

À FAIRE
CETTE SEMAINE

* Crée une bordure de thym * Regarnir la pelouse * Planter des fraisiers * Tailler les arbres fruitiers * Récolter le safran

Rustica

Rustica

Le magazine n°1 du jardinage au naturel

VISITE

Le Val Rahmeh,
à Menton, célèbre
ses 150 ans

RECETTES

Marier le roquefort dans
des plats gourmands

AUTOMNE COLORÉ

PLANTER DES ARBUSTES À BAIES DÉCORATIVES

* Notre sélection des 20 plus belles variétés
* Les étapes de la plantation

TRUCS ANTIGASPI



Conserver les récoltes,
garder graines et plants



Du 26 sept. au 2 oct. 2025 CPPAP

L 11850 - 2909 S-F: 2,90 € - RD



Belp: 3106-CH:490CH

DÉCOUVREZ NOS COURS EN LIGNE FINANÇABLES À 100%



La Masterclass du jardinier-maraîcher

ENSEIGNÉ PAR

JEAN-MARTIN FORTIER

Apprenez les meilleures pratiques en maraîchage biologique!

- Formation certifiante
- 70h en E-learning
- 4h de classes virtuelles en direct
- 20h de tutoriels vidéos
- +550 pages de fiches techniques
- +45 itinéraires de cultures

CANDIDATEZ
DÈS MAINTENANT



LA FERME— —FLORALE

ENSEIGNÉ PAR **CHLOÉ ROY**

Planifiez une saison complète de production de fleurs coupées!

- 25h en E-learning
- 4h de classes virtuelles en direct
- Tutoriels vidéos et fiches techniques pour cultiver 11 variétés de fleurs, du semis à la vente

FINANÇABLE À
100% PAR
VIVEA

CANDIDATEZ
DÈS MAINTENANT





F. MARIE RUSTICA

ÉDITO

Les floraisons s'estompent désormais dans les jardins, sur les terrasses et les balcons, laissant le beau rôle aux feuillages d'automne, souvent éphémères, et aux fruits décoratifs, ces derniers apportant des touches de couleurs jusqu'au cœur de l'hiver alors que la végétation s'est dénudée. La saison est optimale pour choisir et planter les espèces et variétés décoratives. Si leurs fructifications, pour la plupart, ne sont pas comestibles, elles s'avèrent utiles voire indispensable à la petite faune de nos jardins et des alentours qu'il est important de favoriser, notamment pour lutter contre les ravageurs des cultures. Nous vous proposons une sélection de plantes pour tous les jardins, qui mêlent des valeurs sûres et des essences plus originales, mais faciles à cultiver. Avant de craquer pour un arbuste, vérifiez bien qu'il est adapté au sol et à l'exposition où il sera installé. **Alain Delavie**

SOMMAIRE

4 ACTUALITÉS

8 AGENDA

9 À FAIRE AU JARDIN CETTE SEMAINE

- **Potager** • Je plante une bordure de thym • J'aère le compost • Je récolte le safran • **Fruits** • Je pose de la cire sur la queue des poires • Je mets en place une fraiserie • **Gazon** • Je bouche les trous

19 DOSSIER : entrée en scène des baies colorées

- Les grands classiques
- Des perles inattendues

24 DOSSIER ANTIGASPI

Gestes contre le gâchis alimentaire

26 UN JARDIN, DES IDÉES

Le Val Rahmeh, à Menton (06)

32 EN CUISINE

- Le roquefort AOP
- Vos menus de la semaine
- 7 recettes de saison

36 VIE PRATIQUE

Le café de spécialité

38 BIEN-ÊTRE

Routines beauté pour les pieds

40 ANIMAUX

L'automne des chiens et chats

41 TERROIR

Les lavoirs saltésiens en Provence

42 C'EST NOUVEAU

44 LEÇONS DE POTAGER

46 COURRIER

48 CARNET D'ADRESSES

50 JEUX



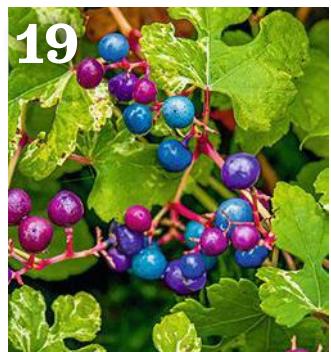
Dans le cadre de la loi sur l'économie circulaire, nos magazines sont imprimés avec des encres "blanches".

ABONNEZ-VOUS VITE ! RENDEZ-VOUS p.43

Photos couverture : Serenity Images23/Shutterstock (mésange bleue) - V. Quément/Rustica (Vignette : conserve de légumes).
Ce numéro comporte un courrier de réabonnement sous enveloppe posé sur une sélection d'abonnés



J.-M. GROUET/123PHOTO



SHUTTERSTOCK



E. GENTIL/SYGMA/SP

Vos actualités



Les sols alpins, ici au col de la Valette dans le Mercantour, subissent une érosion accélérée.

R. VALARCHER/BIOSPHOTO

Histoire du sol dans le lac

Une étude sur le temps long montre que le pastoralisme et l'agriculture accélèrent l'érosion des sols alpins.

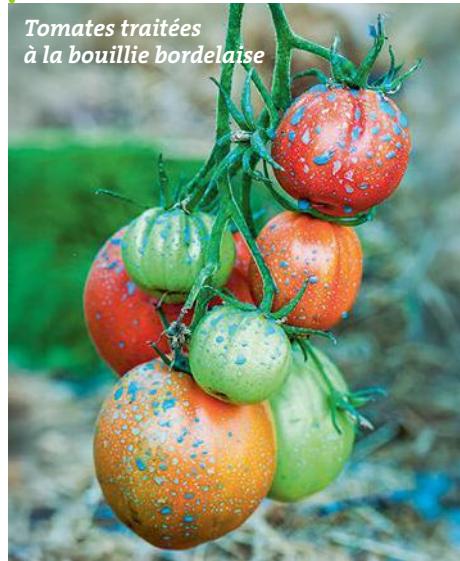
Depuis 3 800 ans, les activités agropastorales sont à l'origine d'une spectaculaire érosion des sols alpins. Selon une étude du Centre national de la recherche scientifique (CNRS), pastoralisme et labour ont érodé les sols à un rythme de 4 à 10 fois supérieur à celui du processus naturel, les amincissant à un état proche de celui qu'ils présentaient il y a 10 000 ans (PNAS, juillet 2025 122, 29). Les premières zones touchées furent les hautes altitudes, fragilisées par le déboisement et le passage

répété des troupeaux. Plus tard, les espaces de moyenne et basse altitude ont subi les effets du développement agricole, notamment après l'époque romaine, avec l'introduction de la charrue. L'équipe a analysé la signature isotopique du lithium dans les sédiments du lac du Bourget (73), en la comparant aux roches et sols actuels. Cette étude accroît nos connaissances pour déterminer les meilleures façons de soutenir la mince couche fertile qui recèle une grande partie de la matière organique de notre planète.

LE CUIVRE, AFFAIRE À SUIVRE

En juillet 2025, l'Agence nationale de sécurité sanitaire (Anses) a autorisé 34 produits à base de cuivre pour l'agriculture, en imposant des conditions d'usage plus strictes afin de limiter les risques pour les travailleurs, les sols et l'eau. Utilisé depuis le xix^e siècle, notamment contre le mildiou (photo), le cuivre est toxique et persistant, ce qui justifie son classement comme "candidat à la substitution". L'organisme public a étudié les effets d'une éventuelle restriction sur plusieurs filières, dont la vigne, la pomme et la pomme de terre bio. Des alternatives existent, parfois plus favorables à l'environnement, mais leur disponibilité est limitée et leur adoption exigerait des adaptations coûteuses. L'instance préconise une transformation des pratiques vers des approches systémiques combinant différentes solutions, afin de réduire la dépendance à cette substance.

Tomates traitées à la bouillie bordelaise



Y. ARIEL/BIOSPHOTO



SHUTTERSTOCK

TROPHÉES DES ORFÈVRES DE LA FÈVE

Le Concours international des chocolats élaborés à l'origine, organisé par l'Agence pour la valorisation des produits agricoles (Avpa), a pour objectif l'amélioration de la qualité des chocolats élaborés dans les pays d'origine et une meilleure valorisation du travail des producteurs. La cérémonie de remise des prix de la cinquième édition de ce concours se déroulera le 29 octobre 2025 au Salon du chocolat à Paris (75), mais les résultats sont déjà disponibles sur le site de l'agence. Les six Gourmet d'or, distribués par un jury technique et gustatif, ont récompensé trois produits du Pérou – deux dans la catégorie "chocolat noir sans adjvant ni additifs sauf sucre", et un dans la catégorie "chocolat noir avec panela" –, deux du Mexique, dans la catégorie "chocolat noir fantaisie avec fruits", et un de Taïwan, dans la catégorie "chocolat noir sans adjvant ni additifs sauf sucre".

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 !



Vos actualités



ROCS DE CARNAC, UN TÉMOIGNAGE UNIVERSEL

Dressés pour certaines il y a plus de 6 000 ans, les mégalithes de Carnac et des rives du Morbihan sont entrés, mi-juillet 2025, au Patrimoine mondial de l'Unesco. Cette distinction salue un ensemble monumental unique, érigé pendant plus de deux millénaires par les sociétés néolithiques, sur un territoire de 1 000 km² traversant vingt-huit communes. À Carnac, les 3 000 menhirs tracent encore leurs perspectives sur 4 km, tandis que le cairn de Gavrinis, dolmen recouvert de 60 m de diamètre, aux pierres gravées d'élégants entrelacs, murmure depuis son île son récit mystérieux. Si leur fonction exacte reste encore inconnue, ces monuments révèlent un haut degré de maîtrise technique et une relation intime entre les bâtisseurs et leur environnement. Pour l'Unesco, il s'agit d'un témoignage exceptionnel de la capacité des communautés préhistoriques à façonner des paysages symboliques à l'aide de matériaux colossaux. Ce site, désormais le premier entièrement breton inscrit à ce prestigieux classement, porte aussi la voix d'un patrimoine ancré dans le territoire.

SHUTTERSTOCK

C. GLUCKMAN/CENTRE DES MONUMENTS NATIONAUX/SP

PRÉSIDENT REMONTANT

Réélu le 26 juin 2025 à la présidence de la Société nationale d'horticulture de France (SNHF), Jean-Pierre Gueneau prolonge un mandat entamé en 2021, marqué par un engagement fort en faveur du végétal. Ingénieur de formation, il œuvre depuis plus de trois décennies en collectivité, notamment comme directeur des Parcs et Jardins de Créteil (94). Ancien président d'Hortis, association des responsables d'espaces nature en ville, il défend une approche sensible de la nature en ville. Il souhaite poursuivre et renforcer la place de la SNHF dans les débats de société liés aux enjeux écologiques.



Vivant classé

AZAY-LE-RIDEAU

Tout l'été, Rustica revisite les parcs et jardins des Centres des monuments nationaux, lieux de biodiversité et témoins du patrimoine.

En Indre-et-Loire, le parc du château d'Azay-le-Rideau s'étire sur 7 ha où le temps semble suspendu. Le château, joyau de la Renaissance française, est partenaire de l'Union pour les ressources génétiques du Centre-Val de Loire (URGC) et participe à la sauvegarde de variétés anciennes comme les haricots 'Barangeonnier', 'Chevilly' et 'Comtesse de Chambord'. Les cèdres majestueux et séquoias effleurent le ciel tandis que les tulipiers de Virginie, telles des sentinelles, dessinent l'allée principale. Restauré en 2015, le jardin à l'anglaise marie esthétique romantique et gestion écologique : zéro phytosanitaire, compost issu des déchets végétaux, récupération des eaux de pluie. Sous les toits, le grand murin, espèce de chauve-souris protégée, trouve refuge, et le parc, classé Natura 2000, témoigne d'une préservation durable du vivant. Chaque promenade devient une immersion où le parfum de la terre humide dialogue avec l'histoire aristocratique du bâti et un avenir responsable, à la fois sensible et écologique.





MEILLAND

ROSES & CREATION

DECOUVREZ NOS NOUVEAUTES SUR WWW.MEILLAND.COM



rustica PRATIQUE
Rustica PRATIQUE

**NOUVELLE
FORMULE**



**Planter
en automne,
c'est économique !**

- Tous les conseils pour une reprise assurée des fleurs, grimpantes et arbustes
- Notre choix des meilleures variétés et comment bien les entretenir

CAHIER SPÉCIAL
**PROTÉGER
SES PLANTES DU FROID**
15 pages



**CULTIVER ÉPINARDS
et compagnie**



CUISINER LE CANARD

Régalez-vous
avec magrets,
rôties, confits...



BIEN-ÊTRE ET FORME

Les bienfaits
des différentes
farines

L 16012 - 56 - F: 5,90 € - RD



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



Ou scannez ce QR code

**124
PAGES
DE CONSEILS**

Agenda

Sous réserve d'annulation de la manifestation par les organisateurs



Jossigny (77).

Partout en France

Après la 5^e édition d'Api'Week, rien de ce qui touche au miel, aux produits de la ruche et aux métiers apicoles ne vous sera inconnu. **Du 3 au 12 octobre.** <https://apiweek.fr>

Narbonne (11)

L'abbaye de Fontfroide accueille, **du 3 au 5 octobre**, le Festival orchidées, une exposition-vente regroupant

démonstrations et ateliers. De 10 h à 18 h, tarif : 9 €. www.fontfroide.com

Brest (29)

Les Plantomnales réunissent, **le 5 octobre**, de 10 à 18 h, les experts du Grand Ouest. Vallon du Stang Alar. Entrée libre. Informations : www.archeauxplantes.jimdo.com

Benwihr (68)

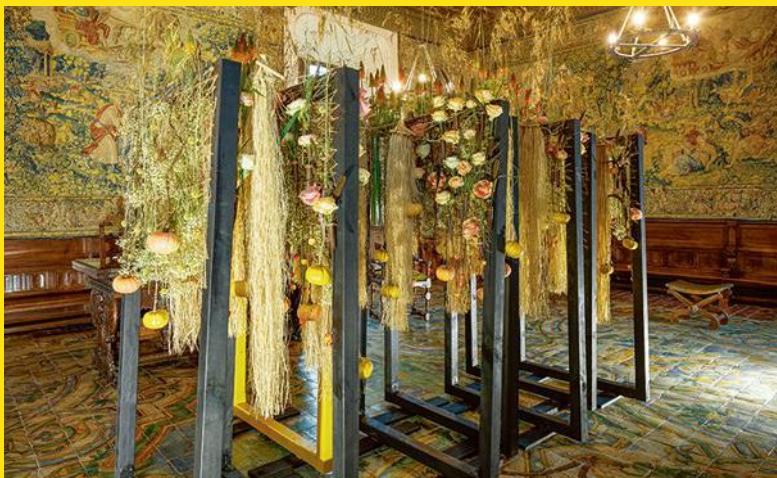
Une centaine, c'est le nombre de pépiniéristes qui exposeront lors de la Fête des plantes d'automne de Schoppenwihr, **les 4 et 5 octobre**. Rens. : www.schoppenwihr.com

Mulhouse (68)

Folie'flore met en lumière, **du 2 au 12 octobre**, des jardins éphémères et des spectacles aquatiques. Parc des expositions. www.folieflore.fr

Paris (75)

Le Jardin botanique de Paris héberge le 9^e village botanique, **les 4 et 5 octobre** : ateliers gratuits et visites guidées : www.parcfloraldeparis.com



Chaumont-sur-Loire (41)

Au sein du domaine, le Centre d'art et de nature sera le lieu, **du 3 au 12 octobre**, d'un événement international permettant à des fleuristes français, tels qu'Isabelle Bréthomé (ci-dessus sa réalisation de 2024 : *Jardin suspendu de raphia*), et étrangers d'exprimer leurs talents. "Quand fleurir est un art" rassemble des installations florales contemporaines et spectaculaires qui, dans le respect de l'esprit des lieux, métamorphosent les salles du château et les écuries. Rens. : www.domaine-chaumont.fr

Jossigny (77)

Les Journées des plantes & art du jardin exploreront, **les 4 et 5 octobre**, le thème "Un jardin fleuri toute l'année". Tarif : 7 €. Rens. : www.journeesdesplantesjossigny.fr
AVANTAGE lecteur : 1 place achetée = 1 entrée gratuite sur présentation du magazine.

Versailles (78)

Les 4 et 5 octobre, le Potager du roi ouvre ses portes à l'occasion des Saveurs du potager, un marché de fruits, légumes et artisanat. Rens. : www.potager-du-roi.fr

Le Rayol-Canadel/Mer (83)

Gondwana, la fête des plantes méditerranéennes, **des 4 et 5 octobre**, a pour thème "Le littoral en commun". Domaine du Rayol, www.domainedurayol.org

Châteauneuf-de-Gadagne (84)

La 8^e édition de Jardin d'automne investit le parc de l'Arbousière, **le 5 octobre**, en présence de Jean-Yves Meignen, collaborateur de *Rustica*. De 9 h à 18 h, tarif : 2 €. <https://les-pimprenelles.com>

Lasne (Belgique)

Les jardins de l'abbaye d'Aywiers accueillent, **du 3 au 5 octobre**, la Fête des plantes. Tarif : 12 €. Informations : www.awiers.be



Le Rayol-Canadel-sur-Mer (83).

