

**À FAIRE
CETTE SEMAINE**

* Conserver les légumes-racines * Planter clématite et groseillier
* Semer une prairie fleurie * Forcer un bulbe d'amaryllis pour Noël

Rustica

Rustica

Le magazine n°1 du jardinage au naturel

FLEURS ET PARFUM



**5 beaux arbustes
pour égayer l'hiver**

RECETTES

Cuisiner avec
le beurre demi-sel

INSOLITE

Découvrir le vin
de rhubarbe

BUISSONS, ARBUSTIFS, LIANES OU GRIMPANTS

RÉUSSIR LA PLANTATION DES ROSIERS

- * Comment choisir ses plants de rosiers
- * Conseils et astuces pour assurer une bonne reprise

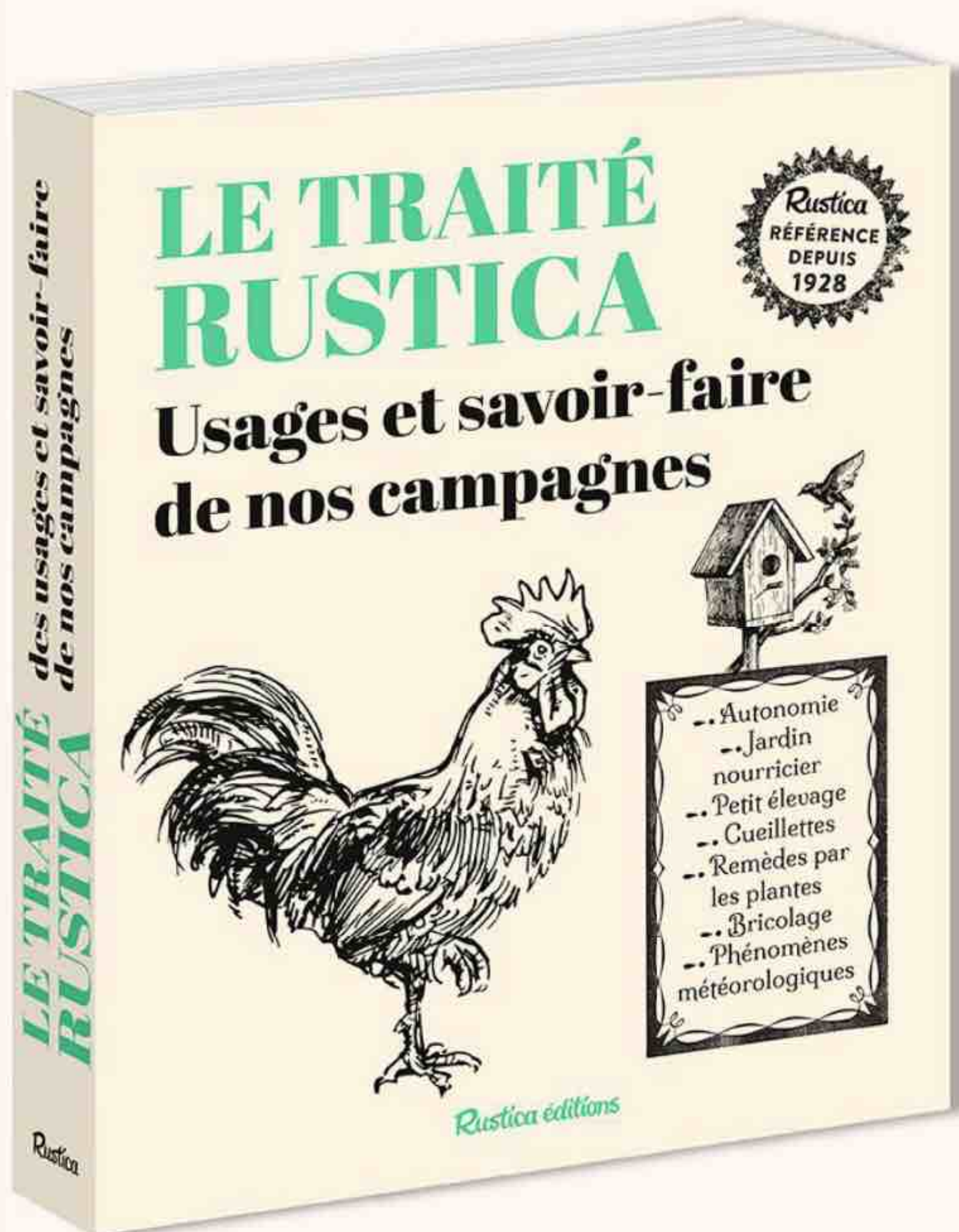
Du 17 au 23 octobre 2025 **CPPAP**

L 11850 - 2912 S - F: 2,90 € - RD



Belg.: 3,10€-CHF: 4,90CHF

LES SAVOIRS ANCESTRAUX pour une vie résiliente et autonome



- 🐔 Identifier les animaux et les végétaux sauvages
- 🐔 Entretenir sa maison
- 🐔 Cultiver un jardin nourricier et transformer ses récoltes
- 🐔 Accueillir des animaux: poules, chèvres, moutons...

36 € - 408 pages



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



ÉDITO

Plus d'un foyer sur cinq a acheté au moins un arbre ou un arbuste en 2024, comme en 2023. En termes de dépenses, les espèces les plus achetées ont été le rosier, l'hortensia et l'olivier. En 2024, les rosiers de jardin ont représenté, à eux seuls, près de 20 % des végétaux acquis par les consommateurs dans la catégorie "arbres et arbustes d'ornement". La proportion des sujets conditionnés en racines nues parmi tous les rosiers achetés est de 20 %. Sur ces deux dernières années, comme permet d'en juger les résultats de la dernière étude Kantar pour FranceAgriMer et Valhor, le marché du rosier de jardin a affiché une progression. Et la rose est toujours la fleur préférée des Français. Installez vos rosiers dès à présent et jusqu'en hiver tant qu'il ne gèle pas. Vous trouverez dans notre dossier toutes les clés pour les choisir, réussir leur mise en place et leur reprise. Bonnes plantations ! **Alain Delavie**

SOMMAIRE

4 ACTUALITÉS

8 RENDEZ-VOUS AVEC L'EXCELLENCE

9 À FAIRE AU JARDIN CETTE SEMAINE

Potager • Je stocke les carottes en silo • Je récolte le persil tubéreux
• Je couvre les laitues • **Arbustes**
• Je brosse le lichen • Je plante une clématite • **Fleurs** • Je sème une prairie fleurie écologique

20 DOSSIER: tout sur la plantation des rosiers

• Choix du sujet, du porte-greffe...
• Bouturage, transplantation...
• Mise en place, pralinage, engrais...

30 1 PROJET, 5 PLANTES

Fleurir les massifs pour l'hiver

34 EN CUISINE

• Le beurre demi-sel
• Vos menus de la semaine
• 7 recettes de saison

38 DE MAIN DE MAÎTRE

Les vins de la Maison Moine

40 VIE PRATIQUE

Nettoyer avec les cristaux de soude

41 BIEN-ÊTRE

Préserver sa flore cutanée

42 ANIMAUX

La faune sauvage bien alimentée

43 TERROIR

Musée de la Lutherie à Mirecourt (88)

44 AGENDA

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.33

Moustique-tigre (vecteur du chikungunya), reconnaissable à ses rayures blanches.

Chikungunya en hausse

L'essor des contaminations par le virus du chikungunya (CHIKV) a été d'une ampleur inédite pendant l'été 2025.

Le chikungunya se diffuse : 38 épisodes de transmission, totalisant 480 cas autochtones (personnes infectées en France métropolitaine), touchent pour la première fois des régions comme la Bourgogne-Franche-Comté, la Nouvelle-Aquitaine et le Grand-Est. Les foyers les plus importants se situent en Provence-Alpes-Côte d'Azur, mais la Dordogne enregistre, aussi, un cluster de 54 cas. Cette expansion est favorisée par la situation à La Réunion, zone endémique de cette maladie à l'origine tropicale, par les températures estivales

élevées et par l'adaptation du moustique-tigre (*Aedes albopictus*) au climat métropolitain. Ce dernier trouve dans les villes (la densité humaine, les nombreux gîtes larvaires...) un environnement idéal pour progresser. Les symptômes de l'infection sont des douleurs articulaires persistantes, maux de tête, fortes fièvres et éruptions cutanées. En cas de suspicion, après une piqûre, consultez vite un médecin. En prévention, utilisez des répulsifs, vêtements couvrants et moustiquaires. Éliminez au maximum les eaux stagnantes.

OLIVES SOUS PRESSION

Selon les tests réalisés par le magazine *Que choisir* parus en juin 2025, l'été 2025 révèle les effets du réchauffement climatique sur la qualité des huiles d'olive, avec trois quarts des 20 produits testés jugés inférieurs au niveau "vierge extra". Les sécheresses de 2022 et 2023 dans le Bassin méditerranéen (Tunisie, Italie, Grèce, Espagne ou Maroc), fournisseur principal de la France, ont fortement réduit les récoltes. Cette pénurie a fait flamber les prix : les cotations (prix de référence sur le marché agricole) de l'huile espagnole ont presque triplé entre 2022 et janvier 2024. En magasin, les prix ont grimpé de 67 %. Des producteurs ont dû arbitrer entre qualité et rentabilité, vendant des huiles conformes mais fragiles et mal conservées, justifiant difficilement la mention "vierge extra". Si la France n'a pas subi de rupture de stock majeure, certains pays producteurs cèdent leurs volumes au plus offrant. La filière oléicole envisage d'étendre la culture vers le nord et l'ouest, mais se heurte au manque de surfaces disponibles.



CAFÉ, ARBRES ET Puits DE CARBONE

Une étude publiée en août 2025 dans *Communications Earth & Environment* alerte sur les limites des programmes actuels de crédits carbone dans les plantations de café. Si ces initiatives encouragent le repiquage de nouveaux arbres (servant de "puits de carbone"), elles ne valorisent pas la préservation des essences d'ombre matures, pourtant capables de séquestrer beaucoup plus de CO₂. Selon les chercheurs, abattre ces arbres dans les systèmes agroforestiers libérerait deux fois plus de gaz à effet de serre que n'en pourraient stocker de nouvelles plantations. Cette lacune des marchés du carbone risque d'inciter, paradoxalement, à couper des sujets anciens au profit de jeunes plants éligibles aux crédits. L'étude montre également que planter des arbres à croissance rapide maximise certes la capture de carbone mais ne protège pas la biodiversité.

DÉCOUVREZ LA PATAGONIE PAR LA MER



Voyages d'exception

*non contractuel, se référer à la brochure pour disposer de l'itinéraire précis et des CGV. Photos : ©Adobe Stock, ©iStockphoto, ©iStockphoto



MS Oosterdam



Pierre-Jean Furet

en partenariat avec

Rustica

Des conférenciers spécialistes

Exclusivité Voyages d'exception : **deux historiens** vous accompagnent à bord. Leurs interventions donneront au voyage une profondeur culturelle, entre récits d'exploration, géopolitique et histoire du continent austral.

VOS ESCALES* :

BUENOS AIRES • SANTIAGO DU CHILI •
USHUAIA • MONTEVIDEO • PUNTA ARENAS
• PUERTO MONTT • ÎLES MALOUINES...

Voyages d'exception, le spécialiste des croisières et voyages avec conférenciers, vous emmène découvrir la Patagonie.

Cette croisière vous emmène au cœur des **fjords chiliens**, du **détroit de Magellan**, du **cap Horn** et jusqu'aux **îles Malouines**. Un itinéraire unique entre glaciers, faune sauvage et paysages extrêmes, sur les traces des grands explorateurs.

Un confort exceptionnel

Explorer la Patagonie par la mer est une manière agréable et douce de voyager. Inutile de faire et défaire vos bagages, votre cabine devient votre cocon pour tout le voyage. Un confort qui vous permet de profiter pleinement chaque jour des escales au cœur de paysages spectaculaires.

DATE DE DÉPART :

DU 2 AU 19 DÉCEMBRE 2025

à partir de

~~5 990 €~~ **5 690 €/pers.**

Inclus : vols au départ de Paris,
pension complète et conférences

EXCLUSIF -5% de remise pour les lecteurs de Rustica

scannez-moi !



DEMANDEZ NOS BROCHURES GRATUITES

☎ **01 75 77 87 48**

✉ **contact@voyages-exception.fr**

voyages-exception.fr/brochures (code CHILI)
et dans votre agence de voyage habituelle



Le château
de Peyrepertuse,
dans l'Aude

CHÂTEAUX CATHARES, LA FIN D'UN MYTHE

En vue de leur classement au patrimoine mondial de l'Unesco, les châteaux d'Aude et d'Ariège longtemps appelés "cathares" changent de nom pour celui de "forteresses royales du Languedoc". Cette modification corrige une appellation à but touristique tout à fait anachronique. Car cette ceinture de citadelles fut dressée par Louis IX, après la croisade contre les Albigeois (1209-1229), ces adeptes languedociens du catharisme que l'Église catholique a proclamés hérétiques et pourchassés. Ce nouveau nom adopté, les guides devront infléchir leurs récits, moins centrés sur le drame des cathares que sur l'art militaire des bâtisseurs d'Aguilar (11), Puilaurens, Peyrepertuse, etc. Les offices de tourisme jongleront entre deux marques désormais en tension. Si la reconnaissance mondiale advient, la fréquentation des villages perchés, centres d'artisanats, auberges s'en ressentira, à l'instar des infrastructures touristiques d'Albi (81), après le classement de la ville en 2010. Mais, au printemps 2025, certaines voix occitanes dénonçaient d'ores et déjà une mémoire effacée, rappelant que, derrière la pierre, l'identité reste une citadelle disputée.

SHUTTERSTOCK

CHASSE : AMBIANCE PLOMBÉE

Le bilan 2024-2025 de l'Office français de la biodiversité (OFB) fait état d'une hausse des accidents et incidents de chasse. Onze décès sont recensés, tous lors de chasses au grand gibier, dont cinq autoaccidents liés à une mauvaise manipulation des armes. Si la tendance globale reste deux fois moins accidentogène qu'il y a vingt ans, la hausse récente interroge. Cent accidents corporels sont comptés, dont seize victimes parmi les non-chasseurs. Les incidents matériels progressent aussi, avec 135 signalements, dont de nombreux tirs vers les maisons, véhicules ou animaux domestiques. L'OFB souligne l'importance de la formation et du strict respect des consignes de sécurité.

ENCORE UNE TIQUE À TRAQUER

L'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation (Anses), fin juillet 2025, a alerté sur la progression de l'encéphalite transmise par des piqûres de tiques du genre *Ixodes* ou, plus rarement, par la consommation de lait cru en France. Seulement une trentaine de cas sont recensés chaque année, mais les conséquences peuvent être sévères : de la fièvre pseudo-grippale à des méningites entraînant parfois des séquelles lourdes. Depuis 2020, des foyers liés à des fromages de chèvre crus ont révélé une voie inédite de transmission dans l'Hexagone, renforçant l'inquiétude face à l'expansion du virus, notamment en Auvergne-Rhône-Alpes (voir *Rustica* n° 2828 p. 37). L'Anses recommande d'étendre la surveillance à certains animaux sentinelles domestiques et sauvages (chèvres, bovins, chevreuils) et aux produits laitiers. La prévention reste essentielle : limiter l'exposition des troupeaux aux zones à tiques, pasteuriser en cas d'urgence, vacciner les personnes à risque et sensibiliser le public et les soignants.



Certaines tiques
transmettent à l'homme
un virus responsable de
sévères encéphalites.

SHUTTERSTOCK

VOTRE ALLIÉ AU JARDIN



En vente
dans votre rayon
presse

www.laboutiquejardinmaison.fr

Ou scannez
ce QR code



jardiner

exposition
14 octobre 2025
– 12 juillet 2026



cité

sciences
et industrie

En partenariat avec

INRAE

Avec le soutien de

TRUFFAUT

Avec

arte

marie claire

marie claire

Rustica

Le Parisien

Europe 1



M> Porte de la Villette
cite-sciences.fr
#ExpoJardiner

Rendez-vous avec l'excellence

Le 12 septembre, s'est déroulé au Jardin des plantes d'Orléans (45), le 67^e Concours international de roses.



'Argus' (Viva International).



'Wabi Sabi' (Viva International).



'Perfumy Siluetta' (Kordes/Globe Planter).



Examen des rosiers en compétition.



Lauréats du 67^e Concours international de roses d'Orléans en présence de Serge Grouard, maire d'Orléans (à droite).

La Rose d'or 2025

Cette année, une Rose d'or a été décernée pour la 37^e fois depuis la création du Concours, en 1959, ce qui ne fut pas le cas lors de l'édition précédente. Cette haute distinction récompense un rosier qui obtient une note supérieure à 14/20 pour ses qualités générales comme sa silhouette, ses fleurs et leur parfum ou sa résistance aux maladies. Cette année, le prix, remis par la ville d'Orléans, a été attribué

à 'Mentor Rose', un rosier buisson à fleurs jaune pâle semi-doubles, réunies en bouquets qui contrastent superbement avec ses tiges pourpres. Une variété obtenue par Kordes (Allemagne) et présentée par Daphné Aubry, de Globe Planter.



UN PALMARÈS RAYONNANT, DES OBTENTEURS HEUREUX!

Cet incontournable concours international récompense les rosiers remontants, ceux dont la floraison s'étire de juillet à octobre. Sous l'égide d'Amandine Leclère-Renaudin, ancienne obtentrice pour les Roses Guillot, professionnels et amateurs ont parcouru les plates-bandes pour évaluer les nouvelles obtentions dont certaines sont encore référencées sous un numéro dans l'attente d'être baptisées. La note attribuée par ce jury international complète celle qui a été donnée par la Commission permanente dont les membres ont suivi pendant deux ans le comportement des rosiers. Pour l'édition de cette année, une Rose d'or a bien été décernée (voir

encadré) et des médailles d'argent ont été attribuées : 'Mentor Rose', dans la catégorie buisson à fleurs groupées ; 'Perfumy Siluetta', pour les grimpants (ces deux derniers obtenus par Kordes Rosen/Allemagne) ; 'Wabi Sabi', pour les couvre-sol ; 'Argus', pour les arbustifs (ces deux derniers, de l'obteneur belge Viva International) ; et le rosier buisson RT 20521 (de l'allemand Rosen Tantau) qui reçoit également le prix Coup de cœur du Jury sur proposition de sa présidente. Le prix de l'environnement, parrainé par l'Union horticole orléanaise, revient à une rose du français Meilland international, alors que celui du public a été attribué à une obtention de Rosen Tantau.

