



Le jardin d'Elfi et Ola
PÉPINIÈRE BIO
POTAGER - AROMATIQUE - FLEURS

Catalogue
2025

Au fil de ce catalogue



Vous découvrirez près de **500 variétés** de plants potagers et aromatiques, plantes bienfaitrices, fleurs ornementales, comestibles et utiles aux jardins, ainsi que des variétés insolites !

A travers la production de plants, nous souhaitons valoriser la **beauté de la diversité** et encourager la **sauvegarde du patrimoine botanique**. C'est pourquoi nous avons naturellement fait le choix d'une production de **100% de variétés reproductibles**. Dans cette démarche, nous choisissons un maximum de semences paysannes et de variétés anciennes. Et cela va sans dire, notre production est **100% certifiée biologique**.

Nous souhaitons que les jardins puissent être **lieux de culture et de ressourcement**, à la fois nourriciers et médicinaux, source de loisirs et de plaisirs, **gardiens de notre santé et de celle de la Terre**.

Au fil des jours, laissons-nous émerveiller par la vie de nos jardins, leurs couleurs et leurs odeurs, et laissons-nous surprendre par le spectacle de la **foisonnante diversité de notre nature**.

Belles récoltes !

Elfi & Ola



Pour nous rencontrer

📍 Adresse

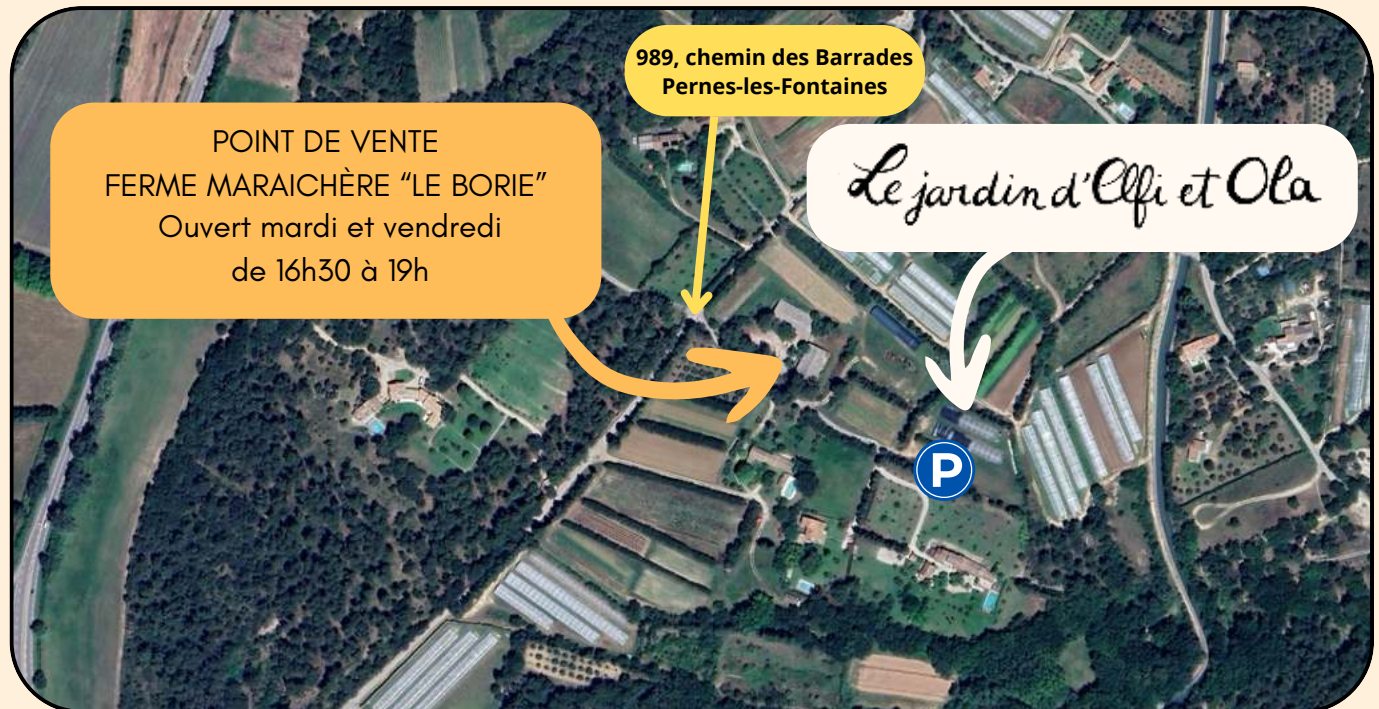
989, chemin des Barrades,
84210, Pernes-les-Fontaines

☎ Téléphone

06 35 21 15 78
06 09 74 34 44

🌐 Site internet et email

www.lejardindelfietola.com
lejardindelfietola@gmail.com



Accueil au public du **25 mars au 7 juin** :

mardi et vendredi de 14h à 19h

samedi de 9h à 12h

Fermé le 12 avril et les 23 et 24 mai

Portes ouvertes pour l'évènement national

"De Ferme en Ferme" 26 et 27 avril

Qui sommes-nous ?

La pépinière Le jardin d'Elfi et Ola a été créé en 2019 sur la commune de Pernes-les-Fontaines, fruit des heureuses opportunités de la vie qui nous ont permis de concrétiser un **projet d'amitié**.

Amies depuis plus de 10 ans, nous avons tissé ensemble un socle de valeurs communes au centre de notre activité : valoriser une **agriculture saine**, croire à **l'alimentation comme levier au changement**, cultiver **la beauté et le plaisir** dans le travail.

Bien sûr, on doit beaucoup à l'exceptionnelle **solidarité et hospitalité des paysans locaux** qui nous entourent depuis le début de notre aventure, qui nous ont aidé à appréhender notre métier et à croire que la paysannerie française a de l'avenir.



Sommaire

POUR NOUS RENCONTRER.....	3
SOMMAIRE-LÉGENDE.....	5
LES NOUVEAUTÉS EN 2025.....	6
LES PLANTS POTAGERS.....	11
SALADES ET JEUNES POUSSÉS.....	34
LES TOMATES.....	37
ZOOM SUR LES INSOLITES.....	42
LES FRUITS ROUGES.....	50
LES AROMATIQUES VIVACES	52
LES BASILICS.....	66
LES AROMATIQUES (BIS)ANNUELLES.....	68
LES FLEURS VIVACES.....	73
LES FLEURS (BIS)ANNUELLES.....	83
LES ORNEMENTALES VIVACES.....	94
LES ORNEMENTALES (BIS)ANNUELLES.....	105
POUR NOUS RENCONTRER.....	113

Légende



Pour retrouver les **nouvelles variétés en 2025...**



...et repérer nos **variétés coup de coeur !**



Pour identifier les **variétés gélives, sensibles au froid**, à planter quand les risques de gelées sont écartés, à protéger du gel ou à cultiver comme annuelles.



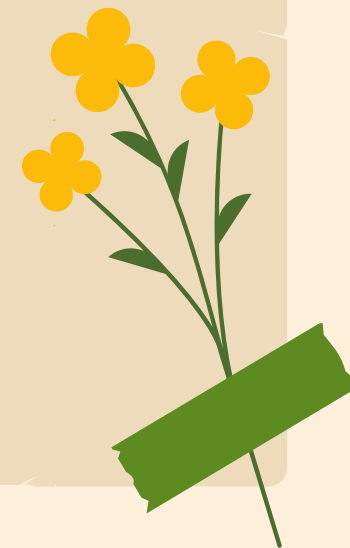
Variétés les **plus résistantes à la sécheresse** et s'adaptant à des sols et situations arides



Les variétés de **fleurs comestibles** pour égayer vos assiettes



Enfin, les **variétés mellifères**, utiles aux pollinisateurs.



Les nouveautés 2025

Cosmos bipenné 'sea shells'

LES NOUVEAUTÉS 2025

LES PLANTS POTAGERS

Agretti : Utilisée comme légume feuille ou aromatique, variété qui offre un goût iodé. Très utilisée et connue en Italie et au Japon.

Aubergine Lao Green Stripe : Très appréciée en cuisine asiatique, très productive. Petits fruits ronds verts striés de blanc. Très résistante au froid.

Bardane officinale japonaise : Vérioptable légume utilisé au Japon pour ses racines. On la connaît aussi pour ses vertus dépuratives.

Blette à cardes rose : Pour varier les plaisirs. Blette à cardes rose, qu'on trouve plus rarement sur les étals des maraîchers.

Chou Pak Choï Taisai : A déguster cru ou cuit. C'est un légume à la saveur fine, très légèrement piquante, dont on consomme côtes et feuilles.

Chou noir de Toscane : Une variété de chou admirable, qui peut mesurer facilement 1m50 de haut, qu'on appelle aussi «Chou Palmier».

Chou marin : Connu aussi sous le nom de Crambe Maritime, c'est une espèce protégée en France, et un légume rare et ancien peu connu.

Courgette Pop-corn : On dit de cette variété que c'est le caviar de la courgette. Variété étonnante au goût remarquable.

Lupin jaune doux : Une belle variété à découvrir, à la fois comestible, décorative et utile aux jardins.

Maïs Pop-corn jaune : Une variété de maïs jaune pour le pop-corn ! Pour faire plaisir aux petits et aux grands.

Maïs Pop-corn fraise : Une rareté à découvrir, dont l'aspect des épis vous fera complètement craquer.

Oseille sanguine rouge : Variété d'oseille aux feuilles vertes et à nervures rouges, à consommer crues ou cuites.

Pastèque Desert King : La plus résistante à la sécheresse et aux terrains arides. Chair jaune-orangée à rouge.

Physalis pubescens Aunt Molly : C'est une variété de physalis produisant de plus petits fruits, mais plus facile de culture, qui a un port plutôt rampant.

Physalis Toma Verde : Connue et très utilisée au Mexique pour confectionner la «Salsa verde».

Piment Aji Charapita : Réputé être un des piments les plus chers au monde. Saveur très aromatique pour ce petit piment très décoratif au jardin.

Piment Biquinho : Piment qui ne pique quasiment pas (2/10 sur l'échelle de Scoville) à la forme de petit bec, d'où son nom.

Piment Pénis : Variété de piment à la forme étonnante, on ne vous en dit pas plus !

Poivron tendre de Chateaufort : Poivron rouge local, très productif, de forme allongée à carrée.

LES NOUVEAUTÉS 2025

LES FRUITS ROUGES

Fraise Gariguette : Une des fraises les plus connues en France, appréciée des chefs pour sa bonne tenue et sa qualité gustative.

Fraise Mara des Bois : Variété de fraise à l'arôme subtile, rappelant le parfum de la fraise des bois.

Framboise Violette : Une des variétés de framboises les plus précoces, produisant des fruits violacés.

LES TOMATES

Tomate Blue Cream Berries : Variété de tomate cerise produisant des fruits jaune-or voilés pourpre-indigo.

Tomate Matina Grappe : Variété hâtive, précoce et vigoureuse produisant des fruits rouges de taille moyenne en grappes.

Tomate Wolverine : Variété magnifique, orange à striure violette, et une des grosses tomates jaunes les plus gouteuses.

LES AROMATIQUES

Agastache Orangeade : Belle variété d'Agastache, tout aussi aromatique, et à la magnifique floraison orange.

Agretti : Utilisée comme légume feuille ou aromatique, variété qui offre un goût iodé. Très utilisé et connu en Italie et au Japon.

Balsamite menthe coq : Variété très aromatique et parfumée, rappelant la menthe et la saveur balsamique. Facile de culture et adaptée au sec.

Basilic thym : Une petite nouveauté pour profiter de la saveur du basilic mêlé à un arôme de thym.

Coléus amboinicus : Aussi appelé Origan cubain ou Gros thym antillais, parfum aromatique puissant entre le thym, l'origan, et un arôme mentholé.

Coriandre mexicaine : Un grand classique de la cuisine asiatique qu'on se devait de rajouter au catalogue. Arôme exquis pour les amateurs de coriandre.

Criste marine : Variété qui mérite sa place dans nos assiettes. Parfum puissant iodé très typé, un peu amer, rappelant le zeste de citron et la carotte.

Dictame de Crète : Variété endémique de l'île grecque, que l'on trouve à l'état sauvage en Crète. Feuilles duveteuses au parfum léger d'origan.

Périlla vert : C'est la variété qu'on trouve le plus communément en cuisine asiatique. Comme les autres shisos, parfum complexe inimitable.

Verveine d'Argentine : Une variété de verveine dont les feuilles dégagent un parfum de menthe et d'agrumes. Pour toutes les inspirations culinaires !

LES NOUVEAUTÉS 2025

LES FLEURS UTILES COMESTIBLES OU MÉDICINALES

Amarante Hot Biscuit : Floraison élancée couleur caramel. Les hampes florales se prêtent parfaitement à la composition de bouquets champêtres !

Amarante rouge : Variété d'amarante particulièrement haute (jusqu'à 2m), complètement rouge. Remarquable au jardin !

Anémone pulsatile rouge : Notre variété protégée à la floraison rouge, très raffinée. Floraison particulièrement précoce, un régal pour les insectes.

Aster d'Automne : Variété comestible qui sera très décorative tant au jardin que sur les assiettes. Floraison lumineuse automnale.

Aster des Alpes rose : Floraison précoce pour cet Aster. Les fleurs roses offrent une touche de charme à vos jardins et vos assiettes.

Capucine grimpante rouge : Pour varier les plaisirs pour les amoureux de Capucines. Port grimpant ou rampant et floraison rouge.

Capucine Naine Baby Rose : Floraison rose et port compact.

Géranium fragans : C'est une variété de pélargonium odorant rare, dont le parfum rappelle le pin, l'eucalyptus et la muscade.

Grande camomille : Bien connue en phytothérapie, marguerites très florifère décoratives et utiles en pharmacopée.

Monnaie-du-pape : On l'appelle aussi «Lunaire» pour l'aspect de ses fruits ronds, plats, translucides, très caractéristiques. Plante comestible.

Œillet deltoïdes confetti : Variété d'œillet nain, aux fleurs rouge pétant.

Tagète lemmonii : S'il ne devait rester qu'une variété de tagète, ce serait celle-ci. Résistante au chaud, au froid, arbustive et goût exquis passion !

Tournesol Soleil : Variété sélectionnée pour ses hautes qualités nutritionnelles, parfaite pour la dégustation de ses graines grillées.

Zinnia Lilliput Petites fleurs : Une variété compacte pour une floraison dense aux couleurs variées.

Zinnia Mazurkia : Variété aux fleurs bicolores rouges bordées de crème qui apporte de l'élégance.

Zinnia Tapis Persan : Variété trapue, formant comme un tapis de fleurs bicolores aux différents tons de rouge, d'orange, de jaune et de blanc.



LES NOUVEAUTÉS 2025

LES FLEURS ORNEMENTALES

Alyse corbeille d'or : Floraison absolument lumineuse, à port rampant. Elle résiste extrêmement bien aux grosses sécheresses.

Aubriète : Variété à port rampant ou retombant, parfaite pour garnir une rocaille et former un coussin de fleurs dans les tons roses, bleus ou violets.

Célosie Fan Dance Purple : Pour les collectionneurs de rareté. C'est une véritable beauté de la nature dont les fleurs ressemblent à une crête de coq.

Belle de nuit : Variété vivace aux couleurs fluorescentes, à la floraison intense. Elle est aussi appelée « Merveille du Pérou ».

Gaillarde rouge de Bourgogne : Notre cher Gaillarde, une des fleurs les plus costaudes, mais dont la floraison est rouge bordeaux.

Gaura rouge : C'est une variété de Gaura plus trapus que celle à fleurs blanches, dont le feuillage et les fleurs se teintent de rose et de rouge.

Germandrée d'Iran : Variété vivace très robuste, qui présente une spectaculaire floraison formant de longs épis pourpre à violet.

Heuchère Marvelous Marble : Variété à feuilles persistantes, même l'hiver, dont le feuillage marbré se teinte de rouge.

Ipomée rouge Quamoelit : Une variété que l'on a remis au catalogue, après deux ans d'absence, car elle vous avait plu. Feuillage extraordinaire !

Lilas d'Espagne : Très facile de culture. Aussi appelée Valériane rouge, elle pousse dans la moindre anfractuosité. Fleurs roses à rouges élancées.

Œillet deltoïdes confetti : Variété d'œillet nain, aux fleurs rouge pétant.

Ostéospermum rose : Une variété originaire d'Afrique du Sud, bien résistante à la sécheresse et qui nous gâte de sa pétillante floraison rose.

Panicaut des Alpes : Remarquable feuillage et floraison bleu cuivré, pour animer son jardin et ses bouquets de fleurs séchées.

Pavot d'Orient rose : On adore ce pavot à fleurs géantes, alors on n'a pas résisté à sa version à fleurs rose pâle très élégante.

Suzanne à fleurs blanches : Pour les amateurs de l'hypnotisante Suzanne aux yeux noirs, mais à la floraison blanche raffinée.



Les plants potagers

LES PLANTS POTAGERS

NEW! **AGRETTI / SALSOLA SODA (AMARANTHACÉE) • 3 €**

En Italie, on la trouve en quantité sur les marchés maraichers, vendue en bottes, sous le nom de «roscano» ou «agretto». Facile à cuisiner, on peut la déguster crue ou légèrement cuite, utilisée comme condiment ou légume vert, au goût doux et finement iodé. Variété adaptée à un terrain sableux et salin. Particulièrement consommée comme légume au Japon, connue sous le nom d'«okahijiki». On l'appelle aussi «soude commune», car elle était autrefois utilisée en incinération pour en produire.

ARROCHE (AMARANTHACÉE) • 3 €  

POURPRE : Un des plus anciens légumes européens. Ce sont des épinards d'environ 2 mètres de haut. Les jeunes pousses se dégustent crues en salades. Cuites, elles se préparent comme des épinards. Magnifique robe pourpre, aspect très ornemental.

ARTICHAUT (ASTÉRACÉE) • 4 € 

IMPERIAL STAR : Variété ancienne d'une couleur vert-olive formée par de larges écailles charnues et finement sucrées. Pour une maturité optimale, récoltez à un diamètre d'environ 12 cm. Peu fibreux.

VIOLET DE PROVENCE : L'artichaut du terroir provençal ! On l'appelle également «Tête de chat». Les pommes sont renflées, courtes et d'un violet foncé. Les plantes sont plutôt basses. Il est tendre et peu fibreux.

AUBERGINE (SOLANACÉE) • 2,50 € 

BAMBINO : *Très précoce.* Variété naine, adaptée à la culture en pot ou au petit potager. Production de petits fruits ronds de la taille d'une noix, à la texture ferme, au goût légèrement amer.

BLANCHE D'OURGA : *Précoce.* Rustique et productive, aux fruits allongés (15 à 22 cm) pesant de 400 à 600 grammes. Et en plus d'être belle et originale au jardin, elle a un goût très fin et un parfum de champignon !

BLANCHE RONDE À ŒUFS : *Précoce.* Une étonnante variété ancienne très décorative et savoureuse. À découvrir !

IMPERIAL BLACK BEAUTY : *Précoce.* Le grand classique. Belle variété d'aubergine obtenue aux Etats-Unis dans les années 1900. Plante assez basse, précoce, produisant plusieurs gros fruits ovales violet-foncé et parfois côtelés.

LES PLANTS POTAGERS

AUBERGINE (SOLANACÉE) • 2,50 €

JAPANESE PICKLING : *Mi-saison*. Variété originale. Productive et rustique, aux fruits très élancés, jusqu'à 30 cm, et à la chair d'une remarquable douceur. Variété résistante et très vigoureuse.

NEW! **LAO GREEN STRIPE** : *Précoce*. Variété particulièrement réputée en Asie (Laos) qui produit des petits fruits ronds en quantité. Sa peau est verte striée de blanc-crème, et sa chair blanche et tendre. Variété qui résiste mieux au froid (jusqu'à 0 degré). Les fruits sont particulièrement gouteux récoltés jeunes.

LISTADA DE GANDIA : *Précoce*. Variété ovale qui produit des fruits zébrés rose-crème, c'est une aubergine très décorative. Son port compact en fait une aubergine qu'on peut cultiver en pot. Chair tendre, douce, de bonne qualité gustative.

LITTLE FINGER : *Précoce*. Grappes de 3 à 4 fruits semblables à des doigts (d'où son nom !) de très bonne qualité gustative et apprécié des chefs cuisiniers. Variété assez rustique.

VERTE LONGUE THAÏ : *Mi-saison*. Fruits longs, jusqu'à 30 cm, à la peau vert-clair. Chair excellente et fondante, sans amertume. Réputée pour être une des meilleures aubergines en terme gustatif, très populaire auprès des grands chefs.



VIOLETTE DE FLORENCE : *Mi-saison*. Variété produisant de gros fruits ronds, de couleur violette avec des traces blanches. Fruits à la chair compacte.

VIOLETTE LONGUE DE BARBENTANE : *Précoce*. Une aubergine traditionnelle de Provence aux longs fruits violets en forme de massue.