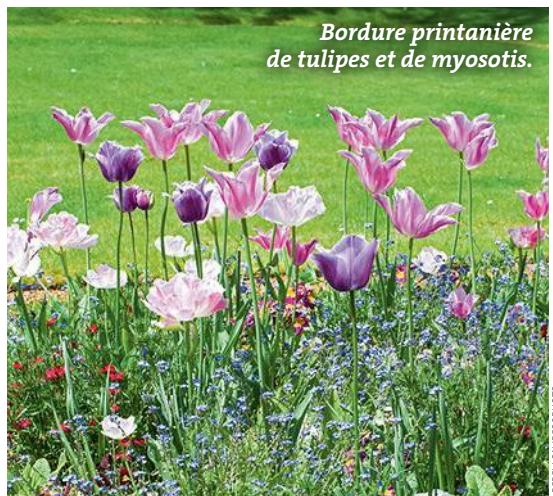
À FAIRE AU JARDIN cette semaine

C'EST D'ACTUALITÉ

Les floraisons printanières de l'année prochaine se préparent dès maintenant. En effet, le mois de septembre est idéal pour **installer au jardin les espèces bisannuelles** (myosotis, pensées, pâquerettes et giroflées), de même que **tous les bulbes qui fleuriront dès la fin de l'hiver** et tout au long du printemps. En ce moment, l'offre des jardineries et des plateformes internet s'avère très vaste et les conditions climatiques assurent aux plantes une bonne reprise avant l'arrivée des gelées. Choisissez des jeunes plants non fleuris et des bulbes bien rebondis, sans feuilles nouvellement apparues ni moisissure. **Alain Delavie**



J.-M. GROUET/BIOPIXPHOTO



F. DUDON/BIOPIXPHOTO



C. HOCHET/FRUSTICA/FERME DE GALLY

UNE BORDURE DE THYM

Familier et pourtant méconnu, discret mais puissant, d'allure très variée, le thym présente cent nuances. Faites-en une bordure !

Avec une multitude d'espèces et de variétés, le thym est à la fois une plante condimentaire, aromatique, médicinale et ornementale aux ports et étalements variés. Les rampants conviennent à merveille pour habiller dallages et allées. En revanche, pour l'implantation d'une bordure au potager, optez pour ceux qui se développent de 25 à 30 cm en tous sens, comme le **thym commun** (*Thymus vulgaris*) et ses variétés '**Compactus**', à **thymol** (*T. vulgaris thymoliferum*) ou à **thujanol** (*T. vulgaris thujanoliferum*) et le **thym citron** (*T. x citriodorus*).

Espèces sudistes

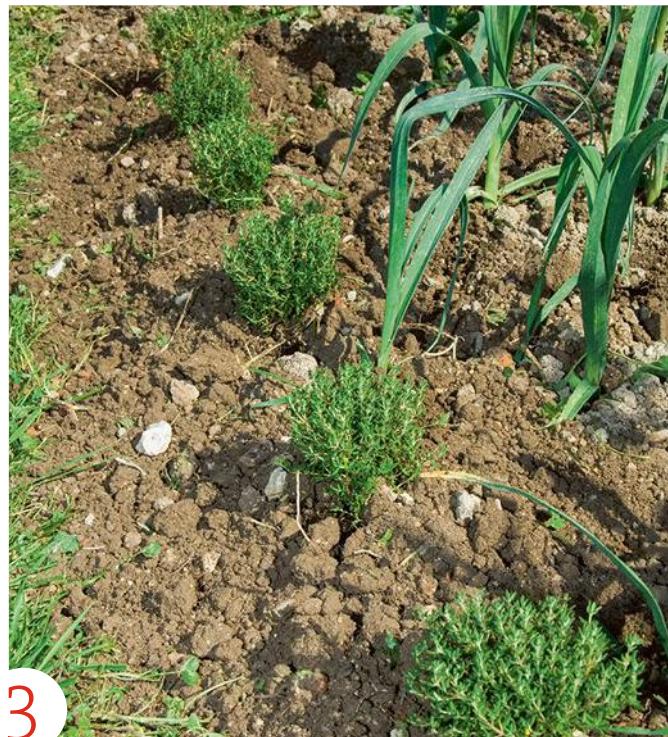
D'autres thyms médicinaux, comme l'espèce camphrée (*T. camphoratus*), résineuse (*T. mastichina*) et le rouge (*T. zygis*), conviennent également aux bordures, mais uniquement en sol sec et léger et en plein soleil.



Pour une belle bordure compacte, **disposez vos plants de thym tous les 25 à 30 cm**. Pour une plantation en terre lourde ou ingrate, préférez des spécimens en pots de 1 l au minimum (soit des godets de ø 10 ou 11 cm). Les plantes, qui sont ainsi bien enracinées, affronteront mieux l'hiver et leur système racinaire bien développé leur assurera une bonne reprise.



Le thym commun préfère les sols légers et drainants, meubles et légèrement calcaires, il s'accommode aussi de tous les types de terrain mais sans excès d'humidité qu'il redoute. En terre lourde, pour assurer un bon drainage, décompactez profondément puis **installez un lit de graviers (granulométrie de 20 à 40 mm) au fond de la tranchée de plantation**.



En sol fertile et drainant, remplissez simplement la tranchée de terre du jardin. En sol lourd cependant, préférez un mélange composé de 2/3 de terre et 1/3 de sable et gravier mélangés pour combler. Enfin, en terre pauvre et légère, lors du remblaiement de la tranchée, incorporez à la terre du terreau spécial plantation ou un compost bien mûr.



Brassage du compost.

ROUTINES DU COMPOSTEUR

Pour un compost de qualité, maintenez un rapport C/N équilibré, c'est-à-dire : apportez en quantité égale des déchets marron, carbonés (C) et des déchets verts, azotés (N). Surveillez l'humidité et **remuez le compost une fois par mois, soit en le brassant, soit en le retournant**. Cette opération permet l'aération du tas et donc une fermentation efficace, nécessaire à la décomposition et à l'humification des déchets.

ET AUSSI...

Diviser et planter la rhubarbe. **Nettoyer** le potager en fin de récolte. **Blanchir** les fenouils. **Bêcher** à grosses mottes les sols lourds humidifiés. **Arracher** et forcer la chicorée 'Witloof'. **Couper** les tiges jaunies des asperges. **Semer** des pois et des fèves sous climat doux. **Vérifier** la ventilation sous serre. **Planter** échalotes et oignons rouges d'hiver. **Arroser** vos salades avec du purin de fougère contre l'hépiale (louvette).

L'ÉPICE QUI VAUT SON PESANT D'OR

Le safran est issu d'une fleur, *Crocus sativus*, une plante vivace rustique et résistante, qui affectionne les terres drainantes, argilo-calcaires ou argilo-sableuses. Dès le mois d'octobre, sa floraison s'échelonne de 3 à 6 semaines, à partir de la deuxième année de plantation. **Cueillez les fleurs au fur et à mesure de leur épanouissement** (un bulbe en donne de 4 à 12), car chacune vit seulement 48 heures ! Puis, à l'aide de ciseaux fins et recourbés, extrayez le pistil formé de 3 stigmates rouges. Faites-les sécher à l'air ambiant ou au four à 40 °C pendant 30 min, puis conservez-les à l'abri de la lumière et de l'humidité. Soyez persévérant car il faut de 150 à 200 fleurs pour obtenir 1 g de safran sec !

Récolte des stigmates de safran.



FRUITS

POIRES : N'OUBLIEZ PAS LE POMPON !

Ces fruits sont appréciés pour leurs chaires juteuses et sucrées. Mais les variétés présentant ces alléchantes caractéristiques ne se conservent pas très bien. **En trempant l'extrémité des pédoncules dans la cire**, la perte en eau et sucre est bloquée. Cette cire spéciale est composée de résines naturelles et pigmentée de rouge. Les poires sont ensuite entreposées en cave, leur queue cireuse scrupuleusement dirigée vers le haut.

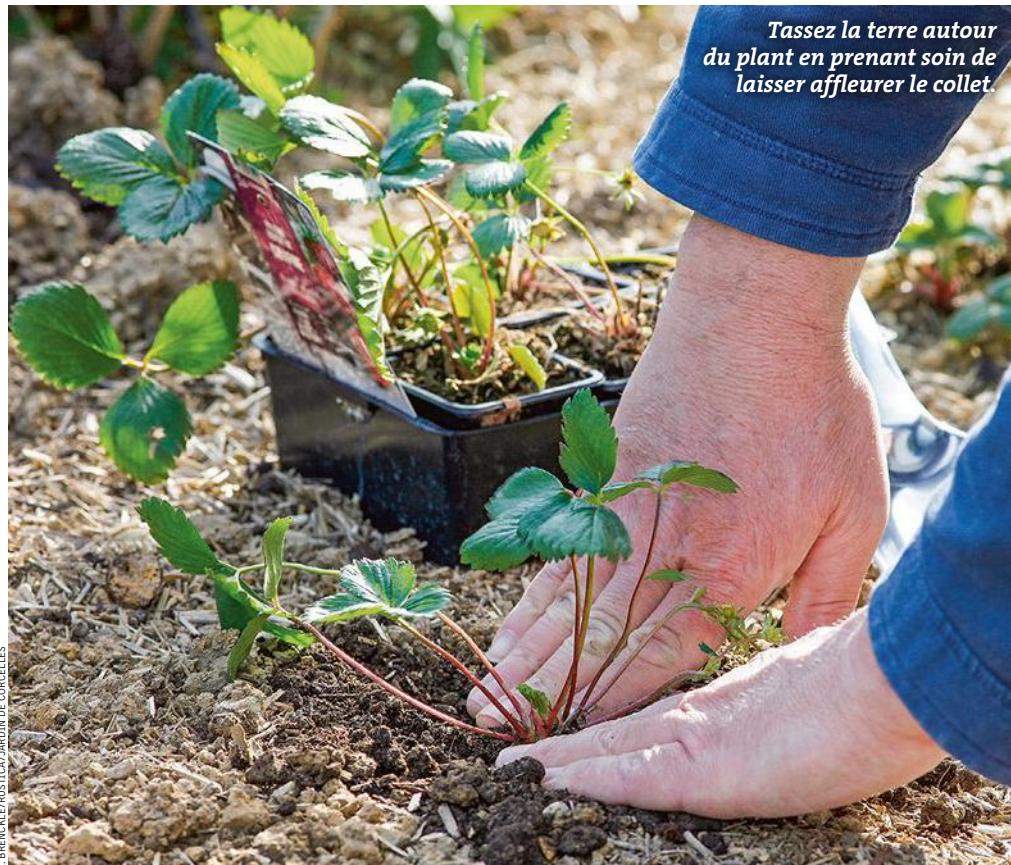
ET AUSSI

Récolter les framboises, noisettes, figues, raisins, pommes et poires. **Effeuiller** les actinidiás (kiwis). **Greffier** les pruniers en demi-fente ou en incrustation et les pêchers en écusson. **Retirer** les liens des écussions des greffes d'été. **Ramasser** les fruits pourris au sol. **Éliminer** les stolons des fraisiers. **Arroser** les jeunes plantations. **Tailler** les branches mortes suite aux grosses chaleurs ou victimes d'attaques de moniliose.



E. BRENCKE/RUSTICA/SAINTE-JEANNE DE BEAUGARD

Avec son capuchon de cire, la poire se garde durant plusieurs semaines, voire plusieurs mois.



Tassez la terre autour du plant en prenant soin de laisser affleurer le collet.

E. BRENCKE/RUSTICA/JARDIN DE CORFELLES

EN AUTOMNE ? À L'AISE, FRAISE !

Le printemps comme l'automne sont deux périodes favorables pour mettre en place une fraiseraie. Mais planter avant l'hiver garantira une mise en production plus rapide dès l'année suivante. Car les sols encore chauds aident les plants à bien s'enraciner. Les fraisiers apprécieront un sol léger et humifère et des apports en compost bien décomposés leur seront favorables. En terre lourde, installez-les plutôt sur de légères buttes qui garantiront le drainage. Les plants en godets sont plantés à une distance de 20 cm. Enfin, épandez un paillage de surface sur la planche de la fraiseraie : il bloquera la germination des herbes adventices.

COUPES PAR TEMPS DE DÉCRUE DE SÈVE

La bascule dans la saison automnale est stratégique pour aider les arbres à se structurer pour la production suivante.

On parle encore de taille en vert, car les feuilles sont encore bien présentes mais la croissance est stoppée et les arbres se préparent pour l'hiver. Les essences fruitières à noyau sont très sensibles aux maladies cryptogamiques touchant le bois, la cicatrisation des coupes de tailles est difficile et laisse pénétrer des bactéries ou champignons. Une taille peut se faire au cœur de l'été mais uniquement sur des jeunes pousses pour réguler la végétation. Celle de l'automne vise plus à **structurer l'arbre ou à supprimer des rameaux âgés, sans risque d'écoulement de sève**, puisque sa circulation est mise à l'arrêt. Ces coupes ne sont pas systématiques, elles pourraient n'intervenir que tous les 3 ou 4 ans selon les sujets. Des pruniers à forte croissance (photo ci-contre) seront davantage taillés pour leur garder une forme qui facilite les récoltes, sans jamais toucher aux charpentières.



Sachez qu'il n'est pas rare que les porte-greffes vigoureux repoussent depuis la base des arbres fruitiers. Or, le fait de tailler pour conserver une forme productive les incite à croître. **Ces rejets sont systématiquement à supprimer** en les coupant à la base.

Textes : Jean-Yves Meignen.



Le pêcher fructifie sur les rameaux d'un an, il convient donc de les garder le plus longtemps. **Ne supprimez que les branches mal placées, trop au centre ou entrecroisées.** Réduisez les ramifications pour conserver une forme en gobelet pratique pour la récolte.

L'heure de la bouillie

Il est important de prémunir les arbres contre les risques de maladies. Après les coupes d'automne, les feuilles entameront leur chute. Plaies de taille et de chutes de feuilles doivent être protégées par des pulvérisations à base de cuivre. Faiblement dosée, la bouillie bordelaise doit être appliquée par temps ensoleillé pour qu'elle sèche rapidement sans s'écouler sur le sol. Des alternatives au cuivre sont possibles avec des extraits fermentés de prêle ou d'huiles essentielles comme la sarriette.

BASSIN

SOUPE D'ALGUE ? NON MERCI !

Pour conserver son équilibre en hiver, un bassin devra être soulagé d'une partie de ses algues. Ces dernières, **en se décomposant, consomment de l'oxygène**, en privent les poissons et amphibiens, augmentent le nombre de bactéries indésirables et finissent par encombrer les filtres. Une épaisseur de vase est utile à la faune, mais celle qui est issue des algues est trop riche en nutriment (surtout d'azote : phénomène appelé eutrophisation).

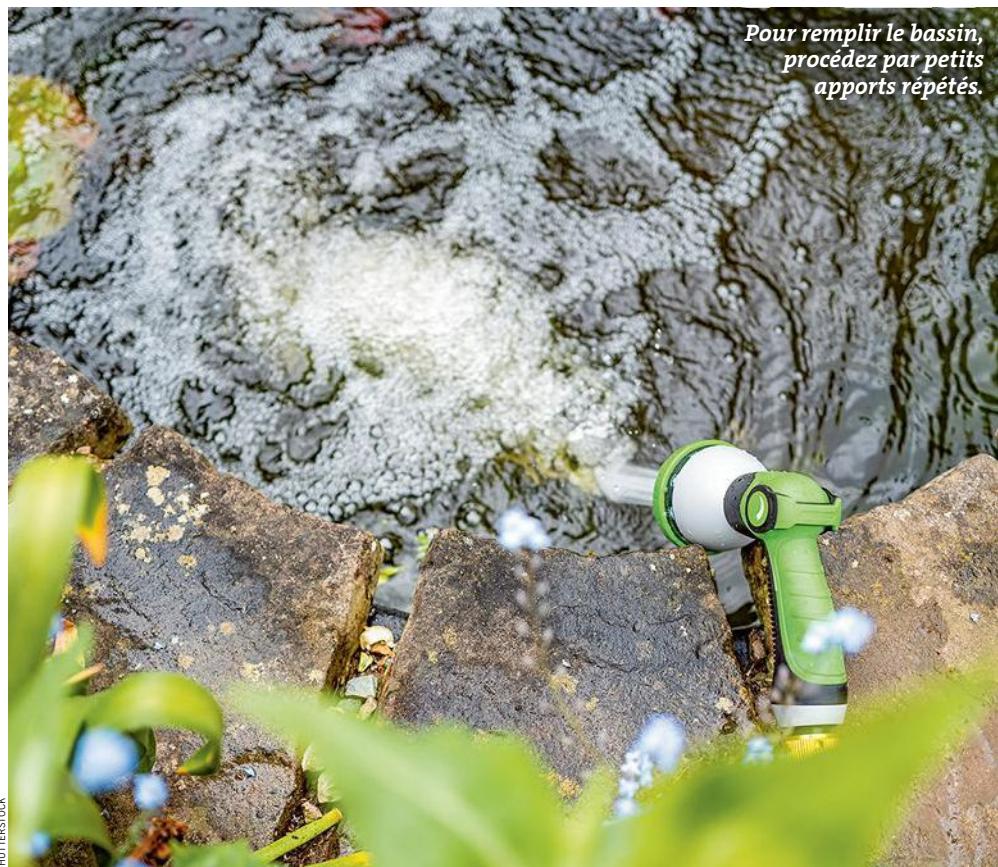
ET AUSSI

Débuter la mise en place d'un bassin si vous n'en possédez pas. **Supprimer** les fleurs fanées et les tiges molles ou mortes des plantes aquatiques. **Multiplier** les touffes des vivaces plantées sur les berges. **Tendre** un filet à larges mailles sur le bassin afin de récupérer les feuilles mortes. **Préparer** les poissons à l'hiver en leur fournissant de la nourriture riche en vitamines. **Planter** des ficaires en bord de bassin.

Cas d'un bassin eutrophisé (étouffé par les algues).



C. THIRET/BOSPHOTO



Pour remplir le bassin, procédez par petits apports répétés.

SHUTTERSTOCK

REFAIRE LE NIVEAU EN DOUCEUR

À l'approche de la saison froide, un niveau d'eau trop bas constitue un péril : l'eau se refroidit trop vite et concentre trop de débris. Or, **batraciens, poissons, insectes et certaines plantes ont besoin d'une profondeur suffisante** pour passer l'hiver. Maintenez donc régulièrement le niveau car remplir brutalement le bassin avec de grands volumes, même d'eau de pluie, déstabilise l'équilibre biologique et crée des chocs thermiques. Si besoin, remontez la hauteur par petites quantités. Si vous utilisez l'eau du réseau, cette méthode (fractionnée) vous épargne d'attendre 24 h pour que le chlore s'évapore. Versez l'eau doucement pour ne pas soulever les sédiments et créer des pics de nitrites.



