à l'élaboration des jardins résilients. ✦ PIERRE NESSMANN



James Basson, qui a quitté sa verte Angleterre pour le sud de la France, crée des jardins rompus à la sécheresse comme à la chaleur. La flore méditerranéenne y foisonne en un mélange de couleurs, textures, fleurs et feuillages.

Diplômé de l'université de Greenwich, à Londres (Grande-Bretagne) en 1998, James Basson a remporté des médailles d'or pour plusieurs jardins éphémères créés pour le Chelsea Flower Show, à Londres. Installé dans le sud de la France depuis les années 2000, il y conçoit des jardins d'un style novateur et d'un entretien minimal.

Rustica. Pourquoi cet attrait pour la Côte d'Azur ?

James Basson. Enfant, je séjournais avec mes parents sur la Riviera, mais plus que le bord de mer, c'était la campagne provençale qui m'attirait. Avec mon regard de petit Britannique habitué aux jardins fleuris et verdoyants, j'étais fasciné par la rudesse et la sécheresse des paysages que je trouvais beaux alors que les résidents se désolaient de leur tristesse. Je parcourais la garrigue, carnet de croquis à la main... Mon diplôme en poche, c'est donc naturellement dans le sud de la France que j'ai installé mon studio d'architecture paysagère.

R. Comment avez-vous développé votre sens artistique ?

J.B. Avant de m'orienter vers l'architecture paysagère, j'ai étudié les beaux-arts en Angleterre. J'ai toujours

croqué les paysages qui m'entouraient et, aujourd'hui, leur lecture et leur compréhension est la base de mon travail de concepteur de jardin. Ici, en Provence, j'ai analysé dans le détail le maquis, le littoral, les prairies et anciennes terres agricoles pour en dresser l'inventaire botanique.

R. Qu'est-ce qui nourrit vos créations ?

J.B. Depuis plus de 20 ans, la palette végétale que j'utilise, et que je sais parfaitement adaptée à l'aridité du climat méditerranéen, me permet de créer des jardins durables et sobres et, plus encore, se contentant de peu d'entretien.

R. D'où votre adage "le moins, c'est mieux" ?

J.B. Bien sûr ! Je pense que la nature est inspirante et qu'il faut travailler avec elle plutôt que contre elle. C'est cette vision que je transcris dans mes jardins, qualifiés de secs, mais qui vont bien au-delà car ils conjuguent une approche esthétique à des techniques novatrices, répondant aux enjeux climatiques du XXI^e siècle.



PHOTO C3-CONTRE ET VIGNETTE 3. BASSON/SP

Les aquarelles (ci-dessus), saisies sur le terrain par James Basson, qui ne se sépare jamais de son carnet de croquis et de sa boîte de couleurs (ci-contre), sont les préliminaires à la création de scènes paysagères (ci-dessous).



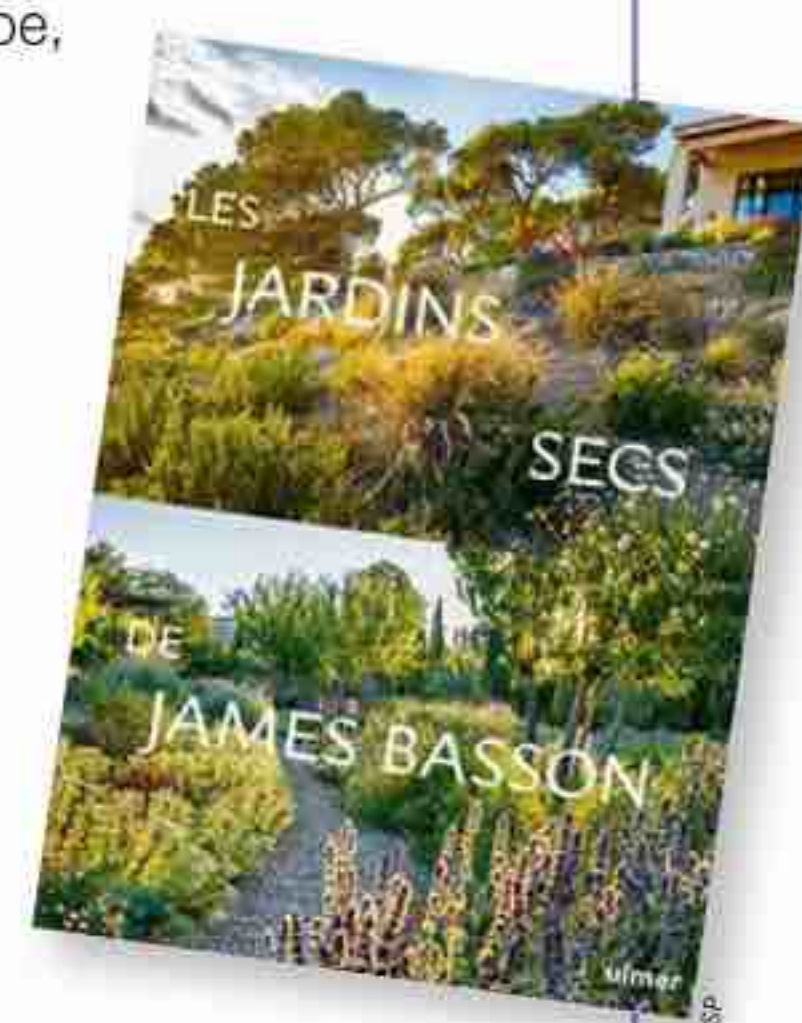
P. PERDREAU/SP



UN LIVRE, UN CONCEPT

Dans *Les Jardins secs*, un ouvrage composé de deux parties et illustré de plus de 200 photos et aquarelles de l'auteur, James Basson révèle le processus créatif qui l'anime depuis plus de 20 ans. La première partie est une étude du paysage et un décryptage de la végétation qui s'y développe. Pas moins de sept milieux (garrigue, sous-bois, rocaille, steppe, talus, etc.) y sont analysés avec, pour chacun, la description de la palette végétale s'y rapportant. La seconde partie est consacrée à huit jardins réalisés par le paysagiste sur le pourtour méditerranéen, démontrant que son approche novatrice s'ancre durablement dans le monde des jardins contemporains.

Les Jardins secs de James Basson, James Basson, éditions Ulmer, 192 p., 35 €.



Achillées blanches et pérovskias bleus pour un effet de garrigue.

P. PERDREAU/SP

SUR L'ÎLE DE CHIOS, la flore se défend pied à pied

Comme ses sœurs du pourtour méditerranéen, l'île abrite une richesse végétale unique au monde qui, tant bien que mal, cohabite avec le tourisme. ✦ FRÉDÉRIC PAUTZ

Chios est une île grecque montagneuse, aux paysages caractéristiques du pourtour de la mer Méditerranée. Située au nord de la mer Égée, à quelques encablures de la Turquie, elle en est séparée par le détroit de Chios. Mesurant près de 50 km de longueur et environ 30 km de largeur, elle abrite une grande diversité végétale, ce qui en fait une réserve botanique unique au monde. Son économie, comme pour de nombreuses autres îles de la Méditerranée, est essentiellement basée sur le tourisme. En raison de cette forte occupation humaine, les enjeux de préservation y sont capitaux : en ne couvrant que 1 % de la surface du globe, les îles de la Méditerranée hébergent 8 % de la flore mondiale, soit plus de 25 000 espèces, mais aussi une faune importante, notamment des insectes.

Maquis et garrigue

Le climat méditerranéen spécifique de Chios est caractérisé par des étés chauds et secs et des hivers doux et humides. La végétation doit s'adapter aux divers types de sol présents sur

LE LANTANA, CONQUÉRANT ET INVASIF

Originaire du Mexique et de l'Amérique tropicale, le lantana (*L. camara*) est très courant dans les jardins, surtout en région tropicale sèche, où il est apprécié comme arbuste décoratif pour sa longue floraison colorée. Si dans le sud de la France, il peut être planté en pleine terre, ailleurs, il est cultivé comme une plante



d'orangerie. Il s'est propagé sur le pourtour méditerranéen, mais aussi dans toutes les régions tropicales du globe, car ses graines sont facilement dispersées par les oiseaux. Le lantana est, aujourd'hui, considéré dans de nombreux pays tropicaux comme l'une des espèces exotiques les plus dangereuses et envahissantes, provoquant la disparition progressive de la flore spontanée locale.

l'île. On trouve ainsi plusieurs écosystèmes, comme le maquis en sol acide, la garrigue en sol calcaire, ainsi que des forêts de chênes à feuilles persistantes, tel le chêne-liège ou le chêne vert, et des forêts de conifères réunissant cyprès, pins et genévriers. Les zones côtières abritent, quant à elles, une flore tout autant diversifiée, mais adaptée au sable et aux enrochements comme aux vents marins chargés de sel. Depuis le début de l'occupation humaine, ce sont ces dernières qui ont subi de fortes dégradations et le plus de dommages. Enfin, à ces essences riches et variées s'ajoutent des espèces aromatiques, médicinales et alimentaires utilisées par les êtres humains depuis des millénaires, comme la lavande, le thym, le figuier, la vigne, l'olivier ou encore l'arbousier.

Rôle régulateur

La végétation méditerranéenne joue un rôle crucial non seulement en matière de protection des sols, en les préservant des précipitations, peu nombreuses, mais souvent violentes,

et en régulant le climat local. Frondaisons des arbres et feuillages des végétaux maintiennent la fraîcheur et l'humidité, permettant à de nombreuses espèces animales de vivre. Toutefois, la forte densité de population et l'activité humaine ont modifié les paysages, avec l'installation d'infrastructures touristiques et urbaines, la plantation de cultures et de jardins. Aujourd'hui, les multiples plantes introduites, comme les agaves, cactus, mimosas (du genre *Acacia*) ou l'herbe de la pampa, sont devenues envahissantes et présentent de réelles menaces pour la flore locale. Les pâtures libres de moutons et de chèvres ont également eu des conséquences négatives, entraînant la raréfaction des plantes herbacées, telles les orchidées terrestres.

Sur l'île de Chios comme sur le pourtour du bassin méditerranéen, l'enjeu majeur consiste donc à permettre un développement harmonieux des populations humaines et de l'indispensable économie liée au tourisme, tout en préservant la diversité de la flore unique de cette partie du monde.



Frédéric Pautz, dos au mont Pelineon, qui culmine à 1297 m d'altitude.



1. Le pin de Calabre ou de Turquie (*Pinus brutia*), cousin du pin d'Alep, très commun en Provence, est présent dans la partie orientale de la Méditerranée

2. Singulière par la pilosité, la forme et la couleur de sa petite fleur, l'ophrys du roi Ferdinand (*O. regis-ferdinandii*) est une orchidée rare.



3. Le palmier nain (*Chamaerops humilis*), moyennement résistant au gel, est endémique des zones les plus chaudes du pourtour méditerranéen.

4. L'olivier (*Olea europaea*), tantôt arbre, tantôt arbuste est une essence emblématique des paysages, mais aussi de l'économie méditerranéenne.

5. Délicate plante sauvage méditerranéenne, le bâton de Jacob (*Asphodeline lutea*) est très prisé dans les jardins au printemps pour sa remarquable floraison étoilée jaune d'or.



LE MARMANDAIS

un monde de tomates

Côtelée de type Marmande, mais aussi cornue, en forme de cœur, la tomate de saison est incomparable en saveur et se prête aux caprices de toutes les gastronomies.



Frédéric Marchesin, à Puch-d'Agenais (47), fait partie de la dizaine de producteurs de tomates de Marmande en frais. *“Leur qualité s’explique par un cahier des charges très strict. Nous sélectionnons les variétés pour leur saveur et leur résistance aux maladies, nous devons réaliser un couvert végétal, une irrigation goutte à goutte et mettre en œuvre une lutte intégrée.”* Il y en a pour tous les goûts : *“les ‘allongées cœur’ sont très charnues, les côtelées, acidulées et les différentes couleurs permettent de réaliser de délicieuses salades colorées.”* Son conseil final : *“conservez les tomates à plus de 12 °C, donc : pas de réfrigérateur !”*

Pêche jaune

Moins délicate que sa cousine à chair blanche, la pêche à chair jaune possède l’avantage de mieux tenir à la cuisson.



Verveine officinale

Les belles feuilles de cette plante aromatique apportent leur fraîcheur dans les desserts mais aussi dans des plats tels le taboulé ou le gaspacho.



Minestrone à la tomate

Pour 4 personnes

Préparation : 20 min – Cuisson : 35 min

- 1 l de jus de tomates de Marmande Vallée verte
- 1 bouquet garni • 1 grosse carotte • 1 poireau
- 1 courgette • 1 oignon • 200 g de haricots blancs cuits
- 100 g de pâtes alphabet • 100 g de parmesan râpé
- 2 gousses d’ail • huile d’olive • sel • poivre du moulin

• **Pelez** la carotte et l’oignon, ôtez le vert du poireau et les racines. Supprimez le pédoncule de la courgette. Coupez les légumes en petits dés. • **Épluchez** l’ail et écrasez-le. Versez le jus de tomates de Marmande dans une casserole. • **Ajoutez** l’oignon, la carotte et le blanc de poireau coupés, puis l’ail écrasé et le bouquet garni. • **Faites cuire** à feu moyen pendant 15 min. Jetez-y les dés de courgette et prolongez la cuisson 10 min. • **Apportez** les pâtes alphabet et laissez-les cuire pendant 5 min. Salez et poivrez. • **Versez** les haricots blancs cuits et réchauffez-les durant 5 min. Enlevez le bouquet garni. • **Arrosez** d’huile d’olive et servez bien chaud accompagné de parmesan râpé.



L'actu gourmande

Nathalie Collin, cheffe de rubrique maison

MELON DE CAVAILLON AUTHENTIFIÉ

L'Europe a dit oui ! Le melon de Cavaillon peut arborer, cet été, les trois lettres IGP de son Identification géographique protégée. C'est une reconnaissance et une fierté pour les 45 producteurs et 10 metteurs en marché. La Cucurbitacée emblématique de la Provence est cultivée sur 810 ha répartis entre le Vaucluse, les Bouches-du-Rhône, le Var et les Alpes-de-Haute-Provence. Grâce à un ensoleillement exceptionnel de plus de 2800 h/an et à une sélection rigoureuse des parcelles et des variétés de type charentais jaune, le melon de Cavaillon arrive sur les étals à parfaite maturité.



C'est nouveau !

BLEU CRÉMEUX

Sous sa boîte vintage des années 1980, le persillé de Bresse au lait de vache, à la croûte fleurie, traverse les époques depuis sa création en 1952 par une poignée de fromagers.

Édition collector.

Boîte de 300 g, 4 € env.



ÉPICE DOUCE ESPAGNOLE

Une pincée de pimentón, paprika fumé de La Vera, transforme les plats, sauces, marinades et transporte en Estrémadure, où est cultivé ce piment doux latino-américain.

Terre exotique.

Boîte de 50 g, 8 € env.



TABLETTES CLASSIQUES

La marque emblématique de chocolat noir destiné aux desserts depuis 50 ans abandonne le suremballage plastique : une bande à base de papier maintient les lots.

Nestlé dessert. Tablettes,
lot de 2 x 205 g, 6 € env.



THÉ ALLIÉ DE LA DIGESTION

Assemblage de trois grands crus (pu-erh, wulong et vert au jasmin) mariés au gingembre, le thé Hao Ling, certifié biologique, se déguste chaud ou froid.