BARDANE OFFICINALE JAPONAISE (ASTÉRACÉE) • 3 €

C'est la Bardane commune (*arctium lappa*) mais au cultivar particulier, appelé « Tokinogawa long », sa racine est particulièrement intéressante en cuisine, au goût rappelant l'artichaut. On l'appelle aussi « salsifis chinois » ou « gobo ». Variété bisannuelle, assez volumineuse, et pouvant atteindre 1m50 de haut, aux larges feuilles velues.

Utilisée en Asie comme légume, on la connaît plus en Europe pour ses vertus médicinales dépuratives, notamment pour la peau. Les racines se dégustent cuites. Récoltées jeunes, elles peuvent se manger crues. En Asie, on la trouve aussi vendue marinée et enveloppée de feuilles de Périlla. On trouve même des recettes de racine torréfiée, comme ersatz de café.

LES PLANTS POTAGERS



BASELLE (BASELLACÉE) • 3 €



VERTE OU ROUGE : Originaire d'Asie tropicale, appelée aussi « épinard de Malabar », elle s'adapte très bien sous nos climats. On peut en faire des haies palissées pouvant atteindre 4 à 6 mètres de haut. Culture facile et résistante, on en consomme les jeunes tiges et les feuilles qui ne contiennent que très peu d'acide oxalique et beaucoup d'oligoéléments et de vitamines A et C. Légumes à revenir rapidement à la poêle. Variété verte ou rouge !

BETTERAVE (AMARANTHACÉE) • 2 €

NOIRE PLATE D'EGYPTE : Ancienne variété précoce, produisant des betteraves légèrement aplaties, sa chair est rouge intense, à saveur fine. Récolte au bout de 2 mois. Variété résistante à la sécheresse. Un aliment santé à consommer absolument dans nos assiettes, aussi bien cru que cuit, riche en vitamines, minéraux et oligo-éléments. On peut aussi consommer les feuilles jeunes dans les salades, et les feuilles et les tiges cuites comme les blettes. Un légume miracle !

BLETTE / POIRÉE (AMARANTHACÉE) • 3 €

A CARDE JAUNE : Magnifique légume-feuilles, plus petit que la blette traditionnelle, plus rustique et tellement décoratif. On ne finit pas de s'extasier de ces belles cardes jaunes !



A CARDE ROSE : Pour un jardin tout en couleurs !

A CARDE ROUGE : Tout aussi intéressant, avec de belles cardes rouges.

VERTE A COUPER : Blette à la culture facile, grande productivité et récolte prolongée. Touffe de feuilles de 20 à 30 cm de long dont 15 cm de côtes vert clair, fines et tendres, se consomme comme les épinards.

VERTE A CARDE BLANCHE : Variété classique à large cardes blanche et au feuillage vert foncé. De toutes les saisons.

CACAHUÈTE (FABACÉE) • 4 € • 10€ les 3



- *Arachis hypogea 'Garoy'* - : Appelé également « Cacao de terre », cette plante légumineuse annuelle originaire du Mexique se plaît bien chez nous. A la floraison, de ravissantes fleurs jaune pâle à rouge orangé apparaissent. Les effluves anisées qui se dégagent de la plante vous raviront ! La cacahuète n'est pas une culture exigeante et s'accommodera d'une place ensoleillée de votre jardin. Récolte sous terre à la fin de l'été !

LES PLANTS POTAGERS



CARDON (ASTÉRACÉE) • 3 €



BLANC : Port droit, feuillage découpé, carde large et épaisse. Ses feuilles d'un bleu-argenté sont ravissantes dans le jardin. Haut d'environ 1 mètre 50 à 2 mètres. Goût rappelant l'artichaut, il mérite sa place dans nos assiettes et dans nos jardins pour ses qualités ornementales !

CÉLERI À COUPER (APIACÉE) • 3 €

A JETS FINS : Variété de céleri à couper à côtes creuses, pour une utilisation aromatique du céleri. On peut la récolter au fur et à mesure des besoins en cuisine, elle est très parfumée, saveur fine. Variété vivace drageonnante qui pourra s'épanouir au jardin sur la durée.

CÉLERI BRANCHE (APIACÉE) • 3 €

BRANCHE VERT D'ELNE : Au port trapus (50cm de hauteur environ), le céleri apprécie un sol riche et frais, exposition mi-ombre de préférence pour éviter une montée en graines trop rapide avec les grosses chaleurs d'été. Plantation au printemps pour une récolte à l'automne. A cuisiner cru ou cuit. Un grand classique du jardin et de la cuisine.

BRANCHE VIOLET DE TOURS : Variété ancienne, rustique, à côtes charnues ayant des reflets violacés. Pour un jardin décoratif à déguster !

CÉLERI PERPÉTUEL (APIACÉE) • 4 €

OU LIVECHE : C'est une variété vivace de céleri à couper, au goût plus aromatique que ce dernier. Appelée « Ache des Montagnes », « Herbe Maggi », la Livèche, originaire de Perse, est une plante herbacée vivace, dont on utilise les feuilles en cuisine. Sa hampe florale peut atteindre jusqu'à 2 mètres de haut. Elle a des vertus expectorantes, diurétiques et aide à lutter contre la rétention d'eau.

CHOU (BRASSICACÉE) • 3 €



BROCOLI RAVE (CIMA DI RAPA) : Appelé « Brocoli Cima Di Rapa » signifiant « Pousse de Navet », ou encore appelé « Brocoli-Rave », ce légume-ancien est peu connu en France, et pourtant mérite une place dans nos assiettes. On consomme les feuilles et les fleurs en boutons. Il a un léger goût piquant très intéressant en cuisine. Très courant et utilisé dans la cuisine italienne !

KALE : Aussi appelé « Chou Plume » pour le port de ses feuilles, il ravira autant vos yeux au jardin par son aspect ornemental que vos papilles dans les assiettes. Il préférera un peu de fraîcheur pendant l'été et pourra s'accommoder des petits jardins car il prend peu de place.

LES PLANTS POTAGERS

CHOU (BRASSICACÉE) • 3 €



KALE VIOLET : Une magnifique robe violette, pour colorer votre potager et vos assiettes. Cru dans les salades, cuits en poêlée, il est délicieux à tout point de vue.

NEW! **NOIR DE TOSCANE** : Aussi appelé « Chou Palmier », variété très décorative de chou non pommé, aux longues feuilles vertes très foncées, qu'on récolte au fur et à mesure des besoins. Magnifique port, à l'allure de palmier, pouvant atteindre facilement 1m d'envergure et jusqu'à 1m50 de haut. Saveur fine, rappelant le brocoli. Variété bisannuelle, bien résistante au gel et à la chaleur.

NEW! **PAK CHOÏ TAÏSAÏ** : On le déguste cru ou cuit. Il produit des pommes aux larges côtes blanches renflées, Le goût est fin et rappelle à la fois le navet et la chicorée, et est très légèrement piquant.

HEART **TATSOÏ** : Assez peu connu dans nos contrées, il est très consommé en Asie. Il produit des petites feuilles vert-foncé en forme de cuillère. Les feuilles sont charnues et ont une saveur subtile. A consommer cuit ou cru. Variété résistante au froid. Se cultive très facilement, même en pot.

CHOU (BRASSICACÉE) • 4 €

NEW! **MARIN** : On l'appelle aussi « Crambe maritime » ou « Chourbe ». C'est une variété de chou vivace, mesurant jusqu'à 80cm de haut. On peut la trouver à l'état sauvage, mais est devenue rare en France (elle est classée comme espèce protégée, interdite à la cueillette). Il fait partie des légumes anciens oubliés. Au 19ème siècle, on consommait les tiges étiolées, qui étaient restées enfouies dans le sable, et consommées alors à la manière de la carde. Elle produit aussi de grandes feuilles qu'on peut cuisiner, de même que ses fleurs, au parfum de miel. Conseil de culture : on blanchit ses tiges à la manière de la carde afin de réduire son amertume. A planter en mi-ombre et dans un sol bien drainé. Belle variété.

CHRYSANTHÈME (ASTÉRACÉE) • 3 €



COMESTIBLE : Aussi appelée « Shungiku », c'est une variété utilisée comme légume-feuilles dans les cuisines orientales. On consomme les jeunes feuilles en salade ou en bouillon. Les fleurs, de la famille des marguerites, teintées de blanc et de jaune, se consomment également, elles apportent une touche épicée aux recettes. Elles peuvent atteindre jusqu'à 1 mètre de haut. Magnifique variété à découvrir.

LES PLANTS POTAGERS

CLAYTONE DE CUBA (PORTULACACÉE) • 3 €

- **Claytonia perfoliata** - : Aussi appelée « Claytonia perfoliée » ou encore « Pourpier d'hiver », elle produit des feuilles rondes, charnues, qui se consomment crues ou cuites. Très résistante au gel (jusqu'à -20°). Elle possède une délicate floraison blanche. Récolte de préférence d'avril à début mai (avant les grosses chaleurs). Se ressème facilement, comme le pourpier (il est de la même famille que ce dernier !).

COCHLÉAIRE (BRASSICACÉE) • 3 €

OFFICINALE - Cochlearia officinalis - : On l'appelle aussi « Raifort Officinal » en référence au goût piquant et aromatique qu'elle apporte en cuisine, crue ou cuite. Elle possède des propriétés dépuratives et est riche en vitamine C ! Penser à la placer dans des sols humides et à l'arroser fréquemment. Variété vivace qui résiste aux froids de l'hiver.

CONCOMBRE (CUCURBITACÉE) • 2 €



ARMENIEN : *Mi-saison*. Fruits géants, pouvant atteindre jusqu'à 1 mètre de long. A déguster quand ils sont jeunes pour profiter de leur saveur fine. Concombre à laisser courir, sans palissage.

KAISER ALEXANDER : *Mi-saison*. Une superbe variété rare et ancienne originaire de Russie, très décorative, l'épiderme de ce concombre est très joliment brodé. Excellente qualité gustative. Les fruits se récoltent courts (15 cm de long). Très bonne conservation.

LE GENEREUX : *Précoce*. Variété ancienne, rustique et très productive. Les fruits sont demi-long et légèrement épineux à la saveur douce et sans amertume. Peuvent être récoltés en cornichons.

LEMON : *Mi-saison*. Variété ancienne très rustique qui produit une multitude de petits fruits ronds et jaunes, de la taille et de la couleur d'un gros citron. Très digeste et sans amertume, apprécié des enfants par son aspect et sa saveur.

KIWANO : *Mi-saison*. Appelé aussi « Concombre africain », fruit original par son « pelage » à gros piquants. Fruits allant de 100 à 200 g, couleur vert à orange. La chair est acidulée, très juteuse et de bonne conservation. Goût exotique rappelant le concombre, le kiwi et la banane.

MUNCHER : *Mi-saison*. Petit concombre d'environ 12cm de long, à la peau fine et lisse. Originaire d'Israël, il est bien adapté à la sécheresse. Excellente qualité gustative, sans amertume !

LES PLANTS POTAGERS

CONCOMBRE (CUCURBITACÉE) • 2 €



TRES LONG DE CHINE : *Mi-saison*. Variété du nord de la Chine, aux fruits courbés et nervurés mesurant environ 40 cm, à peau très fine. C'est un concombre facile à digérer, peu amer, avec peu de graines.



MELOTHRIA SCABRA : *Mi-saison*. Variété qui pousse à l'état sauvage en Italie du Nord dans le Tyrol. Petits fruits vert-foncé mouchetés, de type concombre-cocktail ou à mariner en conserve. Feuillage dense, pousse rapide, aspect décoratif. De petits concombres à croquer, tout simplement irrésistibles !

CORNICHON (CUCURBITACÉE) • 2 €



VERT DE PARIS : Très ancienne variété. A récolter petits, cette variété classique est très productive et rustique. La chair est épaisse et ferme. La saveur est fine et goûteuse. Pour toutes les inspirations. A vos bouches ! Ils peuvent aussi être consommés crus.

COURGE (CUCURBITACÉE) • 2 €



BUTTERNUT : Courge de 1,5 à 3 kilos, au goût de noisette légèrement musqué, à la chair orange vif, très ferme. Peut se consommer cru ou cuit en gratin, tourte ou potage. Pour toutes les inspirations culinaires !

BLEUE DE HONGRIE : Variété à chair épaisse et très dense, de couleur jaune orangé. Sa peau est de couleur bleu gris. Son nom original est « Nagydobosy Sütökök », elle fut ramenée de Budapest en 1983. Courge de 8kg à maturité.

LONGUE DE NICE : Variété très ancienne française. Jeunes, les fruits se consomment comme une courgette, avec très peu de graines. A maturité complète, les fruits peuvent atteindre un mètre de long, de couleur orange avec la chair ferme et musquée, ils se consomment alors comme une courge. Chair sucrée ! Conservation jusqu'à un an.

MARINA DI CHIOGGA : Une surprenante variété aux fruits ronds de 20 à 30 cm de diamètre à l'épiderme verruqueux de couleur vert-foncé et bronze. La chair est ferme, de couleur rouge-orange et sucrée, et d'excellente qualité. Les fruits pèsent de 4 à 8 kilos. Bonne conservation. Etrangeté à découvrir !


LES PLANTS POTAGERS

COURGE (CUCURBITACÉE) • 2 €



PATISSON BLANC : Variété de courge non coureuse. Chair blanche, peu sucrée au léger goût d'artichaut. Les fruits pèsent de 1 à 2,5 kg. A récolter jeune. Une belle variété en forme de fleur !

PLEINE DE NAPLES : Pouvant peser jusqu'à 25 kg et mesurer jusqu'à 1 mètre de long, c'est une grosse courge, à la peau verte. Sa chair orange vif est ferme et légèrement fibreuse, elle reste ferme même après cuisson. Elle peut être consommée crue également. Belle variété à découvrir.

 **POMME D'OR** : Variété coureuse produisant une vingtaine de petits fruits par pied, de la taille d'une orange de couleur jaune ambré à maturité. Ils ont une saveur très fine, rappelant celle de l'artichaut. Idéal à farcir.

POTIMARRON RED KURY : Une variété coureuse et très productive, fruits rouge-orangé de petite taille en forme de figue, léger goût de châtaigne et remarquable conservation.

SPAGHETTI : Courge étonnante ! Cuite à la vapeur, sa chair se détache en filaments semblables à des spaghettis. Cette variété est originaire de Mandchourie. Les fruits sont jaunes. 2 à 5 fruits par pied de 20 à 30 cm de long.



TROMPE D'ALBENGA : Variété ancienne italienne, aux fruits orangé à maturité, pouvant atteindre 1m50. Cylindriques et souvent courbés. Se consomme aussi jeune, comme une courgette. A maturité, goût de noisette fraîche.

COURGETTE (CUCURBITACÉE) • 2 €



Variétés buissonnantes (non coureuses)

BLANCHE D'EGYPTE : *Mi-saison*. Très ancienne variété, de forme quasiment ovale, ventrus pouvant peser jusqu'à 1 kg. La peau est vert-pâle, quasiment blanche, et la chair est délicieuse.

COCOZELLE VON TRIPOLIS : *Précoce*. C'est la courgette communément appelée « Verte Non Coureuse d'Italie ». Elle est verte joliment striée vert-clair. Variété ancienne. Chair très tendre.

GOLD RUSH : *Précoce*. La courgette jaune ! Long fruit de 20 à 25 cm à la chair moelleuse, très savoureuse crue ou cuite, une belle touche de couleur dans nos jardins !

GRISE D'ALGER : *Précoce*. Variété en forme de massue, légèrement renflée. Vert moucheté de blanc. Ancienne variété résistante à la sécheresse.

LES PLANTS POTAGERS

COURGETTE (CUCURBITACÉE) • 2 €



ROMANESCO : *Mi-saison*. Magnifique ancienne variété de courgette à côtes, de couleur vert clair et à chair ferme. Par ses côtés, elle prend une forme étoilée une fois coupée en rondelles. Un délice pour les yeux et les papilles.

RONDE DE NICE : *Précoce*. Variété ancienne et rustique, à fruits ronds et vert-clair. Très appréciée dans le midi, idéale à farcir. Variété très productive, les fruits se conservent plusieurs mois.

VERTE DE MILAN : *Précoce*. Abondante production de fruits de 15 à 20 cm, d'un vert intense, pour une chair restant ferme à la cuisson. Un classique !

3€ - OLA ESCALADORA : *Précoce*. Variété de courgette grimpante très productive, idéale à palisser pour les petits espaces. Elle peut monter jusqu'à 5 mètres de haut.

NEW! **3€ - POP-CORN** : Aussi connue sous le nom de courgette « *rugosa friulana* », variété ancienne étonnante, encore assez méconnue, qui tient son nom de l'originalité de son épiderme jaune et boursouflé. Son goût est décrit comme « divin » dans de nombreuses références. On dit d'elle que c'est le « caviar de la courgette » ! On ne vous en dit pas plus...

CRESSON DE PARA, BRÈDE (ASTÉRACÉE) • 3 €



- ***Acmella oleracea*** - : On consomme les feuilles de cette variété à la manière des épinards, dont la saveur est poivrée et rafraîchissante. Très cultivée et consommée à la Réunion, Madagascar et en Amérique Latine. C'est en plus un bon digestif. On le nomme aussi « Cresson Electrique », on vous laisse découvrir pourquoi...

CRESSON DES JARDINS (BRASSICACÉE) • 3 €



- ***Barbarea verna*** - : De culture facile, riche en vitamine C et en zinc, c'est un cresson piquant, idéal à cuisiner en soupe (la fameuse soupe de cresson), mais également pour agrémenter les salades. Variété de cresson vivace et résistant à la sécheresse et au froid. Idéal pour un jardin perpétuel.

NEW! CRISTE MARINE (APIACÉE) • 4 €

- ***Crithmum maritimum*** - : On l'appelle aussi « Perce-pierre », c'est une plante vivace que l'on trouve communément à l'état sauvage sur les côtes françaises, et qui s'installent spontanément dans les plus petites anfractuosités, parfois même dans le sable. Elle demande un sol drainé, sableux. Elle a malheureusement disparue de tous les marchés alors que culinairement elle est particulièrement intéressante. Les jeunes feuilles ciselées sont idéales pour assaisonner vos plats, salades ou beurre. Son goût est frais et iodé, très parfumé, légèrement amer et ses feuilles sont croquantes. On la trouve aussi en phytothérapie pour ses vertus digestives et dépuratives.

LES PLANTS POTAGERS

EPINARD (AMARANTHACÉE) • 2 €

MATADOR VIKING : Variété d'épinard vigoureuse et lente à monter en graines. Epinard idéal à cultiver au printemps, à feuilles larges et épaisses.



EPINARD FRAISE (AMARANTHACÉE) • 3 €



- **chenopodium capitatum** - : Cette curiosité remplit toutes les cases : plante à la fois ornementale et potagère annuelle, on en consomme les feuilles en salade ou en épinard, et les petits fruits rouges sont consommés crus ou cuits en confiture. Une vraie originalité !

EPINARD PERPÉTUEL (POLYGONACÉE) • 3 €

- **Rumex patienta** - : de la famille de l'Oseille, les feuilles sont moins acides que cette dernière, et sont longues et charnues. Elles se dégustent comme les épinards. Le plant disparaît l'hiver, pour repartir de plus belle au printemps suivant !

FÈVE (FABACÉE) • 3 € • 10€ LES 4



RATIO : Variété précoce de fève, au port buissonnant. Production de nombreuses gousses, contenant 4 à 5 graines. Plante bien ramifiée. Les fèves se consomment aussi bien crues (sur une tartine beurrée par exemple) que cuit. A cultiver avant les grosses chaleurs de l'été.



FICOÏDE GLACIALE (AIZOACÉE) • 3 €



- **Mesembryanthemum crystallinum** - : Originaire du cap de Bonne Espérance en Afrique du Sud, c'est une plante adaptée au climat méditerranéen. On la nomme aussi herbe à glace ou cristalline, car toute la plante à l'aspect de givre, comme recouverte de millier de petits cristaux. Elle a un goût légèrement sucré, acidulé et une chair dense. Elle se mélange bien aux salades vertes, mescluns ou se consomme comme les épinards. Sa floraison est en plus très surprenante et décorative. A découvrir absolument !



GOMBO (MALVACÉE) • 3 €



- **Abelmoschus esculentus** - : Utilisé en cuisine africaine et asiatique traditionnellement, le gombo est un excellent aliment santé, riche en fibres, en antioxydant et en vitamine C. Les fruits sont verts, allongés et anguleux. Il peut se manger cru en vinaigrette dans des salades. Cuit, il est incorporé dans des sauces et curry, les mucilages qu'il contient servent à les épaissir. Son goût pourrait rappeler celui de l'aubergine. Culture qui a besoin de chaleur. Le gombo est en plus une variété très décorative par ses magnifiques fleurs (même famille que la mauve).

LES PLANTS POTAGERS

HARICOT (FABACÉE) • 3 € • 10€ LES 4



A ECOSSER COCO NAIN BIG BORLOTO : cette variété de haricot à écosser produit de magnifiques gousses panachées blanc crème et rouge vif. Les graines qu'elles contiennent sont tout aussi belles que bonnes ! Excellentes et savoureuses fraîches. Utilisé aussi bien pour les recettes mexicaines comme le Chili Con Carne que pour la Soupe au Pistou. Port buissonnant.