1

La première étape consiste à **retirer la végétation en place**. Vous pouvez employer une bineuse, bêcher puis griffer ou simplement scarifier.ameublissez le terrain sur quelques centimètres de profondeur, retirez les résidus de végétaux et apportez du terreau horticole ou de la terre. Mélangez le substrat au sol pour compenser les pertes et apportez des nutriments.



2

Le choix de la semence est important pour ne pas obtenir de pelouse "en mosaïque". Les graines de regarnissage sont souvent enrobées pour ne pas être emportées par les oiseaux et les fourmis. Elles sont pourvues parfois d'un **engrais** et de **mycorhizes**, afin que les plantules démarrent vite et fort. Mais préférez un gazon ayant les mêmes caractéristiques que le vôtre.

Textes Éric Costan.

ÇA EN REBOUCHE UN COIN !

Profitez de l'automne pour planter durablement le gazon dans les zones dégarnies. Il sera superbe au début du printemps.

La chaleur, la fréquentation intensive et les absences prolongées ont laissé des zones dégarnies ou envahies d'in-désirables. **Pour retrouver un vert uniforme, il faut regarnir vite**, sous peine de voir les plantes adventices coloniser ces vides. Distinguons deux types de zones à traiter. Les petites surfaces abîmées ne réclament qu'un grattage et un peu de terreau, ou des plaques prélevées ailleurs. C'est plus lourd pour les plus grandes plaques, envahies de mousses ou abîmées, car un travail du sol est à prévoir avant de semer.

Moment choisi pour regarnir

En octobre, les gros coups de chaleur sont finis. Bien que le sol soit encore chaud, il retient maintenant mieux l'humidité. Les graines du gazon vont germer rapidement puis développer fortement leurs racines avant l'hiver.



3

Semez dense en deux passages croisés. Insistez sur les pourtours. Passez un coup de râteau très léger car les graines doivent rester en surface pour germer. **Tassez avec le dos d'un râteau** ou des planches et marchez dessus. L'étape est importante car la semence doit être en contact permanent avec l'humidité du sol. Arrosez en plusieurs fois.

F. MARRE/RUSTICA

PLANTER UNE FOUGÈRE AU JARDIN

Intervenez en lune descendante quand elle passe devant les constellations du Cancer ou du Scorpion, dédiées aux feuilles.

Les bonnes dates :

les 27 et 28 septembre, les 14 (après 8h27), 15, 24 et 25 octobre ; les 10 (après 14h25) et 11 novembre.

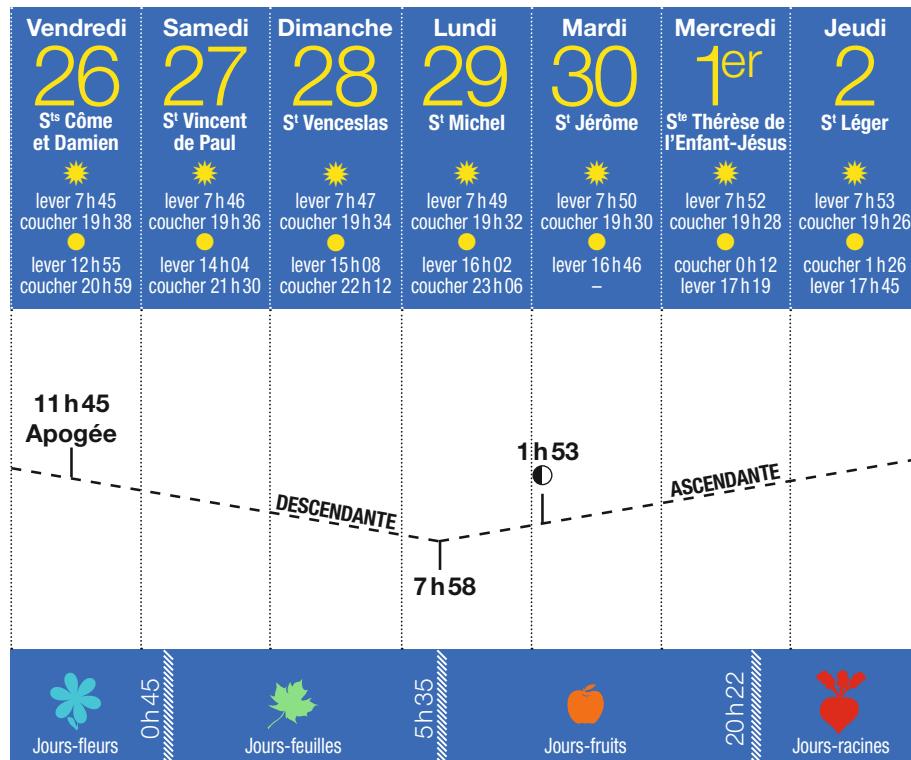
Comment faire ? Les fougères se plantent généralement en sol frais, riche et acide, à la mi-ombre et à l'abri du vent. Plongez le pot dans une bassine d'eau et attendez la disparition des bulles d'air présentes en surface. Laissez la motte s'égoutter avant de la dépoter. Pendant ce temps, ouvrez un trou plus grand et profond que le conteneur pour ameublir la terre. Les racines y pénétreront plus facilement. Rebouchez en partie pour que le haut de la motte soit juste couvert de 2 cm. Placez la fougère au centre, comblez les vides et tassez à la main. Puis réalisez une cuvette de terre et arrosez dedans. Enfin, étalez en surface une couche de compost bien décomposé.



VOTRE CALENDRIER LUNAIRE

"Bise à la Saint-Michel, octobre sec."

Ne jardinez pas 5 heures avant et 5 heures après l'apogée.



PREMIER 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.



Jours-fleurs

À la mi-ombre, planter des griffes de muguet dans un sol meuble. Les espacer de 10 cm en tous sens et les couvrir légèrement de terre.



Jours-feuilles

Installer les conifères et arbustes persistants en haie, dans une tranchée. Les écarter de 1 m, boucher, tasser et arroser.



Jours-fruits

Pour obtenir des porte-greffes, stratifier des noyaux d'abricot, de pêche ou de prune dans un pot avec du sable. À enterrer face au nord.



Jours-racines

Sous châssis, semer des carottes en lignes espacées de 20 cm. Y disperser les graines sans les serrer. Les couvrir, tasser et arroser.

NOUVELLE
variété

Pulmonaire
'Shrimps on the Barbie'



Pulmonaire

'Shrimps on the Barbie'

La couleur vive des fleurs illumine les coins ombragés durant environ deux mois et la plante demande très peu de soins.

UTILISATION Les pulmonaires sont des plantes de lisière de sous-bois. Elles apprécient la lumière douce de l'hiver et du printemps tant que les arbres caducs n'ont pas encore de feuillage, puis la protection des feuilles quand le soleil est plus chaud et intense. En outre, le sol sera enrichi régulièrement par les matières organiques issues de la décomposition de ses feuilles. Il ne doit pas trop sécher en été. Vous pouvez aussi les planter au pied d'un mur ou dans une cour ombragée. Il peut être alors nécessaire de changer tout ou partie de la terre si elle est de mauvaise qualité.

PLANTATION Installez cette pulmonaire par groupe de trois à cinq, en les écartant de 30 à 50 cm. Ouvrez des trous plus grands que les pots pour ameublir la terre. Mélangez-y un peu de compost bien décomposé et replacez une couche au

fond. Hydratez les mottes et déposez-les. Mettez-les en place, bouchez, tassez à la main et arrosez copieusement.

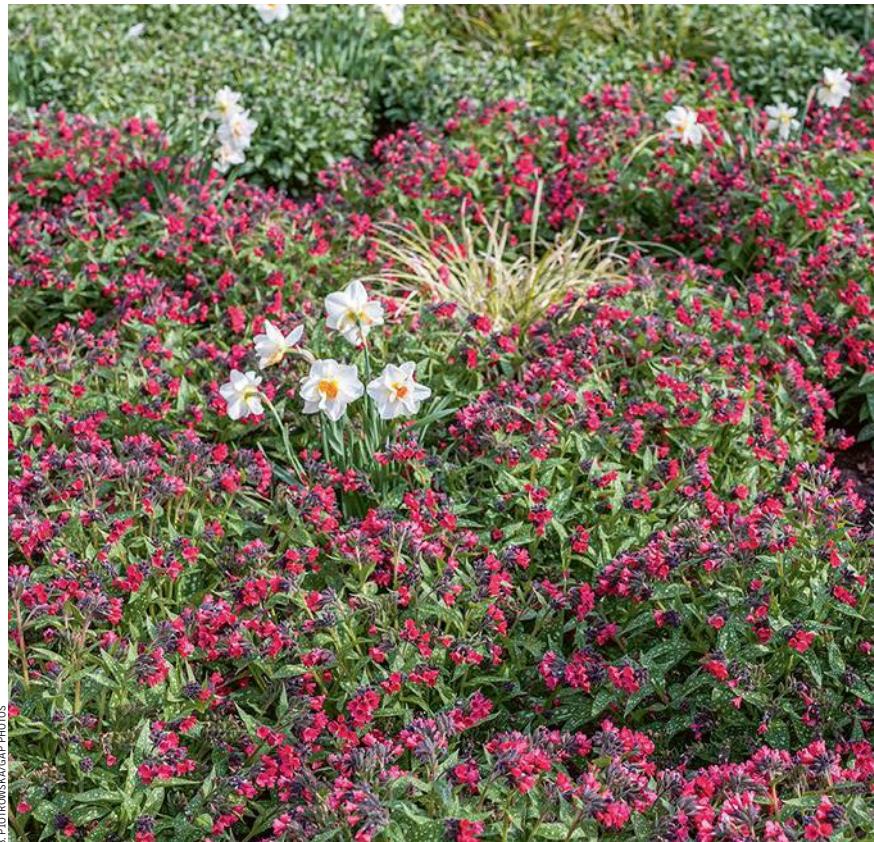
ENTRETIEN Si vous arrosez, ne mouillez pas le feuillage. Apportez du compost bien décomposé autour des pieds une fois par an, en fin d'hiver.

MALADIES ET RAVAGEURS Cette variété est assez résistante à l'oïdium. Cette maladie se produit quand les nuits sont fraîches et humides, les journées chaudes et le sol sec. Coupez alors le feuillage atteint. Les limaces occasionnent peu de dégâts.

MULTIPLICATION Divisez les souches anciennes de pulmonaire tous les trois ou quatre ans et replantez-les à un autre emplacement. Des semis naturels peuvent apparaître près des touffes, mais les fleurs ne seront pas toutes identiques si d'autres variétés se trouvent à proximité.

Secret de jardinier

La couleur des fleurs change au fil de leur épanouissement, rose vif au début, puis bleu, car le pH acide devient un peu basique. Les butineurs visitent davantage les fleurs roses, plus jeunes et riches en pollen et en nectar.



PLANTE VIVACE

Boraginacées

Pulmonaria

Hauteur : de 30 à 40 cm.

Étalement : de 40 à 60 cm.

Croissance : normale.

Port : le feuillage couvre le sol tandis que les tiges florales sont dressées.

Feuillage : semi-persistant, vert marbré d'argent, poilu.

Floraison : de mars à mai, rose vif, en clochettes réunies en haut des tiges.

Méllifère : les fleurs attirent les insectes butineurs.

Sol : riche, frais, mais bien drainé, même calcaire.

Rusticité : - 20 °C.

Arrosage : le sol ne doit pas sécher jusqu'à ce que la touffe soit bien implantée, ensuite, faites des apports occasionnels.

Plantation : en octobre et novembre, ou en février et mars.



LES BAIES JOLIES DE L'AUTOMNE

Le temps des riches floraisons touche à sa fin, mais de nombreux arbustes propagent leurs superbes fructifications et égagent l'automne. Adoptez-les ! ✨ THÉRÈSE TRÉDOULAT

Ces petits fruits, pas comestibles ou fades en bouche, sont le régal des yeux. Observez le ballet des oiseaux venus picorer ces baies de couleur orange, rouge, noire... Car oui, il vous faut les partager avec la gent ailée qui y trouve là une source de nourriture appréciée avant

ou durant l'hiver. En retour, elle limitera le nombre de parasites qui s'attaquent à vos végétaux. Ce spectacle est une invitation à planter des haies dans les jardins qui n'en ont pas ou à tailler peu les sujets qui fanent pour conserver les fleurs et donc les futurs fruits.

Les beaux fruits des grands classiques

Ces arbustes ou petits arbres très courants méritent d'être choisis pour leur généreuse fructification le long de leurs rameaux. C'est parfois même leur parure la plus spectaculaire quand leur floraison est plus modeste.



SHUTTERSTOCK



F. MARRE/RUSTICA



SHUTTERSTOCK



E. BOTANIC MEDIA/VISIONS PICTURES/BIOSPHOTO



VISIONS BOTANICAL/VISIONS PICTURES/BIOSPHOTO



VISIONS PICTURES/BIOSPHOTO

LES INCONTOURNABLES

1. Les berbérios. Appelés également épine-vinette, ces arbustes offrent surtout une fructification automnale éclatante, souvent rouge (en photo) ou bleutée, qui plaît aux oiseaux.

2. Les cotonéasters. Leur feuillage persistant offre un écrin toute l'année. Leurs fruits rouge pâle, toujours abondants, restent longtemps en place si les oiseaux le veulent bien. Ces arbustes supportent une taille sévère ou même un rabattage, en mars.

3. Les gaulthérios. Adaptés aux sols acides et aux plantations en pot, ces petits arbustes à feuilles persistantes ne dépassent guère les 50 cm de hauteur. Les baies rouges ou blanches font penser à des bonbons. Le genre *Pernettya* est remplacé par *Gaultheria*.

4. Le houx verticillé. *Ilex verticillata* perd ses feuilles pour révéler une abondante fructification écarlate. La plante est dioïque, seuls les pieds femelles portent des fruits. Il faut donc unir un plant mâle et un autre femelle, les variétés autofertiles n'étant pas disponibles en Europe.

5. Les pyracanthas. Plus ou moins persistants selon la rudesse des gelées, ces arbustes piquants sont, aujourd'hui, déclinés en variétés au port érigé, peu encombrantes. Pour un spectacle longue durée et à toute épreuve, ce sont les rois !

6. La viorne obier. Certaines variétés séduisent en raison de leurs fruits originaux, à l'instar de 'Xanthocarpum' (en photo), d'un beau jaune pâle. C'est un arbuste increvable !



1

F. MARIE/RUSTICA



2

F. MARIE/RUSTICA



3

H. NOACK/FLORA PRESS/BIOSPHOTO

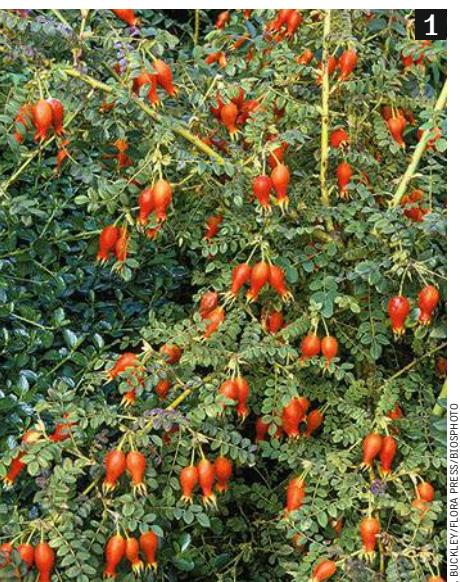
Pommiers d'ornement, de beaux atouts !

Au printemps, leurs corolles blanches ou roses couvrent les ramures. Leur pollen est souvent excellent pour féconder les différentes variétés du verger. L'automne venu, de petites pommes colorées sont suspendues ou groupées sur le long des rameaux et le spectacle dure parfois jusqu'en mars. La variété 'Red Jewel' (1) porte des fleurs blanches, puis

des fruits rouges, de 1 à 2 cm de diamètre, qui ressemblent à des cerises. Ils sont peu consommés par les oiseaux.

'Red Sentinel' (2) dévoile des pommes rouge vif couvertes de pruine. Quant à 'Golden Hornet' (3), l'arbuste garde longtemps ses fruits jaunes sur les branches. À savoir, tous les fruits jaunes sont produits par des variétés à fleurs blanches.

Rosiers: des fleurs et des fruits



1

Ne retirez pas les fleurs fanées des rosiers botaniques, leurs fruits sont décoratifs, voire splendides tel *Rosa moyesii* 'Geranium' (1). Ces rosiers fructifient de bien des façons. **Les espèces rugueuses** à fleurs simples sont remarquables, elles donnent des **fruits enflés rouge vif jusqu'aux grosses gelées** (2). Pensez aussi aux rosiers lianes, aux fruits certes plus petits, mais très nombreux tels que 'Kew Rambler', 'Kiftsgate', 'Sir Cedric Morris' ou 'Wedding Day'.

J. BUCKLEY/FLORA PRESS/BIOSPHOTO

Plantation réussie



1



2

J.-M. GROULT/BIOSPHOTO



2

L'automne est la saison idéale pour installer vos coups de cœur. Hydratez les pots dans une bassine d'eau, laissez-les s'égoutter avant de les dépoter. Pendant ce temps, **ouvrez de grands trous de plantation** (1), décompactez le sol en profondeur et apportez un amendement composté. Les racines s'étendent vite dans une terre meuble, mais mieux vaut démêler le chignon avant la mise en place du plant. Versez une couche de terre pour que le haut de la motte soit couvert de 2 cm. Posez-la, bouchez, tassez, arrosez. Et pour finir, **ételez une couche de feuilles mortes autour** (2).