Thés de la Pagode.
30 pcs, 20 € env.



Au menu

SAMEDI

- Maki de concombre au fromage frais
- Tatin de tomates saveurs d'antan
- Clafoutis aux cerises

DIMANCHE

- Tomates farcies aux fraises
- Langoustines
- Gâteau aux pêches et au chocolat

LUNDI

- Panna cotta de radis
- Minestrone à la tomate
- Crumble d'été

MARDI

- Terrine de courgette
- Risotto en coque de tomate
- Tarte aux groseilles

MERCREDI

- Haricots verts persillés
- Lapin aux herbes, carottes
- Tranches de melon

JEUDI

- Poivrons marinés
- Tian de légumes aux herbes
- Corbeille d'abricots

VENDREDI

- Salade de pourpier
- Maquereaux à la moutarde
- Crèmes menthe-verveine



La sélection du sommelier

Antoine, membre du comité de dégustation Avenue des vins

En partenariat avec

Avenue des vins



Château du Grand-Jas, rosé by Olivier, 2024, AOC côtes-de-provence, PACA

D'un rose limpide aux reflets saumonés, ce rosé charme par un nez subtil de fleurs blanches et de fruits frais. En bouche, l'équilibre est parfait, porté par des arômes de pêche de vigne et de fruits à chair blanche. La finale, ample et ensoleillée, prolonge l'élégance de la dégustation.

Accord : un rosé, frais et gourmand, parfait avec poissons, viandes blanches, plats exotiques ou un tian de légumes aux herbes.

Cépages : cinsault, grenache. **Prix : 15 € env.**



Joseph Mellot, domaine des Mariniers, 2023, AOC pouilly-fumé, Loire

Ce vin séduit par sa fraîcheur intense et sa complexité aromatique. Le nez dévoile des notes citronnées et anisées, soutenues par une fine minéralité. En bouche, la texture est délicate et ciselée, avec une belle précision. Les agrumes s'expriment pleinement tandis qu'une salinité élégante prolonge la finale.

Accord : parfait sur un plateau de fruits de mer, ce nectar accompagne avec finesse crottins de Chavignol et tatin de tomates.

Cépage : sauvignon. **Prix : 23 € env.**



Tomates farcies aux fraises

Pour 4 personnes

Préparation: 20 min

Réfrigération: 1 h

- 4 tomates côtelées
- 200 g de fraises
- 2 cuill. à soupe d'huile d'olive
- piment d'Espelette en poudre
- 2 tiges de basilic • poivre du moulin
- 20 cl de crème liquide
- sel • vinaigre balsamique

• **Versez** la crème liquide très froide dans un bol réfrigéré. Assaisonnez avec 1 cuill. à soupe d'huile, le poivre, le piment d'Espelette et 1 cuill. à café de vinaigre balsamique. • **Emplissez-en** un siphon. Percutez une cartouche de gaz. • **Secouez** 2 à 4 fois, de haut en bas énergiquement. Laissez reposer le siphon au réfrigérateur à l'horizontale, idéalement pendant 1 h. • **Passez** les fraises sous un filet d'eau. Équeutez-les, taillez-les en dés de 5 mm env. et disposez-les dans un saladier. • **Lavez** et séchez le basilic, ciselez les feuilles. Assaisonnez les fraises avec 1 cuill. à soupe d'huile d'olive. • **Salez**, poivrez et parsemez de basilic ciselé. Décalottez les tomates au tiers. • **Évidez-les**, puis garnissez-les avec les fraises. Sortez le siphon du réfrigérateur. • **Décorez** chaque tomate d'une rosace de chantilly poivrée. Réservez au réfrigérateur avant de servir.



Tatin de tomates saveurs d'antan

Pour 6 personnes

Préparation: 15 min

Cuisson: 20 min env.

- 750 g de tomates Saveurs d'antan Prince de Bretagne
- 1 pâte feuilletée
- 3 cuill. à soupe de miel
- 1 cuill. à soupe de crème de vinaigre balsamique
- 15 g de pignons de pin
- 1 burrata
- huile d'olive
- 100 g de roquette
- sel • poivre du moulin

• **Préchauffez** votre four à 200 °C (th. 6-7). Torréfiez les pignons de pin à sec dans une poêle durant 3 min. • **Posez** du papier cuisson sur une plaque à four. Étalez en cercle le miel et la crème balsamique. • **Dispersez-y** les pignons de pin torréfiés. Lavez et séchez les tomates, tranchez-les et répartissez-les en cercle en faisant se chevaucher les tranches. Assaisonnez. • **Couvrez-les** de la pâte feuilletée et repliez les bords en bourrelet. Faites une entaille au centre avec la pointe d'un couteau pour laisser la vapeur s'échapper. • **Enfournez** durant 20 min. Laissez tiédir avant de retourner la tatin dans un plat. • **Parsemez-la** de roquette et déposez la burrata au centre. Arrosez d'un trait d'huile d'olive.



Gâteau aux pêches et au chocolat

Pour 6 à 8 personnes

Préparation: 25 min

Cuisson: 30 min env.

- 3 pêches jaunes
- 200 g de chocolat noir pâtissier
- 130 g de beurre
- 140 g de sucre semoule
- 4 œufs • 110 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel

• **Cassez** le chocolat en morceaux et coupez le beurre en dés. Faites-les fondre ensemble au bain-marie dans un cul-de-poule. • **Préchauffez** votre four à 180 °C (th. 6). Séparez les jaunes des blancs d'œufs, mettez les jaunes dans un autre cul-de-poule et les blancs dans un saladier. • **Versez** le sucre en pluie sur les jaunes et fouettez jusqu'à ce que la préparation blanchisse légèrement. Ajoutez au chocolat fondu et mélangez. • **Tamisez** la farine et la levure chimique dans un récipient, ajoutez-les à la préparation. • **Mettez** la pincée de sel dans les blancs et montez-les en neige. Incorporez-les délicatement à la pâte avec une spatule. • **Beurrez** et farinez si besoin un moule à manqué de 26 cm de diamètre. Versez-y la pâte. • **Épluchez** les pêches jaunes, coupez-les en deux et dénoyautez-les. Posez les demi-pêches dans la pâte en les enfonçant légèrement. • **Enfournez** 30 min. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau, prolongez si besoin. • **Laissez refroidir** à température ambiante avant de démouler.



Risotto en coque de tomate

Pour 4 personnes

Préparation: 45 min

Cuisson: 40 min env.

- 4 tomates 'Marmande'
- 160 g de riz Arborio
- 10 g de beurre
- 75 cl de bouillon de légumes
- 60 g de basilic (1 bouquet)
- 1 gousse d'ail épluché
- 8 cl d'huile d'olive
- 40 g de pignons de pin
- 60 g de parmesan râpé
- sel • poivre du moulin

• **Lavez** les tomates, décalottez-les et évidez-les à la cuillère (utilisez les parures dans une vinaigrette). Salez l'intérieur et retournez-les pour qu'elles s'égouttent bien. • **Rincez** et séchez le basilic, réservez quelques feuilles. • **Mixez** par à-coups le basilic, les pignons torréfiés, la gousse d'ail, le parmesan râpé en versant 6 cl d'huile d'olive peu à peu jusqu'à obtenir une texture homogène. Poivrez. • **Réservez** ce pesto dans un bocal. Chauffez, ensuite, le bouillon et maintenez-le bien chaud. • **Faites fondre** le beurre avec 1 cuill. à soupe (2 cl) d'huile dans une casserole. Faites-y nacer le riz sur feu moyen. • **Versez** le bouillon chaud, louche après louche, à mesure de son absorption par le riz. Remuez régulièrement et comptez 20 min env. de cuisson. • **Ajoutez** le pesto en fin de cuisson. Mélangez. Garnissez les tomates évidées avec le risotto. • **Réchauffez** de 8 à 10 min au four à 180 °C (th. 6). Décorez de basilic.



Tian de légumes aux herbes

Pour 4 personnes

Préparation: 30 min

Cuisson: 1 h 15 env.

- 3 tomates 'Marmande'
- 600 g de pommes de terre à chair ferme
- 2 courgettes moyennes
- 2 oignons rouges
- 3 gousses d'ail rose ou violet
- 20 g de beurre
- 1 pincée de graines de moutarde
- huile d'olive
- 2 brins d'origan
- 2 brins de thym
- 2 brins de sarriette
- sel • poivre du moulin

• **Préchauffez** votre four à 180 °C (th. 6). Épluchez les gousses d'ail et les oignons rouges. • **Lavez** et séchez les brins d'origan, de thym et de sarriette, effeuillez-les, réservez-les. • **Coupez** les oignons rouges en rondelles et hachez les gousses d'ail. • **Lavez** les pommes de terre, les courgettes et les tomates, coupez-les en rondelles de même épaisseur. • **Disposez** de manière harmonieuse tranches de tomates, courgettes, oignons, pommes de terre dans un plat à four légèrement beurré, soit en longues rangées soit en cercle selon la forme du plat que vous avez sorti. • **Parsemez** d'ail haché. Assaisonnez. • **Arrosez** d'huile d'olive, parsemez la moitié des herbes et les graines de moutarde. • **Enfournez** durant 1 h 15 min environ en recouvrant le plat d'une feuille de papier cuisson pendant les 40 à 45 premières minutes. • **Vérifiez** la cuisson avec la pointe d'un couteau et prolongez-la si nécessaire. • **Parsemez** le tian du restant d'herbes avant de servir.



Crèmes menthe-verveine

Pour 4 à 6 personnes

Préparation: 15 min

Infusion: 30 min

Réfrigération: 2 h

Cuisson: 35 min

- 6 feuilles de verveine
- 6 feuilles de menthe
- 20 cl de crème liquide
- 20 cl de lait
- 30 g de sucre blond
- 4 œufs

• **Rincez** les feuilles de verveine et de menthe, séchez-les. Versez le lait et la crème dans une casserole. • **Chauffez.** Ôtez la casserole du feu lorsque le mélange commence à bouillir, plongez-y les feuilles. Couvrez et laissez infuser 30 min. • **Préchauffez** votre four à 130 °C (th. 4-5). Préparez un bain-marie, placez-le dans le four chaud. • **Filtrez** le lait à travers une passoire fine, réservez-le. • **Séparez** les blancs des jaunes de 3 œufs. Fouettez ces jaunes, un œuf entier et le sucre blond dans un saladier. • **Versez-y** le lait infusé tiédi. Fouettez à nouveau, versez la préparation dans des ramequins. • **Posez-les** dans le bain-marie chaud et laissez cuire de 20 à 30 min (en fin de cuisson, la crème doit être tremblotante). • **Laissez refroidir** à température ambiante et placez au réfrigérateur durant 2 h.



Vignoble de Savennières.

LOIRE ET ANJOU où tout n'est qu'ordre et volupté

Le plus long fleuve de France offre des conditions idéales pour la culture de la vigne. Ces cépages historiques sont autant de belles promesses de dégustation. ✦ CORINNE VILDER

Et si la Loire se lisait au fil des cépages ? Le Pays nantais, dont le vignoble a été planté par les Romains et s'est développé au Moyen Âge grâce aux moines, est le seul terroir français à cultiver le cépage muscadet. Appelé aussi melon-de-bourgogne, du latin *misculare* qui signifie "mélange", il doit sa présence en

Loire à l'interdit qui est venu frapper ce gamay blanc l'année 1567 par un décret de Philippe II de Bourgogne le chassant des terres bourguignonnes. On trouve une autre origine nominale avec le cépage meslier-saint-françois, une variété de raisin pour les eaux-de-vie. En termes d'ampélographie (description des cépages), le

melon-de-bourgogne, aux petites baies jaunes, est issu d'un croisement entre le pinot noir et le gouais blanc.

Retour du muscadet

Son image s'est un peu ternie, devenant le "petit blanc" des bals musettes ! Néanmoins, le muscadet cultivé sur près de 10 000 ha demeure la première appellation viticole

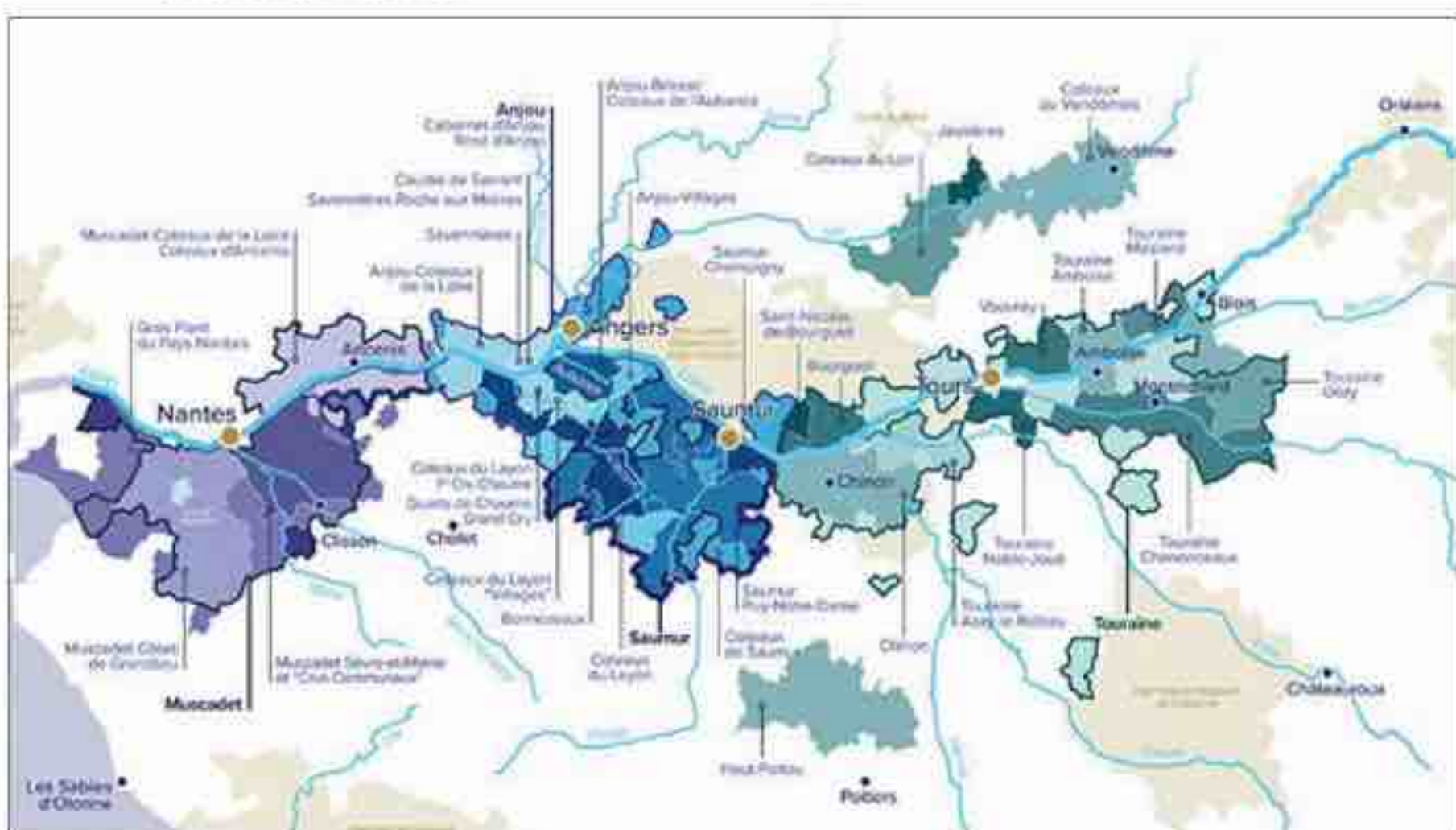
ligérienne en volume dotée d'une Appellation d'origine contrôlée (AOC) depuis 1937. Elle produit des vins blancs peu colorés, souples, frais, minéraux, un peu iodés, parfois légèrement perlant dans le cas d'un élevage sur lies (les levures de la fermentation alcoolique restent en contact avec le jus). Cet élevage de 18 à 24 mois lui a

redonné toutes ses lettres de noblesse et la création de crus communaux tels que clisson, gorges, le-pallet, goulaine, château-thébaud... Fleurons de leur terroir, ces vins brillent par leur complexité aromatique et leur bon potentiel de garde.