À FAIRE AU JARDIN

cette semaine

C'EST D'ACTUALITÉ

Depuis 2016, la Journée mondiale des vers de terre est célébrée le 21 octobre dans l'intention de marquer combien ces créatures sont essentielles pour le maintien de la vie des sols et des écosystèmes. C'est aussi l'occasion d'alerter sur les dangers qui les menacent et de rappeler ce qui est préconisé pour bénéficier d'un sol que ces animaux fouissent et fertilisent. Notamment, couvrez la terre (nue en automne) avec des paillages biodégradables, des engrais verts, du compost ou du fumier. Renoncez à retourner le sol, choisissez plutôt de **l'aérer avec un outil écologique**, ainsi vous ne perturberez pas la faune souterraine. **Alain Delavie**



Travail de la terre sans retournement avec une fourche à bêcher écologique.

M. LEMAIN/BIOSPOTO



Sous tunnel, améliorez le sol avec des feuilles mortes.

F. MARRE/NUSTICA/POTAGER PASSION DE JEAN-MARC



Épandage de fumier sur une planche du potager en automne.

NOUJ/BIOSPOTO

POTAGER

ENFOUIES EN RANG ET EN SILO

Même si les saisons froides tendent à s'adoucir, il reste judicieux de recourir à la conservation hors sol et en silo des carottes et autres racines.

La carotte n'est pas la seule plante potagère pour qui ce mode de conservation est bien utile. D'autres légumes-racines, comme les navets et les betteraves, s'y prêtent, avec un bémol pour les panais qui, ainsi stockés, perdent vite leur qualité gustative. L'intérêt de la mise en silo hors sol est de libérer le potager dès l'automne pour commencer plus tôt la préparation des planches de culture par un semis d'engrais verts en vue de la saison suivante ou la rotation des cultures. En outre, cette technique rapproche les réserves de légumes de la maison, idéalement dans une cave, un garage, etc. Enfin, c'est une pratique écologique **puisque'elle ne nécessite que des contenants de récupération** et ne consomme pas d'électricité.

Choisissez un contenant dont la hauteur permet de stocker les légumes verticalement.



1

ET AUSSI...

Vérifier l'état du compost pour l'utiliser s'il est bien décomposé ou le laisser encore mûrir. **Cueillir** la mâche, le persil, les salades d'automne et les courges. **Placer** les voiles de protection sur les cultures d'hiver. **Semer**, sous climat doux, des pois et des fèves; partout, des engrais verts non gélifs (féverole, etc.). **Planter** de l'ail. **Couvrir** le sol d'un paillis de feuilles broyées et le fixer avec un filet.



2

Le sable est le meilleur matériau pour la conservation hivernale. Il permet de maintenir une humidité suffisante, mais sans excès, pour empêcher la déshydratation des racines disposées verticalement, les unes contre les autres, sur une couche de sable. Une fois les rangées complétées, **couvrez-les de sable**.



3

Recouvrez le bac de silo, mais pas hermétiquement, afin que l'air puisse circuler. Il faut écarter tout risque de pourriture et protéger les racines de la venue des rongeurs. **Des cagettes retournées ou des grilles conviennent bien**: vous pouvez les retirer aisément pour faire vos prélèvements.

LAITUE : TU L'AIMES ? TU LA COUVRES !

Les premiers gels peuvent se produire dans certaines régions et brûler les feuilles tendres des laitues. Pour prévenir ce risque, le déploiement d'un voile de forçage s'avère suffisant. Mais il ne doit pas toucher le feuillage. **La mise en place de supports, comme des arceaux, s'impose.** N'utilisez pas de film en plastique : c'est un facteur de concentration d'humidité. Un voile respirant, qui ne filtre pas tout à fait la lumière, reste en place longtemps.

Doudoune

Dans des situations au risque de froid plus intense, un voile plus épais est requis. Il existe des matières à base de laine beaucoup plus chaudes, mais hermétiques : il faut alors les retirer en journée pour apporter de la lumière.



*Pose d'un voile
de protection sur
un rang de laitue.*

PERSIL TUBÉREUX MENACÉ DE GELER

C'est essentiellement la racine du persil tubéreux qui possède un intérêt culinaire, même si les feuilles restent comestibles. Elle est consommée en hiver. Mais, dans certaines situations, le risque de gel exige la mise en place de protections. Si des froids persistants sous -10°C adviennent en sol lourd, les récoltes deviennent impossibles et les racines peuvent geler. Par précaution, sortez vos plantes de terre et mettez-les en pots. **Employez une fourche-bêche pour extraire entièrement la racine du persil tubéreux** avec sa motte humide. Installez-la directement dans un contenant profond, complétez de terreau et stockez.



*Extrayez
toute la motte.*

ARBRES & arbustes

COMPOST : L'HEURE DES TRANSPORTS

Quel que soit le sol, le compost est indispensable aux arbres fruitiers, particulièrement aux jeunes (plantés depuis moins de 5 ans). La terre doit être assez ligneuse (riche en débris de bois) pour créer un humus stable.

Apportez une couche de compost d'une épaisseur de 5 cm sur toute la surface allant du pied jusqu'à l'aplomb de l'extrémité des rameaux. Les nutriments libérés grâce aux micro-organismes, se mêleront à la terre.

ET AUSSI...

Tailler les buis. **Traiter** contre les chenilles processionnaires. **Planter** des arbustes conditionnés en conteneurs, mais seulement s'il a plu dans votre région ; sinon, attendre. **Étaler** du mulch au pied des arbustes. **Marcotter** les rhododendrons. **Arroser** les arbres après les sécheresses estivales. **Couper** les bois morts. **Installer** toutes les plantes grimpantes, les bignonées ou encore les glycines.

Fertilisation d'un prunier 'Reine-claude rouge Van Mons'.



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



Réduction de la couche de lichen.

BROSSER LE LICHEN

En prenant de l'âge, un arbre forme une écorce qui s'épaissit et sur laquelle peut venir se développer des lichens et des mousses. Mais n'y voyez pas une anomalie ou un parasite. Ces discrets organismes symbiotiques sont même tenus pour des bio-indicateurs : leur présence signale une bonne qualité de l'air. Mais ils peuvent servir d'abri pour les spores de maladies ou les larves d'insectes. Pour cette raison, un brossage avant l'hiver sera une utile action préventive. **Utilisez une brosse peu agressive, non métallique**, afin de ne pas blesser l'arbre. Ce soin peut s'accompagner d'un badigeon d'argile blanche qui protégera l'écorce et préviendra le développement d'organismes prédateurs.



*Clématite montana
'Marjorie'.*

En sol sec

Sachez que certaines espèces de clématites sont particulièrement adaptées aux terrains et climats secs. *Clematis flammula* (clématite flammette), par exemple, aux fleurs blanches odorantes, et aussi *C. tangutica* (dorée) fleurissant jaune en fin d'été et *C. armandii* (d'Armand) aux feuilles persistantes.

CLÉMATITES: LES CONDITIONS D'UNE ASCENSION RÉUSSIE

Toutes spectaculaires en fleur, les clématites habillent généreusement différents supports, mais demandent quelques années pour s'installer durablement.

Un grillage, une palissade, une pergola ou un arbre peut offrir aux clématites un support pour s'accrocher. Sur leurs souples rameaux, des floraisons généreuses écloront. Selon l'espèce ou la variété, elles donneront des fleurs de tailles différentes. Sachez que plus elles sont petites et plus la plante se hisse haut. Selon le dicton, la clématite doit avoir

le pied à l'ombre et les feuilles au soleil. En effet, une exposition ensoleillée et un sol maintenu frais maximisent ses chances de vous gratifier d'une belle floraison. Installez-la en terrain profond et sans risque d'excès d'argile (asphyxiant). La qualité de l'enracinement est, en effet, primordiale. La croissance aérienne se produit dans un second temps.



1

Préparez un trou de plantation volumineux, d'une profondeur de 30 à 50 cm. Cette fosse de plantation doit faciliter l'enracinement. **Apportez un terreau** (sans tourbe), terreau de feuilles ou de base ligneuse. Mélangez à la terre du fond et gardez-en pour le remplissage.



2

Installez le plant de clématite. **Enterrez la base de ses tiges**, selon les sujets, il est possible de le faire jusqu'à 20 cm (vous pouvez choisir de coucher la motte). Ce geste stimule, d'une part, la croissance des racines et, d'autre part, le marcottage de la partie enterrée de la tige.



3

Même en période automnale pluvieuse, **l'arrosage doit être copieux**. Il permet à la terre meuble de se tasser au contact des racines et chasse les poches d'air. Confectionnez une cuvette de 30 cm de diamètre pour permettre à 10 l d'eau d'être absorbées sans ruissellement.

PLANTES d'intérieur

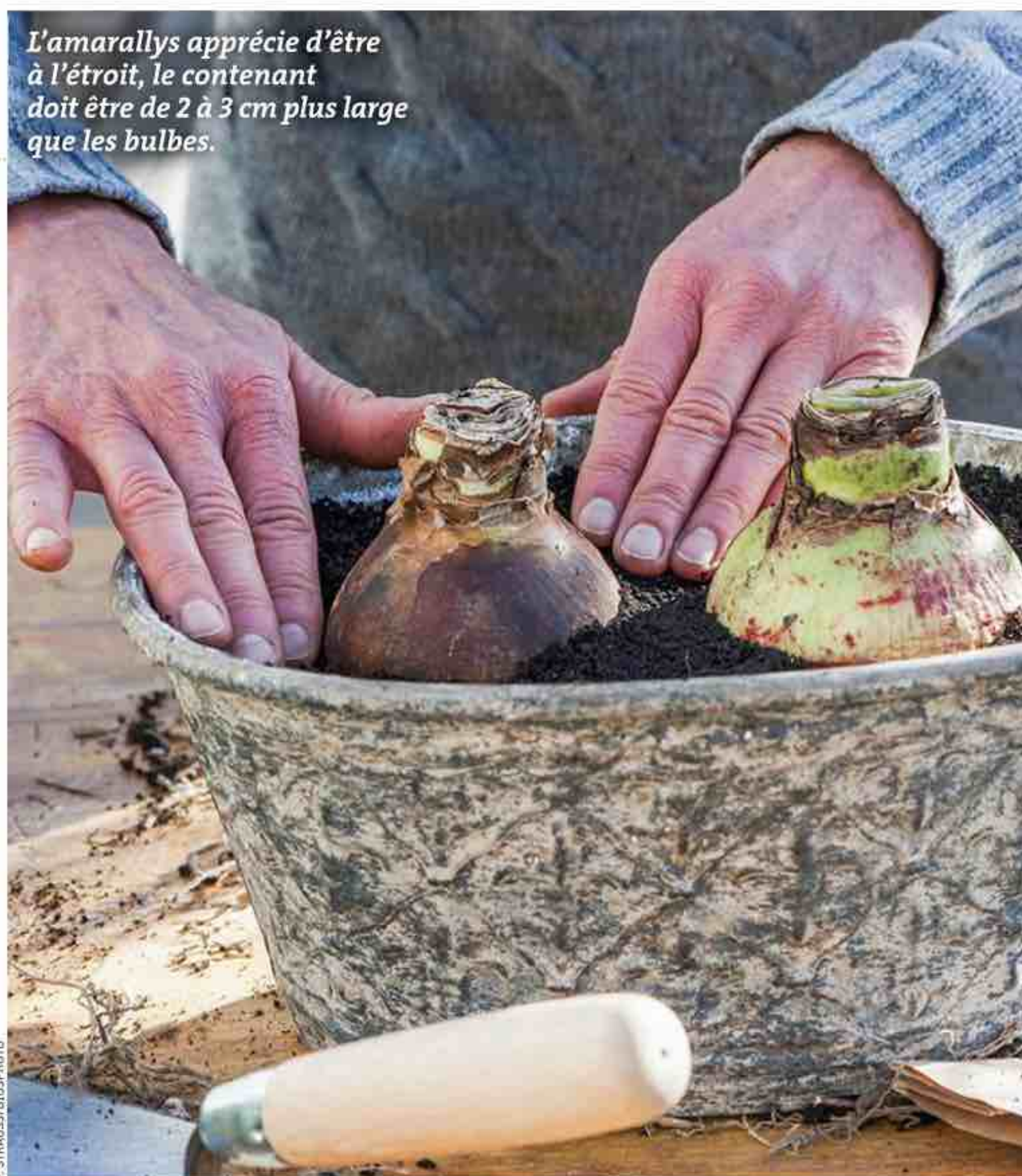
UN AMARYLLIS FLEURI POUR NOËL

Laissez tremper la base des bulbes une nuit dans l'eau tiède. Placez un lit de billes d'argile dans le fond d'un pot et comblez de terreau spécial plantes d'intérieur jusqu'aux 3/4 de sa hauteur. Puis posez les bulbes en répartissant leurs racines autour et **couvrez-les aux 2/3 de terreau**. Positionnez-les de telle façon que le haut des bulbes dépasse les bords du pot de 1 cm. Arrosez et placez en pleine lumière dans une pièce chauffée.

ET AUSSI...

Rentrer les plantes qui ont séjourné dehors dès que les températures nocturnes descendent sous 15 °C. **Poursuivre** les apports d'engrais dans l'eau d'arrosage pour les plantes qui en ont besoin. **Pincer** les inflorescences peu esthétiques des coléus et des plectranthus pour valoriser leur feuillage. **Placer** les bulbes de caladium au sec. **Surfacer** les plantes cultivées dans de très gros pots. **Rapprocher** les plantes vertes des fenêtres.

L'amarallis apprécie d'être à l'étroit, le contenant doit être de 2 à 3 cm plus large que les bulbes.



F. STRAUSS/BIOSPOTO



Optez pour un vaporisateur réglable permettant de diffuser l'eau en pluie fine.

STIMULEZ AUSSI LEURS STOMATES

Quand le chauffage assèche l'air ambiant, les feuillages de certaines plantes, comme les fougères, ont tendance à se racornir. Des pulvérisations d'eau peuvent alors leur faire beaucoup de bien, à condition qu'elles soient régulières et qu'elles **humidifient aussi le revers des feuilles, là où se trouve la majorité des stomates**, ces petits orifices par lesquels elles absorbent l'humidité ambiante. Quand les plantes sont en hauteur, la brumisation est facile. Sinon, bien peu de pulvérisateurs sont conçus pour fonctionner la tête en bas (la bouteille retournée). Veillez enfin à la qualité de l'eau : elle doit être à température ambiante et non calcaire. Pour cela, utilisez une carafe filtrante ou récupérez l'eau de pluie.

Remplacer le simple gazon par une prairie fleurie.



F. MARRE/RUSTICA/ÉCOLE DU BREVIL

POUR SEMER LA PRAIRIE DU FUTUR

Voici un aménagement plein d'avenir pour un jardin à la fois fleuri, écologique et préparé au changement climatique !

Semer une prairie fleurie vous donne l'occasion d'embellir les zones difficiles du jardin (trop sèches, trop humides), de réduire le rythme des tontes et de favoriser la faune qui y trouve refuge. La préparation du sol n'étant pas anodine, l'aménagement doit être durable et les plantes adaptées à la situation (notamment pour se passer d'arrosage). Pour cela, l'idéal est de composer vous-même votre mélange de graines. **Les plantes annuelles** (coquelicot, bleuet, cosmos, souci des champs...) assurent le décor du premier été, tandis que **les vivaces** (mauve musquée, scabieuse, campanule, ancolie...) s'enracinent et fleurissent l'année suivante quand les premières doivent trouver un espace libre pour se ressemer. Peu à peu, tout l'espace est occupé par les vivaces (fleurs et graminées) vite rejointes par **les espèces sauvages** qui s'invitent à la fête (pâquerette, carotte sauvage, chicorée...).



F. BOUCOURT/RUSTICA - FRANK BOUCOURT

1

Composez votre mélange avec 60 % de fleurs, 25 % de Fabacées (qui enrichissent le sol en azote : vesce, sainfoin, trèfle...) et 15 % de graminées (fétuque, pâturin) seulement. Comptez 3 à 5 g/m² à mélanger à du sable pour mieux répartir les graines lors du semis.



F. BOUCOURT/RUSTICA

2

Travaillez le sol pour le désherber (bêche, voire motobineuse selon la surface). Ratissez pour affiner la surface, semez à la volée pour bien répartir les graines, ratissez à nouveau pour les enfouir. **Tassez au râteau ou en passant un rouleau.** Il est inutile d'arroser en automne.

ET AUSSI...

Rentrer les tuyaux. **Couper** les asters défleuris. **Planter** tous les bulbes à floraison printanière, ails, crocus, narcisses, tulipes et muscaris. **Protéger** les végétaux frileux avec des feuilles mortes. **Poser** des étiquettes sur les plantes vivaces. **Faire** les derniers bouquets de roses. **Débarrasser** les massifs et y apporter du compost. **Diviser**, en région douce, les dernières plantes vivaces. **Nettoyer** les rocailles.



VOTRE CALENDRIER LUNAIRE

"À la Saint-Luc, sème dru ou ne sème plus."

GROSEILLIER À GRAPPES À PLANTER

Opérez en lune descendante devant le Lion.

Les bonnes dates : les 17 et 18 (après 11 h 40) octobre ; les 12, 13 et 14 (après 12 h 45) novembre.

Quelles variétés : les groseilliers sont autofertiles, prévoyez plusieurs variétés pour étaler les récoltes. 'Junifer', 'Red Lake', 'Gloire des Sablons', 'Rovada', 'Jonkheer van Tets', 'Wilder', 'Laxton's Perfection', 'London Market', 'Versaillaise rouge', 'Versaillaise blanche'.