A ECOSSER NAIN ROUGE CANADIAN WONDER : Variété de haricot nain à écosser, principalement utilisé pour la recette du chili con carne, et en Provence pour la traditionnelle Soupe au Pistou ! La couleur rouge du grain indique sa pleine maturité. Variété naine, buissonnante. A planter après les gelées comme les haricots verts.

PLAT A RAME HELDA : Variété grimpante produisant de longues gousses de 25cm environ, sans fil, à consommer entières. Variété tardive à tuteurer.

VERT GRIMPANT A RAME MANTOUT EMERITE : Variété précoce, vigoureuse, aux gousses charnues. La tige mesure de 1m50 à 3 mètres, à cultiver sur tuteur. Variété sans fil, de très bonne qualité gustative.

VERT NAIN PONGO : *Précoce*. Variété hâtive et productive, et de bonne qualité gustative. Longues cosses vertes d'environ 17 cm, de calibre fin, sans fil. Les gousses se présentent au-dessus du feuillage, ce qui facilite la cueillette !

LAITUE-ASPERGE (ASTÉRACÉE) • 2 €

Aussi appelée « Laitue-tige » ou « Celtuce » pour la contraction de « celery lettuce » en anglais pour son goût rappelant le céleri, mais aussi l'asperge. C'est une laitue romaine qui monte rapidement en tige. C'est un légume oublié en Europe, mais encore utilisé en Asie ou dans certains pays (en Pologne par exemple, où on la trouve en saumure). Sur les marchés chinois, on la trouve vendue en grosses tiges charnues avec le bouquet terminal de feuilles. On la cuisine plutôt cuite, et elle reste assez croquante. Les feuilles se mangent en salade, mais sont amères.

NEW!

LUPIN (FABACÉE) • 3 €



JAUNE DOUX - *Lupinus luteus* - : Originaire de l'ouest de la Méditerranée, variété adaptée aux terrains pauvres. C'est une belle plante annuelle très utile au jardin : elle est décorative, avec ses grands épis jaunes, elle aide à décompacter le sol avec ses racines pivotantes, elle fixe l'azote dans le sol, et on peut déguster ses graines en saumure qui sont riches en protéines. C'est une variété rustique et résistante. Également mellifère pour attirer les pollinisateurs.

LES PLANTS POTAGERS

MAÏS (POACÉE) • 2 €



JAUNE GOLDEN BANTAM : Variété ancienne. Maïs doux à gros grains juteux et sucrés bien formés.

MULTICOLORE DOUX PINTO : Un magnifique épi aux couleurs vives et variées, un arc-en-ciel de couleurs ! Variété originaire du Portugal. Les épis séchés sont très décoratifs.

NEW!

POP-CORN FRAISE : Maïs vraiment atypique qui forme des épis absolument craquants. Epis courts, aux grains entièrement rouges, d'une beauté remarquable, et qui fait penser à un fruit rouge. C'est un maïs à pop-corn, dont on fait éclater les grains sur la poêle avec de l'huile. A récolter quand le grain est bien dur.

NEW!

POP-CORN JAUNE : Maïs à pop-corn jaune, qui produit des plants de taille réduite, 1m50 maximum. A récolter quand le grain est bien dur.

MELON (CUCURBITACÉE) • 3 €



ANANAS D'AMERIQUE : Melon de petite taille, à chair rouge, très sucré, juteux et parfumé. Cette variété de melon sucrin est très productive, 6 à 8 fruits par pied. La culture est facile car elle ne nécessite pas de taille. Idéal pour une culture sur treillis.

BOULE D'OR : Variété du 19ème siècle à réinviter dans nos jardins. Fruits ronds et jaunes, de 1 à 2 kg, de chair vert pâle, sucrée et parfumée. Culture qui s'étale peu.

CHARENTAIS : Melon de type cantaloup, d'environ 1 kg, aux fruits ronds, lisses, à la chair orangée. Melon le plus populaire, tellement bon ! Récolte au bout de 80 jours.

JAUNE CANARI : Fruit ovale, de la taille d'un ballon de rugby pouvant atteindre 1,5 kg. Très sucré et juteux. Taille non nécessaire. Très bonne conservation jusqu'à l'hiver.

NOIR DES CARMES : Melon de type cantaloup. Très ancienne variété, hâtive, aux fruits à la peau noir-foncé, légèrement côtelés, virant à l'orange à maturité. Chair orangée, sucrée et très parfumée.

PIEL DEL SAPO : Melon vert allongé à la chair blanche, parfumée et juteuse. Sa teneur en sucre augmente avec la conservation. Très ancienne variété.



VERT-OLIVE D'HIVER : Aussi appelé le melon vert de Noël (c'est un melon d'hiver qui se conserve longtemps), c'est une variété ancienne originaire du Sud de l'Europe produisant des fruits ovales à peau verte et plissée, ressemblant à une grosse olive. La chair est blanche à rosée, juteuse et très sucrée (de plus en plus à mesure qu'on le conserve).

LES PLANTS POTAGERS

MELON (CUCURBITACÉE) • 3 €



VERT GRIMPANT : Ancienne variété originaire de France à la peau vert-foncé brodée. C'est un melon côtelé de petite taille de 500 à 800 g, qui a une chair très sucrée et juteuse. Melon à palisser, idéal pour les petits jardins.

MOUTARDE (BRASSICACÉE) • 3 €



RED GIANT : Grandes feuilles allongées vertes et veinées de rouge, très décoratif pour le jardin en plus d'être un légume intéressant. Piquant au goût de moutarde ! A consommer cru ou cuit (comme le chou).

OIGNON (ALLIACÉE) • 2 € • 5 € les 3



BLANC MUSONA : Oignon à consommer frais après la récolte ou à conserver en oignon de garde. Saveur piquante à douce. Production de bulbes bien ronds et blancs. En fonction de la date de plantation, à récolter de mai à la fin d'été.

CIBOULE : Saveur douce et sucrée rappelant l'échalotte. Très utilisé en cuisine asiatique, c'est une ciboule qui ne forme pas de bulbe. Variété vivace, si vous récoltez les tiges vertes sans arracher les racines.

JAUNE DE STUTTGARTNER : Production abondante d'oignons jaunes fermes. Le grand classique de la cuisine. Récolte été/fin d'été.

ROUGE DE FLORENCE (RACE SIMIANE) : Oignon doux à bulbe allongé, en forme d'échalotte, couleur rouge carmin. Chair juteuse et parfumée. Récolte de juillet à septembre. De bonne conservation.

ROUGE D'AMPOSTA : Bulbes rouges à violacés, à chair ferme. Sucré et peu piquant. Oignon qui se conserve très bien jusqu'à 1 an.

OIGNON PERPETUEL (ALLIACÉE) • 4 €

ROCAMBOLE : il fait partie des légumes perpétuels au jardin. L'oignon rocambole porte bien son nom, pour son aspect rocambolesque. En plus des bulbes souterrains, il produit à l'extrémité de ses tiges des bulbilles aériennes qui sont savoureuses par leur aspect et leur goût. Il est rustique et résiste bien à la sécheresse. Tout se mange sur l'oignon rocambole. Mais veillez à laisser suffisamment d'oignons dans le sol pour le rendre pérenne au jardin. Les bulbilles peuvent aussi être replantées pour produire de nouveaux plants.

LES PLANTS POTAGERS

OSEILLE (POLYGONACÉE) • 3 €

COMMUNE - *Rumex acetosa* - : Vivace et rustique, elle s'utilise aussi bien en aromate dans la soupe que pour ses propriétés bienfaitrices. Digestive, elle fut utilisée durant le Moyen-Âge pour lutter contre le scorbut. Elle possède un goût acidulé très caractéristique. Il est possible de faire bouillir les feuilles deux fois afin de diminuer l'acidité. Elle se récolte du printemps à l'automne.

EPINARD PERPETUEL - *Rumex patienta* - : de la famille de l'Oseille, les feuilles sont moins acides que cette dernière, et sont longues et charnues. Elles se dégustent comme les épinards. On l'appelle aussi « Epinard d'hiver », car il donne de grosses touffes de feuilles à un moment de l'année où peu de légumes frais sont disponibles. Le plant peut disparaître à la fin de l'hiver, pour repartir de plus belle au printemps suivant ! Une variété oubliée qui mérite une place dans nos jardins et assiettes. Elle se ressème assez spontanément.

NEW!

SANGUINE - *Rumex sanguineus* - : Variété d'oseille. Elle est vivace, et peut mesurer jusqu'à 50cm de hauteur. Elle a de belles feuilles vertes nervurées de rouge, à la saveur acidulée. Elle est très rustique. Son feuillage peut disparaître l'hiver, mais repart au printemps suivant. Elle demande un terrain frais et humide.

PASTÈQUE (CUCURBITACÉE) • 3 €



LUNE ETOILE : Ancienne variété que l'on pensait disparue et qui doit son nom à la peau de ses fruits tachetée de jaune. La chair est rouge vif et très sucrée. Une des plus belles pastèques pesant de 5 à 10 kg.

MEREVILLE : Pastèque à confire, c'est une variété spéciale pour la réalisation de confiture, à cuire avec de l'orange, du citron et une gousse de vanille. Spécialité de Provence garantie !



PREMIER RAYON DE LUNE : Variété insolite que l'on ne rencontre que rarement : la chair de cette pastèque est étonnement jaune et lumineuse, à l'excellente saveur sucrée et à la texture bien ferme ! Fruits de 2 à 4 kg. Variété précoce.

SUGAR BABY : Fruit vert-foncé à noir, à la chair rouge, allant 2 à 5 kg. Variété précoce, elle est mûre lorsque la petite vrille accolée à son pédoncule est sèche. Fruit contenant peu de graines et à la chair très sucrée ! Culture sans taille.

DEHIBE : Originaire du Moyen-Orient, (de Syrie) elle produit des fruits d'un diamètre de 20cm environ à chair rouge. Variété particulièrement résistante à la sécheresse. La chair est goûteuse, sucrée. Les grains sont assez gros et se trient facilement.

LES PLANTS POTAGERS

PASTÈQUE (CUCURBITACÉE) • 3 €



NEW!

DESERT KING : Variété de pastèque précoce. La chair est jaune orangée à rouge, sucrée et parfumée. Fruits ronds de 4 à 6 kg. Sa peau est vert très clair. C'est une pastèque extrêmement résistante aux grosses chaleurs, qui peut produire dans des conditions arides. Idéale pour les étés caniculaires. Les graines sont assez grosses.

PATATE DOUCE (CONVOLVULACÉE) • 4 €



NEW!

BEAUREGARD : Un véritable incontournable du potager. Patate douce à chair orange, aux lianes rampantes, pouvant atteindre plusieurs mètres de long. Facile de culture. À planter après les dernières gelées. La patate douce produit de belles fleurs en trompettes, elle est de la même famille que nos bien-aimées ipomées. La patate douce craint la sécheresse, donc pensez à la mettre dans un coin de jardin disposant d'une légère ombre pour la protéger du soleil asséchant de l'été. Son goût sucré et sa chair fondante se cuisinent à merveille en soupe, purée, frites ou grillée au four. A Madère, on l'utilise pour cuisiner de traditionnels petits pains.

PÉPINO POIRE-MELON (SOLANACÉE) • 4 €



- ***Solanum muricatum*** - : Variété vivace sous les latitudes tropicales, mais qui peut être cultivée comme une annuelle chez nous. Délicieux fruits à la texture juteuse, riche en vitamines, qui rappelle à la fois la poire et le melon. Fruits très ornementaux de couleur blanche et striés de violet.

PERSIL (APIACÉE) • 3 €



TUBEREUX : Légume rare et oublié, c'est une variété de persil entièrement comestible. Son savoureux bulbe se consomme à la manière du panais ou céleri rave. Les feuilles se récoltent également, mais veillez à toujours en laisser sur le plant pour ne pas épuiser la racine.

PHYSALIS (SOLANACÉE) • 3 €



COQUERET DU PEROU - *Physalis peruviana* - : Plante buissonnante, produisant une multitude de petits fruits à la saveur sucrée et acidulée, très riche en vitamine C. Les fruits se conservent jusqu'à Noël dans de bonnes conditions. Son fruit est originalement enrobé d'un délicat calice, d'où son petit nom « Amour en cage ». Il n'apprécie pas le froid et aime les températures supérieures à 10 degrés. Variété mesurant facilement 1m à 1m50 de haut. Tous les physalis ont des vertus dépuratives et diurétiques.

LES PLANTS POTAGERS

PHYSALIS (SOLANACÉE) • 3 €



NEW!

PUBESCENS AUNT MOLLY - *Physalis pubescens* - : Variété produisant des plus petits fruits que sa cousine coqueret du Pérou (peruviana), elle est moins exigeante en chaleur, plus précoce et plus productive. Elle a également la caractéristique de pousser plus en couvre-sol. Fruits au goût rappelant la mandarine.

NEW!

TOMA VERDE - *Physalis ixocarpa* - : Variété très utilisée en cuisine mexicaine, notamment pour la confection de la sauce « salsa verde », à base de toma verde, oignons, piment jalapeno, citron vert et coriandre. Les fruits sont de couleur vert à jaune pâle, et se consomment surtout cuits. On peut l'utiliser aussi pour cuisiner la ratatouille, en remplacement ou addition des tomates.

TOMATILLO POURPRE - *Physalis ixocarpa* - : Plus gros que son acolyte Coqueret du Pérou, les fruits de cette variété tournent à la couleur pourpre à maturité. Leur chair est blanche, croquante et acidulée. Cette variété est utilisée en Amérique du Sud, comme la tomate, pour confectionner des sauces. Elle trouvera une place de choix aussi dans vos ratatouilles revisitées ! Il n'apprécie pas le froid et les températures inférieures à 10 degrés.



PRUINOSA : Variété moins connue que la précédente, elle produit des fruits plus petits, à la saveur surprenante d'ananas. Un vrai régal à découvrir.

PIMENT (SOLANACÉE) • 2,50 €



La force est indiquée sur 10 selon l'échelle de Scoville simplifiée.

ANTILLAIS BONDAMANJAK : Force 10. Piment type Habanero, ressemblant à un mini-poivron. Le piment antillais par excellence qui est consommé vert, orange ou rouge !

CAYENNE : Force 8. Piment très fort aux notes fumées, arôme brûlant. C'est avec ce piment que l'on fait la fameuse sauce Tabasco.

CHINE MULTICOLORE : Force 8. Une variété de piments à la chaleur brûlante. Mais c'est aussi une variété très ornementale qui porte des fruits passant par 5 couleurs différentes. Une explosion de couleurs !

LES PLANTS POTAGERS

PIMENT (SOLANACÉE) • 2,50 €



La force est indiquée sur 10 selon l'échelle de Scoville simplifiée.

DE LA BRESSE : Force 4. Variété originaire de l'Ain, plus tolérante au froid que les autres piments. Petits fruits à la chair épaisse, fruitée. A cultiver en pot également.

ESPELETTE (GORRIA) : Force 4. Saveur fruitée et piment non brûlant. Piquant progressif et chaud, sans agressivité. Les fruits sont rouge-foncé, longs et minces. Piment originaire du Pays Basque.

HOT HABANERO ORANGE : Force 10. Piment très fort aux notes citronnées. Un des piments les plus forts que l'on connaisse ! Petits fruits trapus, orange à maturité. Pour satisfaire les papilles bien averties. A manipuler avec précaution.

JALAPENO (CHIPOTLE) : Force 5. Un des plus connus, très utilisé dans la cuisine mexicaine. 160km² de terres sont consacrés à sa culture au Mexique. Il est très populaire aux Etats-Unis, notamment au Texas et au Nouveau-Mexique. Sa saveur est particulièrement raffinée. Son indice thermique étant assez bas, il est excellent en piment farci. Une fois séchés et grillés, on les appelle Piments Chipotle, ils deviennent alors plus fort et prennent un arôme fumé typique.

JALAPENO VIOLET : Force 5. Le plaisir du piment Jalapeno avec un aspect ornemental irrésistible ! Les piments passent par le vert, le violet, avant de prendre une teinte rouge à maturité. Se consomme à tout stade. Ils sont légèrement plus sucrés que la variété classique.




HOT LEMON : Force 7. Aussi connu sous le nom de piment « Aji », c'est un piment originaire du Pérou, aux notes d'agrumes et de citron. Sa couleur est jaune fluo à maturité, aussi beau que bon ! Idéal à cuisiner en pâte de piment et sauce pimentée. Piment rare dans nos contrées !

LES PLANTS POTAGERS

PIMENT (SOLANACÉE) • 2,50 €




La force est indiquée sur 10 selon l'échelle de Scoville simplifiée.

 **LITTLE BLUE** : Force 5 à 9. Variété « naine » au port compact, elle produit une multitude de petits piments (3 à 5cm) à la couleur bleu-violet. Piquante et ornementale. Adaptée à la culture en pot.


OISEAU : Force 8. C'est le piment antillais, star de la cuisine. C'est aussi celui qu'on appelle « Pili-Pili ».

PADRON : Force 0 à 4. Un véritable monument de la cuisine espagnole, l'ingrédient phare des tapas. 20 fruits par pied environ, de 5 à 10 cm de long. Traditionnellement mangé en piments verts. Ils sont peu piquants.

 **PENIS** : Force 8. Variété ancienne originale, au nom sans équivoque pour la forme originale de ses fruits. Piments brûlants qu'on peut récolter verts ou rouges. Variété tardive, très productive, qui s'adapte bien à la culture en pot.

POBLANO (ANCHO) : Force 3. Gros piment typiquement mexicain, ressemblant à un poivron, couleur rouge-brun à maturité, mais se consomme également vert. Il est délicatement parfumé, et possède une saveur fruitée et piquante. Séché, il prend le nom de piment Ancho.

SUCETTE DE PROVENCE : Force 7. Variété à la saveur brûlante. Les fruits mesurent environ 10 cm et sont minces, à la couleur rouge à maturité. C'est notre piment local !

 **VEGETARIEN** : Force 0. Bien que très aromatique, ce piment ne pique étonnement pas ! Idéal pour les personnes qui ne supportent pas la brûlure du piment, mais également apprécié des amateurs de piment pour son incomparable saveur douce, ses notes florales, très parfumées.

LES PLANTS POTAGERS

PIMENT (SOLANACÉE) • 2,50 €



La force est indiquée sur 10 selon l'échelle de Scoville simplifiée.

NEW!

AJI CHARAPITA : Force 9. Variété rare et ancienne de piment originaire du Pérou, qu'on surnomme « la mère de tous les piments ». Variété de piment chinoise très piquant produisant de petits fruits jaune orangé, à la saveur très subtile et parfumée, acidulée et aux notes d'agrumes. Fruits ronds de 1cm de diamètre. Culture facile, variété très résistante. Il est réputé être un des piments le plus cher au monde.

BAISER DE SATAN : Force 8. Sa saveur est dans un premier temps douce et sucrée, puis très piquant. Les fruits sont petits (environ 3cm), et le port du plant est compact. Aspect très ornemental.

NEW!

BIQUINHO : Force 2. Originaire du Brésil, son nom signifie « Petit bec » pour la forme de ses fruits. C'est un piment doux. Il est très productif, et ses petits fruits sont très esthétiques, finissant en pointe, en forme de larme allongée, et mesurent environ 3cm. Piments très aromatiques et très peu piquants. Magnifique variété à découvrir !

PIMPRENELLE (ROSACÉE) • 3 €



PETITE - *Sanguisorba minor* - : Plante condimentaire au goût rafraîchissant de concombre et noix fraîche, les feuilles fraîches sont à mélanger aux salades et parfument les plats. L'aspect de la plante est très élégant, avec ses feuilles composées d'une dizaine de folioles dentelées et sa petite floraison globuleuse rouge. Elle se plaît dans les sols secs, calcaires, plutôt mi-ombre. Feuillage vert persistant. Utilisée depuis des siècles, nombreuses vertus, notamment cicatrisantes.

POIVRON (SOLANACÉE) • 2,50 €



ARIANE : *Mi-saison*. De couleur orange vif à maturité, c'est un poivron de forme carrée, à la chair épaisse. Excellente qualité gustative. Variété très productive.

CHOCOLAT : *Précoce*. Une variété à saveur douce, dont les fruits demi-longs prennent une couleur brun-chocolat à maturité. Une variété originale à essayer !

CORNE DE TAUREAU JAUNE : *Précoce*. Fruits allant du vert au jaune, jusqu'au rouge. Très bonne saveur crus ou cuits. Fruits juteux, en forme de corne, idéal à farcir.

LES PLANTS POTAGERS

POIVRON (SOLANACÉE) • 2,50 €



CORNE DE TAUREAU ROUGE : *Précoce.* Un grand classique très apprécié des maraîchers. Ancienne variété à fruits juteux en forme de corne, de 20cm à de long en moyenne. Excellente variété au bon rendement et résistante. Rouge à maturité.

D'ESPAGNE : *Précoce.* Fruits allongés, assez gros et charnus. Il mûrit très rouge et est très productif. Variété vigoureuse et résistante.