Cépage roi

Remontons le fil de la Loire qui côtoie, quand elle ne la surplombe pas, une superbe route des vins et des coteaux. Elle parcourt l'Anjou (voir encadré) et offre une plongée panoramique dans le cépage chenin. Surnommé parfois

Vignobles nantais, d'Anjou-Saumur et de Touraine.



“pineau de Loire”, ce cépage historique de la province séduit par son bouquet aromatique, notes de pêche, d'ananas, de pomme, de coing, de fleurs blanches ou encore de fruits confits. Les vignerons le proposent volontiers en monocépage pour des vins blancs secs et des crémants. Aussi, il sait se rendre désirable grâce à son moelleux et ses parfums incomparables quand on évoque les bonnezeaux, quarts-de-chaume et autres coteaux-du-layon.

Derrière des fagots

Après les bâtisseurs, les hommes du Saumurois ont ciselé un monde souterrain



Habitat troglodytique près de Saumur.

dans le tuffeau et le falun. C'est aujourd'hui un des plus vastes ensembles troglodytiques d'Europe, soit plus de 1000 km de galeries, de carrières, de fermes, d'ateliers, de villages ou encore de caves. Ces dernières, une fois abandonnées par les carriers, ont été reconverties en

entrepôts par des négociants de Saumur. Avec la belle surprise de voir que le tuffeau favorisait l'effervescence des vins au point de faire de la ville une des capitales françaises des fines bulles !

LES ROSÉS ANGEVINS, FINS ET FOUS

Au cœur du vignoble d'Anjou-saumur, sur un terroir au climat océanique tempéré, le rosé-d'anjou, doté d'une AOC obtenue en 1936, est produit à partir des cépages rouges du Val de Loire : principalement le grolleau, le cabernet-franc, le cabernet-sauvignon, le pineau-d'aunis ou encore le gamay. Ce sont des vins à la robe rose saumonée, aux arômes de petits fruits rouges frais qui font merveille avec la cuisine estivale. Du côté du Maine-et-Loire, au sud d'Angers, le cabernet-d'anjou trouve son terroir de prédilection. L'unique vin d'Appellation d'origine protégée rosé tendre de France est élaboré à partir des cépages cabernet franc et cabernet sauvignon. Rosé demi-sec – il contient au minimum 10 g de sucre par bouteille – son jus fruité et délicat est porté par des arômes de fraise, de framboise, de groseille et même parfois de fruits exotiques. C'est le duo parfait avec un dessert à base de melon ou une tarte aux fruits rouges. Plus sec, sans sucrosité, à la palette aromatique fruitée, le rosé-de-loire peut être élaboré sur les aires des AOC anjou et AOC touraine. On retrouve les mêmes cépages que le rosé-d'anjou auxquels s'ajoute le pinot noir.



La dégustation d'un muscadet : tout un art.

Une grappe de raisin du cépage gamay.



Une grappe de grolleau gris.

Notre sélection "coup de cœur"

Ces millésimes reflètent un savoir-faire artisanal et une passion pour la vigne.



1. AOP cour-cheverny, Petit Chambord, Le Romorantin 2019, 14 € env.

Le vigneron François Cazin cultive le Romorantin, cépage déjà réputé sous François I^{er}. Sa vinification est exemplaire comme le montre ce blanc sec délicat aux arômes floraux. Peut-être gardé en cave.

2. AOP menetou-salon, dom. Chavet, Sur le fil rouge 2021, 17 € env.

Antoine de la Farge confirme à chaque millésime son talent de vigneron. Ce pinot noir de belle facture au jus suave et aux arômes de cerise noire est un compagnon de choix du repas dominical.

3. AOP sancerre, dom. Fournier, Les Belles Vignes, blanc 2023, 21 € env.

Le sauvignon blanc en majesté ! Issue de parcelles réparties sur tous les terroirs de l'Appellation, cette cuvée minérale présente une subtile palette aromatique autour des arômes citronnés.

4. AOP anjou, dom. Le Fief noir, Somnambule 2023, 14 € env.

Alexis Soulas et Dominique Sirot conjuguent leurs talents pour ce vin rouge, 90 % cabernet franc ; 10 % grolleau, plaisant, intense, souple et gourmand.

5. AOC coteaux-du-vendômois, dom. Brazillier, cuvée Margot 2024, 10 € env.

Benoît Brazillier représente la septième génération de viticulteurs sur ce domaine entre Vendôme et Montoire-sur-le-Loir. Sa cuvée Margot 100 % pineau-d'aunis aux notes de cerise poivrée est une réussite.

6. AOC quincy, dom. Adèle Rouzé, quincy 2024, 15 € env.

Une jeune vigneronne à suivre et un sauvignon frais et fruité avec une matière minérale portée par des arômes d'agrumes. Parfait pour accompagner poissons, fruits de mer et fromages de chèvre.

7. AOP sancerre, dom. Daniel Reverdy et fils, P'Tit Luce rouge 2023, 16 € env.

Le domaine alterne les vendanges et les médailles aux concours nationaux et internationaux ! Dégustez, légèrement rafraîchie, cette cuvée gourmande avec ses petits fruits rouges croquants.

8. AOC muscadet-sèvre-et-maine, La Grenaudière, Clisson 2018, 15 € env.

Médaillé d'or aux Vinalies, concours des œnologues de France, ce vin blanc sec 100 % melon-de-bourgogne séduit par sa minéralité et ses arômes de fruits jaunes.

9. AOC anjou, dom. du Matin calme, rosé fines bulles brut 2021, 10 € env.

Un vin de gourmand issu des cépages grolleau noir et gamay noir qui charme par sa robe violine de belle intensité et son nez de petits fruits rouges. À déguster avec les crémets d'Anjou au coulis de fruits rouges !

10. AOC pouilly-fumé, dom. Landrat-Gyvollet, La Rambarde 2023, 17 € env.

La Rambarde était le nom de l'embarcation qui acheminait les vins de Pouilly jusqu'à Paris par la Loire, le canal de Briare et la Seine. Ce sauvignon aux notes d'agrumes et de fleurs lui rend hommage.

11. AOP st-nicolas-de-bourgueil, dom. J. Mellot, Le Moulin, 2023, 13 € env.

Un des plus populaires vins de Loire orchestré par une maison de renom : ne manquez pas cette cuvée gouleyante à base de cabernet-franc, sa robe rubis, ses arômes de petits fruits rouges épicés.

12. AOP saumur, Bouvet Ladubay, blanc extra-brut 2020, 17 € env.

Au cœur du Val de Loire, cette maison familiale élabore, depuis 1851, dans ses caves creusées dans le tuffeau, des chenin-chardonnay de belle complexité.

VOTRE COMPAGNON IDÉAL

SEPM TOP ventes

N° 954 • Juillet 2025

BRICOLER ET RÉNOVER SA MAISON

Systeme D

CONCOURS
5262 € DE PRIX
À GAGNER
WORX

EXTÉRIEUR
Construisez votre local technique en bois
P64

AVANT-APRÈS
La transformation d'une terrasse ombragée en Provence
P18

TESTÉ POUR VOUS
Une débroussailleuse pour petites surfaces
P84

17 PAGES DE PAS-À-PAS
PRÉPARER LES BRANCHEMENTS,
CRÉER UN RÉSEAU EN PER,
S'INITIER AU BRASAGE...

PLOMBERIE

**APPRENEZ
LES BONS GESTES !**

CLOISONS FACILES
4 MATÉRIAUX
17 POSSIBILITÉS
À vous de choisir ! P38

16 PAGES POUR
**AMÉNAGER VOS
ALLÉES ET CHEMINS**
Gravier, pavés, béton,
suivez nos pas-à-pas. P20

VISSERIE
QUELLE FIXATION
POUR
QUEL MATÉRIAU
P42

+ 6

OUTILLAGE
NETTOYEURS
À ROULEAU
AU BANC D'ESSAI
P78

BELUX: 6,90 € - SUISSE: 10,60 CHF - ESPAGNE: 6,90 € - MAR: 8,90 MAD -
TUN: 14 TND - DOMS: 7 € - TOMS: 8,90 XPF - CAN: 10,99 CAD

L 18333-954 - F: 5,90 € - RD



EN VENTE DANS VOTRE RAYON PRESSE
et sur www.laboutiquejardinmaison.fr

Ou scannez
ce QR code



LAVANDE VRAIE, la fleur du bien

Symbole de propreté et de soin depuis l'Antiquité, la lavande concentre dans ses fleurs outre la force de sa puissante fragrance, une cosmétique douce, sensorielle et médicinale, aujourd'hui menacée, mais plus précieuse que jamais. ❖ SOPHIE MACHETEAU

Le mot "lavande" vient du latin *lavandula*, lui-même issu de *lavare*, laver. Tout est dit. Car cette plante à l'allure modeste porte depuis toujours une promesse de propreté, de purification, de soin. Originaire des terres arides et rocailleuses du pourtour méditerranéen, "l'or bleu" appartient à la vaste famille des Lamiacées. On en compte une vingtaine d'espèces, dont la fameuse *Lavandula angustifolia*, dite "lavande vraie", qui pousse naturellement entre 800 et 1800 m d'altitude. C'est elle qui concentre les propriétés les plus fines et les mieux tolérées par la peau. Sa richesse tient dans son huile essentielle, distillée à la vapeur d'eau à partir des sommités fleuries. Elle peut contenir jusqu'à 3 % de principes actifs, dont une quarantaine de composés biochimiques, parmi lesquels le linalol, l'acétate de linalyle, le 1,8-cinéole (eucalyptol) ou encore le camphre, dans le cas des lavandins hybrides. Cette

alchimie naturelle explique que la lavande ait été l'un des premiers cosmétiques du monde, bien avant que le mot même n'existe.

Première cosmétique

Les Égyptiens l'utilisaient pour embaumer les morts et purifier les vivants. Les Romains l'ajoutaient à leurs bains, à leurs huiles de massage, à leurs onguents capillaires. Les Grecs y voyaient un remède sacré. Les Celtes, quant à eux, distillaient une huile aromatique appelée "nard celtique", ancêtre oublié de nos lotions toniques. Plus tard, dans les monastères médiévaux, elle entre dans la composition de vinaigres antiseptiques, de baumes contre les plaies, de préparations pour soigner la peau et les esprits. La fameuse naturaliste et médecin Hildegarde de Bingen (1098-1179) la recommande dans son *Physica* ("De la nature"), contre les démangeaisons, les piqûres, les inflammations.

À la Renaissance, Catherine de Médicis (1519-1589) fit parfumer ses gants à la lavande afin de se protéger des épidémies et lança sans le savoir une mode durable dans l'aristocratie. À Versailles, Marie-Antoinette (1755-1793) en glissait dans ses eaux de toilette. Dans les campagnes, on l'ajoutait aux savons, sachets de linge et lotions capillaires. Au XIX^e siècle, la lavande devient un produit de culture à part entière. En Provence, Grasse (06) et ses environs en font une matière première essentielle de la parfumerie française. On la retrouve dans des eaux de Cologne, des baumes, des crèmes pour les mains. Elle adoucit les peaux rugueuses, calme les brûlures,

À Valensole (04),
on cultive encore la
lavande vraie.

Quatre conditionnements

assainit les cuirs chevelus. C'est l'âge d'or de la lavande cosmétique, populaire et précieuse à la fois, autant dans les boudoirs que dans les fermes.

Toutes les vertus

Aujourd'hui, la science prolonge l'intuition des anciens. L'huile essentielle de lavande vraie est reconnue pour ses vertus antiseptiques, antifongiques, anti-inflammatoires, cicatrisantes. Elle calme les rougeurs, soulage les démangeaisons, favorise la régénération cutanée. Elle est l'alliée des peaux sensibles, matures, réactives. Une goutte diluée dans une huile végétale permet de traiter acné, eczéma, coups de soleil... C'est une trousse de secours miniature ! Et son parfum agit aussi sur le système nerveux. En inhalation, en brume ou en diffusion, il réduit la production de cortisol, l'hormone du stress, connue pour altérer la qualité de la peau, accélérer le vieillissement et ternir le teint.

Omniprésente

Aujourd'hui, on retrouve la lavande dans les sérums régénérants, les crèmes de nuit, les lotions toniques, les huiles de massage, les shampoings doux... Elle réconcilie la peau avec elle-même et invite à pratiquer des soins de beauté plus sereins, connectés aux rythmes biologiques. Sa seule odeur évoque déjà la nature, la propreté, la simplicité...



Infusion de lavande

Les fleurs peuvent être utilisées en tisane beauté que l'on peut appliquer – une fois refroidie – sur la peau ou utiliser en sauna facial pour apaiser et assainir.



Eau florale

Véritable brume de beauté, elle purifie, apaise et répare la peau, tout en calmant les démangeaisons et les coups de soleil. Elle parfume peau et cheveux.



Huile essentielle

Obtenue après distillation complète des sommités fleuries, l'huile essentielle est diluée jusqu'à 2 % dans une crème, un gel, un lait ou un baume.



Macérat huileux

Il s'obtient en faisant macérer des fleurs de lavande dans une huile de support. Cette préparation s'utilise alors comme une huile apaisante.

À faire soi-même



Baume apaisant fait maison

Pour apaiser la peau en douceur, rien de tel qu'un baume maison à base de lavande. Il suffit de faire fondre doucement 10 g de cire d'abeille avec 30 ml d'huile d'amande douce au bain-marie. Lorsque la cire est entièrement fondue, retirez du feu et laissez tiédir une dizaine de minutes avant d'ajouter 15 gouttes d'huile essentielle de lavande vraie (*Lavandula angustifolia*) et 2 gouttes de vitamine E. Mélangez soigneusement avec un petit fouet ou une cuillère, puis versez dans un pot en verre stérilisé de 50 g. Appliquez ce baume, une fois refroidi, le soir sur le visage ou les zones irritées. La lavande se prête aussi aux rituels de détente avec un sel de bain fait maison. Il suffit de mêler dans un bol sept cuillerées à soupe de gros sel de Guérande, trois de sel d'Epsom, trois de lait d'amande en poudre, une de fleurs de lavande et 20 gouttes d'HE. Avec deux cuillerées à soupe dans l'eau chaude, le calme revient !