SHUTTERSTOCK

Les perles si charmantes de divers sujets

Les couleurs ou les formes des fruits de certains arbustes ou vivaces sont parfois étonnantes. Installez ces plantes moins connues, mais faciles à vivre, elles vous surprendront chaque automne.



1



2



3

Des bleues et des mauves

Groupés le long des rameaux nus, les fruits du **callicarpa** (*C. bodinieri*) 'Profusion' (1) affichent une couleur améthyste peu courante. Ils durent tant que le froid n'est pas trop intense. Groupez plusieurs sujets pour une fructification plus abondante. Après sa floraison en corymbes blancs, la **viorne de David** (*Viburnum davidii*, 2) offre des fruits d'un étonnant bleu intense.

Installez-la en sol non calcaire et en région peu froide. Quant à la **vigne vierge** (*Ampelopsis brevipedunculata*, 3), elle porte des baies rondes allant du mauve au bleu électrique. La variété 'Elegans', plus courante, au feuillage vert panaché de crème et de rose se plaît à la mi-ombre. Ces trois arbustes "bonbons" s'adorent seulement. Pas question d'y goûter !

Des coloris inattendus



1



2

Certains arbustes à baies décoratives se distinguent par les teintes inattendues de leurs fruits. Ainsi, le **cotonéaster à feuilles de saule** (*C. salicifolius*), d'ordinaire connu pour ses fruits rouges, surprend avec la variété '**Rothschildianus**'. Elle produit des petites baies jaune pâle qui illuminent le jardin durant de longs mois au cours de l'hiver et qui résistent aux fortes gelées. De même, le **callicarpa**, à la fructification habituellement mauve, se pare de blanc pour '**Magical Snowstar**' et '**Magical Snowqueen**'. Les élégantes baies blanches font merveille dans les massifs et les bouquets. Plantez-les pour vous, car les oiseaux s'intéressent moins aux baies pâles !



Des vrais bijoux

Oubliez le classique fusain du Japon pour ses insolites cousins.

Euonymus planipes (1) fructifie en grappes de capsules rouge foncé fendues révélant ses graines.

Si son feuillage prend de belles couleurs, il ne peut égaler l'éclat des variétés les plus colorées, telles que 'Red Wine' (E.

grandiflorus, 2). Lorsqu'il perd son feuillage, l'arbuste révèle ses fruits rose tendre en forme de "bonnet d'évêque". Quant au

fusain cornu (E. cornutus, 3), ses fruits vieux rose et orange sont comme suspendus à de longs pédoncules, faisant penser à de petits parachutes. Tous ces fusains ne sont pas exigeants en matière de sol et vivent longtemps. Offrez-leur la mi-ombre et une terre pas trop sèche en été, même calcaire.



NUBU/BIOSPHOTO



SHUTTERSTOCK

DES VIVACES AUX FRUITS JOYAUX

L'actée pachypode (1), après une floraison en grappe blanche, se pare de fruits blancs portés par des pédicelles (petites tiges) rouge vif formant un joli contraste. La variété 'Misty Blue' porte un feuillage bleuté, encore plus frappant. **L'androsème (Hypericum androsaemum, 2)**, un millepertuis, produit des baies rouges virant au noir, après avoir fleuri jaune.



F.TOURNAV/BIOSPHOTO

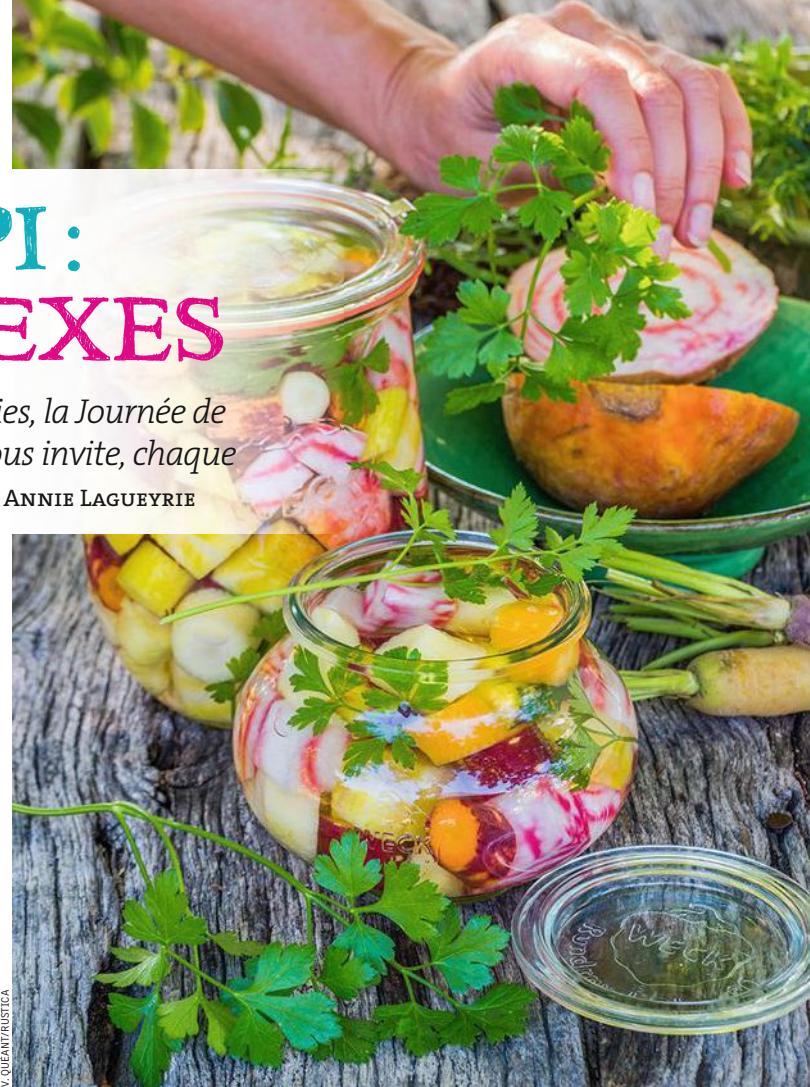
Cette plante increvable se ressème sans être envahissante. Enfin, **l'iris gigot (I. foetidissima, 3)**, aux fleurs blanches veinées de mauve, s'orne de fruits globuleux verts qui, lorsqu'ils s'ouvrent, laissent voir des graines orange. Cet iris s'épanouit dans les zones ombragées du jardin. Son feuillage vert sombre et ses graines orange offrent un contraste original.



ANTIGASPI : 6 BONS RÉFLEXES

Instaurée par l'Organisation des Nations unies, la Journée de sensibilisation au gaspillage de nourriture nous invite, chaque 29 septembre, à lutter contre ce fléau. ✨ ANNIE LAGUEYRIE

En 2021, en France, on a décompté 8,8 millions de tonnes de déchets alimentaires dont 50 % étaient comestibles : cela donne une idée du défi à relever ! La lutte antigaspi passe d'abord par une bonne gestion des produits frais : acheter au fur et à mesure des besoins, ne pas oublier les denrées rangées dans le réfrigérateur, établir un menu pour la semaine, congeler les restes, etc. Quand on produit ses fruits et ses légumes, prévoyez un temps pour la mise en conserves, bocaux ou congélation. Pour les petites récoltes variées que vous ne consommez pas tout de suite, pensez aux pickles. Placés crus en morceaux, les légumes sont recouverts d'une infusion d'épices avec sucre et vinaigre, à déguster ensuite en salade ou à l'apéritif. Utilisée pour le yaourt, la choucroute, le kéfir... la lactofermentation assure une conservation longue durée : un bocal, des légumes crus et juste un peu de sel.



Ce qu'on peut replanter



Quand vous les oubliez au chaud, les gousses d'ail et d'échalote récoltées en été ont tendance à repousser en émettant une jeune pointe verte. Non seulement ces bulbes sont encore bons à manger mais vous pouvez aussi les **planter, au potager à partir d'octobre pour l'ail blanc ou violet en sol léger**. En terre argileuse, il vaut mieux attendre le printemps pour leur épargner un trop long séjour à l'humidité. Dans cet intervalle, faites grandir vos plants dans des godets (photo ci-contre) dans un mélange de terreau et de sable ou bien en jardinière jusqu'à la récolte de nouveau bulbes.

Ce qui se ressème

En cas de surplus de récolte (poireau) ou s'il est trop tard et que des racines sont devenues fibreuses et trop grosses (radis noir, betterave, navet...), que certaines ont été grignotées, n'arrachez pas systématiquement les plants. Ils sont encore sains et vont fleurir, cette année ou au printemps prochain, puis **produire des graines que vous pourrez récolter et ressamer**. Mais il convient de ne pas prélever de semences sur les plantes montées tôt à graines sous l'effet de la chaleur : poireaux (photo ci-dessous), laitues, fenouil... c'est un défaut qui se transmet à la descendance !





Ce qui séjourne à l'abri

En prévision de l'hiver, préparez des lieux de conservation des légumes-racines (carotte, betterave, radis noir...) à l'abri de l'humidité, du froid et des rongeurs. **Utilisez des caisses en bois (limitant la condensation) et étalez une couche de sable**, puis une de légumes (sans qu'ils ne se touchent), puis de nouveau de sable et ainsi de suite jusqu'à remplir une caisse que vous conserverez au frais dans une cave (photo 1). Contre les rongeurs, habillez la caisse d'un grillage fin. Fabriquez aussi un placard avec des portes grillagées. N'entreposez que des légumes entiers. Triez ceux qui sont abîmés et découpez les morceaux sains à congeler en mélanges pour soupes, poêlées, pot-au-feu... (photo 2).



2

Ce rebut qui repousse

Venue des USA, la technique du **“regrowing” (repousse végétale)** invite à faire multiplier des légumes dont on conserve la base (poireau, ciboule, céleri...) ou le collet (betterave, carotte...). Placé dans un peu d'eau (à changer chaque jour), le fragment émet des racines. Transplanté dans du terreau, il émet des feuilles. Cette pratique, curieuse à observer avec ou sans enfants, fait la démonstration de la puissance du vivant qui transforme des rebuts en pousses tendres!



Ce décor qui dure

Justes défraîchies, les roses séchent la tête en bas en gardant leur forme et une certaine couleur. Voici un joli bouquet sec. **Avec les tiges encore vertes et saines, faites des boutures:** coupez sous un nœud (départ de feuille) des tronçons de 20 cm. Ne gardez que leur feuille du haut et enfoncez-les aux 3/4 dans un mélange de sable et terreau. Arrosez et coiffez le pot d'un sac plastique transparent pour retarder le dessèchement. Placez la bouture à l'abri du soleil direct.

CE QUI S'ÉCHANGE

On se trouve parfois débordé par une récolte abondante (courgettes, prunes) : **donnez, troquez et sinon, faites des confitures ou des conserves**, plus faciles à donner ou à échanger que des produits frais! Certains sites organisent des échanges de surplus du jardin entre particuliers sur internet, par région et dans toute la France. Pour des raisons de traçabilité, les Restos du cœur ou la Banque alimentaire n'acceptent pas de dons de produits frais des particuliers.

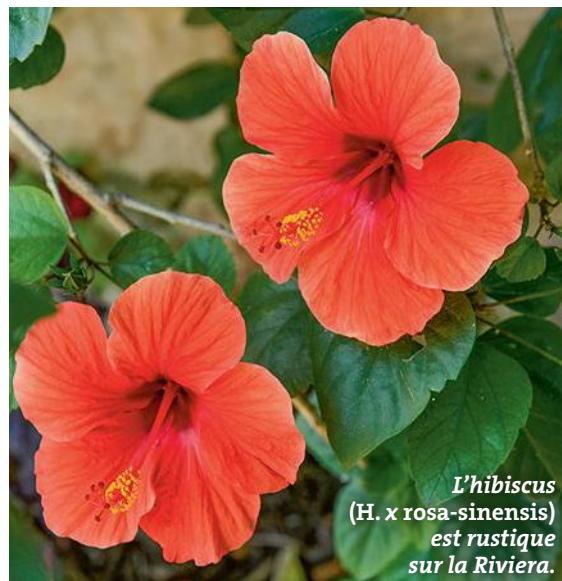


● **La bâtie** s'est transformée plusieurs fois au cours du XX^e siècle pour devenir une villa de style italo-provençale en vogue sur la Riviera.

● **Le bassin**, qui miroite en contrebas de la demeure, accueille une flore aquatique et exotique, où abondent les papyrus (*Cyperus papyrus*) et les nénuphars.

VAL RAHMEH, à l'exotisme explosif

Face à la Méditerranée, ce jardin déploie, autour d'une villa italo-provençale, palmiers, agrumes, bambous... Son environnement protégé des vents en fait un écrin tropical luxuriant. ✨ PIERRE NESSMANN



Aujourd'hui propriété du Muséum national d'histoire naturelle de Paris (75), le jardin botanique du Val Rahmeh, sur les hauteurs de Menton (06), célèbre ses 150 ans (voir *Rustica* 2905). Une histoire marquée par les aménagements et les plantations des propriétaires successifs. Tout commence avec une aristocrate, Henriette de Monléon, qui en 1875 crée une exploitation agricole, comme en témoigne toujours la grille d'entrée qui porte cette date. Le mas provençal est alors entouré de vignes, de citronniers, de figuiers et d'oliviers, mais aussi d'un potager. En 1905, la propriété est cédée à

Sir Percy Radcliffe, général de l'armée britannique, et son épouse Rahmeh Swinburne, résidents britanniques en quête, comme beaucoup d'Anglais à cette époque, d'une villégiature sur la Côte d'Azur.

Vallon tranquille

Le couple agrandit le domaine et fait entièrement remanier l'ancienne bâtie en une villa de style italo-provençal. La création d'un jardin paysager, agrémenté d'espèces exotiques, accompagne cette métamorphose, avec notamment la plantation de dattiers des Canaries le long de l'allée principale. En 1924, la propriété prend

le nom de Val Rahmeh – “le vallon de la tranquillité” en arabo-persan – en souvenir de l'épouse du militaire anglais décédée prématurément. À la mort de ce dernier en 1934, le domaine connaît plusieurs acquéreurs jusqu'en 1957, date à laquelle Miss May Bud Campbell, une Anglaise fortunée, se prend de passion pour l'endroit. Cette botaniste de formation accroît le domaine et l'enrichit, en accueillant des espèces rares provenant de tous les continents. Sollicitée par les promoteurs immobiliers, elle résiste, mais doit se séparer du Val Rahmeh pour des raisons financières en 1966. Elle se tourne vers l'État





● **Un yucca** (*Y. rostrata*) est installé dans un pot en terre cuite vernissée, dit vase d'Anduze. Il trône au centre de parterres géométriques, plantés d'oiseaux-de-paradis (*Strelitzia reginae*) pas encore en fleur.



S. GERBAULT/JARDIN BOTANIQUE VAL RAHMÉ-MHN MENTON

“Plus de 1800 espèces cohabitent dans un décor enchanteur surplombant la Méditerranée.”

qui s'en porte acquéreur et en confie la gestion au Muséum national d'histoire naturelle. Transformé en jardin botanique, le Val Rahmeh ouvre dès 1967.

Trouées sur la mer

Le jardin, qui s'étend sur 1,5 ha, jouit d'une situation protégée dans la baie de Garavan, un amphithéâtre rocheux ouvert sur la mer et abrité des vents. Il bénéficie d'un climat exceptionnellement doux et humide, d'un ensoleillement de 316 jours par an et d'une humidité atmosphérique élevée (70 à 88 %). Ces conditions permettent l'acclimation de nombreuses espèces exotiques. Autour de la demeure aux murs ocre, le jardin en pente

épouse la topographie accidentée du terrain, son tracé ménageant des espaces ouverts autour de la bâtisse ou du bassin. Depuis la terrasse, la vue embrasse ainsi la baie de Garavan et la mer Méditerranée.

Des ouvrages d'art tels que les restanques en pierres sèches et les escaliers étaient leurs teintes chaudes. Des zones plus intimes sont noyées dans la végétation. Ces dédales et alcôves se cachent sous la canopée, les feuillages des bambous ou l'ossature d'une pergola. Ici et là, vasques, fontaines et vases s'offrent au regard des promeneurs. Tous ces éléments architecturaux, typiques des villégiatures en vogue sur la Riviera à la fin du XIX^e siècle, rappellent que

● **La pergola**, supportée par plusieurs pilastres, est surmontée d'une ossature en bois peinte en couleur ocre.

● **Les lianes palissées** habillent l'allée qui mène à une vasque et son bassin en point de mire.



● **Des escaliers en pierre**, accompagnant l'inclinaison naturelle du terrain, permettent de relier harmonieusement les restanques entre elles.

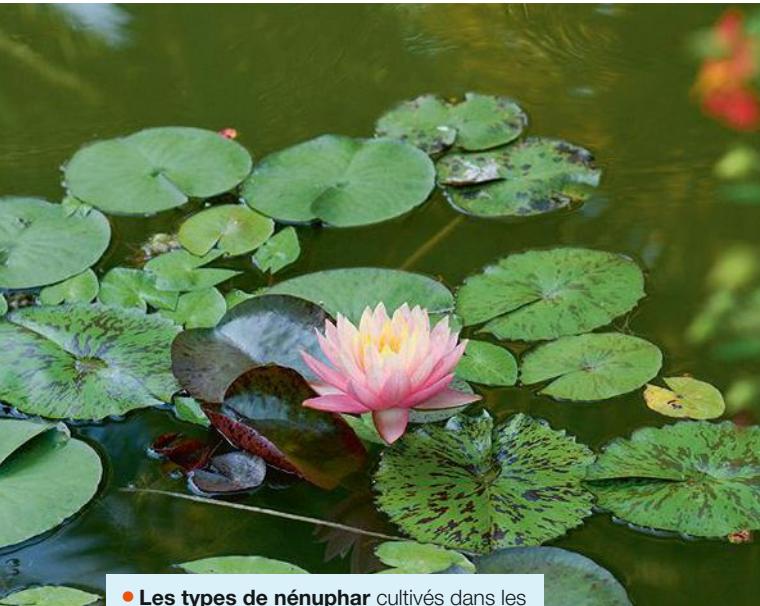


FONTAINE MURALE DE PROVENCE

Ouvrage d'art. Ornement courant dans les jardins méditerranéens, la fontaine murale a diverses fonctions. On la trouve sur le parcours d'un cours d'eau, souvent issu d'une source proche, alimentant la fontaine par gravitation. Elle peut être adossée à un talus, à flanc de coteau, servant à retenir la terre, comme le ferait une restanque. Enfin, c'est un accessoire ornemental de premier plan souvent placé dans l'axe d'une allée. Ici, elle est couronnée de briquettes, surmontée d'un vase d'Anduze et possède des contreforts sculptés.