DOUX CHERRY TIME (CERISE) : *Mi-saison.* Fruits ronds miniatures d'environ 4 cm à la chair épaisse. Adaptée à la culture en pot car le plant est petit et compact. Grosse productivité. Cru, cuit ou farci, il réglera vos apéritifs ! Une variété insolite !

DOUX TRES LONG DES LANDES : *Précoce.* Fruits minces, très allongés, rouge à maturité. Goût excellent et peau très fine. Rustique et facile à produire.

MANDARINE : *Précoce.* Poivron en forme de tomate aplatie côtelé de couleur jaune-orange. Chair épaisse et sucrée. Une des variétés les plus précoces. Une originalité !



ODA (VIOLET) : *Précoce.* Fruits passant du violet foncé au brun-rouge à maturité. Les fruits sont petits (environ 10 cm), de forme triangulaire. La chair est épaisse et juteuse. Variété originaire de Pologne. Culture hâtive.

QUADRATO D'ASTI GIALLO : *Précoce.* Le poivron « carré d'Asti jaune » est une vieille variété du Piémont Italien. Poivron jaune or à maturité, de forme carrée à quatre lobes. La chair est épaisse et au goût fruité. Variété très productive.

PETIT MARSEILLAIS : *Mi-saison.* Variété traditionnelle de Provence. Plante basse et très florifère. Fruit de petit calibre, vert puis orange à maturité. Idéal en poivron vert à salade, fin et savoureux.

TOMATE : *Mi-saison.* Il fait penser à une tomate charnue par sa forme aplatie et côtelée, sa chair est épaisse et aromatique. Ce poivron d'une bonne taille, pouvant peser jusqu'à 250 g, possède une belle ouverture foliaire le protégeant des brûlures du soleil.

YOLO WONDER : *Précoce.* Poivron aux gros fruits carrés à la chair épaisse. Plante nécessitant un tuteur pour son feuillage dense très vigoureux. Variété très résistante et bon rendement.

LES PLANTS POTAGERS

POIVRON (SOLANACÉE) • 2,50 €

NEW!

TENDRE DE CHATEAURENARD : Mi-saison. Une variété locale de chez nous ! Variété très productive, aux fruits rouges à maturité, semi-longs (10 à 15 cm de long), et plutôt carrés.

POURPIER (PORTULACACÉE) • 3 €



DORE : Variété de pourpier particulièrement gustative, à la texture croquante, saveur rafraîchissante et acidulée, à feuilles larges et charnues. A déguster crues dans les salades pour ses bienfaits multiples : riche en oméga 3, propriétés anti-inflammatoires, vitamines C, E, anti-oxydants, ... On peut aussi le déguster cuit. Se prête bien à la culture en pot, conseillé d'ailleurs pour éviter qu'il ne s'étale et se ressème spontanément.

RHUBARBE (POLYGONACÉE) • 3 €

VICTORIA : Plante vivace, rustique, dont les tiges charnues de très bonne qualité gustative se consomment cuites en compote, tartes et confitures. A cultiver dans les sols humides et à l'ombre. Le feuillage disparaît l'hiver. Variété vigoureuse très productive.



TÉTRAGONE (AIZOACÉE) • 3 €



CORNUE : Elle nous vient de Nouvelle-Zélande, apparentée à l'épinard, avec l'avantage de se cultiver en plein été. On en consomme les feuilles crues ou cuites qui sont délicieusement charnues. Elle mérite une place de choix dans nos potagers et nos assiettes !

TOMATE LITCHI (SOLANACÉE) • 3 €

- *Solanum sisymbriifolium* - : La Morelle de Balbis est une surprenante variété qui offre de magnifiques grappes de légumes-fruits enrobés d'une bogue épineuse de la taille d'une tomate-cerise. Le fruit est sucré et acidulé et rappelle le goût du litchi. A consommer cru ou en confiture. En plus, cette plante peut constituer un rempart efficace au jardin contre les nématodes et doryphores.

LES PLANTS POTAGERS

TOPINAMBOUR (ASTÉRACÉE) • 3 €



Appelé « Artichaut de Jérusalem » ou « Truffe du Canada », c'est une plante vivace, très robuste, de culture facile. La plante peut atteindre 2 à 3 mètres de haut, brise-vent très efficace dans votre potager. Ce légume ancien, à la saveur d'artichaut et de noisette, revient dans nos assiettes, pour notre plus grand plaisir. Il possède en plus d'excellentes vertus sur la santé, notamment sur le système digestif. C'est aussi une superbe variété ornementale aux fleurs jaunes lumineuses.





Salades & jeunes pousses

VARIÉTÉS SUSCEPTIBLES D'ÉVOLUER EN FONCTION DES DISPONIBILITÉS.

LES SALADES

LAITUE BATAVIA (ASTÉRACÉE) • 2,50 € les 6

BLONDE DOREE DE PRINTEMPS : Belle pomme blonde à feuilles ondulées et croquantes.

ROUGE GRENOBLOISE : Variété résistante autant au froid qu'à la grosse chaleur. Grosse pomme, feuilles croquantes et fines, bordées de rouge.

LAITUE CHICORÉE (ASTÉRACÉE) • 2,50 € les 6

FRISEE DE MEAUX : Pomme volumineuse, teintée de rose à la base. Rustique et résistante à la sécheresse.

LAITUE POMMÉE (ASTÉRACÉE) • 2,50 € les 6

CRAQUERELLE DU MIDI : Réputée dans les régions méridionales. Intermédiaire entre la romaine et la sucrine, avec des feuilles épaisses et croquantes.

ROUGETTE DE MONTPELLIER : Petites pommes rondes, vertes, lavées de rouge, de 15cm de diamètre en moyenne. De bonne conservation. Laitue croquante et savoureuse.

LAITUE ROMAINE (ASTÉRACÉE) • 2,50 € les 6

SUCRINE : Petit chicon à feuilles charnues. Résistant à la sécheresse. La Sucrine est originaire de chez nous.

LAITUE FEUILLE DE CHÊNE (ASTÉRACÉE) • 2,50 € les 6

BLONDE : Feuillage vert blond, feuilles tendres qui repoussent après chaque récolte. Peut être récoltée en pomme ou laitue à couper. Résistante à la chaleur et lente à monter en graines. Goût légèrement poivré.

ROUGE : Magnifique laitue aux feuilles découpées teintées de pourpre. Peut être récoltée en pomme ou laitue à couper. Goût légèrement poivré.

LAITUE VERTE A COUPER (ASTÉRACÉE) • 2,50 € les 6

CRESSONNETTE DU MAROC (RADICHETTA) : Excellente variété pour toutes les saisons, très bonne saveur, et la plus croquante ! Feuilles découpées d'un vert franc, d'une très grande rusticité. Saveur comparable à la mâche.



LES JEUNES POUSSES

LES JEUNES POUSSES • 2 €



MIZUNA VERT : Feuilles érigées, finement déchiquetées. Elle possède un subtil goût de moutarde et est finement épicée.

MOUTARDE ROUGE METIS : Feuilles très découpées, couleur rouge foncé, très décoratives. Excellente saveur légèrement piquante.

ROQUETTE : Saveur piquante et poivrée, légère amertume. Excellente pour relever les salades !

WASABINA : De la famille des moutardes japonaises, feuilles découpées, vertes, tendres, à la saveur subtile piquante rappelant le wasabi. On récolte les feuilles au fur et à mesure. Se consomment aussi bien crues que cuites.





Les tomates

LES TOMATES

LES ROUGES • 2 €

BEEFSTEAK (CHAIR DE BŒUF) : *Tardive.* Variété très ancienne pouvant peser jusqu'à 1 kilo, c'est une belle et bonne tomate rouge à la saveur douce, presque sans graine et à la chair ferme, idéale pour de belles tranches !

CŒUR DE BŒUF : *Mi-saison.* Fruit de belle taille en forme de cœur, peu de graines, chair ferme et douce. Tomate plus juteuse que la beefsteak. Variété bien productive.

CORNUE DES ANDES : *Précoce.* Fruits de taille moyenne, très allongés et pointus. Les fruits sont charnus, sans acidité et la chair est ferme. C'est une tomate très parfumée qui contient peu de graines. Variété rustique. .

MATINA GRAPPE : *Précoce.* Produit des grappes de fruits de taille moyenne, rouges, ronds et uniformes.

MARMANDE : *Précoce.* Très populaire en France. Les fruits d'environ 250g sont côtelés et de très bonne saveur. Croissance vigoureuse et bonne résistance aux maladies.

PETIT CŒUR DE BŒUF : *Mi-saison.* Notre bien-aimée cœur de bœuf mais en taille réduite et à la peau très fine ! Productive.

ROMA : *Mi-saison.* Fruits rouges et oblongs de 70 grammes environ. Variété idéale pour les conserves et les coulis, car sa chair est bien ferme. La plante a un port buissonnant, culture sans tuteur.

RUSSE ROUGE : *Tardive.* Variété produisant de gros fruits, allant de 350g à 1kg. Elle possède très peu de graines. Sa chair est bien dense.

SAINT PIERRE : *Mi-saison.* Fruits ronds de taille moyenne, de très belle qualité, un grand classique. Tomate grappe.

TIGRELLA BICOLORE : *Précoce.* Fruits rouges striés de jaune offrant de petits fruits de 70 à 100g environ. Ils sont d'une excellente qualité gustative. Variété résistante et productive.



VOYAGEUR : *Précoce.* Fruits de 100 à 150g composés de plusieurs lobes, qui se détachent facilement les uns des autres, et en fait la tomate idéale à emmener en voyage, d'où son nom. Sa chair est épaisse et sucrée. Variété buissonnante.

LES TOMATES

LES NOIRES • 2 €

BLACK ZEBRA : *Mi-saison*. Petits fruits ronds, brun rayés de vert. Saveur riche et épicée. Fruits de 150g environ.

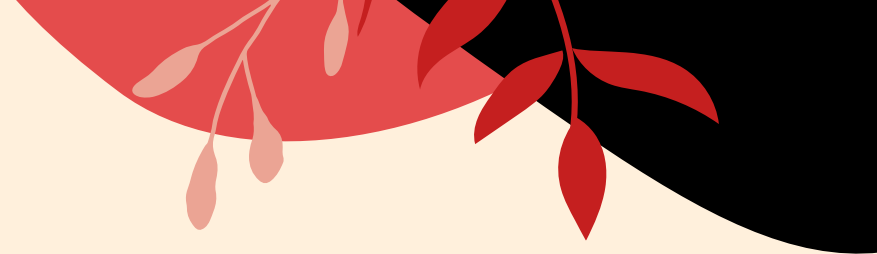
NOIRE DE CRIMEE : *Mi-saison*. Fruits légèrement côtelés. Saveur sucrée et sans acidité, peu de graines. Les fruits rouges violacés foncés font environ 200g (et peuvent atteindre jusqu'à 350g).

PURPLE CALABASH : *Tardive*. Fruits côtelés de couleur rose-violet à chocolat. Elle a une grande capacité d'adaptation à des climats arides, résistante à l'éclatement. Chair dense et parfumée.

RUSSE NOIRE : *Précoce*. Fruits de type chair de bœuf de taille moyenne. De couleur rouge très sombre à chocolat. Sa chair est peu juteuse et dense, goût sans acidité.

LES ROSES • 2 €

GREGORY ALTAÏ : *Mi-saison*. Type chair de bœuf peu côtelée. Gros fruits de 300g environ, chair ferme même après cuisson. Adaptée aux climats frais (son nom provient des montagnes Altaï au Tibet). Résistante au mildiou.



ROSE DE BERNE : *Mi-saison*. Délicieuse tomate à la peau très fine, fruits juteux et doux d'environ 150g, une des tomates les plus sucrées.

LES ORANGES • 2 €

KAKI COING : *Mi-saison*. Fruits de taille moyenne. Chair fondante et sucrée, d'une belle couleur abricot. Riche en bêta-carotène et facile à peler.

ORANGE QUEEN : *Précoce*. Tomate type petit chair de bœuf d'un orange vif, d'environ 150g. Fermes, juteux et peu côtelés. Une des plus appréciées !

LES VERTES • 2 €

GREEN ZEBRA : *Mi-saison*. Fruit jaune or zébré de vert. La chair est vert-émeraude. Variété ancienne, appréciée pour sa chair légèrement acidulée.




VERTE DE TANTE RUBY : *Tardive*. Tomate de type beefsteak au goût remarquable ! Originaire des Etats-Unis. Fruits de couleur verte avec des reflets roses.


LES TOMATES

LES JAUNES • 2 €

ANANAS : *Tardive*. Type chair de bœuf, gros fruits jusqu'à 400g. Variété à chair dense et juteuse et au goût sucré et parfumé. Fruits bigarrés jaune-orange. Sensible à l'éclatement.

POIVRON VINCENT : *Mi-saison*. La tomate insolite par excellence ! Tomate jaune, en forme de poivron, de taille moyenne idéale à farcir.

 **TIGRELLA BICOLORE** : *Précoce*. Fruits rouges striés de jaune offrant de petits fruits de 70g à 100g environ. Ils sont d'une excellente qualité gustative. Variété résistante et productive.


 **WOLVERINE** : *Mi-saison*. Superbe tomate jaune avec des striures violettes, un régal pour les yeux. C'est une tomate très gouteuse, une des meilleures en terme gustatif, bien qu'un peu moins productive. Variété vigoureuse.

LA BLANCHE • 2 €

BEAUTE BLANCHE : *Précoce*. D'une grande vigueur, elle donne des fruits en grappe de taille moyenne (de 100 à 250g), côtelés, couleur blanc-crème et de très bonne qualité gustative. La chair est juteuse, ferme et très douce. Bonne production.


LES BLEUES • 2 €

Elles ont la particularité de produire un taux important d'anthocyanine, responsable de cette couleur bleue-noire, également propre à la myrtille, aux baies de sureau ou mûres, détentrice de propriétés antioxydantes.

 **BEAUTE BLEUE (BLUE BEAUTY)** : *Mi-saison*. Fruits de type chair de bœuf. De couleur rouge, le fruit porte un très grand collet bleu-violet. Résistante aux brûlures et à l'éclatement.

BOSQUE BLUE : *Mi-saison*. Produit des petits fruits de couleur indigo. Très productive, les pieds peuvent mesurer jusqu'à 2 mètres de hauteur. Tomate grappe.

PETITS FRUITS – CERISE ET COCKTAIL • 2 €

 **BLUSH** : *Mi-saison*. Production de nombreuses grappes portant une dizaine de fruits en forme de prune allongée. Couleur jaune, légèrement strié de rouge. Saveur douce, sucrée. Rustique, bonne tolérance aux maladies.

BLUE CREAM BERRIES : *Précoce*. Un nom à craquer pour une variété produisant des fruits jaune-or voilés pourpre-indigo, un aspect décoratif remarquable. Grappes de 4 à 6 fruits.

LES TOMATES

PETITS FRUITS – CERISE ET COCKTAIL • 2 €

BLUE PITTS : *Mi-saison*. Tomate cerise de très bonne qualité gustative. Les fruits passent du vert, au mauve, en passant par le violet foncé puis le rouge sombre à maturité.


GROSEILLE BLANCHE : *Précoce*. Une des meilleures tomates cerises. De couleur blanche virant au jaune pâle. Production de fruits de 5 à 10g.


CERISE NOIRE (BLACK CHERRY) : *Précoce*. Très jolie tomate-cerise d'un rouge-foncé à noir, à la saveur sucrée. Vigoureuse et très productive. Fruits de 20g environ.

CERISE ROUGE : *Mi-saison*. Très grande productivité de petits fruits rouges en grappe. Port buissonnant. Le grand classique !

DÉLICE DES JARDINIERS : *Précoce*. Variété produisant une abondance de grappes bien garnies de fruits ronds de taille moyenne. La plus parfumée et productive des tomates cerises.

JAUNE CLÉMENTINE : *Précoce*. Petits fruits jaune orangé, production de grappes très fournies de petits fruits de 5g environ.




 **MIEL DU MEXIQUE** : *Mi-saison*. Variété ancienne très productive. Gros fruits, type tomate cocktail, allant jusqu'à 20g, à la chair sucrée.

PEAU DE PÊCHE JAUNE : *Mi-saison*. Une variété de tomate cocktail, de couleur jaune très clair à la peau légèrement duveteuse et veloutée, rappelant celle de la pêche. Fruits au goût remarquable et bien sucrés.

POIRE ROUGE : *Mi-saison*. Abondance de petits fruits en forme de poire, de bonne saveur, produisant tout l'été. Très ancienne variété.

POIRE JAUNE : *Mi-saison*. Très peu d'acidité pour une multitude de petits fruits en forme de poire. Chair sucrée et ferme.

 **RAISIN VERT** : *Mi-saison*. Très ancienne variété aux fruits vert-jaune. Vraiment excellent, au goût particulier légèrement épicé.



*Loom sur
les insolites*

« SOYEZ CURIEUX ET VOUS SEREZ HEUREUX ! » (PAUL GAUGUIN)

ZOOM SUR LES INSOLITES

CACAHUÈTE (FABACÉE) • 4 € • 10 € les 3



- **Arachis hypogea 'white shell'** - : Appelé également « Cacao de terre », cette plante légumineuse annuelle originaire du Mexique se plaît bien chez nous. A la floraison, de ravissantes fleurs jaune pâle à rouge orangé apparaissent. Les effluves anisés qui se dégagent de la plante vous raviront ! La cacahuète n'est pas une culture exigeante et s'accommodera d'une place ensoleillée de votre jardin. Récolte sous terre à la fin de l'été !

CÉLOSIE (AMARANTHACÉE) • 3 €

NEW! **FAN DANCE PURPLE - Celosia cristata** - : Un véritable coup de cœur pour cette variété aussi connue sous le nom de « Crête de coq » et qui porte si bien son nom. Floraison qui ressemble à du corail, à la couleur fuschia. Une véritable curiosité du jardin pour les collectionneurs de rareté.

CHRYSANTHÈME (ASTÉRACÉE) • 3 €



COMESTIBLE - **Chrysanthemum coronarium** - : Aussi appelée « Shungiku », c'est une variété utilisée comme légume-feuilles dans les cuisines orientales. On consomme les jeunes feuilles en salade ou en bouillon. Les fleurs, de la famille des marguerites, teintées de blanc et de jaune, se consomment également, elles apportent une touche épicée aux recettes. Elles peuvent atteindre jusqu'à 1 mètre de haut. Magnifique variété à découvrir.

CLITORIE DE TERNATE (FABACÉE) • 5 €



NEW! **Clitorie ternatea** - : Aussi appelée « Pois Papillon », variété vivace grimpante qui se cultive chez nous comme une annuelle, à croissance rapide. Les fleurs sont bleu foncé avec un centre blanc. Elle aimera au jardin une exposition ensoleillée pourvu qu'elle puisse être suffisamment arrosée. Sinon préférez lui une exposition un peu plus ombragée. Les fleurs se dégustent en salades, elles ont un léger goût sucré. Fraîches ou séchées, elle diffuse une couleur bleu dans l'eau, ce qui en fait un choix parfait pour des tisanes originales.

Mélangé à du citron, ce colorant se transforme en rose. Également on peut consommer les jeunes pousses. On la surnomme aussi « Fleur Clitoris » pour l'aspect de ses fleurs... on ne vous en dit pas plus, on vous laisse découvrir.

ZOOM SUR LES INSOLITES

CONSOUDE (BORAGINACÉE) • 4 €



GRANDE : Au Moyen-Âge, la Consoude était utilisée pour soigner les fractures et guérir les blessures, coupures et plaies, du fait de ses propriétés cicatrisantes et émoullientes. Aujourd'hui, on la connaît surtout pour son intérêt au jardin car elle constitue un engrais précieux. On peut en confectionner du purin, riche en potasse, qui est un excellent fertilisant naturel et qui permet d'améliorer la fructification des plants du potager. Avec ses racines profondes, elle permet aussi de remonter des sous-sols des minéraux et oligo-éléments (on la plante parfois au pied des fruitiers pour cette raison). Elle possède en plus une magnifique floraison blanche à violette en forme de clochettes. La plante disparaîtra complètement pendant l'hiver, mais repartira de la souche au printemps prochain.

CORIANDRE BOLIVIENNE (ASTÉRACÉE) • 4 €



- **Porophyllum ruderale** - : Aussi appelée « Papaloquelite », c'est une variété rare originaire d'Amérique du Sud, dont les feuilles dégagent un parfum puissant et musqué, se rapprochant de la coriandre. Elle est utilisée dans les plats en sauce traditionnels mexicains. La plante a un aspect ornemental et porte des feuilles d'une couleur vert-bleu. Le plant peut atteindre jusqu'à 1 mètre de hauteur.

COTON BLANC (MALVACÉE) • 4 €



- **Gossypium ssp.** - : Cultivée depuis 5000 ans, herbacée annuelle qui saura faire des curieux dans votre jardin : en été, il produira de belles grandes fleurs ressemblant à l'hibiscus, puis des fruits dans lequel se trouve le coton ! Plante très décorative. Une curiosité du jardin.