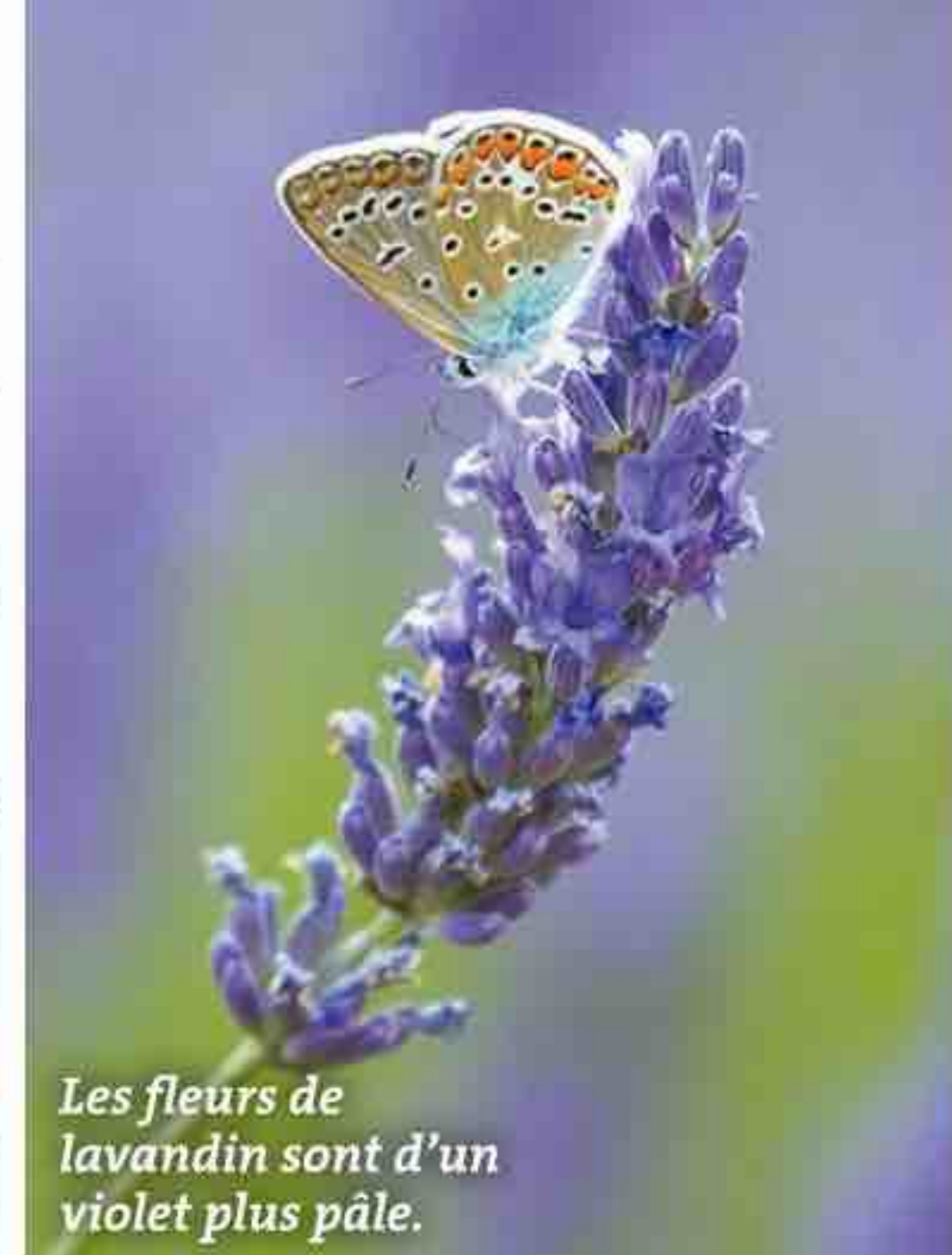
Les anciennes cuves en cuivre de la parfumerie Fragonard témoignent du savoir-faire ancestral de la distillation à la vapeur d'eau.

Dans un monde saturé de promesses artificielles, tant de naturel semble désormais un luxe ! Mais cette douceur, est menacée. Car la lavande est aujourd'hui en danger. Le climat bouleverse ses cycles. Des huiles essentielles de moindre qualité, frelatées ou coupées avec des solvants, inondent le marché. Le lavandin, hybride plus productif mais moins subtil, tend à supplanter les lavandes fines dans les formulations industrielles. Pourtant, sur les plateaux de Haute-Provence, des producteurs continuent de cultiver la vraie lavande selon les méthodes traditionnelles : semis naturels, culture en altitude,

distillation lente dans des alambics à feu nu. Ils défendent une agriculture vivante, un savoir-faire menacé et une filière durable. Soutenir ces pratiques, c'est choisir une cosmétique plus lente, mais riche de sens. C'est refuser la standardisation chimique au profit d'une beauté biodégradable, enracinée, réconciliée avec le végétal. La lavande ne promet pas la jeunesse éternelle. Elle offre mieux : une alliance entre science et nature, entre soin de la peau et soin de soi. Le futur de la beauté pourrait se dessiner là, entre les haies bleues, vibrant du vol des abeilles et du souffle tiède d'un vent d'été.

Macérat de lavande maison

Pour soulager la peau échauffée par le soleil, rien de tel qu'un macérat maison. Il suffit de remplir un bocal en verre stérilisé de 250 ml avec des fleurs de lavande séchées, puis de les recouvrir entièrement d'huile d'abricot. Après avoir bien fermé le bocal, laissez-le macérer pendant 28 jours à température ambiante, en l'agitant doucement tous les deux ou trois jours. Une fois filtré, le macérat se conserve dans un flacon teinté et s'applique généreusement sur le visage et le corps au retour de la plage. Pour les yeux fatigués, deux coussins apaisants faits de gaze de coton mesurant 6,5 cm de côté, garnis de fleurs fraîches de lavande et humidifiés d'eau florale, offrent un vrai moment de répit. Après un passage de 30 min au réfrigérateur, déposez-les sur les paupières éprouvées pour leur accorder un repos de 15 min. Retirez : le regard s'éclaire aussitôt !



Les fleurs de lavandin sont d'un violet plus pâle.

J.-C. MUÑOZ/BIOSPHOTO



Le parfum de la lavande aspic est plus camphré.

JSPDX/IMAGEBROKER/BIOSPHOTO



Les fleurs de lavande vraie sont d'un bleu profond à violacé.

M. AYMERIEZ/BIOSPHOTO



Grains de kéfir de fruit et la boisson pétillante qui en est issue.

PHOTOS: SHUTTERSTOCK

DU KÉFIR

à ne plus savoir qu'en faire !

Ce breuvage obtenu par fermentation coche toutes les cases : fun, sans additifs, bénéfique pour la santé, économique voire prolifique...

Contrairement à ce que l'on imagine, les grains de kéfir n'ont rien de végétal. Ce sont des micro-organismes : des levures et des bactéries. À partir de la fermentation de ces grains translucides à la texture gélifiée, on obtient une boisson légèrement gazeuse bien moins sucrée que n'importe quel soda. Riche en probiotiques, elle est réputée bénéfiques pour le microbiote. À chaque

fermentation, les grains translucides se multiplient, un peu comme un levain, ce qui explique pourquoi il est très facile de les partager autour de soi. Des sites en procurent gratuitement.

Deux fermentations

Dans un bocal en verre, mélangez 60 g de kéfir dans 50 cl d'eau avec du sucre de canne (60 g), quelques rondelles de citron jaune et des figues

sèches (30 g). Le sucre, comme la figue, sert à nourrir les micro-organismes pendant la fermentation. La mixture doit reposer pendant 24 à 36 h. Cette boisson, une fois filtrée et mise en bouteille, a besoin d'une seconde fermentation pour la rendre pétillante. Il ne reste plus qu'à faire maturer l'elixir au réfrigérateur. Et les grains ? Ils se conservent afin de recommencer une nouvelle tournée de kéfir !

Identité à la carte

Bonne nouvelle pour celles et ceux qui souhaitent troquer leur ancienne carte nationale d'identité bleue contre le nouveau modèle, plus pratique ! Depuis le 31 mars 2025, plus besoin d'attendre qu'elle expire, se détériore ou devienne illisible pour entamer les démarches. Désormais, un renouvellement anticipé est possible. Pour obtenir gratuitement la nouvelle CNIe, au format carte bancaire, il faut être majeur, effectuer une prédemande en ligne sur le

site de l'ANTS et restituer son ancienne carte. Sans cela, un timbre fiscal de 25 € vous sera réclamé, même en cas de perte ou de vol. Plus compact, le nouveau modèle permet aussi, via l'application France Identité, de prouver son identité en ligne, de générer des justificatifs d'usage unique ou de se connecter à de nombreux services publics en toute sécurité. Une évolution discrète, mais très concrète pour le quotidien administratif. Site : www.ants.gouv.fr

COUP DE POUCE CHAUFFAGE

Pour remplacer votre système de chauffage par un équipement plus performant et moins émetteur de CO₂, (chaudière biomasse, PAC, système solaire, réseau de chaleur...) vous pouvez bénéficier du Coup de pouce chauffage versé par les fournisseurs d'énergie. Son montant varie selon les revenus du foyer et le type d'équipement : de 500 €, pour un poêle à bois très performant, à 5000 €, pour un système solaire combiné. Les travaux doivent débuter avant le 31 décembre 2025 et s'achever au plus tard le 31 décembre 2026.



LOYER ET DÉLAI DE PRESCRIPTION

Même après le départ d'un locataire, un propriétaire ou une agence immobilière dispose de trois ans pour réclamer un impayé de loyer ou de charges locatives. Ce même délai s'applique aux locataires ayant trop payé de charges et souhaitant se faire rembourser. En revanche, un bailleur ne dispose que d'une seule année pour appliquer une révision annuelle du loyer. Une fois ces délais écoulés, cette modification est prescrite.



Un réseau de fines stries liégeuses parcourt toute la surface du fruit.

DANS LE HAUT-POITOU, les révolutions de la planète Melon

Le melon du Haut-Poitou défend une vision de l'agriculture où le goût se gagne sur le terrain, pas en laboratoire. Il en résulte des fruits où s'équilibrent la technicité, le climat et la transmission des savoirs et qui nous donnent une leçon de terroir. ✿ STÉPHANIE LECLAIR DE MARCO

Dans le Haut-Poitou, entre les terres du Val de Loire et les confins du Poitou, le melon est bien plus qu'un fruit d'été : c'est une culture, un emblème, une promesse de goût. En 1998, il devient le premier melon européen à décrocher l'Indication géographique protégée (IGP), marque s'il en est d'une reconnaissance

officielle de son excellence. Depuis, les producteurs veillent sur lui comme sur un héritage précieux. Tout commence en 1992 avec la création d'un syndicat porté par des maraîchers locaux. En 2007, ce collectif est reconnu comme Organisme de défense et de gestion (ODG) par l'Union européenne. Il regroupe aujourd'hui une

douzaine de producteurs répartis sur quatre départements – Vienne, Deux-Sèvres, Maine-et-Loire et Indre-et-Loire – sur 1 250 ha, dont 10 % cultivés en agriculture biologique.

Police du goût

La production estivale s'étale de la fin juin à fin septembre et mobilise 1 500 travailleurs

saisonniers qui récoltent environ 2 500 t de fruits, résultat d'un cycle de 90 jours en pleine terre et d'une exigence agronomique poussée, (satisfaisant, notamment, à l'obligation de laisser une parcelle au repos durant 6 ans entre deux cultures). Car ici, on ne triche pas avec la terre. Mais le melon du Haut-Poitou n'est pas



Taux de sucre, fermeté de la chair, aspect extérieur du melon... Camille Rimbault analyse le melon sous tous ses aspects.

IGP MELON DU HAUT-POITOU/SP



Audit organoleptique.

seulement une affaire de terroir, mais aussi de goût. Depuis 2002, l'Académie des maîtres du melon Haut-Poitou œuvre comme gardienne du goût. Quinze bénévoles passionnés – anciens agriculteurs, experts des fraudes ou simples amateurs éclairés – évaluent les Cucurbitacées selon une grille sensorielle rigoureuse. Parmi eux, Jean-Pierre Mérieaud, ancien de la répression des fraudes dans le secteur fruits

et légumes, et Jean-Marie Godet, céréalier à la retraite, sont des goûteurs qui ne se prennent pas au sérieux, mais jugent, très doctement, chaque semaine, les variétés proposées selon dix critères.

Modèle exigeant

Odeur, texture, goût, arôme – épice, floral, végétal, parfois même animal ou boisé –, rien ne leur échappe ! Et pour la touche théâtrale, ils enfilent des tenues cérémonielles aux

couleurs du fruit adoré, chapeau melon compris. Quant à Camille Rimbault, responsable qualité de l'ODG, elle ne compte pas son temps. Chaque année, elle réalise 56 contrôles auprès des producteurs, déployant une énergie aussi constante que le soleil de juillet. Elle veille au respect d'un cahier des charges strict, qui encadre tout : variété, maturité, taux de sucre, et jusqu'aux conditions de récolte. Car l'IGP ne

tolère ni approximation, ni relâchement. Sur le terrain, des producteurs passionnés perpétuent ce modèle exigeant. Tony Thibault, installé depuis 2009 à la tête de la SCEA des Noisetiers, à quelques kilomètres de la réserve du Pinail (voir encadré page suivante), cultive ses "bébés melons" sur 70 ha. Il a d'abord été salarié avant de reprendre l'exploitation, mû par une foi tranquille dans le sens de sa mission agricole.



L'Académie des maîtres du melon du Haut-Poitou se compose d'une quinzaine de membres.

IGP MELON DU HAUT-POITOU/SP

RÉCHAUFFEMENT DANS LE FRUIT

Le Melon du Haut-Poitou, produit IGP emblématique, subit de plein fouet les effets du réchauffement climatique. Les producteurs constatent des bouleversements dans les cycles de culture, la qualité des fruits et la pression sanitaire. Des printemps anormalement doux, suivis de brusques sécheresses ou de nuits froides, perturbent la floraison et la fructification. En été, les longues périodes de sécheresse pèsent sur l'irrigation, malgré les sols argilo-calcaires qui retiennent bien l'eau. Quant aux orages violents, concentrés sur peu de temps, ils endommagent aussi les fruits à maturité. Le cahier des charges de l'IGP interdit les solutions trop intensives, poussant les agriculteurs à adapter finement leurs pratiques : plantation décalée, couverture végétale, filets d'ombrage ou sélection de variétés résilientes parmi celles autorisées par l'IGP. Pourtant, le Haut Poitou demeure une terre favorable à cette culture grâce à ses réserves utiles en eau, à condition d'innover progressivement.



B. SAUVAGE/AGENCE ZEBRELLE/TOURISME VIENNE/SP



Le "pécou", est un excellent indicateur de maturité

IGP MELON DU HAUT-POITOU/SP



L'aire géographique protégée du melon du Haut-Poitou englobe la Réserve naturelle nationale du Pinail.



Vue aérienne des mares de la Réserve naturelle nationale du Pinail.