La réaliser soi-même ? Si la construction du mur de soutènement nécessite le savoir-faire d'un maçon, la réalisation des bassins, l'étanchéité ainsi que la mise en place du réseau d'eau sont à la portée d'un bricoleur averti, en employant du matériel (pompe, tuyau, crêpine), commercialisé dans les magasins de bricolage ou dans les jardineries. En l'absence d'une source, le ruissellement d'eau peut être alimenté en circuit fermé à l'aide d'une pompe installée au dos de l'ouvrage et reliant le bassin au bec verseur de manière invisible.

Un jardin, des idées



● Les types de nénuphar cultivés dans les bassins sont nombreux : espèces rustiques ou exotiques et non rustiques, comme les nénuphars géants (voir encadré ci-contre).

S. GERBAULT/JARDIN BOTANIQUE VAL RAIMEH-MINN MENTON



● Cactées, plantes succulentes et palmiers sont venus enrichir les collections au gré des propriétaires successifs. Ils cohabitent avec les oliviers pluricentenaires du domaine agricole d'origine.

S. GERBAULT/JARDIN BOTANIQUE VAL RAIMEH-MINN MENTON



● La célèbre allée de dattiers des Canaries (*Phoenix canariensis*), plantée au début du xx^e siècle, est sous la surveillance active des jardiniers qui traquent charançons et papillons nuisibles.

S. GERBAULT/JARDIN BOTANIQUE VAL RAIMEH-MINN MENTON

nous sommes dans un jardin de style italo-provençal. Si ce dernier abrite encore quelques oliviers quadricentenaires datant de l'exploitation agricole d'origine et des végétaux méditerranéens, comme le myrte, le cyprès ou le figuier, les espèces implantées depuis proviennent de divers continents. Toutes ont en commun d'être issues de zones climatiques similaires à celle de la Méditerranée. En effet, les 1 700 taxons, représentant 160 familles et 700 genres, en

provenance de Californie, du Chili, d'Afrique du Sud ou du sud-ouest de l'Australie, sont originaires de régions bénéficiant du même climat que cette étroite bande littorale de la Côte d'Azur.

Végétal vivant

Le jardin est découpé en parcelles thématiques et "biogéographiques", regroupant des espèces représentatives de ces zones. Pour les visiteurs, immergés dans ces ambiances, le dépaysement



“*Cette serre à ciel ouvert est un paradis pour les plantes issues du monde entier.*”

est garanti. Cependant, le Val Rahmeh n'est pas pour autant un musée, où le temps s'est arrêté à l'époque de Sir Radcliffe ou Miss Campbell. Le végétal est une matière vivante qui ne cesse d'évoluer. Au-delà de ses missions de préservation d'espèces rares ou menacées, de transmission des savoirs ethnobotaniques ainsi que de réhabilitation écologique du patrimoine bâti, le jardin, grâce à sa position méridionale, joue un rôle de sentinelle climatique. Le Val Rahmeh fut le premier des jardins du Muséum à mettre en pratique des méthodes d'optimisation des ressources en eau et de jardinage au naturel, respectant la faune sauvage, ce qui lui a valu le label EcoJardin en 2024. L'équipe composée de trois jardiniers veille, car certains insectes sont de véritables menaces pour les espèces

rares, à l'image du charançon rouge, qui s'attaque aux palmiers du genre *Phoenix*, et du charançon de l'agave. La pyrale du buis ou la chenille processionnaire du pin sont aussi des ravageurs sous surveillance. Divers programmes de lutte préventive sont en place afin de protéger ce patrimoine végétal et d'en assurer la préservation. L'information du public remplit aussi un rôle précieux de sauvegarde. Les visiteurs sont toujours plus nombreux – plus de 52 000 en 2024 – à venir découvrir le site et ses merveilles botaniques. Des premières plantations d'essences exotiques dans un jardin privé de la Riviera, il y a 150 ans, aux riches collections botaniques de renommée internationale, le Val Rahmeh est une serre à ciel ouvert, un paradis tropical, dont il ne faut pas manquer de franchir les portes.



S. GERAULT/JARDIN BOTANIQUE VAL RAHMÉH/MONIN MENTON

NÉNUPHAR MOULE À TARTE

Plateau à rebord. Le nénuphar géant (*Victoria amazonica*), dont le nom botanique rend hommage à la reine Victoria, a été découvert en Bolivie. Cette plante aquatique exotique, qui redoute le froid, est cultivée sous serre sous nos climats, à l'exception de la Riviera. Ses feuilles vertes, en forme de moule à tarte, peuvent atteindre 2 m de diamètre, et ses fleurs plus de 30 cm de diamètre.

Eaux chaudes. Le nénuphar géant préfère les eaux profondes et chaudes, à une température de 22 à 24 °C, le jour comme la nuit. En mai, il est possible de sortir le rhizome pour l'installer dans un bassin extérieur, mais il sera difficile de le manipuler en automne, car ses feuilles peuvent peser jusqu'à 50 kg.

ROQUEFORT AOP, le roi bleu a 100 ans

Poires, fruits secs et chocolat subliment la pâte persillée de ce bleu ancestral, qui célèbre le centenaire de son Appellation d'origine protégée (AOP).



Au lait cru entier de brebis de race Lacaune, le roquefort doit sa pâte persillée au champignon *Penicillium roqueforti*, qui l'ensemence. En Aveyron, à Roquefort-sur-Soulzon, la famille Combes est l'une des dernières à en perpétuer la fabrication artisanale et manuelle, puisque le fromage est aujourd'hui produit à plus de 95 % par des groupes industriels. Vincent Combes précise : « La pâte onctueuse et fondante de notre roquefort Vieux Berger, uniformément veinée de bleu-vert, se couvre d'une fine croûte humide au cours de son affinage, à 15 m sous terre, au pied de la montagne du Combalou. »

Pêche de vigne

Recouverte d'une peau presque grise, elle offre une chair sanguine couleur lie-de-vin, douce et fondante.



Fraise 'Charlotte'

La saison de cette variété de fraisier remontant, très productif, s'étale jusqu'en octobre.



PHOTOS SHUTTERSTOCK SAUVE FRAISES / AOP ROQUEFORT



Spaghettis de courgette, roquefort et pancetta

Pour 4 personnes

Préparation : 30 min – Cuisson : 5 min

- 120 g de roquefort AOP • 2 belles courgettes vertes
- 4 tranches de pancetta • 2 tranches de pain de mie sec
- 6 cuill. à soupe d'huile de noix • 3 cuill. à soupe de vinaigre de Xérès • 1 cuill. à café de moutarde • le jus d'un citron jaune • sel • poivre

• **Nettoyez** les courgettes, coupez les extrémités, puis pelez-les en spaghetti. • **Arrosez-les** d'un filet de jus de citron pour qu'elles ne s'oxydent pas. • **Préparez** une vinaigrette avec la moutarde, le vinaigre, l'huile de noix, le sel et le poivre. Mélangez-la aux spaghetti de courgette. Mixez le pain de mie et la pancetta. • **Placez** cette chapelure sous le gril d'un four pendant 5 min. Tournez délicatement les spaghetti afin de former des nids. • **Déposez-les** dans des assiettes creuses, émiettez du roquefort sur le dessus et parsemez du mélange de chapelure et de pancetta tiède.

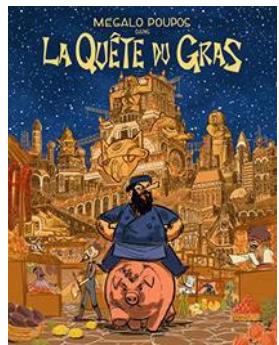


L'actu gourmande

Alice Gondonneau, cheffe de rubrique maison

TOP CHEF ÉPIQUE ET DÉJANTÉ !

Dans une BD débridée, le chef Roland Theimer met en scène un héros flamboyant, Mégalo Poupos. Sous forme d'épopée culinaire, de l'île aux Épices à Babylone, ce génie des fourneaux devra vaincre ses ennemis. Chaque page déborde d'humour, de joutes gastronomiques, de duels, de fanfaronnades et d'ingrédients magiques. Nicolas Torán, dessinateur, cisèle un univers pétillant d'énergie. Résultat : un cocktail pimenté entre *Top Chef*, *L'Odyssée* et *Kaamelott* ! *Mégalo Poupos dans la quête du gras*, de Roland Theimer, éd. Hachette, 180 p. 25 €.



C'est nouveau !

PURÉE SUCRÉ SALÉ

Riche en fibres et en protéines, ce tartinable est un concentré de 50 % de cacahuètes bio, 20 % de noix de cajou, 15 % de noisettes et 15 % d'amandes, issues du commerce équitable. *Éthiquable, Purée bio, pot de 280 g, 8 € env.*



CONFITURE RICHE EN GOÛT

Avec 70 % d'abricots et juste ce qu'il faut de sucre, cette confiture révèle toute la gourmandise et l'intensité du fruit, pour des goûters généreux, simples et naturellement savoureux. *Léonce Blanc. Pot de 320 g, 3,50 € env.*



DÉMOULAGE PARFAIT

Quand Guy Demarle rencontre la cheffe patissière Hélène Darroze naît un moule d'exception : design inspiré des dunes marocaines, en silicone platium pour un démolage parfait. *Guy Demarle. Ohra 12 parts, 45 € env.*



DU SUCRE SANS LE SUCRE

Fabriqué en France, Süvy, l'éducorant d'Innovi, offre le goût, la texture et la caramélation du sucre. Une alternative naturelle réalisée à base de fibres et de fruits fermentés. *Süvy. Sachet de 250 g, 6 € env.*



Au menu

SAMEDI

- Cake au roquefort et aux raisins
- Tripous pommes vapeur
- Figues rôties au miel

DIMANCHE

- Velouté de lentilles
- T-bones grillés au beurre de roquefort
- Clafoutis aux pommes

LUNDI

- Carottes râpées au cumin
- Tartelettes de roquefort et poires
- Flaune au yaourt de brebis

MARDI

- Céleri rémoulade à l'aneth
- Aligot de l'Aubrac
- Gâteau aux pêches de vigne

MERCREDI

- Gaspacho tomate basilic
- Wraps de poulet, figue et roquefort
- Gâteau à la broche

JEUDI

- Carpaccio de betterave
- Spaghettis de courgettes, roquefort et pancetta
- Chaussons aux pruneaux

VENDREDI

- Bouillon de légumes
- Estofinado de cabillaud
- Mousses aux fraises

La sélection du sommelier

Antoine, membre du comité de dégustation Avenue des vins

En partenariat avec



Château Paradis, sans sulfites, rouge 2022, IGP méditerranée, Provence-Alpes-Côte d'Azur

Cette cuvée arbore une robe brillante aux reflets rubis et violine. On y décèle un nez intense de fruits noirs, cassis et mûres, relevés de notes fraîches de thym et de garrigue. La bouche est suave, sur des fruits rouges mûrs et des tanins fins et élégants. L'ensemble est harmonieux, avec une belle longueur aromatique.

Accord : dégustez ce vin avec des wraps de poulet, aux figues et roquefort, qui en soulignent la fraîcheur. Cépages : carignan et syrah. **Prix : 9,50 € env.**



Vignobles Saint-Didier-Parnac, Mission de Cénac 2023, AOC cahors, Sud-Ouest

Ce vin rouge de caractère séduit par sa richesse aromatique, mêlant des notes intenses de mûres, de réglisse et de subtiles touches fumées. La profondeur et la générosité de ce cahors en font le compagnon idéal des plats aux saveurs puissantes.

Accord : il révèle toute sa gourmandise sur des viandes rôties, un cassoulet, des fromages affinés, un chocolat noir aux arômes intenses et des T-bones grillés au beurre de roquefort. Cépage : 100 % malbec. **Prix : 9,50 € env.**



Cake au roquefort et aux raisins

Pour 4 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 50 min

- 150 g de roquefort AOP

- 3 œufs

- 150 g farine

- 8 g de levure chimique

- 5 cl d'huile arachide

- 7,5 cl lait

- 120 g de raisin frais

- sel

- poivre du moulin

• **Détaillez** le roquefort en petits dés.

Plongez les grains de raisin quelques secondes dans l'eau bouillante, puis dans l'eau froide pour enlever leur peau.

• **Épépinez** les grains de raisin.

Préchauffez votre four à 180 °C (th. 6).

Mélangez les œufs dans un saladier,

puis fouettez-les énergiquement avec le lait et l'huile jusqu'à obtenir une texture homogène et mousseuse.

• **Ajoutez** petit à petit la farine tamisée

et la levure chimique, en continuant de fouetter.

• **Incorporez** les morceaux

de raisin et de roquefort à la pâte,

puis assaisonnez avec une pincée de sel et un tour de moulin à poivre.

• **Mélangez** de nouveau. Versez la

préparation dans un moule à cake

préalablement beurré ou chemisé de

papier cuisson.

• **Enfournez** le cake

50 min jusqu'à ce qu'il soit doré.

Laissez-le tiédir avant de le démouler.

• **Coupez** le cake en tranches

épaisses et servez tiède ou bien froid.



T-bones grillés au beurre de roquefort

Pour 4 personnes

Préparation : 10 min

Réfrigération : 30 min

Cuisson : 10 min env.

- 100 g de roquefort AOP

- 2 steaks T-bones de bœuf (environ 600 ou 700 g chacun)

- 50 g de beurre mou

- 1 cuill. à café de persil frais ciselé

- 1 cuill. à café de ciboulette hachée

- fleur de sel

- poivre du moulin

- huile de tournesol

- ou de pépins de raisin

- **Écrasez** le roquefort grossièrement à la fourchette dans un saladier.

Incorporez-le au beurre mou, puis ajoutez le poivre et les herbes lavées et finement ciselées.

• **Travaillez** ce mélange jusqu'à obtention d'un beurre homogène.

Déposez-le sur du film alimentaire, façonnez un boudin et placez-le au réfrigérateur pendant

30 min (ou 10 min au congélateur si vous êtes pressé).

• **Sortez** les T-bones du réfrigérateur 30 min avant la cuisson.

Salez-les légèrement et huilez-les.

Faites chauffer à feu vif un gril, une poêle en fonte ou une

plancha.

• **Saisissez** la viande 4 à

5 min de chaque côté pour une

cuisson saignante – ajustez selon

l'épaisseur et la cuisson désirée.

• **Laissez reposer** les steaks pendant

2 ou 3 min hors du feu.

Servez les T-bones encore chauds, accompagnés

du beurre de roquefort.



Mousses aux fraises

Pour 4 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 10 min

Réfrigération : 2 h

- 250 g de fraises

- 12 fraises coupées en rondelles

- 100 g de sucre

- 1 blanc d'œuf

- 250 ml de crème liquide

- pistaches concassées (facultatif)

• **Mixez** les fraises et le sucre dans un blender jusqu'à l'obtention d'une purée lisse. Passez la préparation au tamis pour éliminer les grains.

• **Versez** la purée obtenue dans une casserole.

• **Portez** à ébullition à feu moyen, puis laissez réduire pendant quelques minutes en remuant pour que le fond n'accroche pas.

• **Fouettez** le blanc d'œuf dans un bol jusqu'à ce qu'il devienne mousseux et léger.

Ajoutez progressivement le blanc d'œuf fouetté au sirop refroidi, tout en mélangeant.

• **Montez** la crème liquide bien froide en chantilly. Incorporez délicatement le mélange blanc d'œuf-sirop de fraise à la crème fouettée à l'aide d'une spatule.

• **Répartissez** la préparation dans des ramequins individuels. Décorez chaque ramequin des rondelles de deux fraises et ajoutez une fraise entière. Parsemez de pistaches concassées.

• **Réfrigérez** pendant au moins 2 h avant de servir.



Wraps de poulet, figue et roquefort

Pour 4 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 10 min

- **100 g de roquefort AOP**
- 4 tortillas de blé
- 120 g d'aiguillettes de poulet
- 2 cuill. à soupe de crème fraîche épaisse
- 1 poignée de jeunes pousses fraîches
- 2 figues mûres
- poivre du moulin
- huile d'olive

• **Faites dorer** vos aiguillettes de poulet, à feu moyen, dans un filet d'huile d'olive. Réservez-les sur une assiette recouverte de papier absorbant. • **Émiettez** la moitié du roquefort et mélangez-le à la crème fraîche épaisse. Écrasez bien à la fourchette jusqu'à obtenir une préparation lisse et onctueuse.

• **Coupez** le reste du roquefort en rectangle. Tranchez les figues mûres en fines lamelles en veillant à ne pas les écraser. • **Étalez** une cuillerée de crème au roquefort sur chaque tortilla.

• **Alternez** quelques jeunes pousses fraîches, les rectangles de roquefort et les aiguillettes de poulet dorées encore tièdes. • **Garnissez** ces wraps de quelques lamelles de figues et poivrez-les avant de les rouler.



Tartelettes de roquefort et poires

Pour 6 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 30 min env.