COURGE LUFFA (CUCURBITACÉE) • 4 €



- **Luffa cylindrica** - : La fameuse courge-éponge. Variété coureuse à palisser ou ramer, produisant 3 à 5 fruits par pied. Séchée, elle se transforme en éponge végétale dont l'usage s'assimile au gant de crin. Également décorative, elle se conserve indéfiniment.

COURGETTE POP-CORN (CUCURBITACÉE) • 3 €



POP-CORN : Aussi connue sous le nom de courgette « rugosa friulana », variété ancienne étonnante, encore assez méconnue, qui tient son nom de l'originalité de son épiderme jaune et boursoufflé. Son goût est décrit comme « divin » dans de nombreuses références. On dit d'elle que c'est le « caviar de la courgette » ! On ne vous en dit pas plus...

ZOOM SUR LES INSOLITES

EPAZOTE (AMARANTHACÉE) • 3 €



- ***Dysphania ambrosioides*** - : Aussi appelée « Thé du Mexique » ou « Fausse Ambroisie », c'est une plante annuelle à la saveur légèrement amère que l'on utilise traditionnellement dans la cuisine mexicaine pour aromatiser le chili. Il accompagne volontiers des légumineuses, car il a des vertus carminatives et aiderait à leur digestion. Elle est également reconnue pour ses propriétés vermifuges. Au jardin, elle est efficace pour éloigner les nuisibles, notamment contre la noctuelle : déposer quelques feuilles d'épazote au pied des plants sensibles pour repousser les ravageurs.



EPINARD FRAISE (AMARANTHACÉE) • 3 €



- ***Chenopodium capitatum*** - : Cette curiosité remplit toutes les cases : plante à la fois ornementale et potagère annuelle, on en consomme les feuilles en salade ou en épinard, et les petits fruits rouges sont consommés cuits en confiture. Une vraie originalité !

FICOÏDE GLACIALE (AIZOACÉE) • 3 €



- ***Mesembryanthemum crystallinum*** - : Originaire du cap de Bonne Espérance en Afrique du Sud, c'est une plante adaptée au climat méditerranéen. On la nomme aussi herbe à glace ou cristalline, car toute la plante à l'aspect de givre, comme recouverte de millier de petits cristaux. Elle a un goût légèrement sucré, acidulé et une chair dense. Elle se mélange bien aux salades vertes, mescluns ou se consomme comme les épinards. Sa floraison est en plus très surprenante et décorative. A découvrir absolument !

GOMBO (MALVACÉE) • 3 €



- ***Abelmoschus esculentus*** - : Utilisé en cuisine africaine et asiatique traditionnellement, le gombo est un excellent aliment santé, riche en fibres, en antioxydant et en vitamine C. Les fruits sont verts, allongés et anguleux. Il peut se manger cru en vinaigrette dans des salades. Cuit, il est incorporé dans des sauces et curry, les mucilages qu'il contient servent à les épaissir. Son goût rappelle celui de l'aubergine. Culture qui a besoin de chaleur. Le gombo est en plus une variété très décorative par ses magnifiques fleurs (même famille que la mauve).

ZOOM SUR LES INSOLITES



GOUTTE DE CHOCOLAT (ASTÉRACÉE) • 5 €



- **Berlandiera lyrata** - : Variété rare, vivace et rustique, résistant bien à la sécheresse, qui tient son originalité du parfum de ses fleurs rappelant fortement le chocolat. Fleurs jaunes décoratives et étonnantes par leur parfum ! A cultiver au soleil dans un sol drainé. La plante disparaît l'hiver mais réapparaît au printemps suivant. Un vrai coup de cœur !

HIBISCUS (MALVACÉE) • 4 €



- **Hibiscus sabdariffa** - : Connue aussi sous le nom de Bissap ou Oseille de Guinée, les jeunes pousses et les feuilles sont consommées crues ou cuites, comme les épinards, mais ce sont surtout ses calices que l'on utilise pour confectionner un jus rouge très rafraîchissant (le fameux jus d'hibiscus). Il possède des vertus toniques et peut être utilisé comme correcteur de goût en association à des tisanes à la saveur peu agréable. C'est une plante herbacée arbustive vivace qui craint le gel.

JAMBON DU JARDINIER (ONAGRACÉE) • 3 €



ONAGRE BISANNUELLE - *Oenothera biennis* - : Aussi connue sous le nom d'Oenothère ou Primevère du Soir, c'est une véritable variété surprenante, qui se cultive à la fois comme fleur ornementale, plante potagère et variété bienfaitrice. L'Onagre est une plante herbacée rustique, facile de culture, qui s'accommode de sols pauvres et qui résiste à de forts gels (jusqu'à -25). On profite de ses grandes fleurs jaunes en forme de cœur inversé de juin à septembre. On consomme ses racines à la manière des salsifis, à la saveur douce, parfumée et l'arrière-goût fumé, qui lui vaut son nom de « Jambon du Jardinier ». On l'utilise en phytothérapie pour ses bienfaits sur le système digestif et voies respiratoires, ses vertus anti-inflammatoires et calmantes. Elle aurait des vertus également pour les affections de la peau.

KIWANO (CUCURBITACÉE) • 2 €



- **Cucumis metuliferus** - : Appelé aussi « Concombre africain », fruit original par son « pelage » à gros piquants, allant de 100 à 200 g, couleur vert à orange à maturité. La chair est acidulée, très juteuse et de bonne conservation. Un goût exotique rappelant le concombre, le kiwi et la banane.

ZOOM SUR LES INSOLITES

LIPPIA NODIFLORA (VERBENACÉE) • 4 €



- **Lippia nodiflora** - : Variété rampante et traçante, qui formera de beaux tapis, et qui en fait une bonne alternative au gazon. Elle ne nécessite que peu d'arrosage. Elle est rustique et pourra s'épanouir en terrain sec. Même piétinée, elle aura la capacité de repousser avec vigueur. L'hiver elle pourra perdre ses feuilles à cause du froid, mais repartira au printemps suivant. Elle produit en plus des petites fleurs dans les tons mauves.

MAÏS (POACÉE) • 2 €

NEW!

POP-CORN FRAISE : Maïs vraiment atypique qui forme des épis absolument craquants. Épis courts, aux grains entièrement rouges, d'une beauté remarquable, et qui fait penser à un fruit rouge. C'est un maïs à pop-corn, dont on fait éclater les grains sur la poêle avec de l'huile. À récolter quand le grain est bien dur.

PÉPINO POIRE-MELON (SOLANACÉE) • 4 €



- **Solanum muricatum** - : Variété vivace sous les latitudes tropicales, mais peut être cultivée comme une annuelle chez nous. Délicieux fruits à la texture juteuse, riche en vitamines, qui rappelle la poire et le melon. Fruits ornementaux de couleur blanche et striés de violet.



PLANTE À CHAMPIGNON (ACANTHACÉE) • 4 €



- **Rungia klossii** - : Variété étonnante à découvrir ! Les feuilles possèdent un goût de champignon, à cuisiner crues, ou cuites, pour parfumer une omelette par exemple. Elle servira toutes les inspirations culinaires. Variété vivace, à croissance rapide, préférant l'ombre ou la mi-ombre, un sol riche et frais. Elle est gélive, donc cultivée plutôt comme une annuelle. Si vous souhaitez la garder l'hiver, vous pouvez la cultiver en pot. A l'automne, elle produit de ravissantes fleurs bleues.



PLANTE À HUITRE (BORAGINACÉE) • 5 €



- **Mertensia maritima** - : Aussi appelée «Huitre Potagère », elle possède un étonnant goût iodé, très proche de celui de l'huitre ! Elle ravira aussi vos yeux par ses feuilles argentées et ses fleurs bleues. Attention aux excès d'eau, elle aime les sols drainants et une exposition mi-ombragée. Elle résiste très bien à la sécheresse et aux vents grâce à son port rampant. Plante gélive.

ZOOM SUR LES INSOLITES

PHYSALIS (SOLANACÉE) • 3 €



COQUERET DU PEROU - *Physalis peruviana* - : Plante buissonnante, produisant une multitude de petits fruits à la saveur sucrée et acidulée, très riche en vitamine C. Les fruits se conservent jusqu'à Noël dans de bonnes conditions. Son fruit est originalement enrobé d'un délicat calice, d'où son petit nom « Amour en cage ». Il n'apprécie pas le froid et aime les températures supérieures à 10 degrés. Variété mesurant facilement 1m à 1m50 de haut. Tous les physalis ont des vertus dépuratives et diurétiques.

NEW!

PUBESCENS AUNT MOLLY - *Physalis pubescens* - : Variété produisant des plus petits fruits que sa cousine coqueret du Pérou (peruviana), elle est moins exigeante en chaleur, plus précoce et plus productive. Elle a également la caractéristique de pousser plus en couvre-sol. Fruits au goût rappelant la mandarine.

NEW!

TOMA VERDE - *Physalis ixocarpa* - : Variété très utilisée en cuisine mexicaine, notamment pour la confection de la sauce « salsa verde », à base de toma verde, oignons, piment jalapeno, citron vert et coriandre. Les fruits sont vert à jaune pâle, et se consomment surtout cuits. On peut l'utiliser aussi pour la ratatouille, comme des tomates.

TOMATILLO POURPRE - *Physalis ixocarpa* - : Plus gros que son acolyte Coqueret du Pérou, les fruits de cette variété tournent à la couleur pourpre à maturité. Leur chair est blanche, croquante et acidulée. Cette variété est utilisée en Amérique du Sud, comme la tomate. Elle trouvera une place de choix aussi dans vos ratatouilles revisitées ! Il n'apprécie pas le froid et les températures inférieures à 10 degrés.



PRUINOSA : Variété moins connue que la précédente, elle produit des fruits plus petits, à la saveur surprenante d'ananas. Un vrai régal à découvrir.

STÉVIA (ASTÉRACÉE) • 4 €



- ***Stevia rebaudiana bertonii*** - : Appelée aussi «Herbe à sucre », la Stévia est une plante vivace gélive dont les feuilles possède un fort pouvoir sucrant. Idéal pour remplacer le sucre ! Les feuilles se consomment fraîches ou séchées, dans les desserts ou les tisanes. Variété gélive.

ZOOM SUR LES INSOLITES

TABAC BLOND DE VIRGINIE (SOLANACÉE) • 4 €

- **Nicotiana tabacum** - : Ce tabac havane donne un tabac doux en plus d'être une plante très décorative. Ses fleurs de couleur rose vous raviront par leur aspect et leur parfum. Elle possède de très grandes feuilles. Cette variété vivace peut atteindre jusqu'à 1 mètre 50 de haut. A protéger du gel. Le tabac blond était autrefois utilisé en décoction comme pesticide agricole. Consommée pur par voie buccale, cette variété peut être mortelle, même à faible dose. A planter en toutes précautions !



TÉTRAGONE (AIZOACÉE) • 3 €

CORNUE : Elle nous vient de Nouvelle-Zélande, apparentée à l'épinard, avec l'avantage de se cultiver en plein été. On en consomme les feuilles crues ou cuites qui sont délicieusement charnues. Elle mérite une place de choix dans nos potagers et nos assiettes !

TOMATE LITCHI (SOLANACÉE) • 3 €

- **Solanum sisymbriifolium** - : La Morelle de Balbis est une surprenante variété qui offre de magnifiques grappes de légumes-fruits enrobés d'une bogue épineuse de la taille d'une tomate-cerise. Le fruit est sucré et acidulé et rappelle le goût du litchi. A consommer cru ou en confiture. En plus, cette plante peut constituer un rempart efficace au jardin contre les nématodes et doryphores.

VERVEINE SUCRANTE (VERBÉNACÉE) • 4 €



- **Lippia dulcis** - : Plante vivace originaire du Mexique, elle était utilisée par les aztèques sous le nom de « Tzompelic Xihuilt ». Cette étonnante plante offre des feuilles au goût très sucré et très aromatique, idéales en infusion. Vous pourrez faire sécher les feuilles et les réduire en poudre pour remplacer le sucre dans les préparations. Elle porte bien ses petits noms de « sucre des aztèques » ou « verveine sucrante ».



Les fruits rouges

LES FRUITS ROUGES

FRAISE (ROSACÉE) • 3 € • 15€ les 6



CHARLOTTE : *Variété remontante.* Rustique et vigoureuse, produisant de juin aux gelées. Fruits de calibre moyen à gros, couleur rouge intense, fermes, brillants, au goût sucré, peu acide et parfumé. De bonne conservation. Variété résistante et à gros rendement.

NEW! **GARIGUETTE** : *Variété non remontante.* C'est une des variétés de fraises les plus connues en France, au goût sucré-acidulé très aromatique. Elle est recherchée par les chefs pour ses qualités gustatives exceptionnelles. Elle produit des fruits de mars à mi-juin.

NEW! **MARA DES BOIS** : *Variété remontante.* Variété de fraise très sucrée et rappelant le goût de la fraise des bois. Elle est juteuse et légèrement acide, de petit calibre et conique. C'est une variété qui produit de juin jusqu'aux gelées.

RUBIS DES JARDINS : *Variété non remontante.* Calibre moyen, chair ferme, sucrée, délicatement acidulée. Rustique, vigoureuse, adaptée à tout sol. Grosses récoltes de fin mai à juillet. Tolérance aux maladies.



FRAISE DES BOIS (ROSACÉE) • 3 €



REINE DES VALLEES : *Variété remontante.* Appelée aussi « Fraise des Quatre Saisons », elle produit des petits fruits rouge au parfum authentique de fraise des bois. Variété sans stolon, culture facile.

FRAMBOISE (ROSACÉE) • 6 € l'un • 15€ les 3



CAPITOU : *Variété non remontante.* Variété adaptée à un sol calcaire et à la sécheresse, bonne résistance aux maladies. Production en juin-juillet.

HERITAGE : *Variété remontante.* Elle offre des fruits riches en sucre, de bonne tenue en congélation. Forte productivité, vigoureuse. Récolte étalée de juin à octobre.

VIOLETTE : *Variété non remontante.* Ancienne variété offrant des fruits à la robe pourpre, de très bonne qualité gustative, fermes et sucrés. Variété très précoce, on peut récolter les fruits dès le mois de juin. Elle a la caractéristique d'être peu épineuse.

Les aromatiques vivaces

Romarin Érigé
Le jardin d'Ilfi et Ola - C

AROMATIQUES VIVACES

ABSINTHE (ASTÉRACÉE) • 4 €



GRANDE - *Artemisia absinthium* - : Belle plante vivace au feuillage argenté dégageant une agréable odeur fraîche. Son feuillage persistant occupe une belle place ornementale au jardin. C'est une des plus anciennes plantes médicinales connues, on l'utilisait autrefois en infusion pour ses vertus diurétiques, toniques et vermifuges. Son usage a beaucoup reculé notamment à cause des effets toxiques de sa liqueur. On peut confectionner des extraits végétaux et purins aux vertus insectifuges.



AGASTACHE (LAMIACÉE) • 3 €



ANISEE - *Agastache foeniculum* - : Aussi appelée « Hysope Anisée » ou « Agastache Fenouil », plante vivace herbacée au puissant parfum d'anis, à utiliser absolument en cuisine, pour toutes les recettes ! Sa culture est peu exigeante, et elle orne joliment le jardin grâce à ses fleurs bleu intense, que l'on peut également consommer. Elle fleurit de mai à août.



AGASTACHE (LAMIACÉE) • 3 €



MENTHE REGLISSE COREENNE - *Agastache rugosa* - : Plante vivace aussi appelée « Agastache Rugosa », elle est très mellifère et ravira votre jardin. Elle a de nombreuses vertus bienfaitrices et offre un délicieux parfum de menthe et de réglisse aux préparations culinaires.



ORANGEADE - *Agastache aurantiaca* - : Variété remarquable qui possède une floraison orange-vif et un feuillage très aromatique, rappelant la menthe et l'anis. Elle est résistante à la sécheresse et possède une longue période de floraison, ce qui est idéal pour les pollinisateurs.

ASPÉRULE ODORANTE (RUBIACÉE) • 4 €



- *Galium odoratum L.* - : Aussi appelé Gaillet Odorant, c'est une variété vivace aromatique, qui pousse à l'état sauvage en sous-bois et forme un couvre-sol. Très réputée pour son parfum vanillé et ses propriétés bienfaitrices (notamment antiseptiques et sur le système digestif). De nombreuses recettes traditionnelles l'utilisent (vin aromatisé, pâtisseries, liqueur...). Attention, à utiliser avec précaution.

AROMATIQUES VIVACES



BASILIC VIVACE (LAMIACÉE) • 4 €



BASILIC 'VIVACE' - *Ocimum kilimandscharicum* - : Le basilic vivace de notre collection, et non moins aromatique et parfumé. Très robuste au feuillage vert et pourpre. Il peut atteindre 1 mètre de haut. A protéger du gel.

NEW!

BALSAMITE MENTHE COQ (ASTÉRACÉE) • 4 €

- *Tanacetum balsamita* - : Originaire du Proche-Orient, on la connaît aussi sous le nom de « menthe romaine » ou « herbe de Sainte-Marie ». C'est une variété vivace rustique qui s'adapte à tous les terrains, même les terrains secs. Ses feuilles possèdent un parfum vraiment caractéristique incomparable, assez puissant, avec des notes de chlorophylle (voire de chewing-gum). Elle possède des propriétés digestives. On peut la consommer en tisane ou pour la préparation de liqueur. On utilise aussi les feuilles fraîches pour agrémenter des salades ou des plats salés. Sa floraison en capitule jaune est très décorative et en fait une bonne variété ornementale également.

CATAIRE (LAMIACÉE) • 4 €



COMMUNE - *Nepeta cataria* - : Elle est aussi appelée Herbe aux Chats, pour ses propriétés stimulantes sur ces derniers qui en raffolent ! Les fleurs de cataire sont aussi utilisées en infusion et possèdent un délicieux parfum mentholé. La plante aurait des effets apaisants, notamment sur les maux de ventre. Rustique, elle s'installe durablement au jardin. L'huile extraite est un répulsif contre les pucerons.

CITRONNEE - *Nepeta cataria citriodora* - : Un délicieux parfum citronné, aux notes de rose, qui se conserve très bien, même une fois la plante séchée. En tisane, elle est délicieuse et utilisée pour ses vertus calmantes.

CIBOULE (ALLIACÉE) • 4 €



DE CHINE - *Allium tuberosum* - : Plante condimentaire et aromatique, c'est une cousine de la ciboulette commune, aussi appelée « Ciboulette de Chine » ou « Ciboulail ». C'est un ail vivace, au goût plus doux. On l'utilise cuit ou cru. Il dispose de nombreuses propriétés bienfaitrices. Belle culture à admirer au potager qui peut atteindre 80 cm de hauteur.

AROMATIQUES VIVACES

CIBOULETTE (ALLIACÉE) • 4 €



COMMUNE - *Allium schoenoprasum L.* - : Plante vivace, très rustique, dont les feuilles hachées accompagnent avec bonheur tous les plats. Culture rustique mais à protéger du soleil.

CITRONNELLE (POACÉE) • 4 €



DE MADAGASCAR - *Cymbopogon citratus* - : Plante graminée vivace, c'est une plante condimentaire et bienfaitrice très utilisée en Asie, on consomme les tiges tendres et les feuilles de citronnelle émincées. Délicieuse également en tisane. Attention, culture gélive !

COCHLÉAIRE (BRASSICACÉE) • 3 €

OFFICINALE - *Cochlearia officinalis* - : On l'appelle aussi « Raifort Officinal » en référence au goût piquant et aromatique qu'elle apporte en cuisine, crue ou cuite. Elle possède des propriétés dépuratives et est riche en vitamine C ! Penser à la placer dans des sols humides et à l'arroser fréquemment. Variété vivace qui résiste aux froids de l'hiver.



COLÉUS AMBOINICUS (LAMIACÉE) • 4 €

- ***Plectranthus amboinicus*** - : Aussi appelé « Gros thym antillais » ou « Origan cubain », c'est une variété succulente aux feuilles épaisses et duveteuses, mesurant jusqu'à 1m de hauteur, originaire d'Afrique et très répandue dans les tropiques. Variété très aromatique rappelant la menthe, le thym et l'origan. On l'appelle aussi « Plante Efferalgan » pour ses bienfaits notamment sur les maux de tête et sur la fièvre. En friction sur la peau, elle calmerait aussi les piqûres de moustiques. Il faut la protéger du froid à partir de 0 degré, lui préférer une légère ombre au jardin et une terre drainante.

CORIANDRE (POLYGONACÉE) • 4 €



VIETNAMIENNE - *Persicaria odorata* - : Aussi appelée « Rau-ram » ou basilic chinois, c'est une plante vivace sensible au gel. Elle a un goût épicé et légèrement citronné. Elle est utilisée cuite ou crue pour relever les plats.

AROMATIQUES VIVACES

NEW!