R. RAIMOND/RÉSERVE NATURELLE DU PINAIL/SP

“ De tous les fruits qu’obtient l’art du jardinier, le melon est celui qui a le plus excité la gourmandise des hommes. ”

Georges Gibault (Histoire des légumes, 1912)

Ses melons sont cueillis à la main, le matin, pour garantir leur fraîcheur et il faut l’entendre expliquer, comment ils sont devenus “grands”. Ce fruit, gorgé d’eau à 88 %, riche en fibres, magnésium, bêta-carotène et antioxydants, est un allié santé (70 calories pour 200 g) qui satisfait jusqu’à 70 % des besoins en vitamines A et C. Mais c’est d’abord son goût qui le rend unique. Les nuits fraîches ralentissent son métabolisme, tandis que les journées très chaudes l’aident à concentrer ses sucres. En bouche, cela donne une chair

fondante, juteuse, florale, musquée, un peu épicée, très éloignée des saveurs des melons produits intensivement. Sous son écorce légèrement turbinée, il est plus petit et dense que ses cousins. À maturité, sa robe s’éclaircit, le pédoncule – ou “pécou” – se craquelle et se décolle de lui-même. Plus il est lourd, plus il est mûr, et s’il est éclaté, il n’en sera que meilleur. Comme pour la période de production, la durée de commercialisation court jusqu’à fin septembre, pour écouler les modestes 2 500 t récoltés de l’IGP.

PINAIL : LA MARE DANS L'ÂME

La Réserve naturelle nationale du Pinail, créée en 1980 à Vouneuil-sur-Vienne (86), s’étend au cœur du Haut-Poitou, là même où pousse le melon labellisé IGP. Si l’un évoque la biodiversité sauvage, l’autre célèbre un terroir agricole, tous deux participent à un même équilibre entre cultures humaines et milieux naturels. Le site, en accès libre, dévoile un paysage insolite : une ancienne carrière de meulière, la plus vaste au monde, désormais criblée de milliers de mares issues de l’extraction. Tourbières, landes et prairies s’y mêlent, hébergeant plus de 2 500 espèces animales et végétales. Quatre plantes protégées au niveau national y subsistent : spiranthe d’été, rossolis à feuilles rondes, pilulaire à globules et gratiole officinale. Un sentier de deux kilomètres, jalonné de panneaux pédagogiques, permet une immersion guidée d’environ 2 h. On y accède uniquement à pied, idéalement en été, pour mieux apprécier ce paysage de brande. L’entretien de cette mosaïque écologique repose sur des pratiques ancestrales — pâturage extensif, coupe sélective, brûlis — qui assurent le maintien de ses équilibres fragiles. Le Pinail n’est pas figé : il vit, s’adapte, et raconte un territoire qui conjugue agriculture raisonnée et naturalisme engagé.

OFFRE SPÉCIALE D'ABONNEMENT

Rustica 1 an & ses 2 reliures

Semez, plantez,
récoltez aux
meilleurs moments
avec Rustica pour
un jardinage sain,
économique et une vie
100% au naturel.
1 an - 50 numéros



Classez et protégez
tous vos magazines
Rustica grâce à ce
lot de 2 reliures,
chacune pouvant
contenir **26**
numéros.

Abonnement 1 an | **113,50 €** + 2 reliures

au lieu de 165 €* en kiosque

Soit 31% de réduction

BULLETIN D'ABONNEMENT

Complétez le bulletin ci-dessous et retournez-le accompagné
de votre règlement dans une enveloppe SANS L'AFFRANCHIR à :
Rustica - Libre réponse 23102 - 60647 Chantilly Cedex

+ SIMPLE + RAPIDE

☎ **0 806 000 465** Service gratuit * prix appel | indiquez le code **PRU2898T**
💻 Par internet sur **abo.rustica.fr/ABORU2898**

☐ **Oui, je m'abonne**
1 an à Rustica

113,50 €

au lieu de 165 €* en kiosque
soit plus de **31% de réduction**

Je recevrai Rustica pendant 1 an (50 numéros dont
2 numéros doubles et 14 carnets pratiques) et le
lot de 2 reliures Rustica

Mon abonnement annuel sera renouvelé à date anniversaire

JE CHOISIS MON MODE DE PAIEMENT :

- Chèque bancaire à l'ordre de Rustica
- Carte bancaire ou PayPal sur le site internet
abo.rustica.fr/abo.rustica.fr/ABORU2898
(4x sans frais possible avec PayPal)

Mes coordonnées : M ☐ Mme ☐

Nom :

Prénom :

Adresse :

Code postal : Ville :

Tél. fixe : Mobile :

E - mail :

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

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

VOS AVANTAGES ABONNÉS

Version
numérique incluse

Accès illimité aux
anciens numéros
numériques sur 3 ans

Frais de port
offerts en France
métropolitaine

Gestion de votre
abonnement en ligne
à tout moment

Offre valable jusqu'au 31/12/2025 pour les nouveaux abonnés en France métropolitaine. Réception des cadeaux dans un délai de 6 semaines environ. *165€ = prix de vente en kiosque pour 1 an de Rustica. Abonnement annuel automatiquement reconduit à date anniversaire. Vous pouvez ne pas reconduire l'abonnement à chaque échéance contractuelle anniversaire. Pour ce faire, RUSTICA vous informera par écrit dans un délai de 3 à 1 mois avant chaque échéance contractuelle de la possibilité de résilier votre abonnement à la date indiquée, avec un préavis déterminé par RUSTICA avant la date de renouvellement tacite de l'abonnement. À défaut, l'abonnement à durée déterminée sera renouvelé tacitement pour une durée identique à celle de l'abonnement souscrit. Le prix des abonnements est susceptible d'augmenter à date anniversaire. Vous en serez bien sûr informé préalablement par écrit et aurez la possibilité de résilier l'abonnement en cas de désaccord. Conformément aux dispositions légales et réglementaires en matière de données personnelles, les informations recueillies sur ce formulaire sont enregistrées dans un fichier informatisé par RUSTICA pour la mise en place et le suivi de l'abonnement souscrit ainsi que pour l'envoi des courriers ou e-mails de renouvellement. Elles sont destinées à être utilisées par RUSTICA et les prestataires techniques de RUSTICA afin de permettre la bonne réception du magazine et d'assurer le service client. Ces données peuvent être transmises à des tiers pour de la prospection commerciale par voie postale. Vous pouvez exercer votre droit d'accès aux données vous concernant et les faire rectifier en adressant un courrier à RUSTICA - Service Abonnements - B200 - 60643 Chantilly cedex. L'ensemble des informations relatives au traitement des données personnelles que nous effectuons se trouve dans notre Charte pour la Protection des Données Personnelles accessible sur le site www.rustica.fr/chartepdp.



Dans ce paradis bien défendu, les cocottes vivent en liberté.

POULAILLERS ATTAQUÉS, comment veiller au grain ?

Le poulailler attire autant les regards attendris que les appétits nocturnes des prédateurs. Pour sauvegarder vos volailles, il faut connaître les ruses de ces pillards et transformer l'enclos en véritable forteresse. ♣ FRANCK SCHMITT

Petit bastion de vie, le poulailler mérite toute votre vigilance. C'est un repaire à choyer, mais aussi à défendre avec la plus grande rigueur face à des animaux rusés, parfois invisibles, toujours déterminés. Avant de parler protections, il faut bien connaître l'adversaire. Celui-ci ne manque ni d'astuce, ni d'audace, et chaque espèce a ses méthodes pour passer outre vos défenses.

Renards, fouines, belettes : chacun joue sa partition dans ce théâtre nocturne. Le renard, maître voleur au museau pointu, reste le plus

redouté. Il intensifie ses attaques au printemps, période où les renardeaux ont des besoins alimentaires très importants. Il n'hésite pas à creuser, grimper, feinter.

Arme électrique

La fouine et le rat sont d'autres artistes du contournement : un interstice entre deux planches, un trou dans la toiture, et ils s'invitent sans préavis. Quant à la belette, minuscule et pleine de vivacité, elle se faufile comme une ombre. Ces intrus sévissent à la nuit tombée et leurs forfaits laissent derrière eux un tableau

sinistre de plumes arrachées et de volailles disparues.

Pour contre-attaquer, commencez par renforcer les lieux. Il faut ériger une clôture robuste, d'au moins 1,30 m de hauteur, enterrée de 30 cm, pour bloquer les fouisseurs. Mais l'arme la plus dissuasive reste la clôture électrique. Multipliez les fils à différentes hauteurs, de 10 cm à 1,20 m du sol, afin d'intercepter aussi bien les prédateurs rampants que les sauteurs. Attention, rien ne doit toucher la végétation pour que l'impulsion électrique reste efficace ! Un contrôle régulier



Rien de tel qu'un grillage électrique pour protéger le poulailler.

du système s'impose : une barrière défaillante est une invitation au pillage.

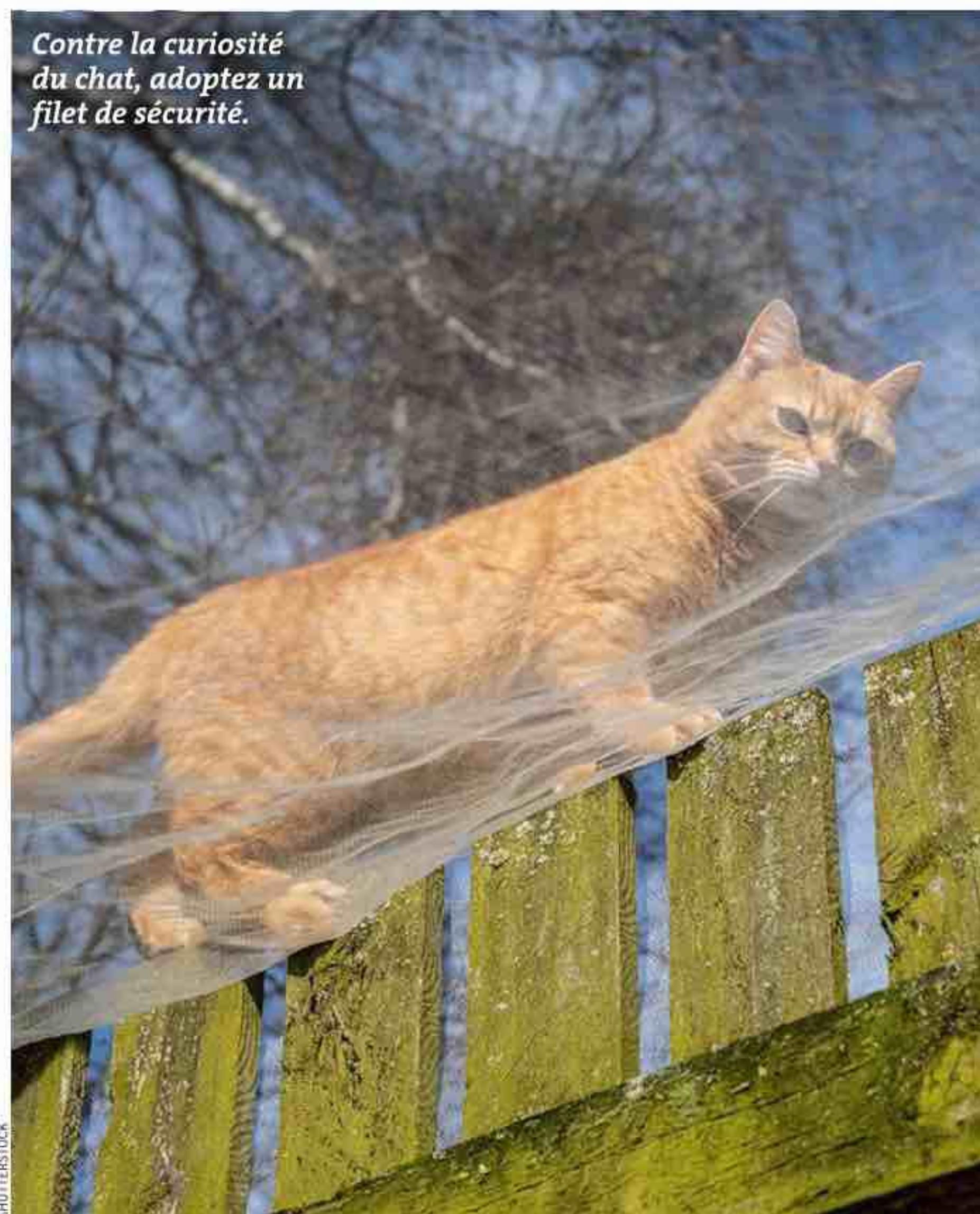
Appâts raticides

Contre les assauts venus du ciel – pies chapardeuses, rapaces affamés –, une seule solution : couvrir. Un filet ou un grillage bien tendu au-dessus de l'enclos décourage les ailes aventureuses et protège poussins ou œufs fraîchement pondus. Les rats réclament des moyens plus

radicaux. Sous une caisse en bois, à l'abri des becs gourmands, clouez de la pâte bleue raticide, que les rongeurs consommeront sur place. Oubliez le blé empoisonné, moins efficace et dangereux pour les poules ! Recommencez l'opération jusqu'à ce que les appâts soient intacts, signe que l'invasion reflue.

À la tombée du jour, la vigilance doit être accrue. Rien ne doit rester entrouvert. Portes, trappes et fenêtres seront verrouillées, sans la moindre fente dans laquelle se faufiler. La meilleure solution reste la trappe automatique à cellule photosensible : elle s'abaisse

Contre la curiosité du chat, adoptez un filet de sécurité.



SHUTTERSTOCK

BARRIÈRE CONTRE LES POUX

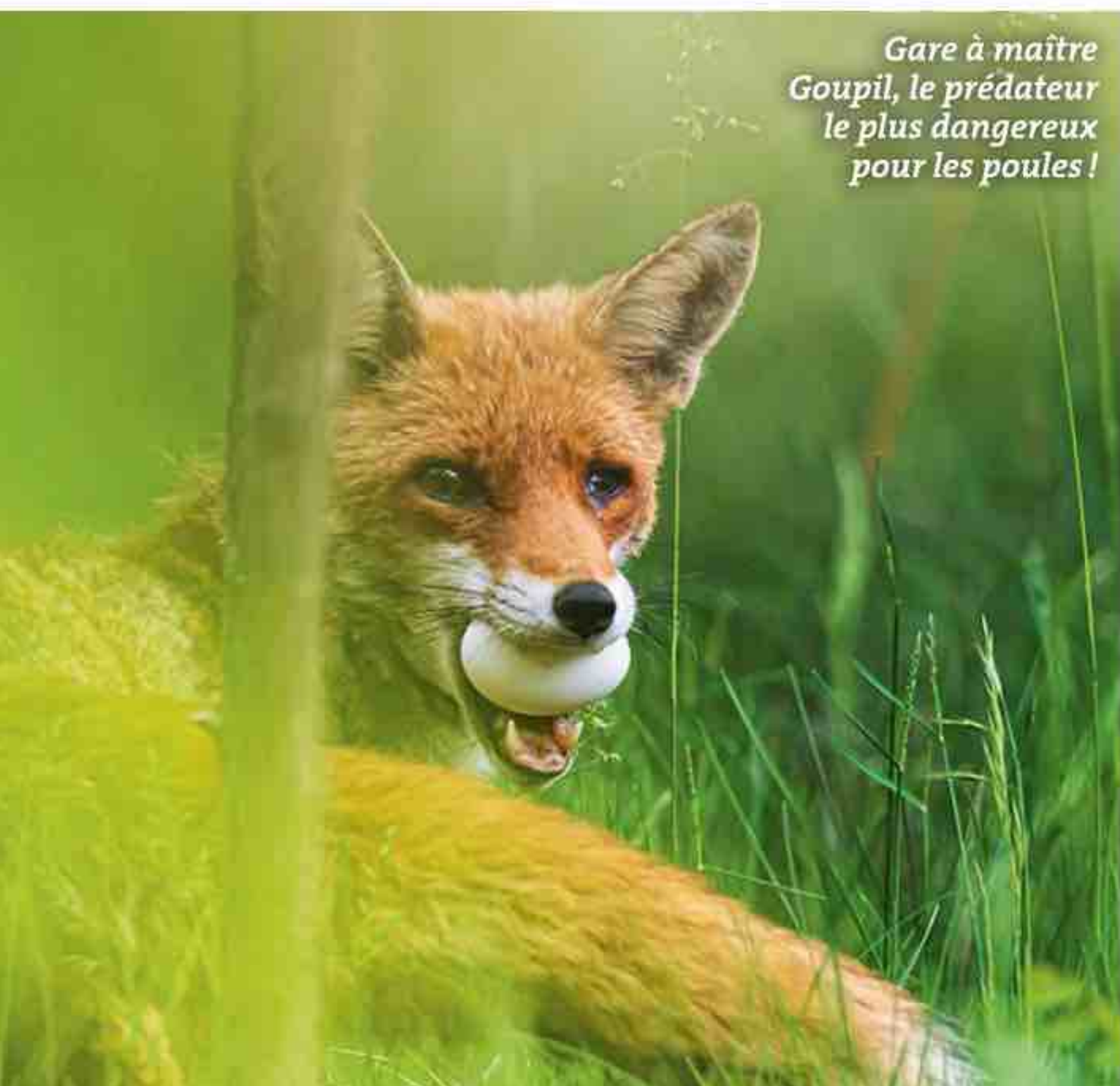
Les poux rouges, mais aussi les poux mallophages, sont des parasites redoutables, particulièrement actifs en été. Minuscules, discrets et nocturnes, les premiers sortent la nuit pour sucer le sang des poules, entraînant stress, baisse de ponte, anémie et parfois la mort par épuisement. Les seconds, quant à eux, grignotent les plumes et irritent la peau de volailles. Le meilleur moyen de les combattre reste la prévention.