- **150 g de roquefort AOP**
- 1 pâte feuilletée prête à dérouler
- 2 poires mûres, mais fermes
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- 1 œuf
- poivre du moulin
- quelques noix concassées (facultatif)
- miel (facultatif)

• **Préchauffez** votre four à 180 °C (th. 6). Déroulez la pâte feuilletée sur un plan de travail et découpez-y six rectangles. Piquez le fond avec une fourchette pour que la pâte ne gonfle pas à la cuisson. • **Épluchez** les poires, puis coupez-les en fines lamelles. Battez l'œuf avec la crème fraîche dans un bol. • **Ajoutez** le roquefort émietté et mélangez. Poivrez selon votre goût. N'ajoutez pas de sel, car ce fromage l'est naturellement. • **Disposez** les lamelles de poires sur le fond de chaque tartelette. Versez ensuite la crème au roquefort. • **Enfournez** les tartelettes sur la grille du milieu pendant 30 min jusqu'à ce que la pâte soit dorée et croustillante et la garniture légèrement gratinée. Laissez-les tiédir 5 min. • **Parsemez** éventuellement chaque tartelette de quelques noix concassées et d'un filet de miel juste avant de servir.



Gâteau aux pêches de vigne

Pour 6 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 40 min env.

- **4 ou 5 pêches de vigne bien mûres**
- 150 g de sucre
- 3 œufs
- 150 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 100 g de beurre
- 1 cuill. à café d'extrait de vanille
- 1 pincée de sel
- 1 cuill. à soupe de sucre roux

• **Lavez** les pêches, coupez-les en quartiers peu épais – vous pouvez retirer la peau si elle est épaisse ou la laisser pour plus de goût.

• **Fouettez** les œufs avec le sucre et l'extrait de vanille dans un bol jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Faites fondre le beurre à feu très doux.

• **Incorporez** le beurre fondu, puis ajoutez la farine, la levure et la pincée de sel. Mélangez bien. • **Préchauffez** votre four à 180 °C (th. 6). Versez la pâte dans un moule beurré et fariné ou recouvert de papier cuisson. Disposez les quartiers de pêches sur le dessus en les enfonçant légèrement.

• **Saupoudrez** de sucre roux pour un effet caramélisé. Enfournez pour 40 min environ. Vérifiez la cuisson en plantant la lame d'un couteau au centre : elle doit ressortir sèche. • **Laissez tiédir** quelques minutes avant de démouler. • **Dégustez** ce gâteau tiède ou froid, nature ou accompagné d'une boule de glace à la vanille ou d'un nuage de crème fouettée.

CAFÉ DE SPÉCIALITÉ

l'expresso des possibles

La qualification "de spécialité" est attribuée aux cafés issus d'une chaîne de production exigeante qui permet d'exprimer tout ce dont le grain est capable. ✦ **MAEVA DESTOMBES**

En 1974, l'Américaine Erna Knutsen (1921-2018) s'est attachée à distinguer des lots de cafés d'exception. En créant la Specialty Coffee Association (SCA), elle popularisait la séparation des lots, un protocole de dégustation à l'aveugle (cupping) et des standards permettant de distinguer le café "de spécialité" des produits industriels. Claire Viger, torréfactrice et fondatrice de 24Terre, précise qu'il "est évalué selon une grille : arôme, corps, saveur, acidité, équilibre et absence de défauts". Anne Caron, Meilleure Torréfactrice de France 2017 et Meilleure Ouvrière de France 2023, spécifie ses deux critères de sélection : "Je choisis mes

cafés pour leur goût exceptionnel (note > 80/100) et le respect de normes sociales et environnementales."

Caféologie

"La qualité du traitement de la cerise (fruit qui contient le grain), ramassée à maturité à la main, l'exclusivité de son terroir, de son mode de culture à l'ombre et en altitude (à partir de 600 m), ainsi que de sa variété, permettent au café de spécialité de révéler une palette aromatique complexe : florale, fruitée, épiceée, céréalière, fruits secs... Comme pour le vin, l'amateur de ce café choisit en fonction de ces critères et de la variété, au nombre de 800 pour Coffea arabica : 'Java', 'Bourbon', 'Caturra', 'Catuai', 'Geisha'..."

détaille Claire Viger. La fermentation et le séchage influencent fortement le goût final et apportent de la diversité et un caractère unique à chaque lot. Les méthodes (sèche, humide, honey, anaérobiose, aérobiose, semi-lavée, carbonique, lactique, Laurel...) sont parfois combinées ou adaptées selon les producteurs. Le séchage s'effectue au soleil sur lits africains, en tambours chauffés à basse température ou selon des procédés combinés.

Torréfaction précise

Le torréfacteur joue un rôle capital, même si "80 % du travail se fait dans le pays producteur, insiste Anne Caron. Pour déterminer le

profil de torréfaction d'un café, c'est un travail d'équipe et une responsabilité. Ce profil de cuisson va mettre en avant le travail des producteurs." Les subtilités du terroir peuvent être estompées par une mauvaise torréfaction, et l'acidité laisser place à l'amertume. Une mouture adaptée, un bon dosage d'eau et une température maîtrisée sublimeront ce café. "La bonne dose est d'un volume de café pour quinze volumes d'eau, avec une température comprise entre 85 °C et 96 °C", conclut Claire Viger. Aujourd'hui, le café de spécialité est exclusivement issu du cafier d'Arabie, mais le robusta connaît un renouveau et s'oriente, lui aussi, vers une production de spécialité.



Un même rameau de cafier porte des cerises vertes encore en développement et des rouges déjà mûres. Exclusivement cueillies à la main à maturité, les cerises sont triées avant de subir les différents traitements de fermentation et de séchage.



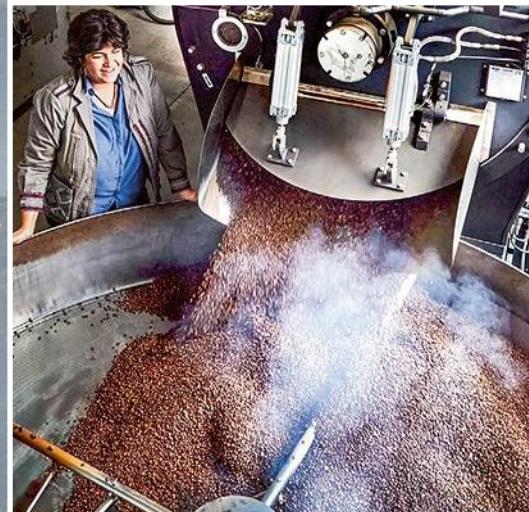
PHOTO DE FOND : P. TELLER/SP



Claire Viger (à gauche) contrôle la qualité à chaque étape du processus. Après la cuisson (à droite), le torréfacteur retire les impuretés comme les coques, les grains trop brûlés ou les éclats, puis évalue la réussite de l'opération en observant la couleur des grains, indicateur clé du développement des arômes et de la qualité finale du café.



Anne Caron tient sa passion pour le café de spécialité de son père, Sylvain, et poursuit l'œuvre familiale de sélection des perles rares. Après réception des grains verts, Anne Caron ajuste leur cuisson pour offrir un produit torréfié dans le respect parfait de la précieuse matière première.



OÙ ET COMMENT BIEN ACHETER SON CAFÉ DE SPÉCIALITÉ ?

Pour acheter un café de spécialité digne de ce nom, misez sur les torréfacteurs ou bars à café comme la Caféothonèque (75). Ces lieux garantissent une fraîcheur et une traçabilité maximales. On trouve aussi ces cafés de terroir dans certaines épiceries fines et boutiques bio, mais souvent avec moins de variétés. Pour reconnaître un tel café en supermarché ou en boutique, cherchez sur l'emballage le score SCA, le pays, la région, la variété, la méthode de traitement, l'altitude, une date de torréfaction récente (moins de 3 mois), le type (artisanale ou microtorréfaction), l'absence de mélanges standards ou d'additifs. Certaines marques y inscrivent même les différentes notes aromatiques, le "profil de tasse" (ses arômes propres), l'agroforesterie mise en œuvre et le nom de la plantation. Le prix est souvent un peu plus élevé (35 à 60 €/kg), mais il reflète la qualité, le soin apporté à la culture et la sélection des grains.



À GAUCHE: C. VIGER/SP - À DROITE: P. TEZEL/SP



À gauche: Claire Viger soumet le café au test du "cupping". Ci-dessous: bien que soucieux de leur budget, les consommateurs privilégient des cafés de terroir, non seulement de qualité, mais aussi éthiques, car valorisant le savoir-faire du caféculteur.



LA GUERRE AUX BOUTONS

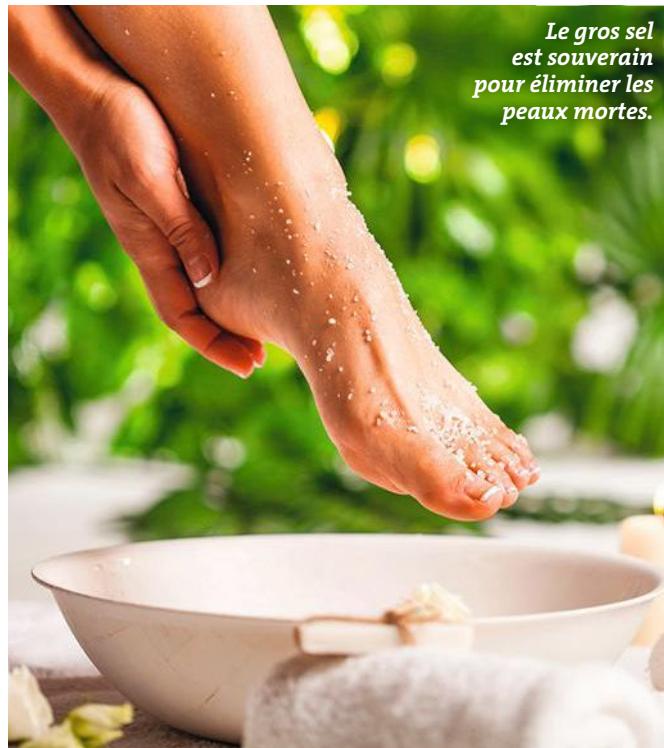
L'acné, qui persiste parfois à l'âge adulte, pourrait avoir un remède naturel. Une équipe de l'Institut national de la santé et de la recherche médicale (Inserm), à Marseille (13), a révélé que la propolis contient des molécules antibactériennes capables d'inhiber la croissance de la bactérie responsable de l'acné. Cette résine aux reflets dorés semble même efficace contre d'autres germes impliqués dans les infections cutanées, les caries ou les angines.

HAUDE ANTI-ÂGE AU CACAO

Riches en vitamines et en minéraux (magnésium, calcium, fer...) ainsi qu'en antioxydants, flavonoïdes et polyphénols, les fèves de cacao protègent la peau d'un vieillissement prématûr. Transférez dans un pot en verre 100 ml d'huile végétale de pépins de raisin et 10 g de fèves de cacao. Remuez puis refermez le pot et laissez macérer trois semaines. Filtrez. Appliquez 4 ou 5 gouttes le soir en guise de sérum, seules ou mélangées à votre crème de jour.

ACCORDER À SES PIEDS l'attention qu'ils méritent

Les Français sont complexés par leurs pieds. Or, grâce à des gestes simples, ces organes conserveront leur santé et leur beauté.



santé. Commencez par un bain : dans une bassine d'eau tiède, versez une poignée de sel marin et laissez vos pieds se détendre 20 min, tandis que la chaleur se diffuse et que la tension se relâche dans chaque articulation. Séchez-les ensuite en insistant entre les orteils, geste qui assouplit la peau et prépare à l'élimination de la corne.

Gommage doux

Poursuivez par un gommage doux, avec une crème exfoliante ou une pierre ponce, pour lisser les callosités sans stimuler une surproduction de kératine, qui épaisse la peau. Terminez par une hydratation généreuse : la plante des pieds, comme la paume des mains, est dépourvue de glandes sébacées, ce qui explique leur sécheresse persistante. En cas de callosités marquées, consultez un podologue, qui traitera cet épaisissement du derme grâce à des gestes adaptés.

Le rapport des Français à leurs pieds est souvent teinté de gêne, comme le révèle une étude récente menée par la marque cosmétique Poderm : quatre personnes sur dix déclarent ressentir un complexe, un malaise plus marqué chez les femmes. Pourtant, ces membres ont besoin de soins préventifs pour conserver leur

Pissenlit, tout est bon

Si les feuilles des pissenlits se cueillent au printemps, l'automne invite à récolter leurs racines, longues et épaisses, riches en inuline (comme celles de la chicorée). Leurs vertus laxatives soulagent la constipation, tandis que leur effet diurétique s'avère précieux en cas de rétention d'eau, de goutte ou de rhumatismes. Après un traitement des infections urinaires, elles aident l'organisme à récupérer. Les racines soutiennent aussi le foie, mais pas autant que les feuilles. Pour obtenir une décoction parfumée et ambrée, plongez 3 à 5 g de racines de pissenlit dans 150 ml d'eau et laissez frémir 10 min.



BIG MEDIA/STOCK



Chez vous en avant-première

365 ASTUCES

Pour vous étonner chaque jour !



**16,90€
SEULEMENT
frais de port
inclus**

Pour recevoir votre almanach avant
sa parution le 2 octobre, **passez commande**
avant le 11 septembre



Pour commander votre
Almanach Rustica 2026
Scannez ce QR Code



Nature & jardin



Loisirs & jeux



Patrimoine



Cuisine



Maison

& vie pratique



BON DE COMMANDE

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

Rustica - Libre réponse 23102 - 60647 Chantilly Cedex

+ SIMPLE + RAPIDE

0 806 000 465 Service gratuit *prix appel
 Par internet sur abo.rustica.fr/PRUAL2909

indiquez le code **PRUAL2909T**

**OUI, JE COMMANDÉ 1 exemplaire
de l'ALMANACH RUSTICA 2026**
au prix de

16,90€
(frais de port inclus)

PRUAL2909

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.

Offre valable jusqu'au 31/12/2026 en France métropolitaine. Envoi possible à partir du 19 septembre 2025 (délai de réception de 15 jours environ, dans la limite des stock disponibles). 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 l'envoi de votre commande. Elles sont destinées à être utilisées par RUSTICA et les prestataires techniques de RUSTICA afin de permettre la bonne réception de votre commande et d'assurer le service client. Ces données peuvent être transmises à des tiers pour 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/charteppd



SHUTTERSTOCK

SAINES FRIANDISES

Offrez une alimentation équilibrée à vos chiens et chats en associant plaisir et santé. Privilégiez les légumes de saison, comme la courge (potiron, citrouille) taillée en dés et cuite, très bonne pour la digestion et pauvre en calories. Le kaki, sans graines ni peau, et la canneberge fraîche apportent des bienfaits anti-inflammatoires et favorisent la santé urinaire : proposez-les en tout petits morceaux, en guise de friandise santé. Les pommes et les poires, pelées et épépinées, hydratent et soutiennent l'immunité de vos petits compagnons. Mélangez, par exemple, une cuillerée à soupe de courge avec du riz et de la volaille pour le chien, ou incorporez de la purée de courge à la pâtée du chat. Prenez garde à la quantité : ces ingrédients doivent rester des compléments !

Limitez leur portion à 10 ou 15 % de la ration quotidienne pour éviter tout excès calorique pouvant entraîner un surpoids. En revanche, les raisins et les noix risquent de provoquer une insuffisance rénale, des troubles digestifs, des occlusions ou des intoxications chez l'animal. Mieux vaut bannir ces fruits.

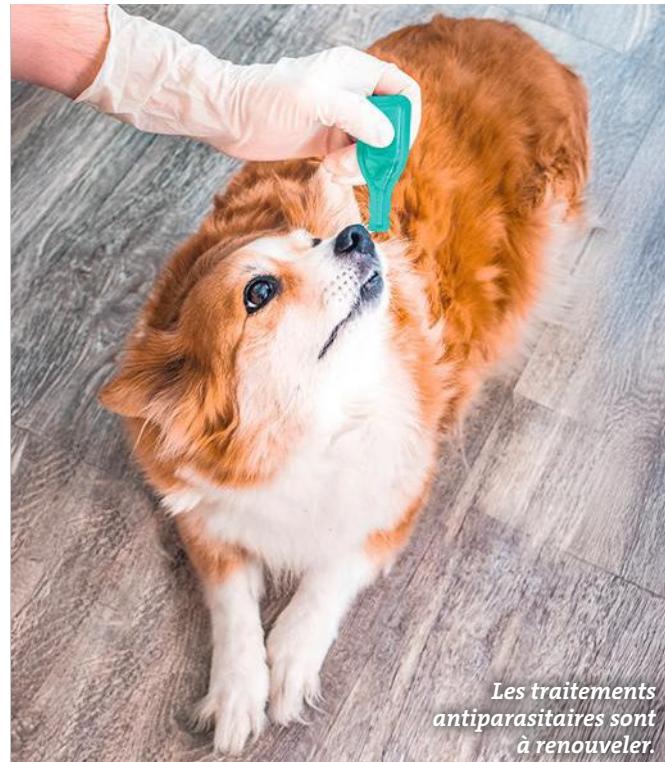
Petits soins de saison pour UN AUTOMNE ZEN

L'automne s'installe doucement. Pour que chiens et chats abordent cette saison en toute sérénité, voici quelques conseils pratiques.

Aux premiers brouillards, le rythme des animaux de compagnie bascule. Chiens et chats sentent avant nous le glissement des saisons : journées plus courtes, humidité qui s'installe, fraîcheur s'insinuant jusque dans les os. Leur organisme s'ajuste. Le pelage se densifie, la peau réclame plus d'attention, leur énergie se met à varier. Certains animaux s'alourdissent un peu, d'autres préfèrent se lover et bouger moins, comme pour économiser leurs forces.

Acides gras

Cette transition a un impact direct sur la gamelle. Les rations de l'été ne couvrent plus tous les besoins (voir ci-dessous). Les acides gras essentiels deviennent précieux pour entretenir un poil brillant et une peau souple malgré l'humidité. Les vitamines liposolubles participent à renforcer l'immunité quand les défenses naturelles sont



Les traitements antiparasitaires sont à renouveler.