CRISTE MARINE (APIACÉE) • 4 €

- ***Crithmum maritimum*** - : On l'appelle aussi « Perce-pierre », c'est une plante vivace que l'on trouve communément à l'état sauvage sur les côtes françaises, et qui s'installe spontanément dans les plus petites anfractuosités, parfois même dans le sable. Elle demande un sol drainé, sableux. Elle a malheureusement disparue de tous les marchés alors que culinairement elle est particulièrement intéressante. Les jeunes feuilles ciselées sont idéales pour assaisonner vos plats, salades ou beurre. Son goût est frais et iodé, très parfumé, légèrement amer et ses feuilles sont croquantes. On la trouve aussi en phytothérapie pour ses vertus digestives et dépuratives.

NEW!

DICTAME DE CRÊTE (LAMIACÉE) • 4 €

- ***Origanum dictamnus* ou *Origanum creticum*** - : Originaire et endémique de Crète, c'est une variété d'origan qui produit des feuilles persistantes rondes et duveteuses, à l'arôme subtile d'origan (moins prononcé que ce dernier). Il demande un sol bien drainé et craint les excès d'humidité. Il résiste jusqu'à -10 degrés. En phytothérapie, il serait réputé pour ses vertus toniques, digestives ou encore antibactériennes et antifongiques. C'est une belle variété à découvrir.



ESTRAGON DU MEXIQUE (ASTÉRACÉE) • 4 €



Tagetes lucida : Plante vivace semi-gélive, la Tagète Lucida aussi appelée « Estragon du Mexique » est une belle plante aromatique, à la magnifique floraison jaune-or, à la saveur anisée, aux arômes puissants. C'est une variété d'Œillet d'Inde. Elle résiste très bien à la sécheresse. L'hiver, ses parties aériennes disparaissent, mais la souche peut résister l'hiver, et ainsi repartir au printemps suivant.

ESTRAGON (ASTÉRACÉE) • 4 €




COMMUN OU FRANÇAIS - *Artemisia dracunculus* - : Plante vivace herbacée au feuillage semi-persistant. Cette variété est la plus aromatique et parfumée. Il accompagne très bien les poissons et viandes grâce à sa subtile saveur anisée. Il est aussi utilisé dans la confection de la fameuse sauce béarnaise. Plante aux vertus digestives.

AROMATIQUES VIVACES

FENOUIL (APIACÉE) • 3 €



AROMATIQUE VERT - *Foeniculum vulgare var. azoricum* - : Plante condimentaire aromatique, on consomme son feuillage pour le poisson, les crustacés, les soupes, salades ou desserts. Un délicat goût anisé. Il possède aussi des vertus digestives. Les graines sont particulièrement aromatiques, à utiliser en infusion, dans les pains ou gâteaux.

 **AROMATIQUE BRONZE :** Tout aussi aromatique, mais au feuillage bronze lumineux.

FLOUVE ODORANTE (POACÉE) • 4 €

- ***Anthoxanthum odoratum*** - Appelée « Herbe aux Bisons », cette graminée offre une fragrance tendre et vanillée, grâce à la coumarine qu'elle contient, et qui est prisée des parfumeurs. C'est l'herbe utilisée pour aromatiser la vodka et qui dégage un agréable parfum utilisé en encens ou fumigation.

GÉRANIUM (GÉRANIACÉE) • 4 €



CITRON - *Pelargonium citriodorum* - : Plante vivace gélive au feuillage à l'intense odeur de citron.

CITRONNELLE - *Pelargonium citronellum* - : Plante vivace gélive au feuillage à l'intense odeur de citronnelle. Feuilles plus petites que sur les autres variétés.

MENTHE - *Pelargonium tomentosum* - : Un agréable parfum de menthe. Cette variété possède un feuillage duveteux.

ROSAT - *Pelargonium graveolens* - : Plante vivace gélive, le Géranium Rosat est une variété de Pélargonium cultivé. Il possède un feuillage au fort parfum de rose citronné qui a fait sa grande réputation. Son huile essentielle est riche de vertus, notamment insectifuge et anti-inflammatoire. Au jardin, elle peut éloigner les pucerons et moustiques par son odeur forte. Il possède un joli port buissonnant et fleurit de mai à septembre. Croissance rapide.

AROMATIQUES VIVACES

GÉRANIUM (GÉRANIACÉE) • 5 €



NEW! **FRAGRANS** - *Pelargonium fragans* - : On l'appelle aussi « Géranium pin muscade » pour l'odeur incomparable que dégage son feuillage, c'est un de nos préférés. C'est un cultivar à l'odeur rappelant la résine et l'eucalyptus. L'aspect de son feuillage est feutré, et sa floraison est blanche et délicate. Port buissonnant. A utiliser pour toutes les inspirations culinaires.

HÉLICHRYSE (ASTÉRACÉE) • 4 €



ITALIENNE - *Helichrysum italicum* - : Aussi appelée « Immortelle », plante persistante au feuillage argenté qui dégage une très bonne odeur de curry par la grande quantité d'huile essentielle qu'il contient. Hachés finement, les feuilles peuvent ainsi servir à parfumer vos plats. La plante fleurit jaune tout l'été sur le feuillage argenté. Elle apprécie une exposition ensoleillée et craint les gros gels hivernaux. On ne compte plus toutes ses propriétés bienfaitrices, notamment pour soigner la peau. Vous pourrez par exemple profiter d'un bain avec des feuilles d'immortelle pour aider à soulager une peau irritée.

HYSOPE (LAMIACÉE) • 4 €



OFFICINALE - *Hyssopus officinalis* - : Magnifique plante aromatique et ornementale, très mellifère. La floraison est d'un bleu-violet intense de juillet à septembre. C'est une plante bienfaitrice aux nombreuses propriétés. Elle était déjà utilisée à l'Antiquité pour soigner les voies respiratoires. Mais est aussi connue pour ses propriétés stimulantes. Elle possède un arrière-goût frais, une légère amertume et rappelle la sauge (elle en a des propriétés assez proches également). Utilisée en infusion ou pour assaisonner les plats.

LAVANDE ET LAVANDIN (LAMIACÉE) • 4 €



LAVANDE BLANCHE - *Lavandula angustifolia edelweiss* - : Une étonnante floraison blanche très ornementale.

LAVANDE VRAIE - *Lavandula officinalis var. maillette* - : La lavande de plaine la plus cultivée. Un délicieux parfum, fin et léger.

LAVANDIN GROSSO - *Lavandula hyb. grosso* - : Le Lavandin est un hybride entre la Lavande Officinale (la lavande vraie) et la Lavande Aspic (plus connue pour son odeur camphrée et ses vertus sur la peau et les morsures). Le lavandin grosso a un port compact et est très florifère. Cette variété a l'avantage d'être particulièrement robuste et facile de culture.

AROMATIQUES VIVACES

LIVÊCHE / CÉLERI PERPÉTUEL (APIACÉE) • 4 €

- **Levisticum officinalis** - : Appelée aussi « Ache des Montagnes » « Herbe Maggi », la Livèche, originaire de Perse, est une plante herbacée vivace de céleri à couper, dont on utilise les feuilles au goût très aromatique. Sa hampe florale peut atteindre jusqu'à 2 mètres. Elle a des vertus expectorantes, diurétiques et aide à lutter contre la rétention d'eau.



MARJOLAINE (LAMIACÉE) • 4 €



DE SYRIE - Origanum syriaca - : Encore plus aromatique que notre marjolaine européenne. Elle possède de petites feuilles duveteuses. Elle est utilisée dans la cuisine libanaise notamment dans les pains et sauces sésame. On la connaît aussi sous le nom de Zaatar.

MARJOLAINE (LAMIACÉE) • 4 €



ITALIENNE - Origanum dubium - : Espèce de marjolaine très parfumée, plus odorante que la marjolaine commune. Elle produit de petites fleurs blanches en épis. Très appréciée pour ses qualités aromatiques.

MÉLISSE (LAMIACÉE) • 4 €



OFFICINALE - Melissa officinalis - : Aromatique vivace qui possède un délicieux arôme de citron, citronnelle et de menthe. Elle a des propriétés calmantes en infusion. La Mélisse est aussi appelée « Piment des Abeilles », très appréciée de ces dernières pendant sa période de floraison de juillet à septembre. En effet, elle est une des plantes les plus mellifères, « Melissa » signifiant « Abeille » en grec ancien.

MENTHE (LAMIACÉE) • 3 €



BERGAMOTE - Mentha x piperita citrata 'bergamote' - : Aussi appelée « Menthe Citronnée », elle possède un agréable parfum entre l'orange et le citron, rappelant fortement la bergamote.

CHOCOLAT - Mentha x piperita 'chocolat mint' - : La menthe « After Eight », une fraîcheur à découvrir !

FRAISE - Mentha spicata - : Un parfum très particulier pour cette menthe.

MAROCAINE - Mentha spicata - : Odeur très caractéristique de la menthe marocaine, parfum inimitable. Feuillage épais et crépus.

MOJITO : Parfum à découvrir.

POIVREE GLACIALE - Mentha piperita glacialis - :
Menthe au parfum très puissant et épicé.

AROMATIQUES VIVACES

MENTHE (LAMIACÉE) • 3 €



SUISSE - *Mentha x piperita 'Riquès'* - : Menthe à l'arôme intense. Une des plus fortes et vigoureuses.

VERTE - *Mentha spicata* - : Un grand classique, indémodable. Feuille tendre, parfum délicat.



MERTENSIA MARITIMA (BORAGINACÉE) • 5 €



- *Mertensia maritima* - : Aussi appelée « Huître Potagère », elle possède un étonnant goût iodé, très proche de celui de l'huître ! Elle ravira aussi vos yeux par ses feuilles argentées et ses fleurs bleues. Attention aux excès d'eau, elle aime les sols drainants et une exposition mi-ombragée. Elle résiste très bien à la sécheresse et aux vents grâce à son port rampant. Plante gélive.

OIGNON PERPETUEL (ALLIACÉE) • 4 €



ROCAMBOLE : il fait partie des légumes perpétuels au jardin. L'oignon rocambole porte bien son nom, pour son aspect rocambolesque. En plus des bulbes souterrains, il produit à l'extrémité de ses tiges des bulbilles aériennes qui sont savoureuses par leur aspect et leur goût. Il est rustique et résiste bien à la sécheresse. Tout se mange sur l'oignon rocambole. Mais veillez à laisser suffisamment d'oignons dans le sol pour le rendre pérenne au jardin. Les bulbilles peuvent aussi être replantées pour produire de nouveaux plants.

ORIGAN (LAMIACÉE) • 4 €



COMMUN - *Origanum vulgare* - : Petite plante vivace très aromatique, à la floraison rose à violette, à placer en terrain bien drainé et ensoleillé. S'accompagne très bien aux préparations à base de tomate, c'est l'arôme de la pizza par excellence. Il est joliment appelé aussi « Thé des Bergers ». En infusion, il soigne les voies respiratoires. De plus, il est riche en anti-oxydant.

ORTIE (URTICACÉE) • 3 €

COMMUNE - *Urtica dioica* - : Aussi appelée « Ortie Dioïque » ou « Grande Ortie », c'est une vraie mine d'or, qu'on considère trop souvent à tort comme une mauvaise herbe. Pour nos jardins, elle est source d'azote, et peut être utilisée en purin pour nourrir les plantes efficacement. Dans nos assiettes, on la cuisine volontiers dans les omelettes, les soupes et est délicieuse en tisane. Elle est très riche en fer et en protéines. C'est le légume-vert qui contient le plus de vitamine C, en plus de contenir de la vitamine E, B et provitamine A. L'Ortie est également très riche en acides-aminés. Elle possède d'innombrables vertus: anti-inflammatoire, diurétique, antirhumatismale, anti-allergique, fortifiante pour les cheveux, ... Elle a tout pour plaire !

AROMATIQUES VIVACES

PIMPRENELLE (ROSACÉE) • 3 €



PETITE - *Sanguisorba minor* - : Plante condimentaire au goût rafraîchissant rappelant le concombre et la noix fraîche, les feuilles fraîches sont à mélanger aux salades ou pour parfumer les plats. L'aspect de la plante est très élégant, avec ses feuilles composées d'une dizaine de folioles dentelées et sa petite floraison globuleuse rouge. Variété mellifère. Elle se plaît bien dans les sols secs, calcaires, plutôt en mi-ombre. Feuillage vert rampant et persistant. Utilisée depuis des siècles, elle possède de nombreuses vertus, notamment cicatrisantes.

PLANTE À CHAMPIGNON (ACANTHACÉE) • 4 €



- **Rungia klossii** - : Variété étonnante à découvrir ! Les feuilles possèdent un goût de champignon, à cuisiner crues, ou cuites, pour parfumer une omelette par exemple. Elle servira toutes les inspirations culinaires. Variété vivace, à croissance rapide, préférant l'ombre ou la mi-ombre, un sol riche et frais. Elle est gélive, donc cultivée plutôt comme une annuelle. Si vous souhaitez la garder l'hiver, vous pouvez la cultiver en pot. A l'automne, elle produit de ravissantes fleurs bleues.

RÉGLISSE SAUVAGE (FABACÉE) • 4 €



- ***Astragalus glycyphyllos*** - : On l'appelle aussi l'Astragale réglisse. C'est une vivace très rustique au port rampant et à la délicate floraison dans les tons pâles (blanc-vert). Variété mellifère. Elle possède dans ses feuilles et ses inflorescences une substance nommée glycyrrhizine, qui donne une saveur comparable à celle de la racine de réglisse. A découvrir et à déguster !

ROMARIN (LAMIACÉE) • 4 €



ERIGE - *Rosmarinus officinalis* - : Une aromatique qu'on ne présente plus. Petit arbuste bien dressé. C'est une plante aux propriétés stimulantes et elle soulage le système digestif. En gargarisme, il peut aider à soulager les aphtes. Le romarin est aussi une plante anti-nuisible au jardin, grâce à l'odeur de son feuillage. Il aidera à lutter contre la piéride.

RAMPANT - *Rosmarinus officinalis* - : Variété intéressante en couvre-sol, et tout aussi aromatique.

AROMATIQUES VIVACES

RUE (RUTACÉE) • 4 €



OFFICINALE - *Ruta graveolens* - : Arbuste méditerranéen au parfum très spécifique qui lui a valu une mauvaise réputation. Elle posséderait de nombreuses vertus bienfaitrices, utilisée à petites doses. En cuisine, elle offre une amertume intéressante (à utiliser avec grande précaution !) Elle serait utile contre les puces et pucerons. Joli feuillage persistant vert-argenté et fleurs jaune-vert. Elle est rustique et ornera agréablement le jardin.

SANTOLINE (ASTÉRACÉE) • 4 €



GRISE - *Santolina chamaecyparissus* - : Arbrisseau au feuillage gris persistant, produisant de nombreuses petites fleurs jaunes tout l'été. Elle aime les sols secs et drainés. Elle possède un feuillage très particulier, et on l'utilise sec confectionnée en petits sachets, pour profiter de son parfum ou pour éloigner les parasites (mites, puces du chien, ...). Utilisation culinaire non recommandée.

SARRIETTE (LAMIACÉE) • 4 €



DES MONTAGNES - *Satureja montana* - : Elle possède un beau port buissonnant et une délicate floraison mellifère de la fin de l'été au début de l'hiver. Elle rentre dans la confection de nos Herbes de Provence. La Sarriette des Montagnes possède un parfum plus piquant et poivré que la Sarriette annuelle. Dans les régions à hiver doux, elle a un feuillage persistant, sinon, elle repart de la souche. En infusion, elle est très aromatique. C'est un excellent tonique, antioxydant et elle est riche en minéraux.

SAUGE (LAMIACÉE) • 4 €



ANANAS - *Salvia rutilans* - : Originaire du Mexique, variété gélive dont le parfum fruité des feuilles évoque fortement l'ananas. Plante formant une très belle touffe aux inflorescences rouge-intense. Une variété très ornementale et qui rajoute une touche d'exotisme à vos préparations culinaires. Fleurs comestibles au goût sucré et au parfum subtil d'ananas.



CASSIS - *Salvia discolor* - : Variété de sauge gélive au parfum puissant de cassis et aux magnifiques fleurs noires étonnantes. Un régal pour les jardiniers ! Les fleurs sont comestibles absolument délicieuses.

AROMATIQUES VIVACES

SAUGE (LAMIACÉE) • 4 €



OFFICINALE A PETITES FEUILLES - *Salvia officinalis lavandulifolia* - : C'est la fameuse Sauge de Provence originaire du Bassin Méditerranéen. Sa floraison violette illuminera vos massifs. Vous profiterez de son feuillage persistant même l'hiver. Sauge intéressante en cuisine, car elle possède un des arômes les plus puissants. Elle possède de nombreuses vertus, notamment digestives et stimulantes. Usage avec précaution pour les femmes, car elle peut être abortive.

OFFICINALE POURPRE - *Salvia officinalis purpumantel* - : Comme son nom l'indique, c'est une sauge au beau feuillage pourpre, tout en gardant sa richesse aromatique. Attention, plus fragile que la sauge officinale *lavandulifolia*.

TRILOBEE - *Salvia triloba L.* - : Variété vigoureuse au port arbustif, au feuillage trilobé, et à la floraison dans les tons rose-violet. Très aromatique. C'est la sauge que l'on utilisera préférentiellement pour les maux des femmes. Utilisation à doser avec grande précaution, comme toutes les sauges.

STÉVIA (ASTÉRACÉE) • 4 €



- ***Stevia rebaudiana bertonii*** - : Appelée aussi «Herbe à sucre », la Stévia est une plante vivace gélive dont les feuilles possèdent un fort pouvoir sucrant. Idéal pour remplacer le sucre ! Les feuilles se consomment fraîches ou séchées, en desserts ou tisanes. Variété gélive.

THYM (LAMIACÉE) • 4 €



CITRON - *Thymus citriodorus* - : Son arôme est très agréable en infusion mais aussi en cuisine. Feuillage dense à croissance rapide.

SERPOLET - *Thymus serpyllum* - : Une bonne plante médicinale, un condiment et une excellente plante d'agrément. Gout épicé et amer, connu pour ses vertus digestives, antiseptiques. Variété de thym rampant.

VERT DOUX - *Thymus compactus* - : Indispensable à la cuisine méditerranéenne et délicieux en infusions. Reconnu pour ses nombreuses vertus. Cette variété a la propriété de posséder un port boule, assez décoratif.

AROMATIQUES VIVACES



TULBAGHIA ALLIACEA (ALLIACÉE) • 4 €



- ***Tulbaghia alliacea*** - : On l'appelle « Ail d'Afrique du Sud ». Variété rustique, supportant bien la sécheresse. Toute la plante dégage un parfum d'ail. On en consomme ses feuilles, ses fleurs (et moins couramment ses rhizomes). Les fleurs décorent joliment les recettes. Feuillage caduc, elle disparaît parfois l'hiver pour réapparaître au printemps suivant. Floraison de juin à octobre. Fleurs blanches ou violettes en fonction des disponibilités.

NEW!

VERVEINE D'ARGENTINE (VERBÉNACÉE) • 6 €



- ***Aloysia polystachya*** - : Cette variété est une véritable merveille aromatique, dont les feuilles dégagent un parfum envoûtant de menthe et d'agrumes. On l'appelle aussi la «Menthe d'Argentine». On peut utiliser ses feuilles en tisanes, salades de fruits, sorbets, ou pour infuser toutes sauces. Au jardin, c'est un arbrisseau qui demande une terre drainée, du soleil ou de la mi-ombre, mais qu'il faudra protéger des gros gels de l'hiver (elle peut résister jusqu'à -10 l'hiver si elle a été taillée et paillée).

VERVEINE ODORANTE (VERBÉNACÉE) • 4 €



CITRONNELLE - *Lippia citriodora* / *Aloysia citriodora* - : Plante vivace à protéger des grands froids, car elle est peu rustique, elle nous provient d'Amérique du Sud. Elle possède un feuillage caduc. Elle est utilisée pour ses vertus calmantes et digestives. En tisane ou liqueurs, elle exaltera son parfum puissant.

VERVEINE SUCRANTE (VERBÉNACÉE) • 4 €



- ***Lippia dulcis*** - : Plante vivace originaire du Mexique, elle était utilisée par les aztèques sous le nom de « Tzompelic Xihuilt ». Cette étonnante plante offre des feuilles au goût très sucré et très aromatique, idéales en infusion. Vous pourrez faire sécher les feuilles et les réduire en poudre pour remplacer le sucre dans les préparations. Elle porte bien ses petits noms de « sucre des aztèques » ou « verveine sucrante ».

AROMATIQUES VIVACES

NEW!

VITEX OU GATTILIER (VERBENACÉE) • 6 €



- *Vitex agnus castus* - : Belle variété arbustive originaire de la région méditerranéenne, facile de culture, qui mesurera facilement 3m de haut au bout de quelques années. Feuillage palmé décoratif qui dégage une odeur poivrée. Floraison lumineuse violet-bleu en épi. Variété qui apprécie les sols drainants et qui résiste parfaitement à la sécheresse et au froid (jusqu'à -15 degrés). Parfaitement adaptée chez nous. Elle donnera du volume à vos jardins. En phytothérapie, on utilise les fruits réputés pour leur vertus régulatrices des hormones (ménopause, syndrome prémenstruel, ...).