Nettoyez à fond et régulièrement le poulailler : retirez la litière souillée, grattez les recoins, puis désinfectez-le avec un produit homologué. Les parasites adorent se cacher dans les interstices du bois, les jointures, sous les pondoires : ne leur laissez aucun refuge. Appliquez ensuite un traitement antiparasitaire : poudres minérales, terre de diatomée, pyrèthre végétal, huiles essentielles ou produits vétérinaires, selon les conseils d'un professionnel. Pour renforcer la protection, ajoutez du sable ou de la cendre tamisée dans les pondoires : cela empêche les parasites de s'installer et contribue à la propreté générale.



Ces parasites se nourrissent des cellules mortes.

SHUTTERSTOCK



Gare à maître Goupil, le prédateur le plus dangereux pour les poules !

SHUTTERSTOCK



Une fois toutes les issues condamnées, le poulailler sera inaccessible.

SHUTTERSTOCK

ANTICROPOULE/SP



Les poussins sont particulièrement vulnérables.

“ Quand les poules auront des dents, les renards auront des tenailles ”

Dicton populaire

seule à la tombée de la nuit, avant l'entrée en scène des noctambules.

Sus à perlimpinpin !

Oubliez certaines astuces, comme les répulsifs à ultrasons, qui n'ont pas une efficacité prouvée selon plusieurs études. D'autres artifices misent sur les vertus de l'ail, du poivre ou des huiles essentielles, mais ces recettes naturelles peinent à convaincre dans la durée. Il faut aussi priver les intrus des raisons d'investir le poulailler. Aucun grain ne doit rester à l'extérieur. Évacuez chaque soir les restes de

nourriture et mettez les stocks à l'abri dans des contenants hermétiques. Même un petit tas de graines oublié peut devenir un festin propre à tenter les pillards ! Enfin, installez un projecteur à détection de mouvements. Un faisceau lumineux qui déchire la nuit peut suffire à faire fuir les curieux. Restez à l'écoute, observez, inspectez les abords du poulailler : une empreinte suspecte, un trou frais, une planche disjointe..., ce sont souvent ces détails qui permettent d'avoir un temps d'avance. Car dans ce face-à-face nocturne, la vigilance fait la loi.

INSTALLEZ UNE TRAPPE SOLAIRE

Si vous en avez assez de penser chaque soir à fermer le poulailler et de courir chaque matin pour l'ouvrir, si la sécurité de vos poules vous obsède dès que le jour décline, les trappes solaires (photo) sont une solution à la fois simple, fiable et durable. Entièrement autonomes, elles fonctionnent à l'énergie solaire et ne nécessitent aucun branchement électrique, ce qui rend cet accessoire idéal pour les installations éloignées, sans accès au réseau. Elles s'ouvrent et se ferment automatiquement selon la luminosité ambiante ou à des horaires programmés, garantissant une fermeture efficace au crépuscule, lorsque les prédateurs rôdent, et une ouverture au lever du jour, pour un accès direct au plein air. Résultat : vos volailles dorment en sécurité, même en votre absence. Choisissez un emplacement sur la porte du poulailler, à hauteur des volailles. Percez une ouverture. Vissez le cadre, glissez la trappe dans les rails, fixez le moteur, puis orientez bien le panneau solaire vers le sud, protégé de l'ombre. Testez plusieurs fois le mécanisme pour vérifier qu'il n'y a pas d'obstacle ou de frottement. On trouve cet allié fiable et discret dès 50 € env., en jardinerie, sur internet ou chez les fournisseurs avicoles.



Automatique, la porte s'ouvre dès la levée du jour.

ANTICROPOULE/SP

COUVRIR VOS LIVRES ET VOS CAHIERS DEVIENT UN JEU D'ENFANTS AVEC MAESTRO !



DONT **1€**
POUR
NOS MISSIONS
HUMANITAIRES

5,90€
Prix de vente conseillé

DONT **1€**
POUR
NOS MISSIONS
HUMANITAIRES

UTILISATION FACILE
10 FEUILLES PRÉDÉCOUPÉES
PAS BESOIN DE RUBAN ADHÉSIF NI DE CISEAUX

FORMATS LIVRES ET CAHIERS
POUR TOUTES LES TAILLES
JUSQU'À 24 x 32 CM

10 ÉTIQUETTES AUTOCOLLANTES
IL ÉTAIT UNE FOIS... LA VIE



FABRICATION
FRANÇAISE

CONDITIONNÉ PAR
DES TRAVAILLEURS
HANDICAPÉS



Retrouvez nos produits et de nombreuses idées cadeaux sur :
boutique.handicap-international.fr



**IL ÉTAIT UNE FOIS...
LA VIE**





CI-CONTRE : M. AYMERZ/BIDSPHOTO - GRANDE PHOTO : E. PELZER/FLORA PRESS/BIDSPHOTO

Ci-dessus : une punaise rayée (*Graphosoma italicum*) posée sur une berce sphondyle.
Ci-contre : une prairie fleurie, paradis des pollinisateurs.



3 questions à FRANÇOIS LASSERRE

Pour nous aider à mieux aimer les animaux sauvages, l'entomologiste et vice-président de l'Office pour les insectes et leur environnement (Opie) écrit.

L'effondrement des populations d'insectes est largement documenté à travers le monde. Selon le Muséum national d'histoire naturelle, elles ont diminué de 70 à 80 % dans les paysages agro-industriels européens. Par ailleurs, la diversité de leur famille, apparue il y a 400 millions d'années, est encore largement méconnue. Pourtant, avec plus d'un million d'espèces répertoriées dans le monde, elle représente 80 % des espèces animales. À l'échelle de la France, on en recense plus de 40 000, dont 5 000 participent à la pollinisation qui contribue à environ 90 % de la reproduction des plantes à fleurs et permet donc les fruits, légumes et céréales qui sont indispensables à notre survie.

Rustica. Pouvez-vous nous présenter les insectes pollinisateurs ?

François Lasserre. Lorsque les entomologistes parlent de pollinisateurs, ils évoquent non pas seulement les abeilles mais des milliers d'insectes différents. Le groupe des abeilles, à lui seul, représente 1 000 espèces, les guêpes 8 000, les mouches autour de

5 000, et 6 300 espèces de papillons de nuit et de jour. Et, parmi les pollinisateurs, il faut également compter les punaises et même les moustiques. Ces insectes butinent pour se nourrir et assurent, en même temps, le transport des grains de pollen des étamines vers les pistils des fleurs.

R. Quelles sont les causes de leur disparition massive ?

F. L. Elles sont multiples. La raison majeure est l'usage des pesticides, mais la disparition des habitats et des lieux de reproduction, en ville comme en campagne, y participe également, tout comme le rationnement de leur nourriture. Cette dernière décline à cause de la perte de la biodiversité végétale. Enfin, le dérèglement climatique affecte aussi la vie d'un grand nombre d'insectes. Les épisodes extrêmes et leur décalage dans la saison freinent les naissances. Une larve de lucane, par exemple, peut vivre trois ou quatre ans dans du bois mort avant de devenir adulte et, un coup de chaud, de froid ou de lame de tronçonneuse, peuvent l'anéantir du jour au lendemain.

R. Avez-vous des conseils à donner aux jardiniers soucieux de ce sujet ?

F. L. Réservez quelques espaces sauvages. Ne taillez pas tous vos végétaux, systématiquement. Nombre d'abeilles habitent le bois mort ou les plantes sèches et fleurs fanées, conservez-en ! Un jardin propre n'est pas accueillant pour des insectes inoffensifs qui nourrissent hérissons, grenouilles et oiseaux. Laissez des tas de matière organique (feuilles, compost...) qui hébergent les œufs des mouches qui sont de remarquables pollinisateurs. Installez des abreuvoirs équipés de cailloux (pour prévenir les noyades) et des nichoirs à insectes.

De l'auteur



Un point de vue pour comprendre et mieux aimer les êtres sauvages.

Facettes fascinantes de belles bêtes, éditions Belin, 232 p., 15,90 €

Petites annonces Rustica

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

FOURS À BOIS TRADITIONNELS
FABRICATION FRANÇAISE

Régalez vos amis et votre famille

GARANTIS 10 ANS

EN BRIQUES OU DESIGN

FOUR GRAND-MÈRE
— Le temps du bon !

03 29 65 20 53
fourgrandmere.com

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

**ÉCOLOGIQUE
PERFORMANT
ÉCONOMIQUE**

OLIGER
POÊLES FRANÇAIS

FABRICANT ARTISANAL FRANÇAIS
DEPUIS PLUS DE 50 ANS

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

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

SERRES TUNNELS
SERRES EN VERRE
ABRIS de STOCKAGE

Tunnels maraichers
La Bretonne 3x4m..... 399€
Izella 4x4m..... 629€
Izella 3,50x6m..... 670€
Ombelle 5x8m..... 1340€
Abri tunnel à partir de : 530€

Documentation sur demande,
vous découvrirez d'autres
modèles et d'autres tailles de
serres

02.98.59.72.87
Serre Crysland
ZA Lanvillou 29370 CORAY
www.serre-de-jardin-crysland.com

Komat
Serre de jardin

Serres tunnels
Serre en verre et polycarbonate
Accessoires de serre- Volières
CATALOGUES GRATUITS

38 av. F. Mitterrand - RU - BP 10015
59494 PETITE FORET
Tél : 03 27 42 96 95 -
mail : contact@komat.fr

www.komat.fr

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

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

FILETS DE PÊCHE ET CHASSE
Tramails, sennes, paniers, reprise, nasses, cordages

LARRIERE FRERES Fabricant
414 rue Dauphine. Zone du Partage
33127 ST JEAN D'ILLAC
Tél. 05 56 52 59 00

www.lARRIEREfreres-filets.fr
Vente en ligne - Catalogue gratuit sur demande

67. Vos vacances en Alsace
Centrale : Gîte «
lesvignesdemonpere » 2 à 5
pers. Maison individuelle
centre village. 67750
Scherwiller près de Sélestat.
Tél : 06 83 38 02 25 »
65.3 km de Lourdes loue gîte
2/4 pers, calme, tout confort,
Wifi, TV, LL., terrain ombragé,

salon de jardin, barbecue,
garage, lit fait, 225 € à 325 €
la semaine.

Tél : 07 70 21 36 65

65 LOURDES 5 km.

Loue gîte pour 2/4 personnes
Parking, jardin, vue
imprenable

Sept à juin : 250 € la semaine

Juillet-août : 310 € la semaine

Tél : 05 62 42 93 02

46. Lot loue gîte 4 pers avec
petit enclos pêche et rando.

20 km Rocamadour et
Padirac.

Tél : 05 65 40 51 62.

Port : 06 80 33 72 23.

Dans le Cantal. Producteur
fromages cantal fermier AOP
Le Montagnard. Liste et tarifs
sur demande à :

www.lafermedescochonsdor.
com ou tél : 04 71 62 27 50.

Périgord vert. Loue à partir du
1^{er} avril 2025 petit studio tout
confort pour 1 ou 2 personnes
à 2 km d'un lac où l'on peut
pêcher. Animaux acceptés.

250 euros la semaine

Tél : 06 38 46 30 74.

Dpt 56 Loue maison de
campagne. Avec enclos. Pour
4 personnes, 2 chambres.
Libre de juin à sept.

Tél : 02 97 51 60 88 ou

06 48 39 81 82.

Cherche hachoir à viande
marque Jupiter type 865,
vis sans fin cassée.

Tél : 09 67 84 74 20 ou

06 37 48 64 49 ou par

mail : vincentverdier51@
gmail.com

19. Loue gîte 12 personnes.

1 Km Village au calme tout
confort animaux acceptés.

A partir du 15 juin jusqu'à fin
août. **Tél : 05 55 73 31 53**

PARTICULIERS, votre petite annonce dans cette rubrique

POUR PASSER VOTRE ANNONCE

Par courrier à RUSTICA PETITES ANNONCES

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

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

TARIF (5 LIGNES)

1 PARUTION 45 € OU 2 PARUTIONS 75 €

Joindre à votre courrier

le règlement par chèque à l'ordre de Rustica

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

Des clichés qui valent leur pesant d'or

Spectaculaires, hors norme, gigantesques, impressionnants... Nous n'avons pas de mot pour qualifier les spécimens issus de vos cultures ! C'est pourquoi nous publions ces photographies qui parlent d'elles-mêmes ! Bravo à toutes et tous et continuez de nous envoyer vos trésors.



POUR HALLOWEEN

Je vous envoie une photo de ma récolte de citrouilles 2023, d'une centaine de kilos en tout, la plus grosse en bas à gauche pesant 19 kg.

Damien V., Senonches (28)

INSÉPARABLES

Quand les carottes sont amoureuses !

**Susan K.,
Lagarde (09)**



1 KG DE TOMATE

Lectrice de *Rustica* depuis des années, j'ai eu l'agréable surprise de découvrir cette tomate issue d'un pied qui a poussé sur le compost.

**Martine M.,
Meauce (28)**



PATATE GÉANTE

En bêchant dans le jardin de son grand-père, Tessa a trouvé un trésor : une pomme de terre 'Sirtema' de 0,489 kg !

**Dominique M.,
La Planche (44)**



COURGE RECORD

Voici la photo d'une des nombreuses courges que j'ai récoltées en 2024. Ce beau bébé pèse 20,200 kg !