SHUTTERSTOCK

plus sollicitées. Enfin, l'automne ne fait pas disparaître les parasites : puces et tiques restent actifs tant que les températures ne plongent pas franchement, ce qui impose

de maintenir soins préventifs et surveillance régulière. Ignorer ce tempo saisonnier expose à des signaux visibles : grattage intempestif, poil terne, vitalité en berne...

Gamelle adaptée

À l'automne, on croit bien faire en gardant le même régime alimentaire qu'en juillet : c'est l'erreur la plus fréquente. Les animaux passant beaucoup de temps à l'extérieur vont brûler plus de calories pour maintenir leur température corporelle face à la fraîcheur. Ils auront donc besoin d'une nourriture plus riche en protéines et en graisse, ou de rations plus conséquentes. À l'inverse, les chats et les chiens plus casaniers, qui se dépensent moins, doivent recevoir

une alimentation moins calorique (ou des portions réduites). Et, même s'il fait moins chaud en cette saison, l'air peut parfois rester sec dans certaines régions : gare à la déshydratation ! Une gamelle d'eau fraîche doit toujours être disponible. C'est aussi le moment d'une pesée et d'une réévaluation vétérinaire, afin de prévenir d'éventuels troubles. En cas de doute, consultez : un petit ajustement suffit souvent à remettre le métabolisme dans le sens du poil !



Le lavois de Porte royale.



TROIS BOUCLES SUR LE VENTOUX

Au mont Serein, sur le versant nord du Ventoux (84), le sentier Jean-Henri-Fabre se déploie en trois boucles accessibles, pensées comme un hommage vivant au naturaliste provençal (1823-1915) qui a atteint plus de vingt fois le sommet et a laissé un récit poignant de son ascension de 1865, mêlant botanique, tempête, lever de soleil d'une rare beauté... Le sentier, récemment restructuré, traverse hêtraies, pelouses d'altitude, forêts de pins et mélèzes, dans une réserve de biosphère classée par l'Unesco. Des balises, des plaques en lave émaillée et une application mobile accompagnent le promeneur, qui découvre peu à peu les espèces végétales et animales du massif. Les points de vue offrent des respirations sur les vallées et le Ventoux, imposant, tandis que les senteurs de résine et de terre humide enveloppent le visiteur. Fabre y est convoqué non comme figure figée, mais comme passeur de savoir et d'émotions. Ces trois nouvelles boucles viennent élargir l'accès à une nature fragile, en conjuguant immersion sensorielle, transmission scientifique et respect des milieux.

LAVOIRS DE PROVENCE en route pour demain !

Au pays de Sault (84), un circuit des lavois ruraux, construits entre le XVIII^e et le début du XX^e siècle, ravive un patrimoine modeste.

Jadis lieux de lessive, ces bassins de pierre furent aussi espaces de rencontre, lieux de récits et de solidarité féminine. Oubliés avec l'arrivée de l'eau courante, ils ont retrouvé vie grâce à un chantier de restauration engagé en 2017 et terminé en 2023, mêlant savoir-faire artisanal et matériaux à la chaux. Dans un Vaucluse frappé par la sécheresse, chaque édifice témoigne

d'une exigence de sobriété et de respect de l'eau. Le circuit, balisé, serpente à travers le plateau où lavandes, céréales anciennes et bois clairs dessinent un décor mouvant selon les saisons.

Histoire d'eau

Les fontaines sont accompagnées de panneaux explicatifs et une application mobile permet d'écouter des témoignages des gens du cru, pour

une lecture sensible du paysage et des usages passés. Ce projet, soutenu par l'État, la région, la commune, des mécènes locaux et des fonds privés, célèbre une forme d'ingéniosité paysanne, fondée sur l'économie des ressources. Dans un monde où l'eau devient rare, ces modestes abris de pierre sont une inspiration pour repenser notre rapport aux usages domestiques.

Retour aux sources



À Pernes-les-Fontaines (84), les venelles chantent l'eau vive. Depuis la découverte de la source Saint-Roch, au XVII^e siècle, 41 points d'eau publics irriguent la ville. Dans ce Vaucluse assoiffé, les fontaines tournent désormais en circuit fermé... Mais pas ici, où le patrimoine s'adapte sans renoncer à sa poésie. Disponible à l'office de tourisme, une carte permet de suivre un parcours à la découverte de ces joyaux aquatiques (fontaine de la place de la Mairie, en photo). Un exemple éloquent de résilience rurale, où l'eau continue de lier mémoire, paysage et avenir.

C'est nouveau !

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



1



4



5



2



6

1. Planté dans vos pots, ce galet (pebble, en anglais) connecté vous permet de suivre sur une application gratuite de votre smartphone l'état de vos plantes : lumière reçue, température ambiante, humidité du substrat, richesse en nutriments. Six mois d'autonomie, recharge en USB-C. **Elho. Smart Pebble, 40 € env.**

2. Compact, cet absorbeur d'humidité convient aux pièces de 15 m², idéal donc pour les cuisines, salles de bains, mobile-homes... Silencieux, il est muni d'un témoin de remplissage et d'une ouverture de vidange. Fourni avec un galet de recharge (3 mois d'utilisation). **Starwax. Absorbeur Compact, 25 € env.**

3. Formulée pour les peaux sensibles, cette lessive liquide est 100 % d'origine végétale et sans aucun conservateur allergisant. Elle dégage un délicat parfum de grenade. Pour minimiser l'emploi de plastique, elle est disponible uniquement en écorecharge refermable. **Rainett. Lessive grenade (1,6 l), 7 € env.**

4. Sur batterie (48 V), cette scie à main permet de couper des bûches jusqu'à 15 cm de diamètre. Elle est équipée d'un système de graissage automatique de la chaîne, la longueur de guide est de 15 cm et son autonomie de 20 min. **Cramer. Scie 48MCSX, 140 € env. (sans batterie, ni chargeur).**

5. Les soirées sont plus fraîches et l'on apprécie la chaleur réconfortante de cet édredon (100 x 180 cm). Il est orné de motifs floraux sur un fond bleu nuit. Il peut être assorti avec ce coussin (45 cm de côté), lui aussi fleuri, ourlé d'un volant plat. **Alinéa. Édredon Anh, 70 € env.; coussin Linh, 22 € env.**

6. Grâce à son séparateur, cet airfryer (friteuse sans huile) s'adapte à vos besoins ou vous permet de cuisiner 2 recettes en simultané : soit un grand panier de 7,1 l, soit 2 paniers de 3,55 l. Il est doté de 6 programmes de cuisson. **Philips. Airfryer à double panier série 1000, 2 450 W, technologie RapidAir, 150 € env.**

À FAIRE CETTE SEMAINE

- * Palisser les nouvelles tiges des pommiers en cordon
- * Tailler les buis
- * Bouturer la bougainvillée
- * Récolter ses graines de tomate

Rustica
Le magazine n°1 du jardinage au naturel

LES BONS MARIAGES
8 idées pour associer les échinacées

RENDEZ-VOUS
Les Journées du Patrimoine 2024

3^e partie PROLONGER LES RÉCOLTES

Nouveaux semi-LE POTAGER

- * Choux-fleurs, choux cabus et choux petits pois, fèves, cerfeuil et enghaut
- * Les bons gestes en pas-à-pas

TOP 100 **À FAIRE CETTE SEMAINE**

- * Planter des pommes de terre primeurs
- * Traiter les fruitiers contre les ravageurs
- * Tailler la glycine
- * Nettoyer les pivoines et hélénorées

RECETTES

Patate douce en cake, gaufre, curry et au pesto

Abonnez-vous à Rustica

Chaque semaine, tous nos conseils pour semer, planter et cultiver votre jardin au fil des saisons.

2 ans - 100 numéros
149,90 €

au lieu de 330 €* en kiosque

Soit plus de **54% de réduction**

Rustica
Le magazine n°1 du jardinage au naturel

MIEUX CONCEVOIR ET ORGANISER SON POTAGER

Plus de rendements en faisant des économies
La méthode du jardinier maraîcher Jean-Martin Fortier

LES CARNETS Rustica

MAXI-POSTER
Les distances de semis et plantation pour 65 légumes

TAILLER LES ARBRES FRUITIERS POUR OBTENIR DES RÉCOLTES PLUS GÉNÉREUSES

Du 14 au 20 février 2025 CPPAP
L 11850 2371 H - F. 4,50 € - 60

PRU2909



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 **PRU2909T**
Par internet sur abo.rustica.fr/ABORU2909

Oui, je m'abonne à Rustica

2 ANS - 149,90 €

au lieu de 330 €* en kiosque soit plus de 54% de réduction.
Je recevrai Rustica pendant 2 ans (100 numéros dont 4 doubles + 28 carnets pratiques) en versions papier et numériques.

1 AN - 89,90 €

au lieu de 165€* en kiosques soit plus de 45% de réduction.
Je recevrai Rustica pendant 1 an (50 numéros dont 2 doubles + 14 carnets pratiques) en versions papier et numérique.

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/ABORU2909
(4x sans frais possible avec

Mes coordonnées : M Mme

Nom :

Prénom :

Adresse :

PRU29092

Code postal : Ville :

PRU29091

Tél. fixe : Mobile :

Mobile :

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

E - mail :

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

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

VOS AVANTAGES ABONNÉS



Version numérique incluse



Accès illimité aux anciens numéros numériques sur 3 ans



Frais de port offerts en France métropolitaine



Gestion de votre abonnement en ligne à tout moment

Leçons de potager



Dans la serre, les salades sont protégées du froid et de l'humidité.



Dany Bouchard,
maraîcher et
formateur.



F. MARIE JUSTICIA/JARDIN LES FONTAINES

Arrosage. Creusez un sillon dans la terre à l'aide d'une serfouette et versez-y de l'eau. Humidifier le rang au préalable crée un lit de semence idéal pour la germination.



E. BRENCZEK/RUSTICA/JARDIN DE CORCELLES

Semis. Utilisez un semoir manuel. Grâce à son bec à débit réglable, cet accessoire répartira les graines avec précision. Rebouchez, tassez légèrement et arrosez à nouveau.



C. DION ACADEMIE POTAGERE/SP

Récolte. Prélevez la salade feuille par feuille ou saisissez un bouquet et coupez le pétiole des tiges. Le cœur ainsi préservé des laitues, épinards, roquettes..., repoussera.

LES VERDURETTES s'invitent malgré le froid

Très appréciées en hiver, ces feuilles fraîches et croquantes, récoltées très jeunes, se sèment sous abri dès à présent.

Savez-vous qu'il existe des jeunes pousses surnommées "verdurettes"? Ces appellations récentes désignent des feuilles de salades (laitues batavia, feuille de chêne...), mais aussi d'épinard, de choux pak choi et mizuna ou de roquette, récoltées quelques semaines

après la germination. Cultivées habituellement du printemps à l'automne, elles peuvent l'être en hiver, mais sous abri. Au potager, une fois les cultures estivales terminées, les parcelles libérées et le travail du sol effectué, démarrez vos semis. Vous pouvez opérer sous minitunnel, châssis,

mais aussi sous une serre ou un tunnel déjà en place. Et dans tous les cas, il est recommandé d'espacer les rangs de 10 à 15 cm.

Variétés peu frileuses

Optez pour des variétés adaptées aux températures basses, telles la mâche 'Verte de Cambrai' ou 'Coquille de Louviers', la laitue 'Romaine d'hiver', l'épinard 'Géant d'hiver' et la roquette 'Venetia'. Arrosez et aérez souvent pour ne pas favoriser la condensation et limiter l'apparition de maladies. En cas de gel important, doublez les protections en installant un voile de forçage et ce, même sous tunnel. Vous serez assuré de récolter de jeunes feuilles croquantes jusqu'au cœur de l'hiver.

Guide à effeuiller



Apprenez à cultiver toutes sortes de salades : chicorées, laitues, mais aussi jeunes pousses (pissenlit, épinard...) et verdure asiatique (chou chinois, mizuna...). Du semis à la récolte, toutes les étapes sont détaillées par des explications précises et illustrées.
Salades et mescluns,
Pierre Nessmann, éd. Delachaux et Niestlé, 128 p. 15,90 €.

VOTRE ALLIÉ AU JARDIN



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



Ou scannez ce QR code

124
PAGES
DE CONSEILS



FILETS DE VOLIERES

Mailles 14, 22, 35, 60 et 125 mm

FILETS DE PROTECTION

Piscines, habitations, cultures, sports, chantiers

FILETS DE PECHE ET CHASSE

Tramails, sennes, paniers, reprise, nasses, cordages

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

www.larrieffreres-filets.fr

Vente en ligne - Catalogue gratuit sur demande

SERRES TUNNELS

SERRES EN VERRE

ABRIS de STOCKAGE



Tunnels maraîchers

La Bretonne 3x4m.....	399€
Isella 4x4m.....	629€
Isella 3,50x6m.....	670€
Ombelle 5x8m.....	1240€
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 Crystrand

ZA Lanvillou 29370 CORAY

www.serre-de-jardin-crystrand.com

Rendez-vous sur le site Rustica.fr



Le site n°1 pour votre jardin
www.rustica.fr



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

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

55 - Loue gîte proche de Verdun et Côtes de Meuse

2 à 4 pers plein pied et petit village calme Juil Août 340 € / sem. Sept-Oct 290 € / S.

Tel : 03 29 87 13 52. H. R.

Achète objets anciens horlogerie jouets objets militaires bronze meubles médailles insignes toutes collections monnaies

Tél : 06 08 00 58 14

Recherche pour propriété centre homme à tout faire
entretien jardin conduite engins agricoles logement fourni salaire selon compétences écrire à lamottelouin@wanadoo.fr

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.

Recherche garde chasse confirme pour propriété centre petit et gros gibier connaissances agricoles logement salaire envoyer cv à lamottelouin@wanadoo.fr

Courrier des lecteurs

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



Eric Costan



Patricia Kadjevic



Hubert Fontaine



Quelle herbe pour les chats ?

“Quelle herbe puis-je faire pousser facilement en intérieur pour mon chat ?”
Mathias L., Marly-le-Roi (78)

Si votre félin n'a pas d'herbe à chat à sa disposition, il risque de grignoter les feuilles des plantes vertes, dont certaines sont toxiques : dieffenbachia, philodendron, lis, ficus, aloe vera... L'orge est parfaite pour jouer le rôle d'herbe à chat, naturelle et sans danger. Faites tremper les grains d'orge dans l'eau tiède pendant 24 h afin d'accélérer la germination. Remplissez un pot ou une terrine de terreau universel. Semez-y les graines et recouvrez-les ensuite de 0,5 cm de substrat. Arrosez légèrement sans détrempier le substrat. En moins d'une semaine, des jeunes pousses vont

apparaître. Placez ensuite le pot près d'une fenêtre bien éclairée, sans soleil direct. Dix jours plus tard, l'herbe s'est développée et est prête pour que votre chat en fasse bon usage. Pour qu'il ait toujours de l'herbe fraîche, effectuez un semis tous les 15 jours. HF

Pommes de terre noircies

“Mes pommes de terre présentent des zones noires, qui finissent par pourrir. De quoi s'agit-il ?”
Gilbert P., Locmalo (56)

La présence d'amas noirs sur les tubercules est typique de la gale noire, aussi appelée rhizoctone brun, une maladie provoquée par le champignon *Rhizoctonia solani*. L'apparition des spores est favorisée par une terre humide, souvent la conséquence de pluies abondantes, d'arrosages copieux ou de températures fraîches au moment de la plantation. Un excès d'azote et un apport de compost ou de fumier mal décomposé accentuent également le risque de développer la maladie. En prévention, respectez les rotations de culture et ne plantez pas les pommes de terre au même endroit l'an prochain. Plantez-les lorsque le soleil est bien réchauffé : la température idéale est supérieure à 12 °C en surface. Vous pouvez la mesurer avec un thermomètre de cuisson ou de compost, enfoncé à 10 cm environ de profondeur. HF

Désinfection des outils de taille

“Vous préconisez la désinfection des outils de taille, mais avec quel produit ?” Florence C., Le Mans (72)

Désinfecter les outils de taille limite la transmission des maladies d'un végétal à un autre – et sur un même végétal s'il est infecté. Pour les nettoyer efficacement, privilégiez l'alcool à brûler ou l'alcool ménager, titrant au minimum à 70°. L'alcool modifié à 90° ou 70°, disponible en pharmacie ou en grande surface, convient aussi parfaitement. Il suffit

d'imbiber un chiffon propre ou un essuie-tout avec l'alcool, puis de frotter soigneusement les lames avant et après chaque utilisation. Vous pouvez également utiliser un pulvérisateur rempli d'alcool et vaporiser directement sur les lames, en les laissant sécher à l'air libre : quelques secondes suffisent. N'utilisez pas d'eau de Javel, trop corrosive pour les métaux. Pensez enfin à bien essuyer et huiler légèrement vos outils après usage pour les conserver en bon état. PK

Goudron sur un terrain

“J'aimerais ôter le goudron qui recouvre mon terrain et créer un jardin. Le sol ne risque-t-il pas d'être pollué ?” Chantal P., Vebron (48)

Effectivement, le sol sera contaminé par des résidus, comme des métaux lourds et des hydrocarbures. Ces polluants peuvent être absorbés par les racines et migrer vers les parties comestibles. Ils sont cancérogènes, mutagènes et perturbateurs endocriniens. Avant de mettre en place des cultures vivrières, il convient donc de faire analyser son sol. Surélever des cultures potagères de 80 cm est également préconisé. Si vous souhaitez créer un jardin d'ornement, la principale difficulté sera le compactage de la terre en surface et peut-être la présence d'une couche de pierre stabilisatrice. Toutefois, il existe de beaux jardins, où les plantes prolifèrent sur d'anciennes cours bitumées. L'humus s'y accumule et l'asphalte ou le béton se fissure sous l'action de semis spontanés ou de plantations. Si le sol est assez profond, il peut emmagasiner l'humidité, le bitume faisant office de paillage. **ÉC**

La photo
des
lecteurs



Lucette est comblée : chaque année, sa serre lui offre des cédrats 'Main de Bouddha', dont elle fait de délicieuses gelées.