A top-down view of a lush, dense field of green basil leaves. The leaves are vibrant green, with some showing slight yellowing or damage. They are packed closely together, creating a textured, organic background. In the center, there is a teal-colored banner with a white dashed border, containing the text 'Les basilics' in a black, elegant cursive font.

Les basilics

LES BASILICS

BASILIC (LAMIACÉE) • 3 €



- *Ocimum basilicum* -

ANIS : Un original parfum pour un assaisonner vos salades d'été.

CANNELLE : Originaire du Mexique, il rappelle la cannelle et le clou de girofle. Basilic particulièrement rustique.

CITRON : Un parfum frais et citronné à découvrir.


CITRONNELLE : Une variété peu commune assez surprenante.

DE GENES : Les feuilles sont larges et gaufrées. Variété rustique et bien ramifiée. C'est le basilic classique italien pour confectionner le pesto.


FEUILLE DE LAITUE : Grosses feuilles, légèrement frisées, à la saveur anisée. Utilisé en cuisine asiatique.

FIN NAIN VERT POURPRE : Aspect arbustif, feuillage, dense, saveur poivrée.

GREC : A port boule de 25cm de haut, aux feuilles très fines et parfumées.

 **PARFUMEUR DE LA RÉUNION** : Très robuste, parfumé et très belle présentation. S'apparente au Basilic Thaï. Recherché par les parfumeurs !

POURPRE : Un basilic au feuillage pourpre pour une saveur un peu plus épicée.

 **RÉGLISSE** : Il doit son nom à l'odeur subtile qui se dégage de son feuillage. Son caractère très ornemental et mellifère en fait une plante originale !

THAÏ : Indispensable aux cuisines asiatiques. Feuilles à saveur anisée et épicée.

THYM : Les feuilles ont un subtil mélange d'arôme entre le basilic et le thym.

TULSI OU SACRE : Très utilisé en Inde en protection des lieux de vie et en tisane ayurvédique, notamment pour ses propriétés anti-stress. Port buissonnant ramifié, fleurs blanches et mauves. Sa saveur rappelle le bonbon.

4€ - VIVACE - *Ocimum kilimandscharicum* - : Le basilic vivace de notre collection, et non moins aromatique et parfumé. Très robuste au feuillage vert et pourpre. Il peut atteindre 1 mètre de haut. A protéger du gel.



Les aromatiques (bis) annuelles

AROMATIQUES (BIS)ANNUELLES

NEW!

AGRETTI / SALSOLA SODA (AMARANTHACÉE) • 3 €

En Italie, on la trouve en quantité sur les marchés maraîchers, vendue en bottes, sous le nom de « roscano » ou « agretto ». Facile à cuisiner, on peut la déguster crue ou légèrement cuite, utilisée comme condiment ou légume vert, au goût doux et finement iodé. Variété adaptée à un terrain sableux et salin. Particulièrement consommée comme légume au Japon, connue sous le nom d' « okahijiki ». On l'appelle aussi « soude commune », car elle était autrefois utilisée en incinération pour en produire..

ANETH (APIACÉE) • 3 €



OFFICINALE - *Anethum graveolens* - : Aromatique au feuillage très fin, à la saveur anisée. Elle est également appelée « Faux Anis ». Utilisée pour accompagner les poissons, les crustacés, les crudités, le fromage blanc... Les graines, récoltées en automne, sont également très aromatiques et se conservent très bien. Culture facile et peu exigeante. Privilégier une exposition mi-ombre et un sol légèrement drainé.

ANGÉLIQUE (APIACÉE) • 4 €



OFFICINALE - *Angelica archangelica* - : Condimentaire et bienfaitrice, très aromatique, elle est beaucoup utilisée aussi dans la cosmétique. Elle parfume tisanes et préparations. Les pétioles et tiges peuvent se confire, la racine a des propriétés toniques.

ANIS VERT (APIACÉE) • 3 €

- *Pimpinella anisum* - : Variété utilisée comme plante condimentaire pour ses feuilles et ses graines, reconnues pour ses multiples vertus, notamment digestives et favorisant la lactation. Saveur rafraîchissante, légèrement sucrée, rappelant celle du fenouil. A utiliser en pâtisserie, cuisine, tisane... Un grand classique de la cuisine bien-être !

ARMOISE (ASTÉRACÉE) • 3 €



ANNUELLE - *Artemisia annua* - : Plante bienfaitrice connue et reconnue depuis 2000 ans par la médecine chinoise, d'une efficacité remarquable. Elle a d'ailleurs été reconnue comme anti-paludisme et anti-cancer en 2015. C'est une plante qui offre un feuillage dense pouvant aller jusqu'à 2 mètres de hauteur, qui pousse dans des sols pauvres et qui apprécie la sécheresse. Dans ces conditions, la plante renfermera d'autant plus d'artémisinine, efficace contre la fièvre et les infections. On l'utilise en infusion. Il est possible de l'infuser dans du lait de coco (les composants de l'armoise sont liposolubles) et de laisser macérer l'infusion pendant quelques heures. Elle est aussi efficace au jardin, en décoction insectifuge.

AROMATIQUES (BIS)ANNUELLES



CARVI (APIACÉE) • 3 €



- ***Carum carvi*** - : On le connaît aussi sous le nom de « Anis des prés » ou « Cumin des Prés ». C'est une aromatique vivace éphémère cultivée comme bisannuelle. On la trouve à l'état naturel dans les prairies de montagne. On consomme ses graines qui dévoilent un goût de réglisse et qui donnent de la fraîcheur aux préparations. On peut aussi consommer ses feuilles. On lui reconnaît des bienfaits pour la mémoire.

CERFEUIL (APIACÉE) • 3 €

COMMUN - *Anthriscus cerefolium* - : Plante aromatique au feuillage dentelé à la saveur très fine, fraîche et légèrement anisé. Il mérite une place dans nos assiettes. En mai-juin, au moment de la floraison, il sera d'autant plus aromatique. On lui reconnaît également des propriétés stimulantes, digestives et diurétiques.

CORIANDRE (APIACÉE) • 3 €



COMMUNE - *Coriandrum sativum* - : Un grand classique. Appelé aussi « Persil Chinois », on utilise les feuilles fraîches et les graines dans la cuisine. On peut utiliser la coriandre en tisane, car elle a des vertus antispasmodiques et digestives. Au jardin, elle aura une action nématocide grâce à son odeur forte.

CORIANDRE BOLIVIENNE (ASTÉRACÉE) • 4 €



- ***Porophyllum ruderale*** - : Aussi appelée « Papaloquelite », c'est une variété rare originaire d'Amérique du Sud, dont les feuilles dégagent un parfum puissant et musqué, se rapprochant de la coriandre aux notes de poivron. Elle est utilisée dans les plats en sauce traditionnels mexicains. La plante a un aspect ornemental et porte des feuilles d'une couleur vert-bleu. Le plant peut atteindre jusqu'à 1 mètre de hauteur. En Amérique du Sud elle est considérée comme une plante sacrée.



CORIANDRE MEXICAINE (APIACÉE) • 4 €

- ***Eryngium foetidum*** - : On peut la trouver sous le nom de « Coriandre longue », « Ngo gai » ou encore « Panicaut fétide », c'est une variété très utilisée en cuisine asiatique pour ses feuilles allongées qui poussent en rosette et qui sont très aromatiques et parfumées, crues ou cuites. Contrairement à la coriandre commune, les feuilles séchées conservent leur arôme. C'est une bisannuelle à vivace, qui mesure jusqu'à 80 cm de haut, et aux fleurs vertes épineuses assez graphiques. Elle pousse en terre drainée, plein soleil et supportera de petits gels. Côté phytothérapie, elle aurait des vertus anti-inflammatoires et antibactériennes.

AROMATIQUES (BIS)ANNUELLES



EPAZOTE (AMARANTHACÉE) • 3 €



- ***Dysphania ambrosioides*** - : Aussi appelée « Thé du Mexique » ou « Fausse Ambroisie », c'est une plante annuelle à la saveur légèrement amère que l'on utilise traditionnellement dans la cuisine mexicaine pour aromatiser le chili. Il accompagne volontiers des légumineuses, car il a des vertus carminatives et aiderait à leur digestion. Elle est également reconnue pour ses propriétés vermifuges. Au jardin, elle est efficace pour éloigner les nuisibles, notamment contre la noctuelle : déposer quelques feuilles d'épazote au pied des plants sensibles pour repousser les ravageurs.

FENUGREC (FABACÉE) • 3 €



- ***Trigonella foenum-graecum*** - : Connu pour ses graines à la saveur de curry qui possèdent des propriétés digestives, dépuratives, apéritives et tonifiantes. Les feuilles peuvent également s'utiliser à la manière des feuilles de coriandre ou persil. Il résiste au gel jusqu'à -5°C.

NIGELLE (RENONCULACÉE) • 3 €



AROMATIQUE - *Nigella sativa* - : C'est le fameux « Cumin Noir » utilisé depuis l'Antiquité. Elle possède un beau feuillage vert très fin, et ses fleurs étoilées blanches à bleues sont très ornementales. On peut consommer les feuilles, mais elle est surtout connue pour ses graines, à la saveur poivrée et amère, que l'on utilise pour parfumer les gâteaux ou le pain. Elle est très utilisée dans la cuisine orientale. Elle possède de nombreuses propriétés, notamment digestives et diurétiques.

PÉRILLA / SHISO JAPONAIS (LAMIACÉE) • 3 €



C'est le fameux Shiso, aussi appelé « Sésame Sauvage », ou encore « Persil Japonais », à la saveur douce aromatique, aux touches anisées, mentholées, et notes de réglisse. On lui trouve aussi des notes de basilic, poivre et cannelle. Ses graines et son huile sont riches en oméga-3, et possèdent un excellent équilibre entre oméga-3 et oméga-6. Plante très facile de culture, et peu exigeante, elle résiste très bien à la sécheresse. Reconnue par la médecine orientale, elle possède des vertus innombrables : digestives, antibiotiques, toniques, expectorantes... C'est une véritable plante inclassable : à la fois légume-feuilles, aromatique, bienfaitrice et ornementale !

DE COREE - *Perilla frutescens* - : L'aspect de la plante est très ornemental, surtout par ses feuilles bicolores vert sur le dessus et rose-pourpre sur le dessous. Son port est dense.

AROMATIQUES (BIS)ANNUELLES

PÉRILLA / SHISO JAPONAIS (LAMIACÉE) • 3 €



POURPRE - *Perilla frutescens var. purpurea* - : Elle amène de la couleur dans les jardins et dans les assiettes. Son feuillage est intensément pourpre, elle est souvent utilisée comme variété ornementale.

NEW!

VERT - *Perilla frutescens var. crispa* - : C'est la variété qu'on trouve le plus en cuisine asiatique. Son feuillage est gaufré et crispé et complètement vert.

PERSIL (APIACÉE) • 3 €

FRISE - *Petroselinum crispum ssp.* - : Un feuillage frisé, pour plus de texture dans les assiettes !

PLAT GEANT D'ITALIE - *Petroselinum crispum* - : La variété la plus parfumée des persils, très productive. Plante bisannuelle à l'odeur stimulante, riche en vitamine C. Le persil possède de nombreuses propriétés, notamment diurétiques.

TUBEREUX : Légume rare et oublié, c'est une variété de persil entièrement comestible. Son savoureux bulbe se consomme à la manière du panais ou céleri rave, pour aromatiser les soupes par exemple. Les feuilles se récoltent également, mais veillez à toujours en laisser sur le plant pour ne pas épuiser la racine.

SAUGE SCLAREE (LAMIACÉE) • 3 €



- ***Salvia sclarea*** - : Plante condimentaire, aromatique et ornementale, cette sauge bisannuelle possède de larges feuilles, disposées en rosette près du sol, dont l'odeur très agréable rappelle le fruit de la passion. La deuxième année, elle produit une grande inflorescence blanche teintée de violet. Cette sauge peut atteindre presque 2 mètres de hauteur ! On l'appelle aussi la « Sauge Toute Bonne » pour ses nombreuses propriétés : digestives, anti-inflammatoires ou encore somnifères.



THÉ DES JARDINS (LAMIACÉE) • 3 €



- ***Dracocephalum moldavicum*** - : Aussi appelée « Mélisse de Moldavie », plante aromatique annuelle au goût frais, citronné, anisé et touches de réglisse, pour parfumer viandes, poissons, desserts, et idéale en infusion digestive. Port buissonnant d'environ 50 cm de haut. Plante très florifère et mellifère. Elle est peu exigeante, et peut être plantée en plein soleil en massif rocailloux. Vertus digestives, antiseptiques, antioxydantes. Variété très ornementale !

Les fleurs vivaces utiles & médicinales

- QU'ON UTILISE AUSSI EN JARDIN D'ORNEMENT ! -

Echinacée pourpre

FLEURS VIVACES UTILES ET MÉDICINALES

ACHILLÉE (ASTÉRACÉE) • 4 €



A FLEURS JAUNE - *Achillea filipendulina* - : Variété vivace et rustique, avec des feuilles vertes plumeuses, à la floraison jaune or. Plante nectarifère appréciée des pollinisateurs. Aussi connue sous le nom d'« Eupatoire».



MILLEFEUILLE BLANCHE - *Achillea millefolium* - : Plante rustique rhizomateuse, à port rampant, facile à cultiver et offre une floraison de mai à octobre. Traditionnellement, on récolte les fleurs à la Saint-Jean, le 24 juin. Elle est connue depuis l'Antiquité pour ses nombreuses vertus, notamment cicatrisantes, digestives et antiseptique. Elle est connue aussi pour apaiser les douleurs menstruelles. Durant la guerre, elle faisait partie de la trousse de secours des soldats pour stopper les saignements. Un vrai trésor du jardin !



MILLEFEUILLE ROUGE - *Achillea millefolium* 'cerise queen' - : Les bienfaits de l'achillée, mais avec un aspect encore plus ornemental ! C'est une plante idéale pour orner les jardins grâce à sa culture très commode. Attention toutefois à ce qu'elle ne s'étale pas trop.



AGASTACHE (LAMIACÉE) • 3 €



ANISEE - *Agastache foeniculum* - : Aussi appelée « Hysope Anisée » ou « Agastache Fenouil », plante vivace herbacée au délicat parfum d'anis, à utiliser en infusion, sirop... Elle possède des vertus digestives et anti-inflammatoires. Culture peu exigeante, elle orne joliment le jardin grâce à ses fleurs bleu intense, qui sont très mellifères. Floraison de mai à août. Gélive à partir de -5 degrés.

MENTHE COREENNE - *Agastache rugosa* - : Plante vivace aussi appelée « Agastache Rugosa », elle est très mellifère et ravira votre jardin. Elle a de nombreuses vertus bienfaitrices, notamment digestives, et offre un délicieux parfum de menthe et de réglisse.



ORANGEADE - *Agastache aurantiaca* - : Variété remarquable qui possède une floraison orange-vif et un feuillage très aromatique, rappelant la menthe et l'anis. Elle est résistante à la sécheresse et possède une longue période de floraison, ce qui est idéal pour les pollinisateurs.



FLEURS VIVACES UTILES ET MÉDICINALES



ALYSSON MARITIME (BRASSICACÉE) • 3 €



BLANCHE - *Lobularia maritima* - : Plante rustique qui s'établit très facilement (si le gel n'est pas trop fort et persistant) en rocailles et murets, à port rampant. Cultivée parfois comme annuelle. A croissance rapide, elle formera un tapis de délicates fleurs de mai à novembre. Installez-la non loin de vos cultures sensibles (aubergines, cucurbitacées, ...), elle constitue un efficace refuge pour les insectes auxiliaires de votre jardin qui vous aideront à lutter naturellement contre les prédateurs. Également très mellifère, elle fera le bonheur des butineuses. Ses fleurs émanent un incroyable parfum de miel...

POURPRE FONCE - *Lobularia maritima* - : Tous les avantages de l'Alysson, mais avec une floraison blanche à violette, un régal pour les yeux.

NEW!

ROSE - *Lobularia maritima* - : Pour varier les plaisirs, et se faire un jardin haut en couleurs !

NEW!

BALSAMITE MENTHE COQ (ASTÉRACÉE) • 4 €



- *Tanacetum balsamita* - : Originaire du Proche-Orient, on la connaît aussi sous le nom de « menthe romaine » ou « herbe de Sainte-Marie ». C'est une variété vivace rustique qui s'adapte à tous les terrains, même les terrains secs. Ses feuilles possèdent un parfum vraiment caractéristique incomparable, assez puissant, avec des notes de chlorophylle (voire de chewing-gum). Elle possède des propriétés digestives. On peut la consommer en tisane ou pour la préparation de liqueur. On utilise aussi les feuilles fraîches pour agrémenter des salades ou des plats salés. Sa floraison en capitule jaune est très décorative et en fait une bonne variété ornementale également.

FLEURS VIVACES UTILES ET MÉDICINALES

CAMOMILLE (ASTÉRACÉE) • 4 €



NEW! **GRANDE** - *Tanacetum parthenium* ou *Matricaria parthenium* - : Aussi connue sous le nom de « Partenelle », elle est originaire de l'est de la Méditerranée, elle est utilisée depuis l'Antiquité et a été très cultivée au Moyen-Age comme plante médicinale et ornementale. Elle est connue en phytothérapie pour ses nombreuses vertus, notamment pour combattre la fièvre (fébrifuge), la migraine ou encore les douleurs menstruelles. Sa floraison produit des marguerites blanches et jaunes.

ROMAINE - *Chamaemelum nobile* - : Aussi appelée «Camomille Noble », elle pousse en tapissant le sol. Elle offre de juin à septembre de magnifiques fleurs décoratives, blanches à cœur jaune. Cette variété est reproductible, contrairement à la camomille à fleurs doubles qui est stérile. La camomille romaine sent très bon au toucher, malgré son amertume en bouche. En association avec la menthe poivrée, l'amertume est diminuée. Une infusion avant les repas permet de faciliter la digestion. Elle possède aussi des vertus calmantes et serait conseillée pour apaiser les troubles prémenstruels.

CONSOUE (BORAGINACÉE) • 4 €



GRANDE : Au Moyen-Âge, la Consoude était utilisée pour soigner les fractures et guérir blessures, coupures et plaies, du fait de ses propriétés cicatrisantes et émoullientes. Aujourd'hui, on la connaît surtout pour son intérêt au jardin car elle constitue un engrais précieux. On peut en confectionner du purin, riche en potasse, qui est un excellent fertilisant naturel et qui permet d'améliorer la fructification des plants. Avec ses racines profondes, elle permet aussi de remonter des sous-sols des minéraux et oligo-éléments (on la plante parfois au pied des fruitiers). Elle possède en plus une magnifique floraison blanche à violette en forme de clochettes. La plante disparaît pendant l'hiver, mais repartira de la souche au printemps prochain.

♥ ECHINACÉE (ASTÉRACÉE) • 4 €



POURPRE - *Equinacea purpurea* - : Trois variétés d'échinacées sont connues pour leurs vertus bienfaitrices, dont l'Echinacée pourpre fait partie. Aussi connue sous le nom de « Rudbeckia », l'Echinacée a une grande réputation en phytothérapie, notamment pour son rhizome qui serait immunostimulant, antiseptique et antiviral. En plus d'être utile, c'est une plante qui possède une floraison très ornementale, pouvant mesurer jusqu'à 1 mètre de hauteur. La plante disparaît l'hiver pour réapparaître au printemps prochain. Croissance lente, mais pérenne.

FLEURS VIVACES UTILES ET MÉDICINALES

GÉRANIUM (GÉRANIACÉE) • 4 €



CITRON - *Pelargonium citriodorum* - : Plante vivace gélive au feuillage à l'intense odeur de citron.

CITRONNELLE - *Pelargonium citronellum* - : Plante vivace gélive au feuillage à l'intense odeur de citronnelle. Feuilles plus petites que sur les autres variétés.

MENTHE - *Pelargonium tomentosum* - : Un agréable parfum de menthe. Cette variété possède un feuillage duveteux.

ROSAT - *Pelargonium graveolens* - : Plante vivace gélive, le Géranium Rosat est une variété de Pélargonium cultivé. Il possède un feuillage au fort parfum de rose citronné qui a fait sa grande réputation. Son huile essentielle est riche de vertus, notamment insectifuge et anti-inflammatoire. Au jardin, elle peut éloigner les pucerons et moustiques par son odeur forte. Il possède un joli port buissonnant et fleurit de mai à septembre. Croissance rapide.

GÉRANIUM (GÉRANIACÉE) • 5 €



FRAGRANS - *Pelargonium fragrans* - : On l'appelle aussi « Géranium pin muscade » pour l'odeur incomparable que dégage son feuillage, c'est un de nos préférés. C'est un cultivar à l'odeur rappelant la résine et l'eucalyptus. L'aspect de son feuillage est feutré, et sa floraison est blanche et délicate. Port buissonnant. A utiliser pour toutes les inspirations culinaires.