André V., La Chapelle-Chaussée (35)



SPECTACULAIRE

Tous les ans, nous profitons de notre splendide rhododendron. Cette année encore, sa floraison nous émerveille.

**Françoise, fidèle
abonnée de la Manche**



SUR UN ARBRE PERCHÉ!

Je vous transmets l'image insolite d'une citrouille qui pousse dans un prunier à plusieurs mètres de hauteur. *Christophe B., Seynod (74)*



LÉGUMES ATYPIQUES

Fidèle abonné depuis des années, je vous envoie les incroyables photos d'un chou-fleur de 3,900 kg et d'un navet de 1,800 kg. *Henri G., La Chavanne (73)*



LE RADIS FAIT SON POIDS!

'Violet de Gournay', radis cueilli dans le jardin de Christian B., du Châtelet (18), accuse 3,900 kg sur la balance.



ŒUF DE POULE DIFFORME

Je tenais à vous faire admirer cet œuf de poule de forme étrange, qui ferait penser à une minicourge 'Butternut' ou à un œuf de Marsupilami, comme dans la BD! Il nous a tellement fait sourire!

Christiane C., Labastide-du-Haut-Mont (46)

COLLECTION DE CITROUILLES

'Musquée de Provence', 'Sucrine du Berry', potimarrons, 'Butternut'... Que de soupes et gratins pour se régaler cet hiver!

Marie P., Fains (27)



TOURNESOL XXL

Je vous présente mon voisin et ses magnifiques tournesols.

Monique S., Lapalisse (03)

Courrier des lecteurs

TIR AU BUT

Je vous envoie la photo d'un chou-fleur de 6,700 kg, récolté dans mon jardin, que j'ai placé à côté d'un ballon de foot pour vous donner une idée de sa taille.

Guy S., 84 ans, Saturargues (34)



HAN!

Lenny 2 ans 1/2, aide au ramassage des potirons avec sa brouette dans le jardin de ses grands-parents. Un bel effort pour une si petite fille.

Marie-Laurence B., Thiais (94)



CAROTTE À POIGNE

Je suis un fidèle lecteur depuis plus de 50 ans de *Rustica*, qui m'a toujours apporté des conseils judicieux. D'ailleurs, voici une carotte 'De Colmar à cœur rouge', issue de mon jardin bio. Son poids est de 1,260 kg, son diamètre de 8,5 cm et sa longueur hors feuilles de 33 cm.

Bernard B., Malicorne-sur-Sarthe (72)



COURGETTE QUI EN JETTE

J'ai le plaisir de vous envoyer la photo de notre plus belle courgette! Elle pèse 3,500 kg.

Nicolas L., Parent (63)



EMBALLÉ, C'EST PESÉ

Avec son 1,487 kg, cette courgette ronde, bien dodue, cueillie dans mon potager d'Orchies (59), va ravir les plus gourmands de la famille. Elle entre dans la cour des grands légumes!

Florence D., Orchies (59)



CASCADE DE ROSES

Voici mon rosier liane qui forme une arche.

Il est de plus en plus beau au fil des années.

Marlène Court, La Villegie (07)



À L'OMBRE DES KIWIS

J'ai la chance de profiter d'une belle récolte de kiwis sous ma tonnelle. Jardinier depuis toujours, j'ai 85 ans et suis de la génération qui a connu les tickets de rationnement. J'ai toujours plaisir à lire votre revue qui a beaucoup gagné en objectivité depuis quelques années.

Claude V., La Chapelle-des-Fougeretz (35)



FAMEUSE TOMATE

Laurence, mon épouse, a cueilli cette belle tomate de 1,201 kg, issue d'un semis. À vos marques prêt go les jardiniers !!!

Denis P., Boulton-sur-Suippe (51)



SOURIRE À BELLES DENTS

C'est la première année que je réalise un jardin potager. J'ai planté 14 pieds de tomate de variétés différentes et j'ai les compliments de jardiniers. Ce matin, j'ai découvert cette 'Noir de Crimée', qui semblait me montrer ses dents!

Rose D., lectrice d'Anjou

CITROUILLES & COURGES

Mon petit-fils Augustin adore se faire les muscles au potager.

Benoît M., Triel (78)



JARDINIER EN HERBE

Amaury, qui adore jardiner, a ramassé les derniers radis noirs de cet hiver. Il voulait faire un coucou à son papy et sa mamie, abonnés de *Rustica*, avec qui il apprend le jardinage le mercredi. Il nous a dit : "Je suis sûr que mamie me verrait dans le magazine si j'envoyais la photo des gros radis noirs".

Bénédicte L., Segré (49)



MONSTRUEUX GALEUX

Mes parents, abonnés à votre magazine, sont fiers de leurs potirons 'Galeux d'Eysines', des monstres de 14 kg.

René B., Montmorillon (86)

ÉTONNANTE PATATE DOUCE

Lecteur depuis fort longtemps et appréciant votre magazine je souhaite vous faire partager la photo de ma récolte de patates douces, d'un poids de 2,277 kg.

Guy C., Nouans-les-Fontaines (37)



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

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

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

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

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

POUR TOUT TROUVER...

À FAIRE AU JARDIN
CETTE SEMAINE

Goutte-à-goutte autonome :

Iriso, ZA La Verduze, boulevard Gustave-Eiffel, 85170 Bellevigny. Ouvert du lundi au vendredi de 9 h à 13 h, tél. : 02 28 19 30 30 ou <https://iriso.fr>

Haricots nains 'Aiguillon', 'Argus', 'Contender', 'Cupidon' :

Ferme de Sainte Marthe, 3, route de la Plotinière, 49800 Brain-sur-l'Authion. Tél. : 02 41 44 11 77. Courriel : accueil@fermedesaintemarthe.com ou www.fermedesaintemarthe.com

Haricots nains 'Aiguillon', 'Annibal', 'Argus', 'Contender', 'Cupidon', 'Délinel' et 'Oxinel' :

Sanrival Jardin, 793, rue Augustin-Bay, 59690 Vieux-Condé. Tél. : 03 27 21 38 50 ou www.sanrivaljardin.com

Mâche 'à Grosse graine' :

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

Euphorbe panachée 'Kilimanjaro' :

Plante courante en jardinerie.

Graines Baumaux, 88503 Mirecourt Cedex. Tél. : 03 29 43 00 00

ou www.graines-baumaux.fr

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

ou www.promessedefleurs.com



*Euphorbe panachée
'Kilimanjaro'.*

UN JARDIN,
DES IDÉES

James Basson, Scape Design, 27, boulevard des Moulins, 98000 Monaco. Tél. : (00377) 97 97 15 36 ou courriel : scape@scapedesign.com

Filippi, RD613, 34140 Mèze. Tél. : 04 67 43 88 69 ou www.jardin-sec.com

EN CUISINE
CETTE SEMAINE

Persillé de Bresse :

Bresse bleu, www.quiveutdufromage.com

Tablette de chocolat :

Nestlé Dessert, www.nestledessert.fr

Pimentón fumé :

Terre Exotique, www.terreexotique.fr

Thé :

Thés de la Pagode, www.thesdelapagode.com

DOSSIER VINS

Domaine Adèle Rouzé, 8, route d'Henrichemont, 18380 Ivoy-le-Pré. Tél. : 02 48 58 93 08 ou www.quincy-adeleouze.com

Domaine Brazilier, 5, rue de l'Orangerie, 41100 Thoré-la-Rochette. Tél. : 06 72 31 57 04 ou www.domainebrazilier.fr

Domaine Chavet, 52, route de Bourges, 18510 Menetou-Salon. Tél. : 02 48 64 80 87. Courriel : contact@chavet-vins.com

Domaine Daniel Reverdy et fils, Chaudenay, 18300 Verdigny. Tél. 02 48 79 33 29 ou www.daniel-reverdy-sancerre.com

Domaine du Matin calme, 7, chemin de la Coudre, Juigné-sur-Loire, 49610 Les-Garennes-sur-Loire. Tél. : 02 41 54 63 39.

Domaine Fournier père et fils, route de la Garenne, lieu-dit Chaudroux, 18300 Verdigny. Tél. : 02 48 79 35 24.

Domaine Joseph Mellot, route de Ménétréol, 18000 Sancerre. Tél. : 02 48 78 54 54. ou www.josephmellot.com

Domaine La Grenaudière, vignoble Ollivier-Cottenceau, 44690 Maisdon-sur-Sèvre. Tél. : 02 28 01 07 07 ou www.muscadetgrenaudière.com

Domaine Landrat-Guyollet, 16, rue du Mont-Beauvois Les Bertiers, 58150 Saint-Andelain. Tél. : 03 86 39 11 83 ou www.landrat-guyollet.com

Domaine Le Fief noir, 6 bis, rue du Bon-Repos, 49750 Saint-Lambert-du-Lattay. Tél. : 02 41 44 40 36 ou www.fiefnoir.com

François Cazin, Le Petit Chambord, 4 voie Le Petit-Chambord, 41700 Cheverny. Tél. : 02 54 79 93 75 ou 06 82 21 38 34. Courriel :

f.cazin@lepetitchambord.com ou www.francoiscazin-lepetitchambord-cheverny.fr

Maison Bouvet-Ladubay, 1, rue de l'Abbaye, Saint-Hilaire-Saint-Florent, 49400 Saumur. Tél. : 02 41 83 83 83

ou www.bouvet-ladubay.fr

VIE PRATIQUE

Kéfir :

Symbiose kéfir, pour recevoir des grains de kéfir, s'inscrire sur : www.symbiose-kefir.fr/recevoir-des-grains-de-kefir-de-fruits

TERROIR

Tourisme Vienne,

1, place Sainte-Catherine 86100 Châtelleraut. Tél. : 05 49 21 05 47.

Melons 'Cœur de Vienne', SCEA des Noisetiers, 11, chemin de la Fourcherie, 86540 Thuré. Tél. : 05 49 21 90 02.

Le Clos Gabriel, maison d'hôtes, 90, avenue Camille-Pagé, 86100 Châtelleraut. Tél. : 06 60 31 70 81.

Syndicat des producteurs de melons du Haut-Poitou, Camille Raimbault, 5, rue de l'Industrie, 86110 Mirebeau. Tél. : 05 49 18 97 20 ou 06 17 92 59 84 ou melon-hautpoitou.fr

Association de gestion de la réserve naturelle du Pinail, 34 bis, place de la Libération, 86210 Vouneuil-sur-Vienne. Horaires d'ouverture du lundi au vendredi de 9 h à 12 h 30 et de 13 h 30 à 17 h. Tél. : 05 49 85 65 03. Courriel : contact@reserve-pinail.org ou www.reserve-pinail.org

Rustica

Président-directeur général de Rustica SA et directeur de la publication : Vincent Montagne.
Directeur général : Guillaume Arnaud.

Directeur des rédactions : Alain Delavie.
Rédactrice en chef : Corinne Beaudouin.
Directrice artistique : Aurore Nguyen.
Rédacteur en chef adjoint jardin (agenda, un jardin-des idées, plan-patron, à faire soi-même, RDV avec l'excellence, invité de la semaine) : Pierre Nessmann.
Cheffe de service maison : Nathalie Collin.
Chef de service (actus, animaux, terroir, bien-être) : Jérôme Verroust.
Cheffe de rubrique jardin (à faire au jardin cette semaine, 1 projet/5 plantes, demain au jardin, courrier) : Patricia Kadjevic.

Média Participations, Rustica SA, 57, rue Gaston-Tessier, CS 50061, 75166 Paris Cedex 19.
Bureaux : 32 av. Pierre-Grenier, 92100 Boulogne-Bill.
Standard : 01 53 26 33 00. **Site :** www.rustica.fr

Rédacteurs-graphistes : Aline Bahuchet (1^{re}), Marc Béguin et Gérard Bahuchet.
Secrétaire générale de la rédaction : Véronique Gonzalez.
Secrétaires de rédaction : Claude Bourdel (1^{re}) et Florence Blondel (2^e).
Cheffe du Pôle image : Karine Israël.
Iconographes : Rougui Barry-Oger, Maria Varnier.
Photographe : Frédéric Marre.
Assistante de la rédaction : Muneerah Shamsudine, tél. : 01 53 26 32 82.
Publicité et contenus : Cambium Média Solutions, www.cambium-media.com/solutions

Directrice régie publicitaire : Priscilla de Gironde.
Directeur de publicité : Thierry Vimal de Flechac, t.vimaldeflechac@cambium-media.com
Directeurs de clientèle : Julie Foulonneau, j.foulonneau@cambium-media.fr
Antoine Zouaghi, a.zouaghi@cambium-media.fr
Responsable administration des ventes : Thomas Regal, t.regal@cambium-media.com
Directrice Marketing BtoC : Anne-Sophie Salamon, a.salamon@cambium-media.com

Responsable des ventes et contact diffuseurs : Olivier Blochet, o.blochet@cambium-media.com
Communication : Agence Think +. think@bourgarel.eu
Directeur de la fabrication : Claude Pedrono.
Photogravure : Key Graphic.
Impression : Maury — Malesherbes, 56, rue du Général-Patton, 45330 Le Malesherbois
Dépôt légal juillet 2025.
Vente au numéro MLP.
Commission paritaire : n° 0229 K 82753.
ISSN 2270-1915.

Papiers 100 % PEFC.
Provenance papier intérieur : Norvège.
Carnet abonnés, kiosque et poster : Finlande. Taux de fibres recyclées : 0 %.
Impact sur l'eau : P_m 0,016 kg/tonne



Service abonnements,
B 200, 60643 Chantilly Cedex.

0 806 000 465 Service gratuit + prix appel
du lundi au vendredi de 9 h à 18 h.

Écrivez - nous à l'adresse suivante :
abonnements@rustica.fr
Tarif abonnement France :
50 n°s à 89,90 €.

LA SEMAINE PROCHAINE



SHUTTERSTOCK

Dossier

DES SEMIS MÊME EN ÉTÉ

La chaleur estivale n'empêche pas de cultiver son potager.

Au jardinier d'anticiper et pour cela, suivez nos conseils pour préparer le lit et les semences, protéger les cultures des rayons brûlants du soleil et des sécheresses passagères...