Comment faire ? Hydratez les mottes dans un seau d'eau jusqu'à la disparition des bulles d'air. Laissez s'égoutter avant de dépoter. En ligne, ouvrez des trous espacés de 1 m, plus grands que nécessaire. Enrichissez une partie de la terre avec du compost mûr et de la corne broyée. Versez au fond et couvrez de terre seule. Posez la motte au centre de sorte qu'elle soit couverte de 2 cm. Comblez les vides et tassez à la main. Arrosez chaque plant dans une cuvette de terre.



8
NŒUD LUNAIRE
DESCENDANT

●
NOUVELLE
LUNE

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.



À cette époque, les groseilliers sont vendus en godets ou en pots.

E. STRAUSS/BIDSPHOTO - PHOTO DÉTournée - SHUTTERSTOCK



Jours-fruits

Ramasser les feuilles mortes autour des arbres fruitiers. Retirer les fruits momifiés, ne pas les mettre au compost, ils portent des maladies.



Jours-racines

Éclaircir les carottes semées les 2 et/ou 3 octobre. Arracher les endives, les laisser quelques jours sur le sol avant de les stocker ou forcer.



Jours-fleurs

Arracher les bulbes d'été : canna, bégonia tubéreux, dahlia (photo)... Enlever la terre sèche et les placer dans un local sombre et hors gel.



NOUVELLE
variété

Rhododendron
Bloombux 'Pink'



Rhododendron

Bloombux 'Pink'

Compacte, rustique et tolérante au calcaire, cette obtention récente s'acclimate partout.

UTILISATION Cet arbuste résulte du croisement d'un rhododendron des montagnes et d'un asiatique au feuillage fin et à la croissance compacte. On trouve deux variétés : 'Pink' (photo), dotée longue floraison rosée, et 'Magenta', fuchsia. 'Pink' est parfait en pot et haies basses. Son port en boule et sa pousse lente offrent une alternative aux lassantes haies de buis, par ailleurs décimées par les pyrales. Il s'intègre dans tout massif exposé en situation non brûlante.

PLANTATION Le système racinaire est un fin chevelu peu profond. Ameublissez le sol sur un diamètre de 60 cm et une profondeur de 40 cm. Sauf dans les terres limoneuses, mêlez du terreau à la terre du jardin. Laissez une cuvette d'arrosage, paillez régulièrement.

ENTRETIEN Si vous désirez lui maintenir une forme particulière, taillez légèrement

vos rhododendrons Bloombux juste après la floraison. Les arbustes de cette gamme fleurissent sur les pousses de l'année précédentes. Apportez un engrais spécifique ou, en sol pauvre, du compost. Surfacez de terre de bruyère ou d'écorces de pin en sol calcaire.

MALADIES ET RAVAGEURS Cette variété s'avère résistante aux maladies et aux insectes. Des pucerons peuvent certes s'installer provisoirement, mais ils ne font pas de dégâts. Gare aux sols trop lourds : les racines peuvent pourrir ! Si une plante dépérit, changez-la de place le plus rapidement possible.

MULTIPLICATION Opérez par bouturage semi-ligneux en été. Faites des boutures de tête de rameaux de l'année. Conservez une longueur de 7 à 10 cm après avoir retiré les feuilles du bas et taillé les autres de moitié.

Secret de jardinier

Même si cette variété de rhododendron tolère le calcaire, il est important de le neutraliser grâce à un surfacage acidifiant. Pour les sujets en pots, effectuez les arrosages avec de l'eau de pluie ou bien adoucie au vinaigre.



ARBUSTE DE TERRE DE BRUYÈRE

Éricacée

Rhododendron

Hauteur : de 80 à 100 cm.

Étalement : 1 m en moyenne, parvenu à l'âge adulte.

Port : compact et arrondi.

Croissance : lente à modérée (en fonction du sol).

Feuillage : persistant, coriace, vert foncé, lustré,

Floraison : en mai et en juin, en bouquets serrés de fleurs d'un joli rose pâle.

Mellifère : très apprécié des abeilles et autres pollinisateurs.

Sol : humifère, frais et drainé en hiver. Acide à neutre, mais tolère bien le calcaire.

Rusticité : jusqu'à - 24 °C.

Arrosage : régulier en sol sec ; quasi-quotidien en pot l'été.

Semis : compliqué et rarement fidèle, préférez le bouturage.

Plantation : de fin septembre à mai, hors période de gel.



365 ASTUCES

Pour vous étonner chaque jour !



12,90€
SEULEMENT



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

OU



0 806 000 465

Service gratuit
+ prix appel

indiquez le code **PRUAL2912T**



Par internet sur **abo.rustica.fr/PRUAL2912**

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

12,90€

(+4 € de frais de port) = **16,90 €**

JE CHOISIS MON MODE DE PAIEMENT :

- Chèque bancaire à l'ordre de **Rustica**
- Carte bancaire ou PayPal sur le site internet **abo.rustica.fr/PRUAL2912**

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.**

OU SCANNEZ ce QR code

Pour commander votre Almanach Rustica 2026
Scannez ce QR Code



Offre valable jusqu'au 31/12/2025 en France métropolitaine. Réception de l'Almanach 2026 après enregistrement du règlement dans un délai de 15 jours environ dans la limite des stocks 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 de la prospection commerciale par voie postale. Vous pouvez exercer votre droit d'accès aux données vous concernant et les faire rectifier en adressant un courrier à RUSTICA - Service Abonnements - B200 - 60643 Chantilly Cedex. L'ensemble des informations relatives au traitement des données personnelles que nous effectuons se trouve dans notre Charte pour la Protection des Données Personnelles accessible sur le site www.rustica.fr/chartepdp.



PLANTER SES ROSIERS TEL UN PRO

Il n'est jamais trop tôt pour commander vos variétés préférées. Explorons toutes les étapes de la plantation d'automne. ♦ ANNIE LAGUEYRIE

En automne, les rosiers sont disponibles à racines nues. Le choix est alors très large et les frais de transport allégés permettent de les commander à distance chez des spécialistes à un prix avantageux. Le saviez-vous ? Il existe un Label rouge pour les rosiers. Le cahier des charges nous apprend par exemple qu'il est interdit de les défolier chimiquement avant arrachage... Les

producteurs respectueux ne les extraient des champs de culture que lorsqu'ils perdent leurs feuilles naturellement et ne peuvent donc pas les expédier avant novembre. Certains prennent soin d'emballer les racines dans des mottes (ou mottons) et parfois d'enduire les coupes d'une cire protectrice (à conserver). Autant d'attentions qui méritent la nôtre, non ?

Trois formats au choix

En automne et en hiver, les rosiers sont prélevés et proposés à la vente durant cette période de repos où leurs branches n'ont plus de feuilles. Afin de préserver les racines du dessèchement, certains professionnels les emballent dans **une motte de terreau retenue par un filet** (photo 1). Les rosiers supportent ainsi un petit temps de stockage et de transport jusqu'au lieu de vente. D'autres sont commercialisés ou expédiés **à racines nues** (photo 2). Chez les distributeurs, vous devez les trouver en jauge, plantés dans du sable par exemple. Lors de la réception d'un colis, vérifiez que les racines ne sont pas à l'air libre mais dans un carton et emballées dans un film plastique. Un rosier desséché présente des tiges vertes ridées : refusez-le. Toute l'année, vous pouvez trouver des rosiers plantés **en conteneur** (photo 3), une présentation sécurisante et attractive lorsqu'ils sont en fleur. Leur coût est alors supérieur d'un tiers au moins.



V. QUÉANT/RUSTICA/BROCHET LAINVIN



BS/RUSTICA

GARDEN AND DECO/FLORA PRESS/BIOSPHOTO



F. STRAUSS/BIOSPHOTO



'Ville de Courbevoie' en rose vif,
'Académie d'Orléans' en jaune
et 'Auberge de l'Ille' en rose pâle.



BG/RUSTICA/LES ROSES ANCIENNES DE TALOS - ILL. CI-DESSUS SHUTTERSTOCK

Le porte-greffe : une information à connaître

L'identité du porte-greffe figure rarement sur les étiquettes des rosiers. *Rosa multiflora* est le plus utilisé pour les rosiers cultivés en pots car il a des racines fines, très ramifiées et donne vite des sujets de belle prestance et très fleuris. Problème : il supporte mal le calcaire et la sécheresse à cause de ses racines superficielles. Méfiez-vous de ces rosiers aguicheurs qui risquent de ne pas durer. En revanche, les racines

de *R. canina*, l'églantier sauvage, sont peu ramifiées, fortes et pivotantes, jusqu'à 2 m de profondeur ! **Un rosier ainsi greffé pousse moins vite, mais est plus résistant** au calcaire, à la sécheresse, au froid et peut vivre plus de 20 ans. *R. laxa* est un bon compromis et est aujourd'hui l'espèce la plus employée, facile à produire et formant peu de rejets. Il existe bien d'autres porte-greffes chez les producteurs spécialisés.

La transplantation : un geste salvateur

Si un rosier fleurit peu – il est trop à l'ombre –, si les roses fanent vite – il a trop chaud –, s'il pousse mal : déplacez-le vite. Il reprendra d'autant mieux qu'il a été planté récemment. Attendez juste que les feuilles tombent et que le sol soit souple. Avec une pelle-bêche, tranchez la terre autour de la plante **afin de dégager une grosse motte** et installez celle-ci telle quelle. Si elle se défait, plantez comme un rosier à racines nues (voir page 22).



E. BRENCLE/RUSTICA/JARDIN DE MONSIEUR DENIZET

Non greffés, quel distinguo ?

Certaines variétés de rosier peuvent être multipliées par bouturage. Ils se développent alors sur leurs propres racines, fines et ramifiées, facilitant la culture en pot. Si cette méthode de multiplication est surtout utilisée pour les variétés anciennes, elle l'est aussi pour certaines gammes de rosiers à port bas et couvre-sol. Ceux-ci sont faciles à tailler et ne forment pas de rejets. Les rosiers galliques ou les hybrides de *R. rugosa*, drageonnant naturellement, peuvent se révéler envahissants. Mais toute nouvelle pousse fleurit fidèlement et ajoute de la vigueur à l'ensemble !

PRODUIRE SES PROPRES BOUTURES DE ROSIER

De septembre à décembre, coupez des boutures du diamètre d'un crayon portant de deux à quatre yeux. Supprimez les épines et les feuilles du bas. Piquez dix boutures ou plus dans un pot de 15 cm de diamètre contenant 2/3 de sable et 1/3 de terreau. Laissez dépasser un ou deux yeux. Placez le pot dehors à l'ombre. En mars, le gonflement des bourgeons signe la réussite. Entre mai et juillet, installez les plus belles boutures dans un pot de 20 cm de hauteur au minimum. Transplantez-les au jardin en novembre.

Les étapes d'une installation réussie



F. STRAUSS/BIOSPOTO

Point de greffe au niveau

À la base du rosier, on reconnaît le point de greffe au bourrelet formé par la soudure entre le greffon et le porte-greffe. Si ce point est enterré à la plantation, le greffon est capable d'émettre ses propres racines. Celles-ci prennent alors le dessus et font perdre au rosier les qualités du porte-greffe. Cette zone demeure en outre fragile, sensible aux chocs, à l'humidité prolongée et reste propice aux maladies. Afin d'installer correctement votre rosier, placez un bambou en travers du trou afin de repérer le niveau du sol : le point de greffe doit rester légèrement au-dessus. S'il est trop bas (photo), retirez la motte et ajoutez de la terre en dessous pour la surélever.

Racines réhydratées avant la plantation

Si le rosier est conditionné en conteneur, **immergez-le entièrement** et maintenez-le sous l'eau jusqu'à disparition des bulles qui remontent à la surface, preuve que l'eau prend la place de l'air. Même par temps humide en hiver, une motte sèche peut avoir du mal à réabsorber de l'eau. Il faut donc la forcer un peu... Le rosier peut rester ainsi deux ou trois heures, s'il est en repos. Le temps de trempage est le même pour les racines nues et les mottes.



V. QUÉANT/RUSTICA

Compost bien dosé

Le rosier a un fort besoin de matière organique, qu'il s'agisse de **votre compost bien mûr** ou d'un amendement du commerce à base de fumier. Mélangez-en environ 20 % au meilleur de la terre extraite du trou, soit l'équivalent d'un sac de 20 kg pour six ou sept rosiers. En sol sableux, vous pouvez augmenter la proportion à 30 %. Pour mélanger plus facilement, mettez la terre dans une brouette avant d'y incorporer le compost.



BG/RUSTICA/LES ROSES ANCIENNES DE TALOS



V. QUÉANT/RUSTICA

Étalement requis

Après avoir fait tremper les racines nues, voyez comment elles se présentent. Défaites-les doucement si elles sont emmêlées. La plantation de ce type de rosier a l'avantage de pouvoir installer les racines dans le trou de manière naturelle, réparties autour de l'axe principal et dirigées vers le bas. Aménagez une butte au fond du trou et **placez le rosier dessus** en déployant les racines sans jamais les retrousser. Si le trou vous semble trop petit, agrandissez-le.

Paillis mobilisé

Un paillis protège du froid, limite l'érosion due au vent ou le tassement lié aux pluies et sert d'abri aux auxiliaires. Constitué de matière organique, il se décompose et augmente le taux d'humus du sol, ce qui peut offrir au rosier jusqu'à 20 % de croissance supplémentaire dès la première année. Composez-le avec **les ressources du jardin** (déchets de taille broyés, foin, paille de graminées, feuilles...) et étalez-le en une couche de 5 à 10 cm, à renouveler si besoin.



Encore de l'eau !

Certes, après trempage, les racines ont été réhydratées. Toutefois, l'arrosage effectué après la plantation a une autre fonction, celle d'entraîner la terre autour des racines. On élimine ainsi les poches d'air et on assure un bon contact entre le sol et les racines, pour qu'elles puissent explorer au plus vite l'espace autour d'elles. Façonnez un cordon de terre autour du pied et **versez dans ce réservoir environ 10 l d'eau**. Nivelez, puis paillez.

Et en pot ?

Choisissez de préférence un rosier greffé sur *R. multiflora*, dont les racines sont plus adaptées à la culture en pot. **Utilisez un contenant profond** et percé de trous de drainage, de 15 ou 20 l, et 30 cm de diamètre environ. Placez-y une hauteur de 2 à 3 cm de tessons de poterie, puis un terreau spécial rosiers, qui contient une part d'argile. Sinon, mélangez un peu de terre argileuse et 20 % de compost à un terreau de rempotage. Installez le haut de la motte à 3 cm sous le rebord, comblez les vides autour, puis arrosez.



Pas de raison de tailler

Les rosiers vendus en motte en automne-hiver sont prêts à planter et n'ont pas besoin d'être taillés. À cette saison, ne coupez pas non plus les rameaux de ceux cultivés en conteneur, sauf accident, comme une branche cassée. Recoupez celle-ci proprement sans trop la raccourcir. Vous la réduirez fin février ou début mars. En ce qui concerne les rosiers à racines nues, il est possible de supprimer des rameaux entiers, soit parce qu'ils sont faibles, soit parce qu'ils se croisent et risquent de frotter l'un contre l'autre. Éliminez le plus mal placé. S'ils sont très nombreux (photo), conservez-en quatre parmi les plus forts pour un rosier buisson, voire trois pour une espèce grimpante. Résistez à l'envie de les raccourcir car si le rosier démarre un peu tôt, ce sera sur les bourgeons du haut : si ces derniers gèlent, il doit en rester assez situés plus bas sur l'arbuste.

Les détails qui font la différence



F. MARRE/RUSTICA

Tasser, mais modérément

Si l'on recommande de creuser un large trou de plantation, c'est pour bien émietter la terre – surtout si elle est argileuse –, puis pour y incorporer du terreau afin de l'alléger. Le rosier profite ainsi d'un grand volume de sol meuble, où ses racines peuvent s'installer sans effort. Autant dire qu'il serait absurde de trop compacter le sol ensuite. **Tassez de quelques coups de botte** pour bloquer la terre, puis complétez par un bon arrosage.



F. BOUCOURT/RUSTICA

Rafrâichir les racines

Le "rafrâichissement" ou "habillage" désigne la taille légère des racines nues. Même si cette coupe n'est pas obligatoire, vous pouvez l'effectuer avant le trempage dans l'eau et le pralinage. **Coupez l'extrémité des racines trop longues**, abîmées, cassées ou fendues. Vous stimulerez l'émission de radicelles. Préservez les radicelles saines, car ce sont les plus actives quand il s'agit de puiser de l'eau et des nutriments.



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

Praliner, utile ou pas ?

Dans un grand seau, préparez un mélange lisse et crémeux de terre de jardin argileuse et d'eau. **Trempez-y les racines** pour les enduire totalement et les protéger de l'air. Une méthode expresse consiste à verser un arrosoir d'eau dans le trou aux trois quarts rebouché, avant de le combler. En sol très souple ou sableux, le risque d'apparition de poches d'air après la plantation est moindre et vous pouvez passer cette étape.



F. MARRE/RUSTICA/JARDIN LES FONTAINES

Les engrais, si besoin

La base de la fertilité, c'est le compost et le paillis. Cela devrait suffire dans un terrain plutôt argileux et amendé depuis plusieurs années. Si le massif est récent et le sol sableux, n'hésitez pas à ajouter à la terre de plantation **un engrais organique sous forme de granulés** pour rosiers, comportant de la magnésie et des oligoéléments. En pot, l'engrais est crucial. Choisissez-le en granulés à la plantation, puis liquide en été.



E. STRAUSS/BIOSPHOTO

Grimpants et lianes : le support d'abord !

Au printemps, en cas de démarrage précoce du rosier, vous n'aurez peut-être pas le temps d'installer un système de palissage. Pour tuteurer l'arbuste, **une tonnelle déjà en place est idéale**. Vous pouvez aussi poser un treillage contre un mur ou tendre des fils sur le tronc d'un arbre. Plantez le rosier de manière que les plus belles branches puissent être attachées sur le support. Mieux vaut supprimer les autres.