SOS

“Quelle est cette jolie plante qui arbore des feuilles râches et coupantes ?” Marion P. (courriel)

Il s'agit d'une billbergie penchée (*Billbergia nutans*) ou "larmes de la reine". Cette plante vivace ornementale fait partie de la famille des Broméliacées, comme l'ananas. Frileuse, cette exotique supporte mal des températures inférieures à -5 °C, mais peut se plaire en pleine terre sous un climat doux. Sinon cultivez-la en pot. Sa floraison en technicolor et son port ébouriffé en font un spécimen étonnant. **PK**

“Pouvez-vous me dire quels sont ces œufs trouvés sous des feuilles de capucines ?”

Olivier D.H., Le Havre (76)

La piéride est venue pondre sur vos capucines. L'adulte est un papillon diurne blanc à tête noire, de 4 à 6 cm d'envergure, que l'on voit voler par temps chaud. Chaque femelle de première génération pond une centaine d'œufs. Dix jours plus tard, les larves rongent l'épiderme de la feuille, puis s'attaquent à toute l'épaisseur de cette dernière, qui disparaît petit à petit. Il ne reste souvent que la nervure principale. **PK**



PHOTO LECTEUR

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

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

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

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

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

POUR TOUT TROUVER

À FAIRE AU JARDIN
 CETTE SEMAINE

Plants de thym à thujanol, à thymol, camphré, citron, résineux et rouge :

Arom'antique, tél. : 0475 45 34 92 ou www.plantearamatique.com

Cire de conservation :

Triangle, tél. : 03 20 29 18 18 ou www.triangle-outillage.fr

Griffes de muguet :

Botanic, tél. : 09 70 83 74 74 ou www.botanic.com

Truffaut, tél. : 0 806 800 420 ou www.truffaut.com

Fougères :

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

Pépinière Terre lointaine,
Le Brindais, 44710 Saint-Léger-les-Vignes. Tél. : 06 07 57 50 13 ou www.terrelointaine.fr

Pulmonaire 'Shrimps on the Barbie' :

Le Châtel des vivaces, 18, rue du Portail, Intvilliers, 45300 Givraines. Tél. : 02 38 34 20 97 ou www.le-chatel-des-vivaces.com

Pépinière Delabroye, 40, rue Roger-Salengro, 59496 Hantay. Tél. : 03 20 49 73 98 ou www.les-vivaces-de-sandrine-et-thierry.fr

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

DOSSIER
BAIES DÉCORATIVES

Berberis vulgaris et B. x ottawensis 'Superba' :

Les Senteurs du Quercy, 490, chemin du mas de Fraysse, 46230 Escamps. Tél. : 06 61 02 72 34 ou www.senteursduquercy.com

Berberis linearifolia 'Orange King', B. Thunbergii

'Atropurpurea', B. x stenophylla, gaulthériées 'Big Berry' et 'White Pearl', pyracanthas 'Mohave', 'Red Star', 'Soleil d'or' et 'Teton', pommeiers d'ornement 'Golden Hornet' et 'Comtesse de Paris', callicarpas 'Magical Snowstar' et 'Magical Snowqueen', sorbier 'Pink Veil' et Euonymus 'Red Wine' :

Promesse de fleurs, voir ci-contre. **Berberis koreana 'Red Tears', vigne vierge 'Elegans' :**

Pépinières Côte sud des Landes, 36, Route de Lartigue, 40230 Saint-Geours-de-Maremne. Tél. : 06 95 39 20 30 ou www.pcsdl.fr

Cotoneaster franchetii, C. lacteus, C. x watereri

'Cornubia', symphorine 'Magic Berry' :

Pépinières Français,

Les Groseilliers, 89000 Perrigny. Tél. : 03 86 46 83 83 ou www.pepinieres-francais.fr

Houx verticillé :

Le Jardin du Pic-Vert, 23, route du Fresnel, 59116 Houplines. Tél. : 03 20 59 49 74 ou www.jardindupicvert.com

Viornes 'Xanthocarpum' et 'Compactum' :

Jardiland, tél. : 09 74 59 59 74 ou www.jardiland.com

Mes arbustes, tél. : 02 52 61 51 47 ou www.mesarbustes.fr

Pommiers d'ornement 'Red Jewel', 'Red Sentinel' et 'Yellow Siberian' :

Gamm vert, tél. : 0 825 359 360 ou www.gammvert.fr

Rosa moyesii et 'Geranium', rosiers 'Belle poitevine', 'Scabrosa', 'Max Graf', 'Kew Rambler', 'Roseraie de l'Hay', 'Kiftsgate', 'Sir Cedric Morris' et 'Wedding Day' :

Les Roses anciennes André Eve, 301, route de Courcy, Gallerand, 45170 Chilleurs-aux-Bois. Tél. : 02 38 30 01 30 ou www.roses-andre-eve.com

Rosiers 'Belle poitevine', 'Frau Dagmar Hastrup' et 'Roseraie de l'Hay' :

Pépinière Francia Thauvin, 345, route des Pépinières, 45590 Saint-Cyr-en-Val. Tél. : 02 38 63 85 23 ou www.rosier-pepiniere.com

Promesse de fleurs, voir ci-contre. Callicarpa bodinieri

'Profusion' et viorne de David :

Pépinières Chatelain, 50, route de Roissy, 95500 Le Thillay. Tél. : 01 39 88 50 88 ou www.pepinieres-chatelain.com

Le Châtel des vivaces, voir ci-contre. **Sorbier du Cachemire et Sorbus koehneana :**

Pépinière Le Try, rue du Puits, 37, 1341 Céroux-Mousty (Belgique). Tél. : (00 32) 10 61 40 92 ou www.letry.be

Symphorine 'Symphony Rumble', Euonymus planipes, iris gigot et faux sceau-de-Salomon :

Jardiland, voir ci-contre. Promesse de fleurs, voir ci-contre.

Fusain cornu : Pépinière Aoba, La Touche-au-Burgot, 35460 Saint-Ouen-la-

Rouerie. Tél. 07 67 30 37 98 ou www.pepiniere-aoba.com

Actée pachypode

'Misty Blue' : Plantes shopping, tél. : 03 69 55 49 04 ou www.plantes-shopping.fr

Androsème Hypericum androsaemum :

Mes arbustes, voir ci-contre. **Iris tigré :**

L'Atelier du Végétal, ferme Miâne, 25, route du Libraire, 24100 Bergerac. Tél. : 05 53 57 62 15 ou www.atelierduvegetal.com

Palmiers et compagnie, 655, chemin d'Escudé, 82000 Montauban. Tél. : 06 95 93 02 74 ou www.palmiersetcompagnie.fr

Boutique parisienne, 32, rue Notre-Dame-de-Nazareth, 75003 Paris. Tél. : 01 40 09 23 17.

Boutique rouennaise, 5, rue Rollon, 76000 Rouen. Tél. : 02 35 07 03 40.

Boutique havraise, 23, place des Halles-Centrales, 76000 Le Havre. Tél. : 02 35 41 31 66.

Torréfaction 24Terre (Claire Viger), 24, rue, avenue des Deux-Clochers, 94450 Limeil-Brévannes. Tél. : 09 52 06 76 25.

Courriel : shop@24terrecafe.fr ou <https://24terrecafe.fr>

La Caféotheque, 52, rue de l'Hôtel-de-Ville, 75004 Paris. Tél. : 01 53 01 83 84. Courriel : contact@lacafeotheque.com

École et formation, tél. : 01 45 31 09 06 ou courriel : ecole@lacafeotheque.com

DOSSIER ANTIGASPI

Site internet organisant des échanges de surplus du jardin entre particuliers : Le Potiron, www.lepotiron.fr

EN CUISINE

Purée de cacahuètes bio :

Éthiquable en grandes et moyennes surfaces ou sur : www.boutique-ethiquable.com

Moule en silicone Ohra :

Guy Demarle, www.guydemarle.com

Confiture d'abricots :

Léonce Blanc, www.leonce-blanc.com

Édulcorant :

Süvy, www.suvy.fr

VIE PRATIQUE

Café Caron :

L'atelier de torréfaction, 6, rue René-Razel, 91400 Saclay. [https://www.cafeannecaron.com](http://www.cafeannecaron.com)

Écrivez — nous à l'adresse suivante : abonnements@rustica.fr

Tarif abonnement France :

50 n° à 89,90 €.

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, invitée de la semaine) : Pierre Nessmann.

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

Chef de rubrique jardin (à faire au jardin cette semaine, 1 projet/5 plantes, demain au jardin, courrier) : Patricia Kadijevic.

Média Participations, Rustica SA, 57, rue Gaston-Tessier, CS 50061, 75166 Paris Cedex 19. Bureaux : 32 av. Pierre-Grenier, 92100 Boulogne-Bill.

Standard : 01 53 26 33 00. Site : www.rustica.fr

Service abonnements,

B 200, 60643 Chantilly Cedex.

0 806 000 465 Service gratuit * prix appel

du lundi au vendredi de 9 h à 18 h.

Papiers 100 % PEFC.

Provenance papier intérieur : Norvège.

Carnet abonnés, kiosque et poster :

Finlande. Taux de fibres recyclées : 0 %.

Impact sur l'eau : P_{tot} 0,016 kg/tonne



Chef de rubrique maison :

Alice Gondonneau.

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^{de}).

Chef 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

Directrice de clientèle :

Julie Foulonneau, j.foulonneau@cambium-media.com

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

Directeur de la fabrication :

Claude Pedrono.

Photogravure : Key Graphic.

Impression : Maury — Malesherbes,

56, rue du Général-Patton,

45330 Le Malesherbois

Dépôt légal septembre 2025.

Vente au numéro MLP.

Commission paritaire : n° 0229 K 82753.

ISSN 2270-1915.



Audience mesurée par



LA SEMAINE PROCHAINE



Dossier

OPÉRATION DÉBLAITEMENT

L'heure du nettoyage a sonné, mais il ne s'agit pas de dénuder le sol ! Apprenez à alléger les massifs, pour laisser le givre et la rosée tisser leurs beaux décors d'hiver. Et engagez la transition du potager vers une autre saison prodigue en trésors alimentaires.

DOSSIER SERRES

Entretien des abris

EN CUISINE

CETTE SEMAINE

La grenade du Gard

FOIRE AUX VINS

24 nectars à l'honneur

BIEN-ÊTRE

La marche nordique

ANIMAUX

Et changement d'heure

DE MAIN DE MAÎTRE

L'ardoisière de Travasac (19)

MA SEMAINE AU JARDIN

POTAGER # Je récolte le panais # Je plante l'échalote
 # Je sème l'épinard # ARBRES & ARBUSTES # J'installe des hydrangées # Je place des mangeoires à oiseaux #
 FLEURS # Je coupe les asters # Je force les bulbes de jacinthe

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 meilleures offres du moment.

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 - B200 - 60647 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 CAFÉ

DEVINETTE

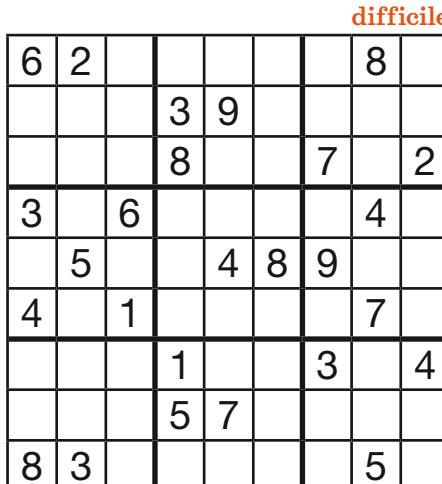
VIGNE EN FÊTE

Quel vignoble de l'Yonne vendange fin septembre ?

- Chablis
 - Côte de Nuits
 - Sancerre



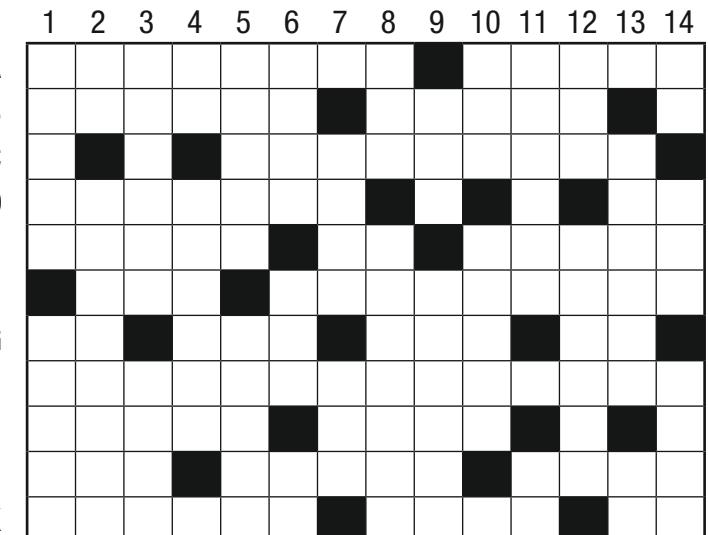
Réponse : Chablis (avec pour unique cépage le chardonnay)



MOTS CROISÉS

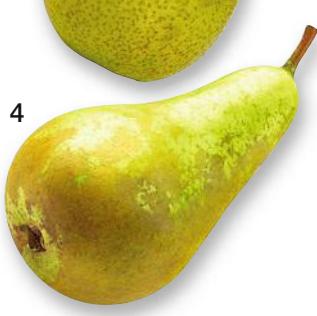
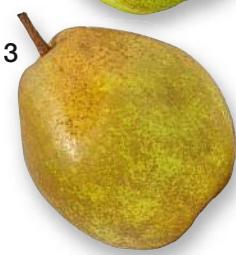
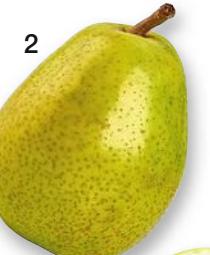
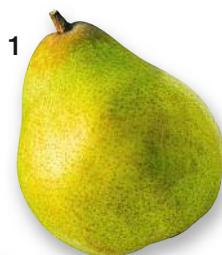
Horizontalement : A. Peuple germanique. Gazouillis dans les branches. B. Sans réaction apparente. Espace réservé aux combats. C. Fonctionnaire internationale. D. Le ventre en anatomie. Abréviation pieuse. E. Prend Paris dans ses bras. Adresse informatique. On y visite le Machu Picchu. F. Ralla dans les bois. Amateur de travaux manuels. G. Ile avec pont. À l'heure des Anglais. Elle sort de l'arrosoir. Honoré en Bigorre. H. Ensemble d'équipements. I. Petit tour à la campagne. À faire les doigts dans le nez. J. Il permet de vite remporter le point. Inspection militaire. Éparpilla des graines. K. Fatale. Traîna comme une âme en peine. Un centième du mètre.

Verticalement : 1. Arbuste à fleurs mauves. Un gars dans la compétition. 2. Quand il informe, c'est anonymement. Tragédie de Racine. 3. Demande la charité. Chargement de cargo. 4. Brome. Âne et sauvage à la fois. 5. Particule nucléaire. Engrais minéral. 6. Elle bride le cheval. Diplôme de technicien. Directions opposées. 7. Offrir une alliance (s'). Produit venant du chêne. 8. Avec lui, ce n'est pas le temps que l'on passe. Papillon blanc attiré par les choux. 9. Ouverture maritime. Parler familièrement. 10. Telle la bouche de celui qui est assis. Gros orteil. 11. Une fois par an. Type de firme. 12. Bien mal prononcé. Qui a la cote. 13. Nettoyer la laine. 1100 à Rome. 14. Bienheureux en Normandie. Rigoureux. Boule rouge de Hollande.



PHOTOS-MYSTÈRES

QUELLES SONT CES VARIÉTÉS DE POIRE?



'GÉNÉRAL LECLERC'

'BEURRÉ HARDY'

'CONFÉRENCE'

'COMICE'

PHOTOS SHUTTERSTOCK

Réponses : 1.-Comice, 2.-Général Leclerc, 3.-Beurré Hardy, 4.-Conférence.

LETTRES MANQUANTES

PETITS MUSEAUX, GRANDES DENTS

Ils grignotent, creusent... Saurez-vous deviner le nom de ces rongeurs, fréquents dans nos jardins ?



1. C - - - - -
2. M - - - - -
3. L - - - - -
4. R - - - - -
5. M - - - - - - -
6. L - - - - - - - -
7. S - - - - - - -

1.-Campagnol (photo). 2.-Mulet. 3.-Lérot. 4.-Rat. 5.-Muscardin. 6.-Loris gris. 7.-Souris.

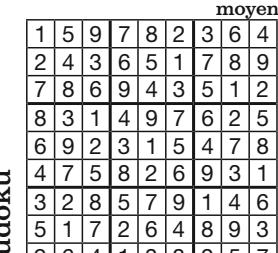
LES SOLUTIONS DU NUMÉRO 2908



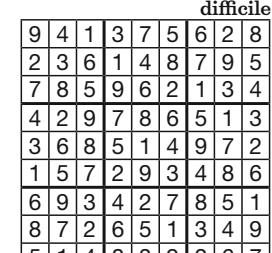
les mots fléchés



les mots croisés



sudoku



moyen

difficile

**BROYEUR THERMIQUE
SEMI PRO**

DÈS 747,00 € TTC



ROGNEUSE DE SOUCHE

1 470,00 € TTC

**FENDEUSE THERMIQUE
SEMI PRO**

DÈS 948,00 € TTC



**SCIE À MOTEUR
THERMIQUE**

DÈS 1 197,00 € TTC



BROUETTE À MOTEUR

DÈS 1 692,00 € TTC



SCIE ÉLECTRIQUE

DÈS 897,00 € TTC

PAIEMENT
à la
LIVRAISON
3X

GARANTIE
2 ANS



BROYEUR GSR150

AVEC GIRAFE D'ÉJECTION
ORIENTABLE

1 749,00 € TTC



Livraison en 4 jours
partout en France



Stock permanent



Service client de qualité
disponible et réactif