+ CARNET SPÉCIAL POTAGER
Des conseils de culture et 24 légumes à la loupe

MA SEMAINE AU JARDIN

POTAGER # Je repique les poireaux # J'éclaircis les semis de chicorée # FLEURS # Je sème la rose trémière # Je traque les otiorynques # ARBRES # Je lutte contre les chenilles processionnaires du chêne # Je plante des callunes

Rustica

Classez et protégez vos numéros

Votre lot de
2 reliures pour

27,40 €



Chaque reliure peut contenir
26 numéros de Rustica

Pour commander vos reliures :

@Par internet sur laboutiquejardinmaison.fr/reliures

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

Bon de commande

A renvoyer sous enveloppe Non affranchie avec votre règlement
à Rustica libre réponse 2302 - 60647 Chantilly Cedex

☐ Oui, je souhaite recevoir le lot de 2 reliures Rustica
au prix de 27,40 €. (Frais de port compris)

Je choisis mon règlement :

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

je complète mes coordonnées

☐ M

☐ Mme

Nom : _____ Prénom : _____

Adresse : _____

Code postal : _____ Ville : _____

Tél. fixe : _____

Mobile : _____

☐ je souhaite recevoir les newsletters du site Rustica.fr et les meilleurs offres du moments.*

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

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

Livraison des reliures dans un délai de 6 semaines environ dans la limite des stocks disponibles. Offre valable 1 mois en France métropolitaine
*27,40€ = prix de vente du lot de 2 reliures Rustica. Conformément aux dispositions légales et réglementaires en matière de données personnelles, les informations recueillies sur ce formulaire sont enregistrées dans un fichier informatisé par RUSTICA pour la mise en place et le suivi de l'abonnement souscrit ainsi que pour l'envoi des courriers ou e-mails de réabonnement. Elles sont destinées à être utilisées par RUSTICA et les prestataires techniques de RUSTICA afin de permettre la bonne réception du magazine et d'assurer le service client. Ces données peuvent être transmises à des tiers pour de la prospection commerciale. Vous pouvez exercer votre droit d'accès aux données vous concernant et les faire rectifier en adressant un courrier à RUSTICA - Service Abonnements - 8200- 60.643 Chantilly cedex. L'ensemble des informations relatives au traitement des données personnelles que nous effectuons se trouve dans notre Charte pour la Protection des Données Personnelles accessible sur le site www.rustica.fr/chartepdp

MOTS FLÉCHÉS



JEUX



LE HAUT POITOU

COMPTANT	RELATIVE À LA PAROLE	FORMULE RAPIDE	CONJONCTION	LE SUJET EN PHILOSOPHIE	RÉSEAU DE MAILLES	MANIPULA	BLONDE DE LÉGENDE
LE...-FRANC EST UN CÉPAGE QUI Y EST CULTIVÉ	HEUREUX EN DIEU	IL PASSE À TRAVERS LES PERSIENNES	PHÉNOMÈNE ACOUSTIQUE	FARDAI	FIS UNE FEINTE	VILLE CONSTRUITE SUR UNE COLLINE DE TUFFEAU	
SE SITUERA				PEINTRE ET DESSINATEUR TCHÈQUE			
FROMAGE AU LAIT DE CHÈVRE			CINÉMA FAMILIER	ILS FONT PARTIE DE SON PATRIMOINE			
					SUITE		
					IMPORTUNÉ SANS RÉPIT		
SA LANGUE EST L'OCCITAN	POSSESSIF ON RANDONNE SUR CELUI DE SAINT-MARTIN	ELLE A PÂTURÉ		CELUI DE COUSSAY FUT LA DEMEURE DE RICHELIEU			
	PLANTE À FLEURS BLEUES		TROU D'AIGUILLE			MASSIF DOMANIAL DE VOUILLE	MONTRE AVEC IMPUDEUR
	FILS DE DÉDALE		GALETTE TRADITIONNELLE				
POUR COMPACTER LE SOL		FLEUVE ÇA DONNE DES BOUTONS		ARGON DU CHIMISTE	ELLE EST BLEUE DANS LE MONDE DE PINOCCHIO		ON Y EXPOSE DES MARCHANDISES
SANS DOUCEUR				FORME D'AVOIR			
		METS ANTILLAIS		D'UN PAYS DE L'UNION EUROPÉENNE			
				PAS POUR MOI			
DANSE VIVE ET RYTHMÉE					LEVÂT LE PIED		
APPARENCE					DANS LE COUP		
		MARÉCHAL DE FRANCE		PRÉNOM MASCULIN		NOTE DE LA GAMME	
MASSE DE NEIGE POUVANT ALIMENTER UN GLACIER			DONT ON NE SAURAIT SE PASSER				

SUDOKU

En vous aidant des chiffres déjà placés, remplissez la grille de manière que chaque ligne, chaque colonne et chaque carré de 3 par 3 ne contienne qu'une seule fois tous les chiffres de 1 à 9.

moyen

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

difficile

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

DEVINETTE

VITRAIL ART NOUVEAU

Quel maître-verrier de l'École de Nancy a réalisé ce vitrail aux roses et aux mouettes ?

- Antonin Daum (1864-1930)
- Émile Gallé (1846-1904)
- Jacques Gruber (1870-1936)

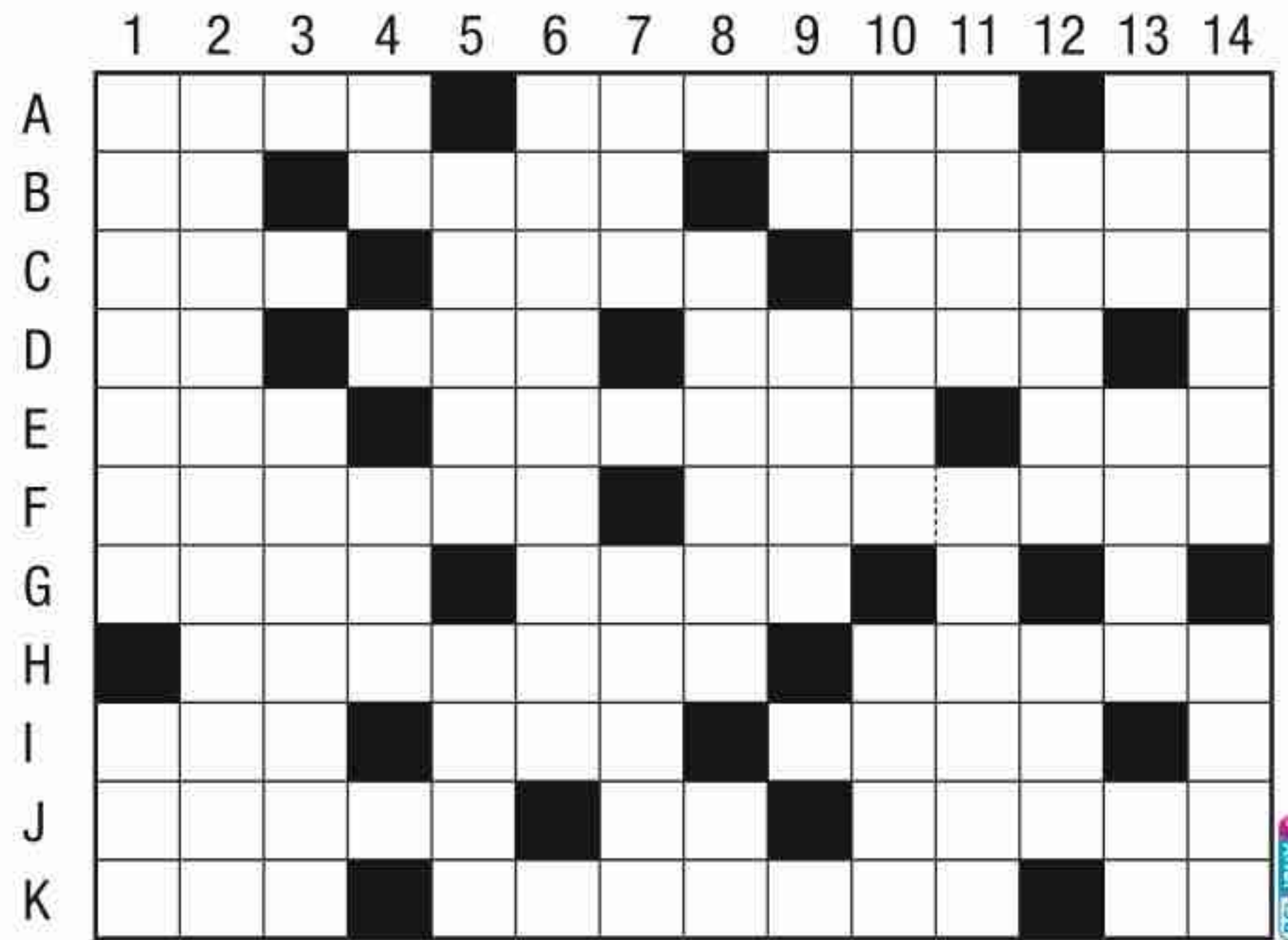


Réponse : Jacques Gruber, dans la maison Bergeret (Nancy).

MOTS CROISÉS

HORIZONTALEMENT: A. Vieux tubes à succès. Vraiment gonflé. Il se jette dans l'océan Arctique. B. Son arrivée est fêtée. Il serre sur l'établi. Estimation, prévision. C. Produit hallucinogène. Sifflée par la foule. Tel un jour très attendu. D. On le colle dos au mur. C'est zéro. Carnivore d'Amérique. E. Ville du Pérou. Chanter une tyrolienne. Paresseux brésiliens. F. Séchai au four. Bruit de la rumeur (en deux mots). G. On en meurt content. Esclave de la terre. H. Gardien peu commode. Arrêt d'un liquide organique. I. Indigne. Observatoire européen. Que tu possèdes. J. Cornichon ou poire. Une lady. Travaille à la pièce. K. Lancée dans le monde. Membre d'un essaim. Saint montagnard.

VERTICALEMENT: 1. Le gibier s'y réfugie. Jus de raisin. 2. Aucun moustique ne lui résiste. 3. Prénom ou méduse. 4. Devant un verbe pronominal. Il pose toujours nu ! 5. Il peut faire la haie. Un peu niais et souvent gros. 6. Cigarettes françaises. 7. Elle traverse le pâté. Qui a subi vents et marées. 8. S'ouvrir comme une fleur. Deux en chiffres romains. 9. Symbole du scandium. On le casse quand il est dur. 10. Voyage pour voir les lions. Couche de la lithosphère. 11. Hameau ou îlot. Plus attaché au traîneau. 12. Clamai. Fétide, chez le pharmacien. 13. Il est franc et massif, si on est tous d'accord. Ils inspirèrent Van Gogh. Service de presse. 14. Cause une vive douleur. Son fil était utilisé pour les réparations.



PHOTOS-MYSTÈRES

QUELS SONT CES OISEAUX MARINS ?



FOU DE BASSAN

MACAREUX MOINE

GOÉLAND BRUN

GRAND LABBE

Réponses : 1-Fou de Bassan, 2-Macareux moine, 3-La Grand Labbe, 4-Fou de Bassan.

COMBINAISONS GAGNANTES

FLEURS À MIEL

Complétez le nom de ces plantes à fleurs mellifères.



1. Alysse

2. Aster

3. Grande

4. Lavande

5. Sauge

6. Souci

7. Thym

A. aspic

B. des Alpes

C. des jardins

D. des prés

E. mauve

F. odorante

G. serpolet

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

LES SOLUTIONS DU NUMÉRO 2897

les mots fléchés



les mots croisés



sudoku

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

difficile

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

Bracelet **Quadruple 7 chakras** : « Je sens qu'il concentre encore plus de pouvoirs ! »

Utilisez le pouvoir des pierres pour équilibrer vos chakras et libérer les énergies bienfaisantes qui sont en vous !

Les chakras sont des centres d'énergie situés le long de la colonne vertébrale, qui relient le corps et l'esprit. Selon la médecine aryurvédique, ils sont considérés comme des « roues » d'énergie qui influencent divers aspects de notre bien-être physique, émotionnel et spirituel.



Il existe 7 chakras principaux, chacun ayant une couleur, une signification et un rôle spécifiques. Les pierres véritables de ce bracelet activent vos 7 chakras et influent votre karma, pour libérer en vous jour après jour les flux positifs. En gagnant ainsi en Équilibre, Force et Sérénité, vous attirez également sur vous la Chance. Plus qu'un bracelet, ce précieux talisman se porte au féminin comme au masculin. Chacun le sien pour vivre en harmonie !



pour lui



pour elle

Aventurine Vert

Apporte l'équilibre et la paix intérieure.

- 28 pierres véritables taillées en perles
- 7 anneaux en acier inoxydable
- Diamètre des perles : 6 mm
- Unisexe et taille unique, s'adapte à tous les poignets

EN CADEAU

Le « Guide d'initiation au pouvoir des pierres », pour profiter pleinement de leurs bienfaits et de leurs vertus.

Œil de tigre Marron

Protection contre les énergies négatives et réduction du stress.

Pierre de soleil Orange

Authentique porte-bonheur, attire la prospérité et la chance.

Agate Rouge

Inspire la joie de vivre et protège de la malveillance.

Améthyste Violet

Apaise les angoisses et rend le sommeil plus récupérateur.

Un certificat atteste de l'authenticité des 28 pierres



Apatite Bleu

Apaise les tensions et purifie les énergies.

Lapis Lazuli Bleu

Élimine les pensées négatives, l'anxiété et la tristesse.



La Maison du Bonze est une entreprise française basée dans le Nord (59).

Commande sur internet : www.lamaisondubonze.fr avec le code RU0725 | Par tél. : 03 39 80 01 85 avec le code RU0725

(Appel Gratuit de 14 à 18h la semaine)

Bon d'essai « Satisfait(e) ou remboursé(e) »

À renvoyer à : La Maison du Bonze - CS 50177 - 59444 WASQUEHAL cedex

☒ **OUI**, je souhaite profiter de l'offre exceptionnelle réservée aux lecteurs de « RUSTICA » et je choisis :

Mes coordonnées

☐ Mme ☐ M. Nom : _____ Prénom : _____

N° : _____ Rue : _____

Code postal : _____ Ville : _____

Téléphone : _____ Date d'anniversaire : _____

Email : _____ @ _____

Je règle

☐ Par chèque à l'ordre de La Maison du Bonze ☐ Par Carte Bancaire

N° : _____

Expire fin : ____/____/____ Code CVV obligatoire : _____

* Le code CVV est un code de sécurité se trouvant au dos de votre carte.

Date et signature obligatoires

RU0725

Désignation	Quantité	Prix catalogue	Offre RUSTICA
Bracelet quadruple 7 chakras 	<input type="checkbox"/> 1	59 €	Economie -20 € 39 €
	<input type="checkbox"/> 2	118 €	Economie -59 € 59 €
	<input type="checkbox"/> 3	177 €	Economie -88 € 89 €
	<input type="checkbox"/> 4	236 €	Economie -118 € 118 €
Participation aux frais de port et d'emballage :			6 €
Je veux recevoir mes bracelets en colissimo et je rajoute :			6 €
<input type="checkbox"/> EN CADEAU : Le Guide d'initiation au pouvoir des pierres			OFFERT
TOTAL À RÉGLER :			_____ €

☐ Cochez la case si vous acceptez de recevoir par courrier nos offres et produits
☐ En cochant cette case, vous acceptez de recevoir également nos offres par e-mail

Conformément au RGPD du 25 Avril 2016, nous vous précisons que les informations demandées par La Maison du Bonze, responsable du traitement, sont nécessaires pour la gestion de votre commande et au suivi de notre relation commerciale. Vous disposez d'un droit d'accès, de rectification, d'effacement, d'opposition, de limitation au traitement de vos données personnelles ainsi que d'un droit à la limitation et à la portabilité de vos données et d'en définir le sort après votre décès. Pour l'exercer, écrivez à La Maison du Bonze - CS 50177 - 59444 WASQUEHAL cédex en précisant vos nom, prénom et adresse postale et en joignant la copie de votre pièce d'identité. Les informations détaillées sur la protection de vos données sont sur notre site : www.lamaisondubonze.fr. Vous bénéficiez d'un délai de rétractation de 30 jours à réception de votre commande. Offre valable jusqu'à épuisement des stocks. L'utilisation de pierres précieuses ou minéraux comme thérapie de bien-être reste une décision personnelle sans garantie de résultats spécifiques et ne remplace en aucun cas un avis médical. RCS : 901 235 408