C. HOCHET/RUSTICA/JARDIN LES BRULÉS



V. QUÉANT/RUSTICA

En cas de repousse trop rapide

Les jeunes feuilles **sont très sensibles au gel**. Sur un rosier âgé qui n'a pas encore été taillé, si quelques-unes grillent, il en restera toujours assez. Un jeune rosier a en revanche encore peu de réserves : protégez-le à l'aide d'un voile s'il redémarre et que de fortes gelées sont annoncées. Faites-le sans attendre que les pousses ne s'allongent car vous risquez alors de les casser au cours de la manœuvre.

Tuteurer au cas par cas

Seuls les rosiers tiges ou pleureurs, conduits sur un tronc plus ou moins haut, doivent être tuteurés au moyen d'un solide piquet posé au plus près de la tige. Toutes les autres formes arbustives se passent de soutien à la plantation. En revanche, au printemps, ils peuvent produire assez vite de longues branches un peu molles, **que l'on peut tuteurer le temps qu'elles durcissent**. Mieux vaut cependant écarter les situations ventées.

Parer au dépérissement

Des taches brunes sur l'écorce, bordées d'un liseré brun-rouge, peuvent **entraîner le dessèchement du rameau** situé au-dessus. Cette maladie, qui est due à divers champignons (*Botryosphaeria*, *Coniothyrium*...), apparaît souvent à la suite d'une blessure (taille, morsure de lapin). Avec un outil propre, coupez la partie atteinte jusqu'au bois sain, juste au-dessus d'un nœud. Sur les rosiers sensibles, traitez à la bouillie bordelaise.



SHUTTERSTOCK

LES CHAMPIONNES DE LA RÉSISTANCE

Préparez le printemps dès maintenant ! Apportez couleur et élégance à votre jardin avec ces quatre variétés durables de la gamme Facil'printemps : floraison longue et entretien minimal pour des jardins séduisants dès les premiers beaux jours. Découvrez-les dès maintenant !*



Dicentra Valentine

Mellifère, ce cœur-de-Marie séduit d'emblée par son port gracieux et surtout par ses fleurs en forme de cœur. Sa floraison rouge profond, aux reflets de velours, contraste magnifiquement avec son feuillage vert finement découpé. Cette plante est parfaite pour créer une atmosphère romantique et raffinée.

Au-delà de son esthétique, le **Dicentra Valentine** se révèle être une plante particulièrement durable. Résistante aux hivers rigoureux, elle supporte bien les gelées grâce à son système racinaire vigoureux. Dès les premiers beaux jours du printemps, elle offre une profusion de fleurs qui s'étend généralement de mai à juin, parfois plus longtemps en climat frais.

Côté entretien, il demande peu d'interventions : une installation dans un sol frais, riche et surtout bien drainé lui suffit, et il apprécie notamment les emplacements mi-ombragés. Même en été, lorsque les températures grimpent, il tolère une certaine sécheresse à condition de bénéficier d'un sol humifère.





en partenariat avec



Dianthus Picture Perfect®

Cette variété moderne d'œillet anglais capte instantanément le regard avec ses fleurs bicolores, aux pétales légèrement frangés de rose bonbon et de fuchsia. Son principal atout réside dans sa longue floraison, car dès le printemps et jusqu'à la fin de l'été, elle se couvre d'une profusion de fleurs dégageant un très délicat parfum.

Cette abondance s'accompagne également d'une remarquable résistance. Cette plante s'adapte aisément à des conditions climatiques variées, alternant périodes sèches et froid hivernal, tout en conservant son attrait ornemental. En massif, en bordure d'allée, en jardinière ou en rocaille, ces coussins fleuris apportent couleur et structure, aussi bien seuls qu'en association.

Côté entretien, il reste peu exigeant. Durable, le **Dianthus Picture Perfect®** préfère un sol bien drainé et une exposition ensoleillée, tout en tolérant sans difficulté des sols plus pauvres, à condition qu'ils ne soient ni trop lourds, ni trop humides. La suppression régulière des fleurs fanées stimule la remontée de nouvelles floraisons et prolonge l'effet décoratif.



Tiareella Spring Symphony

Avec le charme de son côté romantique, cette variété combine un feuillage décoratif et une floraison délicate. Ses feuilles lobées, marbrées de vert et de brun, conservent leur attrait visuel tout au long de l'année. Au retour du printemps, elles s'accompagnent d'épis graciles ornés de petites fleurs étoilées, blanc et rosé, qui forment un léger nuage aérien capable d'illuminer les zones ombragées.

Sa floraison, à la fois longue et abondante, s'accompagne d'une remarquable résistance face aux aléas climatiques. Plante de sous-bois, elle se plaît dans les sols frais et ombragés, tout en supportant sans difficulté les températures basses. Dans les zones plus sèches, quelques arrosages modérés suffisent à son équilibre, preuve de sa belle capacité d'adaptation. Elle constitue ainsi un choix idéal pour habiller avec élégance les bordures ombragées.

Son entretien reste des plus simples : un sol humifère ainsi qu'une exposition à l'abri des fortes ardeurs du soleil. Son feuillage persistant, ou semi-persistant selon le climat, assure à la **Tiareella Spring Symphony** un attrait décoratif constant, même en dehors de sa longue floraison au cours du printemps.



E. MARRE / RUSTICA

Descriptions

Plantes mellifères

Ces plantes produisent du nectar et/ou du pollen, fournissant ainsi une source de nourriture aux insectes pollinisateurs.

Plantes durables

Ces plantes s'installent durablement au jardin, créant autour d'elles un micro-environnement écologique.

Plantes de fin d'été

Ces plantes atteignent leur apogée de floraison ou perdurent jusqu'à la toute fin de la saison estivale.

Agapanthus Midnight Sky®

Qu'elle soit installée en gros pot ou entourée d'autres variétés dans un massif, cette agapanthe apporte toujours une touche d'élégance et de magnificence. Chaque tige, ferme et dressée, porte à son sommet une sphère généreuse composée de petites clochettes rappelant celles des campanules. Ces ombelles spectaculaires, parfois larges de 18 cm, déploient un bleu profond et soyeux qui attire inmanquablement le regard. C'est sans doute pour cette grâce qu'on donne à l'agapanthe les surnoms évocateurs de *fleur de l'amour* et de *lis du Nil*.

Sa présence apporte immédiatement de la structure et du mouvement aux décors extérieurs. Du printemps jusqu'à la fin de l'été, cette variété offre une belle profusion de fleurs éclatantes qui prolongent le plaisir des beaux jours.

L'Agapanthus Midnight Sky® s'impose comme l'alliée des jardins grâce à sa capacité à s'adapter au climat chaud. Peu gourmande en eau, résistante aux périodes sèches et appréciée des insectes butineurs, elle conserve son allure même sous des conditions météorologiques exigeantes.



en partenariat avec



F. MARRE/RUSTICA





ÉCLATS DIVERS pour pimenter les massifs

Quand le jardin est endormi, certaines plantes nous offrent leurs fleurs et leur parfum. Voici cinq arbustes à la lumineuse silhouette pour des massifs plein de vie ! ❀ PATRICIA KADIJEVIC

Camélia 'Brushfield's Yellow'

Les grandes fleurs doubles, crème bordé de jaune, de cette variété de *Camellia japonica* s'ouvrent de janvier à mars, mais son feuillage vernissé structure le jardin toute l'année. **Rustique jusqu'à - 12 °C, ce camélia préfère les expositions abritées, sans soleil brûlant, ni vent glacial.** Dans un massif à la mi-ombre, il crée une belle transition entre les floraisons automnales et printanières. Plantez-le en sol acide et frais, mais bien drainé. En terre calcaire, creusez

une large fosse et remplissez-la de terre de bruyère enrichie de compost. Paillez généreusement. Pour qu'il prospère, bannissez les arrosages calcaires et faites un apport de compost bien mûr ou d'engrais organique au printemps. Il se plaît aussi en grand bac, à condition de surveiller l'arrosage. Associez ce camélia à des fougères persistantes, des bruyères d'hiver ou des petits bulbes comme les perce-neige pour prolonger l'effet décoratif au pied.

Chimonanthe

Chimonanthus praecox dévoile en hiver ses clochettes jaune pâle au parfum rappelant la vanille ou le jasmin. **Il fleurit sur le bois nu, entre décembre et février.** Offrez-lui un emplacement en plein soleil et adossez-le à un mur exposé sud ou ouest. Il aime les sols profonds, filtrants et un peu calcaires. Installez-le dans un massif à proximité de la maison, de la terrasse ou d'une allée pour profiter pleinement de son parfum. Il fait merveille avec des graminées persistantes ou des hellébores orientaux, qui soulignent sa silhouette en transparence. Après la floraison, taillez-le légèrement pour stimuler la ramification. Sa croissance est lente, mais régulière : il faut parfois attendre trois ou quatre ans avant d'apercevoir ses premières fleurs.



Daphné du Japon

Discret mais exceptionnel, *Daphne odora* se fait remarquer par son parfum enivrant dès les jours doux de février. **Ses bouquets rose pourpré à cœur clair s'ouvrent à l'aisselle de feuilles persistantes,** épaisses et vernissées. Placez-le près d'un passage ou dans une cour pour profiter de son parfum hivernal. Installez-le à la mi-ombre, dans un sol léger, riche et bien drainé, car il redoute l'humidité stagnante. Ne déplacez jamais un daphné une fois qu'il est installé : il déteste les changements. Une terre un peu humifère et un paillage léger suffisent à le maintenir en bonne santé. Sa floraison reste apparente plusieurs semaines, même sous la neige. Associez-le à des cyclamens coum ou des pulmonaires, qui profiteront du même couvert léger.



1 projet, 5 plantes

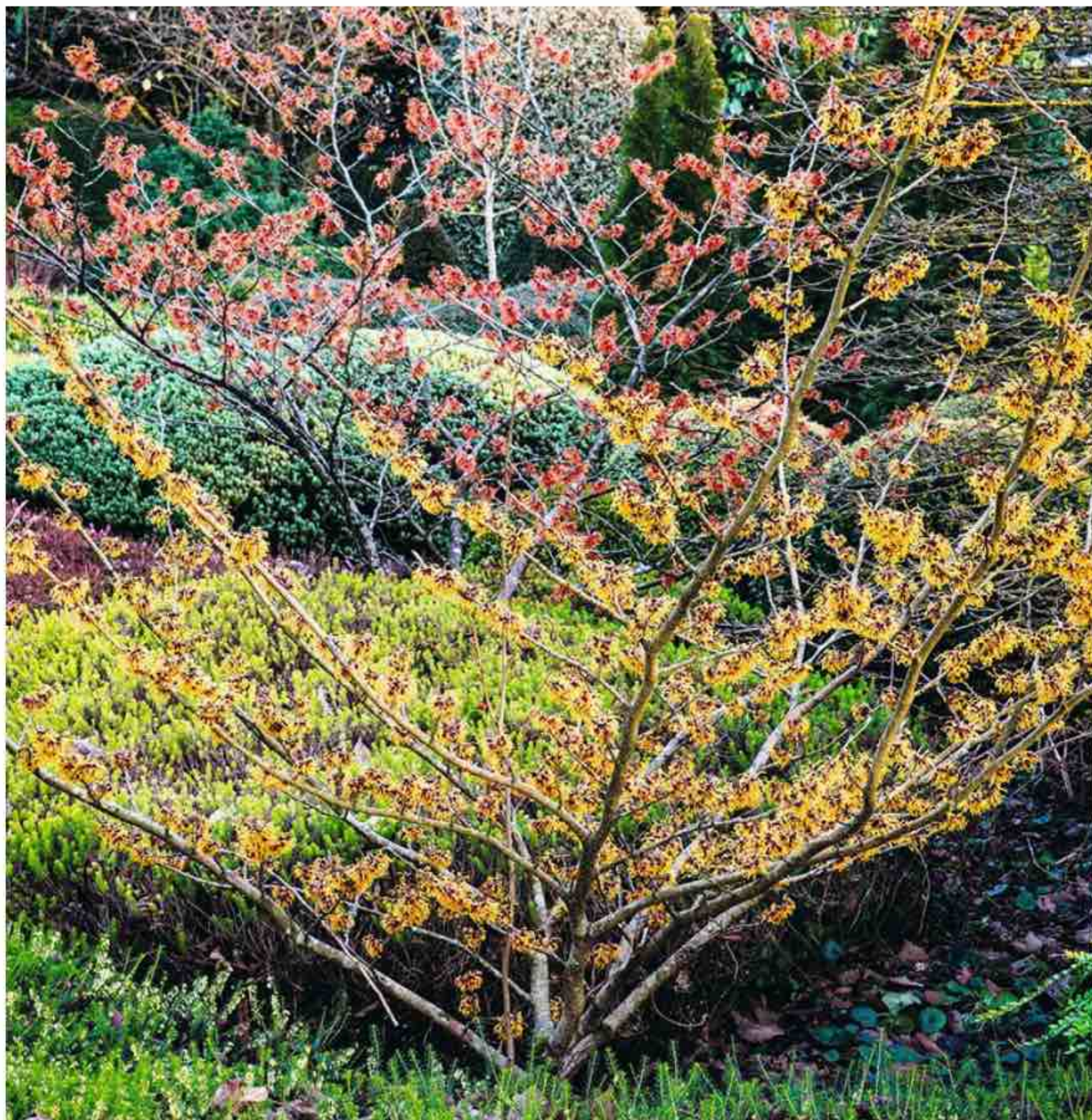
Mahonia 'Winter Sun'

Les grandes hampes jaunes du mahonia (*M. x media*) 'Winter Sun' enluminent les massifs dès décembre. Vigoureux, avec son port érigé et son feuillage persistant découpé, il s'adapte bien aux situations à la mi-ombre ou ombragées. Plantez-le en arrière-plan de massif, en sol frais, profond et enrichi. **Il se marie avec des heuchères pourpres ou des carex bronze**, qui contrastent avec son feuillage vert lustré, ou pour plus d'exotisme, associez-le à un sarcococca ou à un rhododendron nain. Les fleurs du mahonia, très mellifères, attirent les premiers bourdons en quête de nectar. En fin de floraison, rabattez les hampes défleuries pour lui conserver une silhouette nette.



Hamamélis 'Orange Beauty'

En janvier et février, cette variété de *Hamamelis x intermedia* déploie ses fleurs étoilées, cuivre orangé, qui s'ouvrent avant les feuilles. **Leur parfum discret, entre miel et épices, ajoute au charme de cet arbuste gracieux.** En plus de son allure japonisante, il offre un double attrait : feuillage automnal flamboyant et floraison hivernale décorative. Il aime les sols neutres à acides, légers et frais, et les expositions lumineuses sans excès de soleil. Plantez-le en lisière de massif ou en isolé, accompagné de vivaces d'ombre comme les épimédiums ou les bergénias, qui prolongeront son intérêt visuel. Arrosez régulièrement la première année pour favoriser l'enracinement. Une fois établi, l'arbuste demande peu d'entretien.





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**

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 **PRU2912T**
💻 Par internet sur **abo.rustica.fr/ABORU2912**

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/ABORU2912**
(4x sans frais possible avec **PayPal**)

Mes coordonnées : M ☐ Mme ☐

Nom :

Prénom :

Adresse :

Code postal : Ville :

Tél. fixe : Mobile :

E - mail :

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

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

VOS AVANTAGES ABONNÉS

Version numérique incluse

Accès illimité aux anciens numéros numériques sur 3 ans

Frais de port offerts en France métropolitaine

Gestion de votre abonnement en ligne à tout moment

Offre valable jusqu'au 30/04/2026 pour les nouveaux abonnés en France métropolitaine. *330 € = prix de vente en kiosque pour 2 ans de Rustica. *165 € = prix de vente en kiosque pour 1 an de Rustica. Abonnement annuel automatiquement reconduit à date anniversaire. Vous pouvez ne pas reconduire l'abonnement à chaque échéance contractuelle anniversaire. Pour ce faire, RUSTICA vous informera par écrit dans un délai de 3 à 1 mois avant chaque échéance contractuelle de la possibilité de résilier votre abonnement à la date indiquée, avec un préavis déterminé par RUSTICA avant la date de renouvellement tacite de l'abonnement. À défaut, l'abonnement à durée déterminée sera renouvelé tacitement pour une durée identique à celle de l'abonnement souscrit. Le prix des abonnements est susceptible d'augmenter à date anniversaire. Vous en serez bien sûr informé préalablement par écrit et aurez la possibilité de résilier l'abonnement (en cas de désaccord). Conformément aux dispositions légales et réglementaires en matière de données personnelles, les informations recueillies sur ce formulaire sont enregistrées dans un fichier informatisé par RUSTICA pour la mise en place et le suivi de l'abonnement souscrit ainsi que pour l'envoi des courriers ou e-mails de renouvellement. Elles sont destinées à être utilisées par RUSTICA et les prestataires techniques de RUSTICA afin de permettre la bonne réception du magazine et d'assurer le service client. Ces données peuvent être transmises à des tiers pour de la prospection commerciale par voie postale. Vous pouvez exercer votre droit d'accès aux données vous concernant et les faire rectifier en adressant un courrier à RUSTICA - Service Abonnements - B200 - 60643 Chantilly cedex. L'ensemble des informations relatives au traitement des données personnelles que nous effectuons se trouve dans notre Charte pour la Protection des Données Personnelles accessible sur le site www.rustica.fr/charteprivacy

BEURRE DEMI-SEL de Normandie

Autrefois l'ajout de sel dans le beurre avait pour seul but d'améliorer sa conservation. Si la Bretagne reste sa terre d'élection, la Normandie y met son grain de sel !



À la ferme L'Étable, à Port-Bail-sur-Mer (50), les 50 vaches Jersiaise et Normande sont nourries à l'herbe et au foin. Hélène et Nelly s'affairent à la fabrication du beurre au lait cru : "Pour obtenir 1 kg de beurre, il faut 2 l de crème, soit 22 l de lait. La traite a eu lieu hier, et la crème a passé la nuit au réfrigérateur. Le lait, ou babeurre, s'écoule de la baratte et, environ 20 min après avoir commencé à entendre les grains de beurre se former, on arrête. On rince le beurre trois fois, et on y ajoute 3 % de sel." Le tour est joué pour ce beurre qui déconcerte parfois les clients. Son goût puissant évolue au fil de ses 10 à 12 jours de conservation.

Chou romanesco

Chou cultivé depuis des siècles en Italie, ce très beau légume n'a été introduit en France que dans les années 1990.



Carottes multicolores

Plus la peau de ces racines est foncée, plus elles sont riches en antioxydants.



Céleri-rave rôti au bleu

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min – Cuisson : 50 min

- 50 g de beurre demi-sel • 1 gros céleri-rave
- 4 échalions • 4 brins de thym • 5 brins de persil • poivre
- 200 g de fourme d'Ambert (ou bleu des Causses)

• **Lavez** et brossez soigneusement le céleri-rave, puis coupez-le en grosses tranches. Plongez-les dans une casserole d'eau froide, portez à ébullition et faites-les cuire pendant 15 min. Égouttez-les. • **Préchauffez** votre four à 190 °C (th. 6-7). Pelez les échalions et coupez-les en deux dans la longueur. • **Disposez** les quartiers de céleri-rave et les échalions sur une plaque chemisée de papier cuisson. • **Parsemez-les** de copeaux de beurre demi-sel et de thym émietté. Poivrez et enfournez pour 35 min. • **Coupez** le fromage en lamelles et ajoutez-le sur le céleri-rave 5 min avant la fin de la cuisson. • **Lavez** le persil, hachez-le finement et parsemez-en le céleri-rave avant de le servir bien chaud.

PHOTOS CI-DESSUS ET CI-CONTRE : SHUTTERSTOCK



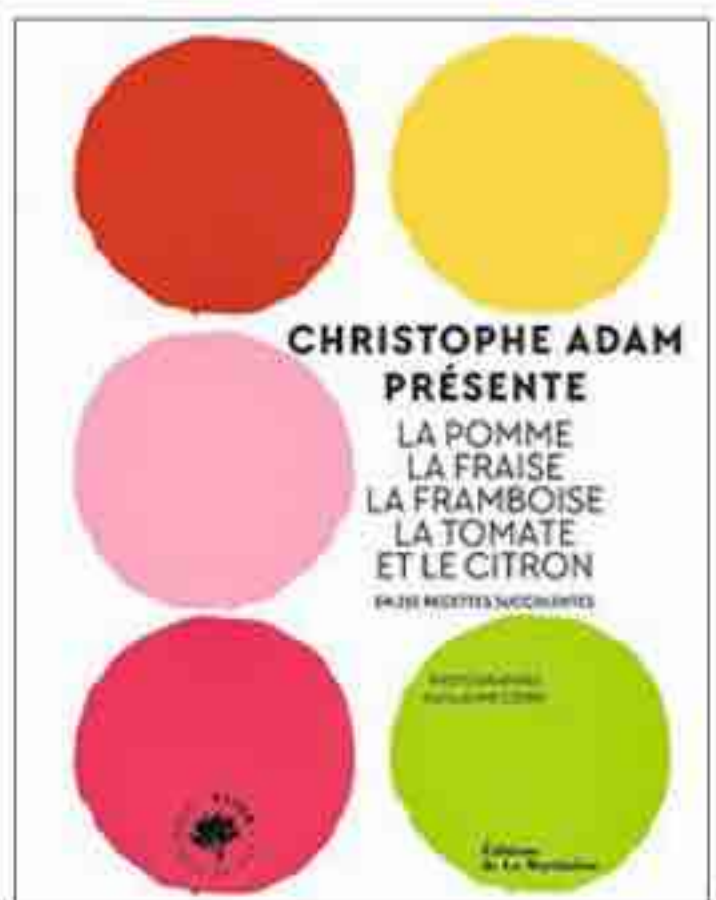
L'actu gourmande

Alice Gondonneau, cheffe de rubrique maison

CINQ FRUITS POUR 210 RECETTES

Découvrez les histoires de goûts du chef Christophe Adam, "Pâtissier de l'année" en 2014, à travers cinq fruits du quotidien. Simples, savoureuses et créatives, ces 210 recettes salées ou sucrées célèbrent ces fruits riches en saveurs. Chacun y est sublimé : le citron et sa fraîcheur acidulée, la tomate juteuse et colorée, la fraise sucrée et printanière, la framboise intense et parfumée, et enfin la pomme, croquante et fondante à la fois. À vos fourneaux !

Christophe Adam présente la pomme, la fraise, la framboise, la tomate et le citron, éd. de La Martinière, 608 p., 32 €.



C'est nouveau !

L'ART BRETON EN BOÎTE

Un coffret de 4 boîtes de sardines à l'huile d'olive vierge extra rend hommage au mouvement Seiz Breur, un collectif d'artistes du début du xx^e siècle.

Pointe de Penmarc'h.
Lot de 115 g, 22 € env.



MAYONNAISE ÉPICÉE

Avec Srirachamix, Heinz innove : la douceur de la mayonnaise alliée au piquant de la sauce thaïlandaise. Ce condiment gourmand et relevé est parfait pour vos burgers, viandes ou poissons.
Heinz. Tube de 400 g, 3 € env.

PUISSANT ANTIOXYDANT

Savourez l'açaï dans sa version la plus pure : une purée bio, équitable et surgelée, riche en antioxydants. Idéale pour un açaï bowl, un dessert brésilien maison, gourmand et super vitaminé.

Nossa! Carton de 40 sachets de 100 g, 75 € env.



DES FIBRES DÈS LE MATIN

Démarrez la journée du bon pied avec ces céréales croustillantes, riches en fibres, pour un petit déjeuner équilibré, savoureux et rassasiant.

Kellogg's. Special K fibre, 360 g, 3 € env.



Au menu

SAMEDI

- Frisée aux lardons
- Gratin dauphinois au beurre demi-sel
- Poires pochées

DIMANCHE

- Huîtres gratinées
- Pintade aux figues
- Riz au lait et au caramel

LUNDI

- Mousses de betteraves
- Penne au chou romanesco
- Roquefort

MARDI

- Crevettes grises
- Tarte aux carottes multicolores
- Compote de pruneaux

MERCREDI

- Velouté de champignons
- Filets de poulet au citron
- Crêpes aux pommes caramel

JEUDI

- Salade d'endives aux noix
- Céleri-rave rôti au bleu
- Coings poêlés au miel

VENREDI

- Potage au fenouil
- Cabillaud et crumble de carottes
- Corbeille de raisins



La sélection du sommelier

Antoine, membre du comité de dégustation Avenue des vins

En partenariat avec
Avenue des vins



Vignobles Arbo, Château Puyanché sec 2023, AOC francs-côtes-de-bordeaux

Brillant et vif, ce blanc dévoile des arômes expressifs de pamplemousse, mangue et citron. En bouche, la fraîcheur s'allie à la rondeur du semillon, offrant une texture souple et élégante, prolongée par des notes de fruits exotiques. Ce vin vibrant séduit par sa complexité et sa gourmandise.

Accord : parfait avec un cabillaud au crumble de légumes, des Saint-Jacques poêlées, une volaille aux agrumes ou un chèvre frais.

Cépages : sauvignon et semillon. **Prix : 12 € env.**



Domaine de Laxé, Élixir liqueux, IGP côtes-de-gascogne, Sud-Ouest

Ce vin moelleux séduit par son bel équilibre entre douceur, fraîcheur et vivacité. Son nez révèle des notes intenses de fruits exotiques et confits, de miel et d'agrumes délicats. La bouche, harmonieuse et riche, offre une belle longueur aux arômes suaves, fruités et subtilement épicés.

Accord : idéal à l'apéritif, ce vin accompagne parfaitement un foie gras, une salade d'agrumes ou des crêpes aux pommes caramel.

Cépages : gros et petit manseng. **Prix : 7,50 € env.**



Tarte aux carottes multicolores

Pour 6 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 45 min env.

- 450 g de carottes de couleur
- 1 courgette moyenne
- 1 pâte brisée
- 3 œufs
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- 1 cuill. à s. de moutarde douce
- 1 cuill. à s. de miel
- 1 cuill. à c. de thym
- 40 g de parmesan râpé
- huile d'olive
- sel • poivre

• **Épluchez** les carottes et lavez la courgette, sans l'éplucher. Détaillez ces légumes en fines lamelles dans la longueur, à l'aide d'une mandoline ou d'un couteau éplucheur. • **Préchauffez** votre four à 180 °C (th. 6). Plongez les lamelles dans l'eau bouillante salée durant 5 à 6 min. Égouttez-les. • **Foncez** un moule à tarte avec la pâte brisée. Piquez le fond et tartinez-le de moutarde. • **Battez** les œufs dans un saladier avec la crème, le miel, le thym et le parmesan râpé. Salez et poivrez. • **Répartissez** les lamelles de légumes roulées et dressées à la verticale sur la pâte. Versez l'appareil dessus et arrosez d'un filet d'huile d'olive. • **Enfournez** pour 40 min, jusqu'à ce que la tarte soit bien dorée.



Penne au chou romanesco

Pour 4 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 15 min env.

- 400 g chou romanesco
- 250 g de penne
- 1 gousse d'ail
- 2 cuill. à s. d'huile d'olive
- 1 pincée de piment (facultatif)
- 1 cuill. à s. de jus de citron
- 30 g de parmesan râpé
- 1 mozzarella
- sel • poivre du moulin

• **Détachez** les fleurettes du chou romanesco, rincez-les, puis coupez-les en petits morceaux pour une cuisson rapide. • **Portez** à ébullition une grande casserole d'eau salée. Ajoutez les pâtes et les fleurettes du chou en même temps. • **Laissez** cuire selon le temps indiqué sur le paquet (de 10 à 12 min en moyenne), pour que les pâtes soient *al dente* et le chou tendre. • **Faites chauffer** l'huile d'olive dans une poêle. Ajoutez l'ail émincé et le piment selon votre goût. Faites revenir 1 à 2 min à feu doux, sans laisser colorer. • **Égouttez** les pâtes et le chou, en réservant une petite louche d'eau de cuisson. • **Transvasez-les** dans la poêle avec l'huile et l'ail. • **Ajoutez** le jus de citron et l'eau de cuisson réservée afin de lier l'ensemble. Mélangez bien, salez et poivrez, puis parsemez de parmesan râpé. • **Découpez** la mozzarella et déposez-la sur les pâtes et le chou juste avant de servir.



Crêpes aux pommes caramel

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min

Repos : 30 min – Cuisson : 25 min

Pour la garniture :

- 50 g de beurre demi-sel
- 4 pommes de type 'Golden'
- 100 g de sucre
- 10 cl de crème liquide entière

Pour la pâte à crêpes :

- 250 g de farine
- 3 œufs • 50 cl de lait
- 1 cuill. à s. de sucre
- 1 cuill. à s. d'huile neutre
- 1 pincée de sel

• **Placez** la farine dans un saladier et cassez-y les œufs. Ajoutez le sucre, le sel et l'huile. • **Versez** le lait peu à peu, tout en fouettant pour éviter les grumeaux. Laissez reposer la pâte durant 30 min. • **Faites cuire** les crêpes dans une poêle huilée, 1 min de chaque côté. Réservez-les au chaud. • **Épluchez** les pommes et coupez-les en dés. Faites fondre le beurre dans une poêle, ajoutez les pommes et saupoudrez-les de sucre. • **Faites-les revenir** à feu moyen durant 10 à 15 min, jusqu'à ce que les pommes soient tendres et légèrement caramélisées. • **Ajoutez** la crème liquide. Mélangez et prolongez la cuisson 1 min sur feu doux. • **Garnissez** les crêpes de pommes caramélisées et repliez-les.



Cabillaud et crumble de carottes

Pour 4 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 50 min env.

- 75 g de beurre demi-sel
- 2 carottes de couleur
- 20 g de sucre semoule
- 4 dos de cabillaud
- 30 g de farine
- 40 g d'amandes effilées
- 45 g de chorizo • 2 échalotes
- 4 blancs de poireaux émincés
- poivre

• **Versez** 25 g de beurre dans une poêle. Épluchez les échalotes et ciselez-les. Faites-les revenir avec les blancs de poireaux émincés. • **Laissez cuire** à feu doux durant 20 min. Poivrez et mélangez. Préchauffez votre four à 180 °C (th. 6). • **Amalgamez** 25 g de beurre, la farine et les amandes effilées. • **Faites revenir** les carottes détaillées en cubes avec le reste de beurre et le sucre. Ajoutez-les au crumble et mélangez grossièrement l'ensemble. • **Enfournez** le crumble pour 15 min. Réservez-le. Passez au four les dos de cabillaud durant 7 min. • **Faites cuire** le chorizo 5 min environ à la poêle, puis mixez-le au robot. Ajoutez-le au crumble avec le persil haché. Parsemez-en les dos de cabillaud. • **Servez-les** accompagnés de la fondue de poireaux.



Gratin dauphinois au beurre demi-sel

Pour 6 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 1 h env.

- 50 g de beurre demi-sel
- 1,5 kg de pommes de terre à chair ferme ('Charlotte', 'Monalisa')
- 50 cl de crème liquide entière
- 50 cl de lait entier
- 2 gousses d'ail
- noix de muscade
- sel • poivre

• **Préchauffez** votre four à 160 °C (th. 5-6). Épluchez les pommes de terre et lavez-les à l'eau claire. Coupez-les en rondelles à la mandoline pour plus de précision et une cuisson homogène. • **Épluchez** les gousses d'ail, coupez-les en deux et frottez-en le fond et les parois d'un plat à gratin. • **Beurrez** généreusement le plat avec la moitié du beurre demi-sel, en insistant dans les angles. • **Disposez** les lamelles de pommes de terre en les alignant bien à plat, couche après couche, de façon harmonieuse. • **Faites chauffer** dans une casserole le lait, la crème, une pincée de sel, du poivre et un peu de noix muscade râpée. • **Versez** le mélange chaud sur les pommes de terre jusqu'à les recouvrir entièrement. Parsemez le reste de beurre demi-sel. • **Enfournez** pour environ 1 h, jusqu'à ce que le gratin soit fondant à cœur et couvert d'une belle croûte dorée. • **Laissez-le** reposer 5 à 10 min pour faciliter sa découpe au moment du service.

Riz au lait et au caramel

Pour 4 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 35 min

Réfrigération : 1 h env.

Pour le caramel au beurre salé :

- 40 g de beurre demi-sel
- 100 g de sucre
- 10 cl de crème liquide entière

Pour le riz au lait :

- 120 g de riz rond
- 1 l de lait entier
- 40 g de sucre
- 1 gousse de vanille

• **Rincez** le riz à l'eau froide. Faites bouillir une casserole d'eau, plongez-y le riz 2 min puis égouttez-le. • **Faites chauffer** le lait dans une grande casserole. Fendez la gousse de vanille en deux, grattez-en les graines et jetez-les dans le lait. Aux premiers frémissements du lait, ajoutez le riz égoutté. • **Laissez cuire** à feu doux pendant 30 min en remuant pour éviter que le riz n'accroche. • **Ajoutez** le sucre 5 min avant la fin de la cuisson. Versez le riz au lait dans des ramequins et laissez tiédir. • **Préparez** le caramel au beurre salé. Faites fondre le sucre à sec dans une casserole sans remuer jusqu'à obtention d'un caramel doré. • **Ajoutez** hors du feu le beurre demi-sel en morceaux, puis la crème chauffée en filet en remuant vivement. Remettez sur feu doux 1 min pour lisser le caramel. • **Versez-le** sur le riz au lait. Placez les ramequins au réfrigérateur pendant au moins 1 h.

La maison Moine s'est spécialisée dans la création de vins de rhubarbe, secs et moelleux, ainsi que de jus frais et gourmands. Ci-dessous : récolte de la rhubarbe 'Victoria'.



LA MAISON MOINE tire le vin de rhubarbe

Dans les Vosges, la famille Moine cultive la rhubarbe et en extrait des vins uniques et des jus fruités, sans intrant. ❖ PATRICIA KADIJEVIC

AXertigny (88), dans la ferme de Rasey, sur un sol sablonneux et acide, la rhubarbe s'épanouit comme nulle part ailleurs. De ce végétal robuste, mais sensible, la famille Moine en a fait un art, une passion et un héritage transmis de génération en génération. "Nous sommes des paysans heureux", affirme Michel Moine, le patriarche, sourire aux lèvres. Tout commence en 1985. En voyage en Belgique pour se familiariser avec la culture de l'endive, la famille Moine tombe sur des pieds de rhubarbe à vendre. "Le prix a tellement baissé en fin de journée qu'on les a finalement achetés", se souvient Michel. Les pieds sont arrachés, transportés par camion jusque dans les Vosges, marcottés pour

être ensuite divisés et plantés dans une clairière mi-ombragée. Deux années plus tard, les premières rhubarbes arrivent à maturité. À l'époque, l'objectif est la vente en frais : des bottes de 1 à 5 kg sont livrées aux supermarchés, aux pâtisseries et aux confiseurs.

Elixir à succès

Mais très vite, un surplus de production ouvre un nouveau débouché : élaborer du vin et des jus comme le faisait la grand-mère de Michel. La première cuvée, issue d'une vieille recette toute simple – macération de tiges, eau, sucre et levures –, est embouteillée pour les amis. Succès immédiat. L'année suivante, la décision est prise de faire plus et mieux. Aujourd'hui, la Maison Moine

produit 70 000 bouteilles de vin de rhubarbe par an et 50 000 bouteilles de jus sous la marque Rubis.

Pour produire ces vins naturellement stables et sans sulfites, la rhubarbe est récoltée à la main. "On bascule la tige et on tire, rien n'est coupé", précise le Michel. La feuille est aussitôt retirée, car elle ramollit la tige. Son fils Damien, ingénieur autodidacte, a d'ailleurs conçu une machine pour découper et défibrer les tiges. La production de jus a vu son taux de rendement passer de 52 à plus de 90 %. Le jus est fermenté trois mois entre 14 et 17 °C, puis laissé au repos. La mise en bouteille n'intervient que la quatrième ou la cinquième année. Le fameux Crillon des Vosges, l'un des plus prisés de la gamme, est un moelleux

à 63 g de sucre par litre. Il accompagne à merveille le foie gras, les fromages bleus ou les desserts chocolatés. Le blanc des Vosges sec est idéal avec les fruits de mer ou la choucroute. Quant aux cuvées pétillantes de la maison, elles sont élaborées selon la "méthode ancestrale" servant à la fabrication du buges-cerdon, sans dégorgement et exemptes de lies en suspension. Le tout, sans pesticides ou engrais chimiques.

Fibres pour la peau

Le sol, lui, est amendé uniquement avec du fumier bovin. Les feuilles de rhubarbe, non compostables à cause de leur toxicité, sont utilisées en mulch naturel. Après pressage, la fibre restante est séchée et vendue à des laboratoires de cosmétique et de phytothérapie pour ses vertus anti-âge et digestives. "Ici, rien ne se perd, tout est valorisé", se réjouit Michel.

Mais le climat menace. Les coups de chaud brûlent les feuilles larges comme des parapluies, le vent réduit leur surface et l'humidité asphyxie les jeunes plants. En sept ans, les Moine ont perdu plus de 50 000 pieds. Alors, Max, petit-fils de Michel, imagine une ombrière de quatre hectares, surmontée de panneaux solaires, équipée de filets brise-vent et abritant 40 000 plants... et 4 000 canards. Ces animaux, fins connaisseurs, broutent l'herbe sans toucher aux précieuses tiges et se régaler des limaces.

À la Maison Moine, tout repose sur une organisation familiale bien huilée. Yannick, l'autre fils de Michel, supervise les achats, la logistique et l'export. Damien gère les cultures, la vinification et la fabrication des machines maison. Brigitte, l'épouse de Damien, s'occupe de la comptabilité et de la gestion administrative. Jimmy, le fils aîné de Yannick, est en charge de l'étiquetage, de



l'expédition et du conditionnement. Max, le cadet, veille à l'embouteillage et aux prestations pour des tiers. Quant à Katheline, fille de Yannick, elle développe la partie commerciale et les relations avec les restaurateurs, cavistes et épicerie fines. "Je ne les ai jamais poussés, mais mes enfants sont restés", sourit Michel. Et si l'un manque à l'appel, les autres prennent le relais : "Il faut bien que la marmite continue à bouillir."



1. Une branche de rhubarbe 'Victoria' (l'une des treize variétés de rhubarbe connues au monde) peut peser jusqu'à 1 kg.
2. La propriété Maison Moine accueille le public, à Rasey, à quelques kilomètres de Xertigny et à 20 minutes d'Épinal.
3. Damien Moine mesure le taux

d'acidité (sucre/alcool), présent dans le vin de rhubarbe.
4. La famille Moine produit également une gelée gourmande à la rhubarbe.
5. Le nectar de la Maison Moine ne pouvait qu'être adopté par le sommelier du célèbre hôtel Crillon, à Paris (75).



ARRÊT DE TRAVAIL ENCADRÉ

Selon la loi de financement de la Sécurité sociale, la téléconsultation ne peut plus donner lieu à la délivrance d'un arrêt de travail de plus de trois jours, sauf s'il est prescrit ou renouvelé par le médecin traitant du salarié, une sage-femme référente, ou si le patient est dans l'impossibilité de consulter physiquement un professionnel de santé pour obtenir la prolongation de son arrêt. La loi interdit aussi toute prescription d'arrêt de travail en téléconsultation par un médecin exerçant à l'étranger ainsi que par les plateformes qui proposent ce service.



HANDICAP ET DÉSACCORD

Pour bénéficier de la prestation de compensation du handicap, il faut la demander à la Maison départementale des personnes handicapées. En cas de différend au sujet de cette aide, c'est vers le tribunal judiciaire qu'il faut se tourner. Cette juridiction est seule compétente pour traiter ces affaires, y compris pour les litiges liés à une demande d'indemnisation pour préjudice subi à la suite d'un refus ou d'un retard de paiement.



Ces cristaux
sont souverains
contre les taches.

CRISTAUX DE SOUDE, de puissants dégraissants

À l'extérieur comme à l'intérieur de la maison, ces petits cristaux nettoient et dissolvent toutes les matières grasses.

Le carbonate de soude, plus connu sous le nom de cristaux de soude, est un produit d'entretien naturel et non toxique pour l'environnement. À la cuisine, il aide à nettoyer la hotte, les plaques de cuisson du four, les poêles brûlées et les grilles de barbecue.

Lors des travaux, il permet de lessiver les sols et les murs, aidant notamment à décoller les restes de papier peint. Au

garage, il efface les taches d'huile de moteur, même sur le béton. Il sert aussi à redonner de l'éclat aux terrasses.

Avec du savon noir

Les cristaux de soude s'associent très bien au savon noir : mélangez 3 cuillerées à soupe des premiers à 1 cuillerée à soupe du second dans 1 l d'eau bouillante pour obtenir un dégraissant multi-usage. Contre les taches de graisse

rebelles, laissez agir les cristaux de soude quelques minutes avant de rincer.

C'est aussi un produit naturel utile pour déboucher les canalisations : ajoutez 5 cuillerées à soupe de cristaux de soude à 2 l d'eau bouillante et versez ce mélange dans les conduites bouchées. Laissez agir au moins une heure, puis rincez. Portez des gants lors de l'utilisation, car ce produit est irritant pour la peau.

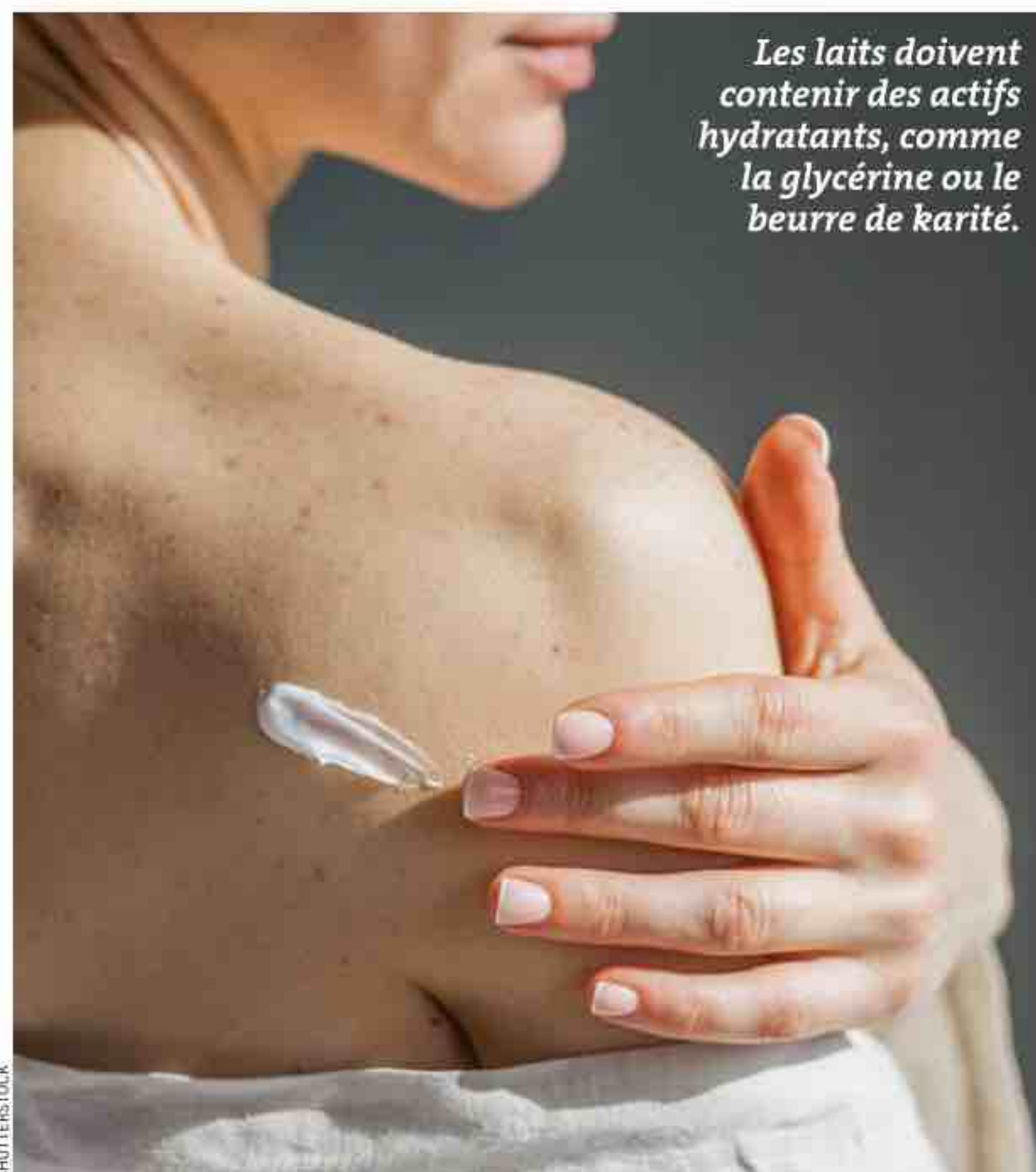
Dépôt sauvage de déchets verts

Jeter des déchets verts dans la nature, même s'ils sont biodégradables, n'est pas anodin et constitue une infraction légale. L'apport de matières organiques externes peut modifier la composition du sol, favoriser l'expansion des plantes envahissantes, perturber la faune locale et bouleverser l'équilibre des écosystèmes. Dans les forêts et espaces naturels protégés, ce geste est assimilé à un dépôt sauvage de déchets, passible de sanctions financières. Selon

l'article L541-46 du Code de l'environnement, l'amende forfaitaire s'élève à 135 €, pouvant atteindre 375 € en cas de majoration et jusqu'à 750 € si l'affaire est soumise à un juge. L'utilisation d'un véhicule pour le transport des déchets peut porter l'amende à 1 500 €, avec possible confiscation du véhicule. Le compostage domestique, le broyage pour faire du paillage ou le dépôt en déchetterie restent les moyens sûrs et responsables pour valoriser ses déchets verts.

LA FLORE CUTANÉE est une jungle à préserver

Comme pour les intestins, il existe un microbiote cutané. Il protège notre peau, régule son équilibre, soutient l'hydratation...



Les laits doivent contenir des actifs hydratants, comme la glycérine ou le beurre de karité.

Notre "microbiote" cutané est un ensemble de micro-organismes (bactéries notamment, virus, levures et acariens) qui vivent à la

surface de la peau et dont l'espèce la plus fréquente est le staphylocoque blanc (*Staphylococcus epidermidis*). Cette flore joue un rôle de protection, régulant le pH

cutané et créant une barrière contre les agressions externes, dont les UV. En particulier, elle protège la peau des micro-organismes pathogènes en occupant le terrain et en produisant des substances toxiques destinées à tuer d'autres bactéries. Ce microbiote joue aussi un rôle important dans l'odeur corporelle propre à chacun.

De la douceur

Pour le préserver, n'abusez pas des produits désinfectants (alcool, chlorhexidine, Bétadine, etc.) à la moindre écorchure ou afin "d'assainir" votre peau. Pour les plaies courantes, un lavage au savon suffit le plus souvent. Et pour la toilette quotidienne, réalisez des douches rapides et tièdes. Privilégiez les huiles de douche ou les pains dermatologiques. Les nettoyants trop décapants altèrent la flore protectrice. Hydratez régulièrement votre épiderme avec des laits pour le corps.

Aux petits soins de l'arnica

En Suisse, l'institut de recherche Agroscope pilote, depuis 2021, un projet de création d'une variété de *Arnica montana* productive. Elle devra être capable de s'adapter à des sols moins acides, qui représentent la très grande majorité des surfaces agricoles en Suisse. Cette initiative vise à répondre à la très forte demande d'arnica en phytothérapie – notamment pour les pommades et les teintures anti-inflammatoires –, tout en préservant les populations naturelles, fragilisées depuis une décennie par la cueillette sauvage, le changement climatique et les évolutions du pâturage.



UNE ÉPICE POUR LES MÉNINGES ?

Une recherche récente confirme que le curcuma, riche en curcumine, améliore globalement les fonctions cognitives. La dose optimale est de 0,8 g/jour pendant au moins 24 semaines, selon neuf essais contrôlés. Cependant, l'effet est significatif uniquement chez les participants âgés de 60 ans et plus ainsi que chez les personnes asiatiques et il ne l'est pas pour les individus plus jeunes ou les sujets occidentaux.

POUDRE PARFUMÉE À L'IRIS

La racine d'iris est prisée en parfumerie pour fixer les fragrances tout en apportant des notes subtiles, à la fois florales et poudrées, rappelant la senteur de la violette. Dans un bol, mélangez 15 g de poudre de riz micronisée, 2 g de poudre de racines d'iris et 60 gouttes de fragrance fleur d'oranger d'origine naturelle. Transférez le mélange dans un poudrier de 40 ml avec capot. À l'aide d'un pinceau, appliquez cette poudre parfumée sur le cou ainsi que le décolleté.



E. BRECKLE/RUSTICA/POTAGER DE M. ARIBAUD

DÉTOURNEMENT DE PIAFS

Auxiliaires précieux pour réguler les insectes nuisibles et disperser les graines, les oiseaux peuvent parfois se transformer en gloutons, picorant les jeunes pousses et les fruits mûrs. Protéger ses récoltes sans nuire à la faune demande observation et finesse. Installez des effaroucheurs visuels dans les arbres fruitiers : vieux CD suspendus, mobiles en papier aluminium ou rubans scintillants, en renouvelant régulièrement leur disposition. Les systèmes sonores qui reproduisent les cris de rapaces complètent cette protection. Dans le potager, cloches et tunnels préservent salades et jeunes plants tandis que treillis et voilages sécurisent certaines cultures vulnérables. Les filets doivent être choisis avec soin : des mailles trop larges ou rigides peuvent piéger les oiseaux. Au verger, l'ensachage des fruits (photo) est une bonne technique défensive. Pour détourner les visiteurs ailés des récoltes, plantez des arbustes à baies comme les prunellier, sureau ou sorbier, qui offrent nourriture et refuge. Ainsi, potager et verger deviennent un lieu de cohabitation harmonieuse, où l'ingéniosité humaine respecte le vivant.

FRUITS D'AUTOMNE et menu festin pour la faune

Oiseaux, rongeurs et petits mammifères se nourrissent de baies, assurant la dispersion des graines et le maintien de la biodiversité.

À l'automne, les arbres fruitiers ainsi qu'une multitude d'arbustes forestiers ou ornementaux explosent de couleurs et de saveurs, offrant à la petite faune une table variée et généreuse. Baies rouges, noires, orange ou blanches (prunelliers, sureaux noirs, viornes, sorbiers des oiseleurs...) attirent merles, rouges-gorges, fauvettes, mésanges et grives, tandis que fusains et aubépines régaleront étourneaux et pinsons. Mais ces festins ne profitent pas qu'aux oiseaux : écureuils, muscardins, mulots et hérissons viennent eux aussi grappiller noisettes, fânes et fruits tombés.

Brassage génétique

Leur rôle dépasse la simple gourmandise : le passage des graines dans leur système digestif, un phénomène nommé "endozoochorie", favorise la germination, renforce la vigueur des pousses ainsi que la dispersion des espèces



Les merles noirs sont friands de baies de cotoneaster.

végétales. Préserver cette diversité d'arbres fruitiers et laisser une part des récoltes à la faune est donc un geste écologique essentiel : dans un verger où humains et animaux

cohabitent harmonieusement, chaque festin automnal devient un levier pour la biodiversité, garantissant la vitalité des plantations et la pérennité des écosystèmes locaux.

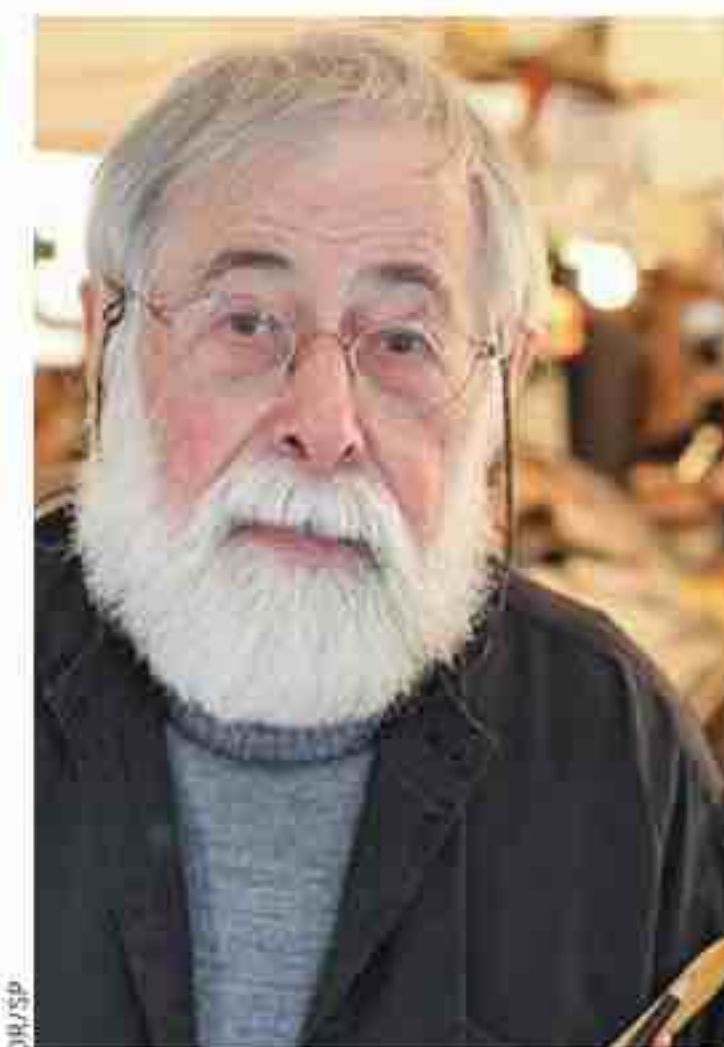
Tout pour leur pomme !

Cultivés ou sauvages, fruitiers ou encore ornementaux, les pommiers fournissent aux oiseaux une ressource précieuse en automne et en hiver, lorsque la nourriture se raréfie. Merles noirs, grives, étourneaux, sansonnets, mésanges, etc. picorent les fruits très mûrs, qu'ils soient encore sur les branches ou au sol. Les pommes tombées, plus accessibles, sont souvent consommées en priorité et constituent une source de glucides essentiels pour le métabolisme

hivernal. Certains pommiers d'ornement, comme *Malus 'Evereste'*, produisent de petites pommes rouge orangé, qui persistent sur l'arbre toute la saison froide. Ils attirent des insectes saprophages et de petits invertébrés, qui deviennent eux-mêmes une ressource alimentaire pour les oiseaux hivernants. Ces pommes tombées attirent enfin les rongeurs, muscardins et mulots, qui contribuent eux aussi à la dispersion et à l'enfouissement des graines.



Atelier de la famille
Gérôme à Mirecourt.



L'IMAGIER D'ÉPINAL EN SON ATELIER

Face au musée de l'Image, un lieu vivant rend hommage à Jean-Paul Marchal, maître graveur et figure de l'imagerie populaire. Ancien instituteur devenu graveur à 55 ans, Jean-Paul Marchal a marqué la scène artistique vosgienne par son trait vif, ses images ciselées à la gouge et son humour mordant. Passionné par la tradition de l'image populaire, il a travaillé jusqu'à sa mort, en 2016, à transmettre ce savoir-faire. Son atelier, réinstallé en 2021 dans l'ancienne conciergerie de l'Imagerie d'Épinal, perpétue aujourd'hui son héritage. Lieu d'exposition, de démonstration et de formation, l'espace propose des ateliers pour tous les publics, où l'on apprend à graver bois ou linoléum, puis à tirer sa propre estampe sur une presse traditionnelle. Dessins satiriques, scènes rurales ou bestiaires imaginaires : chaque œuvre porte un regard tendre ou acide sur le monde. Inspiré de Daumier, Dubout ou des almanachs anciens, le style de Jean-Paul Marchal fait toujours mouche. Désormais, l'atelier est un lieu où l'on imprime plus que des images : un art populaire toujours vivant.

VIOLONS DES VOSGES, du bois aux vibrations

Dans les Vosges, le musée de Mirecourt raconte un siècle de gestes savants, de bois chantants et d'instruments ensorcelants.

Depuis 1973, le musée de Lutherie et d'Archèterie de Mirecourt valorise un patrimoine exceptionnel : celui des artisans qui, depuis 1602, façonnent violons, altos, guitares et archets. L'exposition actuelle, intitulée "De la fabrication de la musique", célèbre les 50 ans du musée en retraçant le processus de création, du bois brut jusqu'au jeu musical. Outils, moules, colles

naturelles, pigments, établis d'origine ou archets prestigieux racontent cette aventure humaine et artistique.

Mystères de l'âme

À deux pas du musée, dans l'ancien atelier de la famille Gérôme, se visite aussi un espace de travail resté dans son jus. On y découvre les gestes des luthiers : pliage des éclisses (côtés de la caisse de résonance), collage de la table

d'harmonie (dessus) et du fond, pose de l'âme (petit cylindre à l'intérieur du violon) sculpture du manche... Ce lieu accueille aussi les jeunes de l'École nationale de lutherie qui prolongent une des plus précieuses traditions. Un espace de médiation permet également au public d'observer la matière en devenir. Le musée conserve aujourd'hui plus de 300 instruments, outils et documents.

Vannerie en liberté



Dans les Vosges, Florian Gascht réinvente la vannerie en pleine nature. Il propose des balades botaniques suivies d'ateliers en forêt, où l'on apprend à identifier les végétaux, récolter les bons rameaux et tresser sur place. Saule, jonc, troène sauvage, noisetier ou bourdaine : il utilise les essences locales, comme le faisait son grand-père paysan. Chaque geste s'inscrit dans un cycle écologique : la plante, taillée (et non arrachée), repousse d'année en année. Il réalise aussi des pièces sur commande, comme des paniers utilitaires ou des luminaires en fibres végétales.



Tréveneuc (22).

Brazey-en-Plaine (21)

La Foire aux plantes et le Marché aux arbres se déroulent, **les 25 et 26 octobre**, dans le parc du château Magnin. De 10 h à 18 h samedi, de 9 h à 17 h dimanche. Tarif : 2 €. Tél. : 06 31 83 16 65.

Tréveneuc (22)

La Fête des jardins investit, **les 25 et 26 octobre**, le parc du château de Pommorio. Elle a pour thème

“Les hémérocailles dans un jardin des 4 saisons” et Guénolé Savina, passionné de ce végétal, est l'invité d'honneur. De 9 h 30 à 18 h. Le tarif est de 5 €. www.fetedesjardins.com

Bergerac (24)

La pépinière Atelier du végétal présente les Automnales, **le 26 octobre**. Expo-vente et conférence d'Éric Lenoir, pépiniériste. À la ferme Miane. De 10 h à 18 h. Tarif : 4 €. Rens. : www.atelierduvegetal.com

Vascœuil (27)

Le château accueille, **du 30 octobre au 2 novembre**, la Magie des orchidées en présence de producteurs. Tous les jours à 11 h, un atelier est animé par les établissements Vacherot & Lecoufle. De 10 h à 18 h. Tarif : 9 €. www.chateauvascoeil.com

Sainte-Ménehould (51)

À l'église Notre-Dame-du-Château, des centaines de chrysanthèmes sont mis en scène, **du 25 octobre au 3 novembre**. Ils sont produits

par le Conservatoire national du chrysanthème et leur histoire sera racontée en suivant l'alphabet. De 14 h à 18 h, la semaine ; de 10 h à 12 h et de 14 h à 18 h, le week-end. Entrée libre. www.argonne.fr

Varengeville-sur-Mer (76)

Les Botaniques de Varengeville proposent, **les 25 et 26 octobre**, une exposition-vente de plantes rares et de collection, des visites de jardins privés, des conférences. Place de la Mairie, de 9 h à 18 h. Gratuit. <https://botaniquesvarengeville.fr>

Le Lude (79)

Animations dans les cuisines médiévales et chasse à la citrouille sont au programme de Saveurs d'automne, **le 26 octobre**. De 14 h à 18 h. Tarif : 12 €. www.lelude.com

Ménigoute (79)

Le Festival international du film ornithologique est le grand rendez-vous du documentaire animalier, **du 28 octobre au 2 novembre**. Rens. : www.menigoute-festival.org

Saint-Junien (87)

La Fête des plantes, du jardin et de la nature réunit, **le 26 octobre**, plus de 150 exposants. Animations et randonnées botaniques ponctuent cette journée. Salle des Congrès du Châtelard, ouvert de 9 h à 18 h 30. Tarif : 2 €. Tél. : 06 87 58 26 29.



Fontiers-Cabardès (11)

Le Festival des plantes en Montagne Noire convie, **le 26 octobre**, des pépiniéristes, artisans et producteurs locaux. À 10 h : balade sensorielle avec les plantes sauvages, à 14 h : visite commentée d'une sagne (zone humide). Et, toute la journée, des conférences et des expositions. Ouvert de 9 h 30 à 18 h. Entrée gratuite. Rens. au tél. : 06 81 51 47 17.



Ménigoute (79).

Petites annonces Rustica

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

VOTRE ALLIÉ AU JARDIN



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



Ou scannez ce QR code

124
PAGES
DE CONSEILS

65.3 km de Lourdes loue gîte
2/4 pers, calme, tout confort,
Wifi, TV, LL., terrain ombragé,
salon de jardin, barbecue,
garage, lit fait, 225 € à 325 €
la semaine.

Tél : 07 70 21 36 65

65 LOURDES 5 km.

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

Sept à juin : 250 € la semaine

Juillet-août : 310 € la semaine

Tél : 05 62 42 93 02

46. Lot loue gîte 4 pers avec
petit enclos pêche et rando.
20 km Rocamadour et Padirac.

Tél : 05 65 40 51 62.

Port : 06 80 33 72 23.

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

250 euros la semaine

Tél : 06 38 46 30 74.

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

Tél : 02 97 51 60 88 ou
06 48 39 81 82.

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 propriete
centre homme a tout faire
entretien jardin conduite engins
agricoles logement fourni
salaire selon competences
ecrire a 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 propriete centre
petit et gros gibier
connaissances agricoles
logement salaire envoyer cv
a lamottelouin@wanadoo.fr

Komat

Serre de jardin



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

CATALOGUES GRATUITS

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

www.komat.fr

FILETS DE VOLIERES

Mailles 14, 22, 35, 60 et 125 mm

FILETS DE PROTECTION

Piscines, habitations, cultures, sports, chantiers

FILETS DE PECHE ET CHASSE

Tramails, sennes, panes, reprise, nasses, cordages

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

www.larrieufreeres-filets.fr

Vente en ligne - Catalogue gratuit sur demande



Le Spécialiste de la vigne
à raisins de table :

Près de 60 variétés anciennes,
nouvelles, sans traitement.

Tél. 05 53 01 30 80

E-mail : contact@jardivigne.com

Boutique en ligne : www.jardivigne.com

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

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 !



Éric Costan



Patricia Kadijevic



Hubert Fontaine



Prunier 'Perdrigon', aux rameaux et feuilles nécrosés.

PHOTO LECTEUR

Prunier desséché

“Quelle est cette maladie qui brûle les branches de mon prunier ?” Oxane D. (courriel)

Vous avez raison, ce n'est ni le soleil, ni l'utilisation d'un produit qui brûle les branches de votre prunier, mais le chancre bactérien (*Pseudomonas syringae*). Cette maladie redoutable attaque l'écorce, les bourgeons, les fleurs, les feuilles et parfois même les fruits. Elle provoque des suintements gommeux, un dessèchement des rameaux et, à terme, la mort des parties atteintes. Dès les premiers symptômes, coupez les branches malades largement en dessous de la zone brûlée, jusqu'au bois paraissant sain. Désinfectez vos outils avec de l'alcool entre chaque coupe et débarrassez-vous des rameaux infectés. En prévention, plantez vos pruniers dans un sol bien drainé et

espacez-les pour contribuer à une bonne aération et à un séchage rapide après la pluie. Gare à l'excès d'azote, en particulier pour les arbres plantés sur une pelouse arrosée et nourrie avec un engrais gazon ! Il favorise les pousses tendres, plus vulnérables au chancre. **HF**

Grefe du noyer

“Est-il possible de greffer un noyer sur un frêne ?”

Élodie D., Condé-sur-l'Escaut (59)

Il est impossible de greffer un noyer, qui appartient à la famille des Juglandacées, sur un frêne, qui relève de celle des Oléacées, et inversement, car ces deux familles sont incompatibles. Si vous souhaitez multiplier votre noyer, faites-le sur un noyer commun ou franc (*Juglans regia*), issu de semis, qui préfère les sols profonds, calcaires et bien drainés. Autre porte-greffe : le noyer noir ou d'Amérique (*J. nigra*), qui supporte mieux les sols lourds, argileux et humides. Le porte-greffe doit avoir un ou deux ans. Le greffon prélevé en plein hiver (janvier) sur un arbre sain doit être âgé d'un an (pousse de l'année précédente), présentant trois ou quatre bourgeons. Conservez-le au frais, dans une cave ou un réfrigérateur, dans du sable ou un chiffon humide jusqu'au greffage, qui s'effectue fin février ou début mars. La technique utilisée est généralement la greffe en fente ou en incrustation. N'opérez pas par temps humide pour limiter les risques d'échec. **HF**

Branche à l'écorce rongée

“Qu'arrive-t-il à mon arbre fruitier dont l'écorce d'une branche semble avoir été épluchée ?” Romain L., Illange (57)

Des écureuils sont probablement les responsables. Lorsque les ressources alimentaires se font rares, ces rongeurs grignotent les écorces jusqu'au cambium, cette couche située entre l'écorce et le bois, responsable de la croissance des arbres. Là, circule la sève élaborée, c'est-à-dire enrichie en sucre après la photosynthèse. Quand

c'est juste l'écorce qui est touchée, les plaies se referment, mais, dans votre cas, c'est le cambium qui est atteint. Installer des pièges ne sert à rien. Supprimez la branche attaquée et, si elle est de gros diamètre, badigeonnez d'argile la plaie pour que les champignons n'y pénètrent pas. Pour empêcher les écureuils de grimper sur un arbre isolé, il est possible de cercler le tronc d'un grillage en métal, d'au moins 60 cm de longueur et 1 m de hauteur. Les jardiniers utilisent aussi des répulsifs à base de piments. **ÉC**

Figuier sans fruits

“Mon figuier produit beaucoup de fruits, mais ils n’arrivent jamais à maturité et tombent, pourquoi ?” Liliane G., Sens (89)

L’explication la plus probable est que votre figuier n’est pas adapté au climat de votre région. Les jeunes sujets concentrent leur énergie à leur implantation (ou croissance) au détriment des fruits, qui avortent dès juin. Cette situation peut durer parfois plus de dix ans. Si la variété n’est pas adaptée à la région, les figues ne mûrissent pas assez vite et la seconde fructification d’automne risque d’être sacrifiée en cas de gelées précoces. C’est pourquoi il ne faut pas hésiter à faire appel à un pépiniériste qui vous conseillera une bonne variété à cultiver chez vous. En revanche, si votre figuier croît en climat et en sol qui lui vont, l’an prochain, aidez à la maturation des fruits en pinçant toutes les jeunes pousses et en laissant 5 ou 6 feuilles. Ôtez aussi les plus petites figues afin que l’arbre concentre son énergie sur les fruits restants. Un arrosage régulier sans dépasser la zone de frondaison empêche les stress hydriques qui ralentissent la maturation. **ÉC**



PHOTO LECTEUR



“Mon olivier, âgé de 5 ans, cultivé en pot, végète. Que lui arrive-t-il ?” François S., Rambouillet (78)

Le problème vient de l’arrosage. Les goutteurs s’ils ne sont pas assez nombreux, n’hydratent pas suffisamment un gros volume de terre. En outre, si le substrat n’est pas ou plus adapté, il devient sec et hydrofuge. Je vous conseille d’utiliser l’arrosoir régulièrement, d’ajouter plusieurs goutteurs, d’apporter de l’engrais tous les mois et de changer en partie le terreau tous les trois ans. **ÉC**

“Quel est le nom de cette plante transmise depuis 70 ans dans ma famille ?”

Jean-Pierre G., Garchizy (58)

Il s’agit du cactus cornichon (*Echinopsis chamaecereus*). Originaire d’Argentine, cette plante était très populaire tant elle est facile à cultiver et à faire fleurir. Elle est devenue désuète de nos jours, mais continue à être multipliée et commercialisée. Avec son port semi-érigé, elle est considérée comme rampante. Elle s’allonge de 15 cm avant de retomber et former des rejets. Elle constitue ainsi de larges tapis. **ÉC**



PHOTO LECTEUR

La photo des lecteurs



PHOTO LECTEUR

Amaury, 7 ans, crée de jolies silhouettes automnales grâce aux conseils de Rustica, auquel sa grand-mère est abonnée.

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...



Clématite (*Clematis montana*) 'Marjorie'.

À FAIRE AU JARDIN CETTE SEMAINE

Clématites (*Clematis flammula*, *C. tangutica*, *C. armandii*, *C. montana*) :

Javoy Plantes,
1035, rue du Parc-Floral,
45590 Saint-Cyr-en-Val.
Tél. : 02 34 52 64 67 ou
www.javoy-plantes.com javoy
Promesse de fleurs, 23, route
du Fresnel, 59116 Houplines.
Tél. : 03 61 76 08 10
ou www.promessedefleurs.com

Compost :

Écovégétal,
Les Grandes-Pièces,
28410 Broué. Tél. : 02 37 43 18 56.
Courriel : contact@ecovegetal.
com ou https://boutique.
ecovegetal.com

Amaryllis :

Amaranth Amaryllis,
Monstersweg 86,
2691 JJ's-Gravenzande (Pays-Bas).
Courriel : info@amaranth-
amaryllis.com ou
www.amaranth-amaryllis.com

Prestige Amaryllis,
tél. : 06 60 89 35 28
ou 04 74 09 75 43. Courriel :
contact@prestigeamaryllis.com
ou https://prestigeamaryllis.com

Pulvérisateur 360° :

Jardin market, vente en ligne
sur www.jardinmarket.com

Rouleau à gazon :

Triangle, parc d'activité de la
Broye, 2, rue du Chauffour, 59710
Ennevelin. Tél. : 03 20 29 18 18
ou www.triangle-outillage.fr

Groseilliers 'Jonkheer van Tets', 'Junifer', 'Red Lake' et 'Rovada' :

Les Petits Fruits de Daniel Duret,
7, Les Déffends, 16360 Le Tâtre.
Tél. : 05 45 78 48 33. Courriel :
cytul-esperanza@wanadoo.fr ou
www.petitsfruits.com

Groseilliers 'Jonkheer van Tets' et 'Versaillaise rouge' :

Au coin du petit fruit,
pépinière, 8, rue de Saboye,
09500 Rieucros. Tél. : 06 89 44 61 11
ou aucoindufruit.fr

Groseilliers 'Gloire des Sablons', 'Jonkheer van Tets', 'Junifer', 'Laxton's Perfection', 'London Market', 'Red Lake', 'Rovada', 'Versaillaise rouge', 'Versaillaise blanche' et 'Wilder' :

Ribanjou, zone horticole
du Rocher, Briollay, 49125 Tiercé.
Tél. : 02 41 42 65 19
ou www.ribbonjou.com

Rhododendron Bloombux 'Pink' :

Promesse de fleurs, voir ci-contre.

À l'ombre des figuiers,
ZA de Bel-Air, 29700 Pluguffan.
Tél. : 06 86 79 93 48.
FB : alombredesfiguiers ou
www.achat-vente-palmiers.com

UN PROJET, CINQ PLANTES

Camélia 'Brushfield's Yellow' :

Roué pépinières, 20, route
de Garlan, Kerangoué, 29610
Plouigneau. Tél. : 02 98 79 11 89
ou boutique.rouepepinieres.com
ou www.inmyfrenchgarden.com

Chimonanthe :

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

Daphné du Japon :

Pépinière Aoba, La Touche-au-
Burgot, 35460 Saint-Ouen-la-
Rouerie. Tél. : 07 67 30 37 98
ou www.pepiniere-aoba.com

Mahonia 'Winter Sun' :

Le Châtel des vivaces,
18, rue du Portail, 45300
Givraines. Tél. : 02 38 34 20 97 ou
www.le-chatel-des-vivaces.com
Hamamélis 'Orange Beauty' :
Pépinière Jeunes Plantes
de l'Ousson, La Glandée,
45150 Férolles. Tél. : 06 84 10 73 31
ou www.pepinieres-ousson.fr

EN CUISINE CETTE SEMAINE

Ferme L'Étable,
2, Les Sourcins, 50580 Port-Bail-
sur-Mer. Tél. : 06 63 05 53 74 ou

arthur.laisene@gmail.com
(producteur de produits laitiers)

Coffret sardines :

Penmarch,
www.pointedepenmarch.com

Mayonnaise épicée :

Heinz sauce, www.heinz.com/fr

Purée d'açaï :

Nossa!, https://nossa-acai.com/

Céréales :

Special K Fibre,
www.kelloggs.fr/fr_FR/home.html

DE MAIN DE MAÎTRE

La Maison Moine, 1090 La
Manche-Rasey, 88220 Xertigny.
Tél. : 03 29 30 83 78
ou www.crillon-moine.fr

TERROIR

Atelier Jean -Paul Marchal, 42,
quai de Dogneville, 88000 Épinal
(face au musée de l'Image).
Tél. : 03 29 81 48 30.

Florian Gascht,

17, Grande-Rue, 88270 Circourt.
Tél. : 06 71 20 74 02 17
et 03 29 66 28 35. Courriel :
florian.gascht@laposte.net

Musée de Mirecourt, cours
Stanislas, 88500 Mirecourt. Pour
les visites de l'atelier Jérôme
(7 €) : réservation conseillée.

Tél. : 03 29 37 81 59. Courriel :
info@musee-mirecourt.fr
ou www.musee-mirecourt.fr

Office de tourisme

de Mirecourt et ses environs,
22, rue Chanzy, 88500 Mirecourt.
Tél. : 03 29 37 01 01. Courriel :
contact@tourisme-mirecourt.fr

Rustica

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

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

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

Cheffe 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^e).
Cheffe du Pôle image : Karine Israël.
Iconographes :
Rougui Barry-Oger, Maria Varnier.
Photographe : Frédéric Marre.
Assistante de la rédaction :
Muneerah Shamsudine,
tél. : 01 53 26 32 82.

Publicité et contenus :
Cambium Média Solutions,
www.cambium-media.com/solutions
Directrice régie publicitaire :
Priscilla de Gironde.
Directeur de publicité :
Thierry Vimal de Flechac,
t.vimaldeflechac@cambium-media.com
Directrice de clientèle :
Julie Foulonneau,
j.foulonneau@cambium-media.
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 octobre 2025.
Vente au numéro MLP.
Commission paritaire : n° 0229 K 82753.
ISSN 2270-1915.

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



Service abonnements,
B 200, 60643 Chantilly Cedex.

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

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

LA SEMAINE PROCHAINE



Dossier

CRÉER DES ILOTS FLEURIS

La saison automnale est le moment propice de repenser son jardin. *Du dessin, à la plantation*, en passant par l'achat de végétaux et le travail du sol, suivez-nous et révisons ensemble *l'art de créer des massifs fleuris*.

ET AUSSI...

DOSSIER

Feuillages d'automne

DE LA TERRE À LA TABLE

Les pâtes de Savoie

VIE PRATIQUE

Lanterne de Halloween

BIEN-ÊTRE

La renouée du Japon

ANIMAUX

Le conservatoire de l'abeille noire

TERROIR

Le Cotentin de Jacques Prévert

MA SEMAINE AU JARDIN

POTAGER # Je plante des oignons # Je nettoie la planche de haricots # ARBRES # Je collecte les feuilles mortes # J'installe un camélia # BALCON # Je prépare les plantes au froid # Je crée une potée radieuse de fin de saison.

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

À 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- 60.643 Chantilly cedex. L'ensemble des informations relatives au traitement des données personnelles que nous effectuons se trouve dans notre Charte pour la Protection des Données Personnelles accessible sur le site www.rustica.fr/chartepdp



AGENCE DE PHOTOGRAPHIES AERIENNES QU'IL A FONDÉE		ACTION... : PROGRAMME QU'IL A CRÉÉ		ÊTRE EN CONTE		ENNEMI DE LA FORÊT		RIGoureux		TOILE PROTEC-TRICE		VIRAGES SUR SKIS		DOUBLÉ QUAND C'EST GRIVOIS
RÉGION DE COLMAR		LAISSA LOIN DERRIÈRE		ENTAILLÉ DE CRANS		IL PROTÉGÉAIT LES SOLDATS MÉDIÉVAUX		IL BRAME		INSTRUMENT À CORDES		IL LEUR A CONSACRÉ SON PREMIER LIVRE		
						REMARQUÉ								
SON LIVRE LE PLUS VENDU (LA)														
AURÉOLE														
					SECTEUR POSTAL		DANS LA GAMME			SON FILM DOCUMENTAIRE SORTI EN 2009				
							VENDUE À BAS PRIX			TITRE ROYAL				
MOUCHES QUI PIQUENT						BASSE FRÉQUENCE			DIRECTION PRISE					PASSÉE À TABAC
CONSOMMÉ						PRÉPOSITION			PAS COUVERT					
		MATHÉMATICIEN ÉCOSAIS						CONJONC-TION			MALADIE DU SEIGLE		VILLE QU'IL A PHOTO-GRAPHIÉE DU CIEL	
		SOURCE DE FORCE						EMPREINTE						
COMBAT SINGULIER					ELLE LE PASSIONNE							IL SE JETTE DANS LA MER ADRIATIQUE		
MONNAIE NIPPONE					SUR UN PASSEPORT							DIRIGÉ		
				INTRA-MUROS		PETIT DOCTEUR			VAGABONDAS					
				DÉFALQUA					LE... EN QUERCY (LIVRE)					
IMAGES QUI FONT SA RENOMMÉE	ELLE A PORTÉ DES SABOTS			TEL QU'EN NOS RÊVES					DÉPARTE-MENT D'AUCH					
	ÉCLAT DE RIRE			DES INDIVIDUS					NOTE DU CHEF					
						PROTECTION DE LA PLANÈTE								
PLANTE TROPICALE							NATIONA-LISE							

SUDOKU

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

moyen

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

difficile

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

DEVINETTE

CÔTE ENVOÛTANTE

Où se trouve la Côte de Beauté ?

- En Corse
- En Charente-Maritime
- En Bretagne

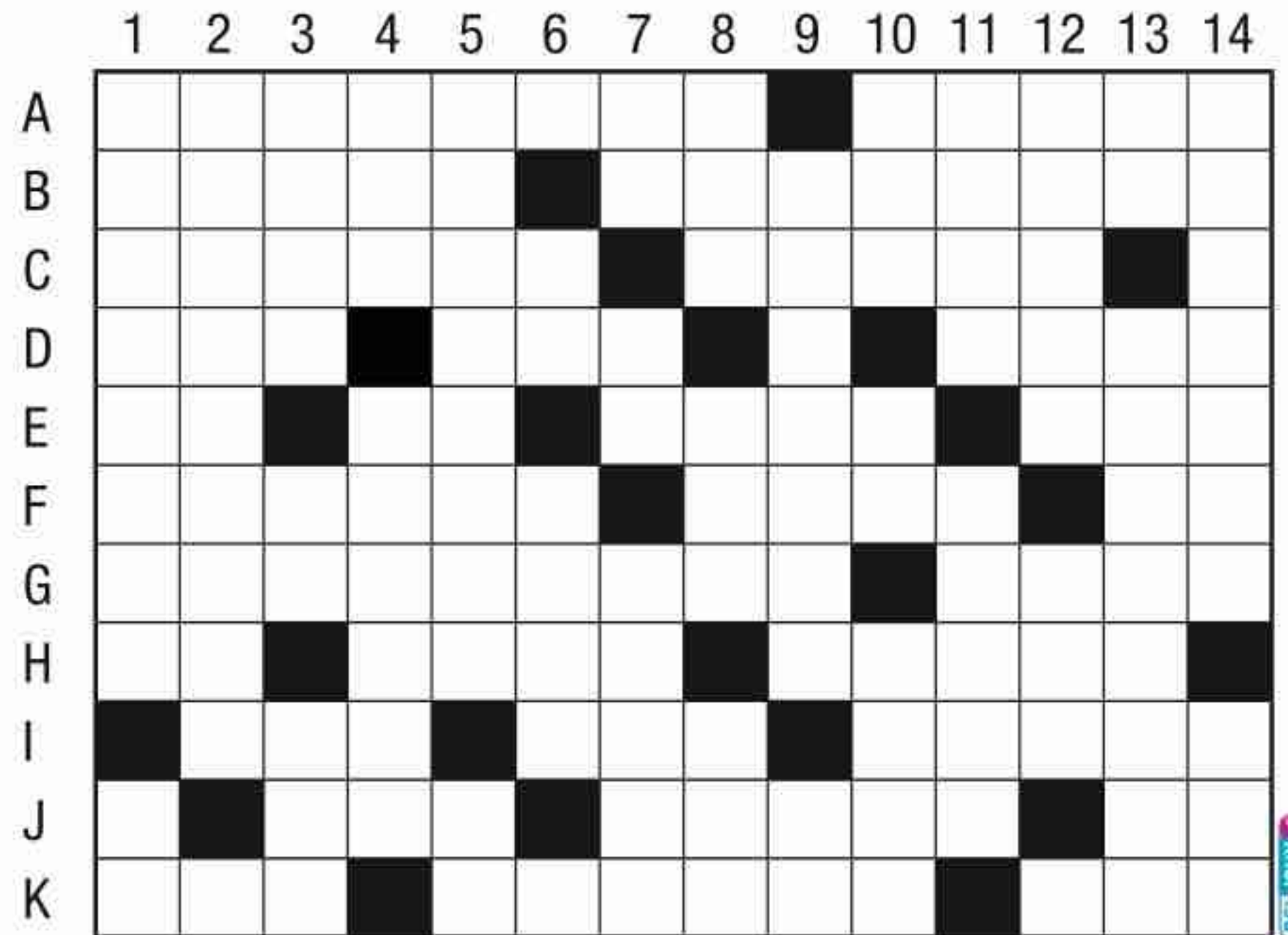


Réponse : En Charente-Maritime (en photo : Royan).

MOTS CROISÉS

Horizontalement: A. Souci des marais. Haricots blancs. B. Pilier de bar. Acceptation officielle. C. Aptitude particulière. Palmeraie dans le désert. D. Archives télévisuelles. Peinture murale. Possède parfaitement. E. Seaborgium. Régiment à pied. Longue course. Ancienne allocation. F. Mère de Dionysos. Cours de Bavière. Actinium. G. Parties d'un abricot. Presse. H. Négation. Agent de publicité. Impatient. I. Bonne saison pour faucher. Poisson rouge. Lac de Finlande. J. Volcan actif du Japon. Ile de la mer Égée. Commune sur la Tille. K. Elle manque au jardin, en période de sécheresse. Une baie pour les sorbets ou la crème. Cours abrégé.

Verticalement: 1. Bonnet-de-prêtre. Ile de France. 2. Abri pour des sanguines. 3. Éplucha les pommes de terre. Pronom. Bâton de berger. 4. Ancien Indien. Directrices de colonies d'ouvrières. 5. Elle accompagne le petit salé. Accord de fêlibre. 6. Possessif. Saint orfèvre. 7. Gallium. Sentier pour la marche. Petites ou grandes, elles sont fidèles au poste. 8. Terme de psy. Département de la région Rhône-Alpes. Bien attrapés. 9. Ramassa les feuilles. Bismuth. 10. Démonstratif. Certes. Existences. 11. Sautas. C'est la dèche. 12. Trophée de cinéma. Ex-pays d'Europe. 13. Auteur anonyme. Fabrique d'Épinal. 14. Plante des marais salants. Préfixe d'égalité.



PHOTOS-MYSTÈRES

QUELLE EST LA RACE DE CES MOUTONS?



☐ SUFFOLK

☐ ROMANOV

☐ OUessant

☐ MANECH TÊTE ROUSSE

Réponses : 1-Quessant, 2-Manech tête rousse, 3-Romanov, 4-Suffolk.

LETTRES MANQUANTES

LES ROIS DE LA FORÊT

Les chênes (*Quercus*) se déclinent en plusieurs espèces. Saurez-vous deviner lesquelles?



1. P _ _ _ _ _
2. S _ _ _ _ _
3. V _ _ _
4. P _ _ _ _ _
5. T _ _ _ _
6. C _ _ _ _ _
7. F _ _ _ _

Réponses : 1-pédonculé (photo), 2-sessile, 3-vert, 4-pubescent, 5-tauzin, 6-chevelu, 7-fagine.

LES SOLUTIONS DU NUMÉRO 2911

les mots fléchés

U	A	V	P	C	F	T
A	R	A	C	H	I	D
B	U	R	O	N	S	A
T	A	P	E	N	A	D
I	R	T	I	R	B	A
I	N	E	L	E	G	A
S	E	R	I	S	F	B
V	A	R	I	E	N	T
B	L	O	G	E	C	O
F	R	I	T	U	R	E
I	N	S	E	N	S	E

les mots croisés

P	A	N	A	I	S	A	B	R	I	C	O	T
I	R	E	S	C	E	O	U	R	T	E		
T	R	U	S	T	I	N	U	T	I	L	E	S
R	A	T	I	O	N	N	E	R	S	A	R	
E	N	R	E	G	I	S	T	R	E	P	A	F
G	A	G	E	T	E	P	O	I	E			
F	E	L	E	R	E	O	R	I	E	N	T	E
O	M	I	S	E	I	R	E	T	A			
L	E	S	T	I	N	T	A	A	S	I	E	
I	N	E	G	A	L	I	I	O	R	L		
E	T	R	I	L	L	E	E	S	B	L	E	U

sudoku

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

difficile

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



OFFRE DE BIENVENUE

2 pantalons
velours confort

39[€],50
au lieu de 139,80[€]



TAILLE ÉLASTIQUÉE

Fashion - L'Homme Moderne vous habille
avec élégance et confort depuis plus de 35 ans.



★★★★★ 5/5

Classiques et confortables, à un prix intéressant.
Olivier D.

98% coton, 2% élasthanne. Ceinture élastiquée côtés avec 8 passants.
Fermeture zip et bouton. 2 poches italiennes, 2 poches arrière passepoilées boutonnées.
2 coloris beige et marron. Lavable machine à 30 ou 40°.

Fashion
L'HOMME
MODERNE

RECEVEZ VOS 2 PANTALONS AVEC LE CODE PRIVILÈGE **V3022**

0 892 680 165

Service 0.40 €min
+ prix appel

Par téléphone 7j/7 de 8 h à 20 h

lhommemoderne.fr/hiver325

Indiquez le code **V3022** dans votre panier



À retourner sous enveloppe affranchie à : L'Homme Moderne - Fashion - BP 10884 - 27008 Evreux Cedex

V3022 - P4915

☐ **OUI**, je profite de votre offre de bienvenue et je reçois mon lot de 2 pantalons
velours (1 lot par foyer) pour 39,50 € au lieu de 139,80 € + 4 € de frais de port.

Je choisis ☐ 42 (0352794) ☐ 44 (0352795) ☐ 46 (0352796) ☐ 48 (0352797)
ma taille : ☐ 50 (0352798) ☐ 52 (0352799) ☐ 54 (0352800) ☐ 56 (0352801)

Ci-joint mon règlement total de 43,50 € seulement par :

- ☐ Chèque à l'ordre de **L'HOMME MODERNE - FASHION**
☐ Carte bancaire (Carte Bleue, Visa, Eurocard-Mastercard).

N°: _____

Date de validité: _____ Cryptogramme au
dos de ma carte: _____ (indispensable)

Groupe
L'HOMME
MODERNE

Cette offre ne m'engage à rien d'autre. Valable 1 mois pour la France métropolitaine
et Monaco, dans la limite des stocks disponibles. Expédition sous 6 jours maximum.

Conformément à la loi «informatique et libertés» et au Règlement européen du 27 avril 2016, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification aux données vous concernant. Par notre intermédiaire, vous pouvez être amené à recevoir des propositions d'autres entreprises. Si vous ne le souhaitez pas, il vous suffit de nous écrire à L'Homme Moderne - Fashion - Service clientèle - BP 10884 - 27008 EVREUX Cedex, en nous indiquant vos nom, prénom, adresse et numéro de client. Vos données peuvent être communiquées à un tiers concerné dans le cadre d'un changement de contrôle, de fusion, de cession de fonds de commerce ou d'apport partiel actif de Reder SAS. Les 2 pantalons sont de même taille et ne peuvent être vendus séparément. Prix unitaire de chaque pantalon : 69,90 €. RCS Paris B 410 714 885.

Mme/M. _____

Prénom : _____

Adresse : _____

Code postal : _____ Ville : _____

Pour mieux vous servir :

Téléphone : _____ Date de naissance : _____

Email : _____

Date : _____

L'HOMME MODERNE
FASHION

Signature obligatoire :