GUIMAUVE (MALVACÉE) • 4 €



OFFICINALE - *Althaea officinalis* - : A la fois très ornementale et bienfaitrice, elle se cultive dans des endroits frais et humides. Elle peut atteindre 1 à 2 mètres de hauteur dans de bonnes conditions. Son feuillage buissonnant possède un duvet très doux au toucher et elle s'orne de très belles fleurs violettes d'août à septembre. La plante possède des mucilages et de la pectine, et sa racine est utilisée pour confectionner la fameuse « guimauve ». En phytothérapie, on la préconise pour de nombreux usages, notamment en sirops et tisanes, car elle a des vertus émoullientes et adoucissantes. L'hiver, la plante disparaît complètement pour repartir par la racine au printemps prochain.

FLEURS VIVACES UTILES ET MÉDICINALES

HOUBLON (CANNABACÉE) • 4 à 8 €

GRIMPANT - *Humulus lupulus* - : Plante grimpante coureuse grâce à ses lianes qui montent jusqu'à 10 mètres. Ses tiges sont caduques, elle repart de la racine chaque année. Et possède un rhizome drageonnant. Peut être utilisée comme rempart contre le vent grâce à son feuillage dense. Floraison en juillet-août. Les fleurs de houblon sont utilisées pour leurs vertus calmantes. Plante originale et décorative ! Favoriser un endroit humide et une terre riche.

JASMIN BLANC (OLÉACÉE) • 4 à 8 €

- *Jasminum officinale* - : Plante originaire d'Asie, le Jasmin Blanc est un arbuste très rustique grimpant pouvant atteindre dans des conditions favorables 10 mètres de haut, dont les fleurs blanches ont un délicieux parfum, à déguster en tisane ou en fleurs fraîches. Vertus anti-inflammatoires et relaxantes reconnues en phytothérapie. Floraison de juin à septembre et feuillage caduc.



JULIENNE DES DAMES (BRASSICACÉE) • 4 €



- *Hesperis matronalis* - : Parmi les plus anciennes fleurs de nos jardins. Elle possède un parfum délicieux se rapprochant de celui du Jasmin. Son nom « Hesperis », signifiant « soir » lui vient de sa propriété d'exalter son parfum en fin de journée. Sa magnifique floraison violette s'étale de mai à juillet. Son aspect de fleur sauvage ravira vos massifs. C'est une vivace assez éphémère mais elle se ressème volontiers seule. Elle serait connue pour ses vertus stimulantes et diurétiques.

LIN (LINACÉE) • 4 €



VIVACE - *Linum perenne* - : Variété originaire de Sibérie, parfaitement rustique et résistante à la sécheresse. Elle possède un port buissonnant et une remarquable floraison bleu-ciel satiné. Culture en sol sec, caillouteux. Feuillage persistant l'hiver. On consomme ses fleurs et ses graines.

FLEURS VIVACES UTILES ET MÉDICINALES

MAUVE (MALVACÉE) • 4 €



SYLVESTRE DE MAURITANIE - *Malva sylvestris ssp mauritania* - : Sous-espèce de notre mauve des bois commune, c'est une variété à grandes fleurs mauves très lumineuses et décoratives, pouvant atteindre facilement 1 mètre de hauteur. C'est une plante aux multiples vertus bienfaitrices, qui était déjà utilisée comme officinale en 700 avant J.-C. On utilise ses fleurs notamment en tisane, pour ses vertus calmantes et adoucissantes, et sa richesse en vitamines. C'est également un légume ancien, dont les feuilles sont utilisées à la manière des épinards. Les fleurs se consomment également crues en salade.

MILLEPERTUIS (HYPÉRICACÉE) • 4 €



PERFORE - *Hypericum perforatum* - : Variété de culture facile, elle offre des fleurs en étoiles couleur jaune-or pendant toute la saison et de jolies baies rouges à l'automne, ce qui en fait une plante très décorative. On l'utilise les fleurs en tisane, mais aussi en macérat huileux pour soigner les brûlures et plaies (la couleur rouge du macérât provient de l'hypéricine qui est cependant photosensibilisante). On l'appelle aussi « Herbe Saint-Jean », car il est traditionnellement récolté le 24 juin.

MONARDE (LAMIACÉE) • 4 €



FISTULEUSE - *Monarda fistulosa* - : On l'appelle communément « Monarde Bergamote », pour son délicieux parfum rappelant la menthe et dont le feuillage dégage une délicate odeur d'agrumes. Plante vivace vigoureuse et rustique, elle possède une forme buissonnante, une floraison très ornementale et très mellifère. Plante aromatique, on peut la consommer en tisane pour ses vertus digestives ou parsemer ses fleurs sucrées dans une salade ou un dessert. Floraison violet-pastel.

DIDYMA ROUGE - *Monarda didyma* - : La monarde à la floraison rouge intense.

PAVOT (PAPAVÉRACÉE) • 4 €



D'ORIENT - *Papaver orientale* - : Un pavot aux grosses fleurs rouge écarlate, à la culture facile. Originaire du Caucase, c'est une variété qui une fois établie vous ravira chaque année par son époustouflante floraison. Graines et pétales comestibles. Un vrai coup de cœur !



D'ORIENT ROSE PALE - *Papaver orientale* - : Pour les amateurs de ce pavot extraordinaire, une variété à la floraison rose pâle.

FLEURS VIVACES UTILES ET MÉDICINALES

PYRÈTHRE (ASTÉRACÉE) • 4 €



DE DALMATIE - *Tanacetum cinerariifolium* / *Chrysanthemum cinerariifolium* - : Une véritable plante utile au jardin, dont les fleurs blanches, ressemblant à la marguerite, renferment un insecticide naturel. Attention, à utiliser avec parcimonie et de manière très localisée. On peut soit l'utiliser en poudrage (on fait sécher les fleurs qu'on réduit ensuite en poudre), soit en pulvérisation (on fait tremper les fleurs séchées et broyées dans de l'eau pendant trois heures, à utiliser immédiatement pour conserver les principes actifs). Elle peut également être plantée au pied des cultures sensibles aux ravageurs. C'est une plante rustique et peu exigeante, qui sera très décorative au jardin. On l'appelle aussi « Chrysanthème insecticide ». **Absolument non comestible !**



RHODIOLA, ORPIN ROSE (CRASSULACÉE) • 4 €

- ***Rhodiola rosea*** - : On l'appelle aussi « Orpin rose ». En phytothérapie, c'est sa racine qui est utilisée pour ses vertus sur le système nerveux. Elle est aussi utilisée comme plante d'ornement et couvre-sol sur des terrains rocailleux. Elle est très facile de culture et ne craint pas le gel. Ses feuilles sont persistantes et très décoratives, même l'hiver. Ses fleurs jaunes et boutons floraux roses sont remarquables.



SAPONAIRE (CARYOPHYLLACÉE) • 4 €




OFFICINALE - *Saponaria officinalis* - : On l'appelle aussi « Plante à savon » pour son pouvoir lavant et moussant, du fait des saponines qu'elle contient. On utilisait autrefois les racines réduites en poudre pour confectionner du savon dégraissant. On peut également extraire de la mousse à partir des feuilles. C'est une plante décorative au jardin, produisant de délicates fleurs blanches à roses parfumées (elle est de la même famille que les œillets communs). Préférer une exposition soleil à mi-ombre et un sol frais. Parfaitement rustique.



FLEURS VIVACES UTILES ET MÉDICINALES

TAGÈTE LEMMONII (ASTÉRACÉE) • 4 €



 - **Tagète lemmonii** - : Une tagète au feuillage tellement parfumé qu'elle est irrésistible, elle embaumera votre jardin et s'accommodera à toutes vos salades de fruits ou autres inspirations culinaires. Elle possède une saveur et senteur de fruit de la passion envoutante. Sa floraison dure de l'été aux premières gelées. C'est une vivace arbustive, à une croissance rapide, qui résiste à l'hiver (elle peut même garder ses feuilles pendant l'hiver). Floraison jaune-or absolument ravissante.

TAGÈTE LUCIDA (ASTÉRACÉE) • 4 €



ESTRAGON DU MEXIQUE : Plante vivace semi-gélive, la Tagète Lucida aussi appelée « Estragon du Mexique » est une belle plante aromatique, à la magnifique floraison jaune-or, à la saveur anisée, aux arômes puissants. C'est une variété d'Œillet d'Inde. Elle résiste très bien à la sécheresse. L'hiver, ses parties aériennes disparaissent, mais la souche peut résister l'hiver, et ainsi repartir au printemps suivant.

TANAISIE (ASTÉRACÉE) • 4 €



COMMUNE - *Tanacetum vulgare* / *Chrysanthemum vulgare* - : Plante rustique, vigoureuse mesurant jusqu'à 1m50. Elle était utilisée comme plante médicinale par les moines et on fabriquait du vin avec ses feuilles. Aujourd'hui, on la considère comme toxique à l'ingestion. Facile à cultiver et floraison abondante en petits capitules jaunes odorants. Elle repousse de nombreux insectes (pucerons, fourmis, altises, piérides, aleurodes, ...). On peut aussi préparer du purin de tanaisie pour une action plus concentrée ou encore préparer des sachets de fleurs séchées pour éloigner les puces de la niche des animaux domestiques. Ne pas jeter au compost car elle inhibe sa fermentation !

TULBAGHIA ALLIACEA (ALLIACÉE) • 4 €



- **Tulbaghia alliacea** - : On l'appelle « Ail d'Afrique du Sud ». Variété rustique, supportant bien la sécheresse. Toute la plante dégage un parfum d'ail. On en consomme ses feuilles, ses fleurs (et moins couramment ses rhizomes). Les fleurs décorent joliment les recettes. Feuillage caduc, elle disparaît parfois l'hiver pour réapparaître au printemps suivant. Floraison de juin à octobre. Fleurs blanches ou violettes en fonction des disponibilités.

FLEURS VIVACES UTILES ET MÉDICINALES

VALÉRIANE (VALÉRIANACÉE) • 4 €



OFFICINALE - *Valeriana officinalis* - : Floraison rose très parfumée, de juin à août. Utilisée depuis le Moyen-Age, la Valériane est connue pour ses propriétés calmantes. Elle est aussi appelée Herbe à Chat, pour son action euphorisante sur ces derniers, attention à ne pas trop leur en donner. Elle est aussi utilisée en biodynamie pour des préparations protégeant les cultures du gel.

NEW!

VITEX OU GATTILIER (VERBENACÉE) • 6 €



- ***Vitex agnus castus* -** : Belle variété arbustive originaire de la région méditerranéenne, facile de culture, qui mesurera facilement 3m de haut au bout de quelques années. Feuillage palmé décoratif qui dégage une odeur poivrée. Floraison lumineuse violet-bleu en épi. Variété qui apprécie les sols drainants et qui résiste parfaitement à la sécheresse et au froid (jusqu'à -15 degrés). Parfaitement adaptée chez nous. Elle donnera du volume à vos jardins. En phytothérapie, on utilise les fruits réputés pour leur vertu régulatrices des hormones (ménopause, syndrome prémenstruel, ...).



Oeillet 'Rainbow loveliness'



Les fleurs (bis) annuelles utiles & médicinales

- QU'ON UTILISE AUSSI EN JARDIN D'ORNEMENT ! -

FLEURS (BIS)ANNUELLES UTILES ET MÉDICINALES

AMARANTE (AMARANTHACÉE) • 3 €



L'amarante fait partie des légumes anciens oubliés, dont on consommait les feuilles comme les épinards et les graines comme le millet. On la consomme toujours comme épinard dans certains pays.

NEW! **HOT BISCUIT - *Amaranthus cruentus* -** : Floraison en épi de couleur marron-brun-caramel. Elle produit une dense végétation, et saura ravir vos yeux au jardin par son impressionnante floraison. Elle est idéale pour garnir des bouquets champêtres. Elle fleurit jusqu'en automne.

QUEUE DE RENARD - *Amaranthus caudatus* - : Magnifiques panicules retombantes d'un mètre, d'un éclatant rose-fuchsia, fleurissant de juillet à septembre. Elle fait partie des légumes anciens oubliés, dont on consommait les feuilles comme les épinards et les graines comme le millet. Les Incas considéraient ses graines miraculeuses, offrant longévité.

NEW! **ROUGE - *Amaranthus sanguineus* -** : Variété à croissance rapide et spectaculaire pouvant facilement atteindre 2 mètres de haut. Son feuillage et ses fleurs sont rouges bordeaux, ce qui en fait une belle ornementale au jardin. On l'appelle aussi « Epinard du Soudan », ce qui rappelle sa comestibilité.

ANGÉLIQUE (APIACÉE) • 4 €



OFFICINALE - *Angelica archangelica* - : Condimentaire et bienfaitrice, très aromatique, elle est beaucoup utilisée aussi dans la cosmétique. Elle parfume tisanes et préparations. Les pétioles et tiges peuvent se confire, la racine a des propriétés toniques.

NEW! BARDANE OFFICINALE (ASTÉRACÉE) • 3 €



JAPONAISE - *Arctium lappa* - : C'est la Bardane commune officinale (mais au cultivar particulier, appelé « Tokinogawa long », donc la racine est particulièrement intéressante en cuisine, au goût rappelant l'artichaut. On l'appelle aussi « salsifis chinois » ou « gobo ». Variété bisannuelle, assez volumineuse, et pouvant atteindre 1m50 de haut, aux larges feuilles velues. Utilisée en Asie comme légume, on la connaît plus en Europe pour ses vertus médicinales dépuratives, notamment pour la peau. Les racines se dégustent cuites. Récoltées jeunes, elles peuvent se manger crues. En Asie, on la trouve aussi vendue marinée et enveloppée de feuilles de Périlla. On trouve même des recettes de racine torréfiée, comme ersatz de café.

FLEURS (BIS) ANNUELLES UTILES ET MÉDICINALES

BOURRACHE (BORAGINACÉE) • 3 €



OFFICINALE BLANCHE - *Borago officinalis* - : Facile de culture, très mellifère et ornementale, variété aux nombreuses propriétés, c'est la plante annuelle que l'on veut tous dans nos jardins. Très belles fleurs blanches en forme d'étoile qui s'utilisent en salade et en infusion. Ses feuilles à l'arrière-goût de concombre peuvent aussi se consommer en salade, crues ou cuites. Attention toutefois, la Bourrache peut facilement s'étaler dans vos jardins. Propriétés adoucissantes et diurétiques.

OFFICINALE BLEUE - *Borago officinalis* - : La Bourrache d'un bleu-violet envoûtant !



CALENDULA (ASTÉRACÉE) • 3 €



OFFICINAL - *Calendula officinalis* - : De floraison prolongée et de culture facile, le Souci Officinal aussi connu sous le nom de 'Souci des jardins' dévoile de juin à octobre de merveilleuses fleurs orange-vif à l'apparence d'une grosse marguerite.

... CALENDULA (ASTÉRACÉE)

Il possède de nombreuses vertus bienfaitrices : antiviral, anti-inflammatoire, anti-oxydant, cicatrisant... Les pétales peuvent aussi se consommer en salade pour une touche colorée dans les assiettes. Au jardin, c'est une plante indispensable, car elle attire et est le refuge d'un insecte-auxiliaire des plus efficaces, le Macrolophus, qui vous aidera à contrôler naturellement la présence de pucerons, thrips, acariens, aleurodes et bien d'autres dans votre jardin. Vous pourrez aussi confectionner une peinture végétale naturelle avec ses pétales.

CAMOMILLE MATRICIAIRE (ASTÉRACÉE) • 3 €



- ***Matricaria chamomilla*** - : Aussi appelée « Camomille Vraie » ou « Petite Camomille », plus agréable à boire que la Camomille Romaine, elle possède un port érigé pouvant atteindre 80 cm de haut. Les fleurs sont semblables à des pâquerettes, et s'épanouissent de mai à l'automne. Utilisée en infusion, elle serait reconnue pour faire baisser la fièvre, soigner les courbatures, aider à la digestion. Elle peut être prise en tisane post-repas pour soulager crampes et ballonnements. De plus, comme toutes les parties de la plante dégagent une odeur forte, elle peut aider à repousser les nuisibles au jardin. Vous pourrez aussi préparer une décoction de fleurs pour éclaircir vos chevelures blondes !

FLEURS (BIS)ANNUELLES UTILES ET MÉDICINALES

CAPUCINE (TROPAÉOLACÉE) • 3 €



GRANDE SIMPLE GRIMPANTE - *Tropaelum majus* - : L'incontournable de nos jardins ! Elle produit de grandes masses de feuilles et de fleurs blanches, jaunes à oranges, jusqu'à 3 mètres de hauteur sur tuteur. Elle peut aussi être utilisée comme retombante dans les potées fleuries. C'est une plante magique dont on consomme les feuilles en pesto, les fleurs en salade et les boutons floraux tels des câpres, qui sont riches en vitamine C. Elle fut connue aussi sous le nom de « Cresson du Pérou ». Au jardin, c'est une véritable auxiliaire de culture qui sert de plante-piège pour attirer les pucerons. Elle fleurit de juin aux gelées.

NEW! **GRIMPANTE ROUGE - *Tropaelum majus* - :** Variété «Crimson Emperor », produisant des fleurs rouges vifs et au port grimpant ou couvre-sol.

NAINE EN MELANGE - *Tropaelum majus nanum* - : Elle produit des touffes plus courtes, 40 cm maximum, aux couleurs variées dans les tons oranges et rouges.

NAINE ROUGE IMPERATRICE DES INDES - *Tropaelum majus nanum* - : Une capucine « naine », qui produit des touffes plus basses, et garnies de fleurs couleur rouge intense !

NAINE BABY ROSE - *Tropaelum majus nanum* - : Variété à port compact offrant une floraison rose vif.

CENTAURÉE (ASTÉRACÉE) • 3 €



BLEUET BARBEAU - *Centaurea cyanus* - : Aussi appelé « Centaurée Bleue », floraison de mai à la fin de l'été qui peut atteindre jusqu'à 80 cm de haut. Plante mellifère, il s'épanouit en jolies fleurs bleues réunies en capitules. Il fait partie des plantes messicoles dont la présence a fortement diminué à l'état naturel, et qu'il est bon à réintroduire dans nos jardins. Les pétales sont comestibles, pour une touche florale dans les assiettes ! On l'utilise aussi en tisane pour ses vertus diurétiques et digestives, et est réputé pour ses bienfaits sur les yeux.

NOIRE - *Centaurea cyanus* - : La magie du bleuet dans une élégante teinte pourpre foncé.

FLEURS (BIS) ANNUELLES UTILES ET MÉDICINALES

CHRYSANTHÈME (ASTÉRACÉE) • 3 €



COMESTIBLE - *Chrysanthemum coronarium* - : Aussi appelée « Shungiku », variété utilisée comme légume-feuilles dans les cuisines orientales. On utilise les jeunes feuilles en salade ou bouillon. Les fleurs, de la famille des marguerites, teintées de blanc et de jaune, apportent une touche épicée aux recettes. Elles peuvent atteindre jusqu'à 1 mètre de haut. Magnifique variété à découvrir.

CLITORIE DE TERNATE (FABACÉE) • 5 €



NEW! - *Clitorie ternatea* - : Aussi appelée « Pois Papillon », variété vivace grimpante qui se cultive chez nous comme une annuelle, à croissance rapide. Les fleurs sont bleu foncé avec un centre blanc. Elle aimera au jardin une exposition ensoleillée pourvu qu'elle puisse être suffisamment arrosée. Sinon préférez lui une exposition un peu plus ombragée. Les fleurs se dégustent en salades, elles ont un léger goût sucré. Fraîches ou séchées, elle diffuse une couleur bleu dans l'eau, ce qui en fait un choix parfait pour des tisanes originales.

Mélangé à du citron, ce colorant se transforme en rose. Également on peut consommer les jeunes pousses. On la surnomme aussi « Fleur Clitoris » pour l'aspect de ses fleurs... on ne vous en dit pas plus, on vous laisse découvrir.

COSMOS (ASTÉRACÉE) • 3 €



Facile de culture et à croissance rapide, il peut mesurer jusqu'à 1m50 et offrir ainsi une légère ombre au jardin. Délicates feuilles dentelées semblables au fenouil ou à l'aneth. Ses fleurs sont blanches à roses. Le Cosmos a de belles propriétés au jardin, notamment il décompacte les sols et a une action nématicide. Les pétales de cosmos ont un subtil goût floral et décorent agréablement les assiettes.

BIPENNE ROSE - *Cosmos bipinnatus* - : Floraison rose bonbon. Un grand classique des jardins dont on raffole !

NEW! **BIPENNE APRICOTTA** - *Cosmos bipinnatus* - : Fleurs doubles d'une sublime couleur entre abricot et rose pâle.

BIPENNE BLANC - *Cosmos bipinnatus* - : Une sélection de fleurs blanches uniquement, pour les amoureux de la simplicité et du blanc pur.

FLEURS (BIS)ANNUELLES UTILES ET MÉDICINALES

COSMOS (ASTÉRACÉE) • 3 €



NEW! **BIPENNE ROSE PICOTE** - *Cosmos bipinnatus* - : Un véritable bijou de la nature, variété à fleurs blanches à rosées dont les pétales sont bordés de rose soutenu.

BIPENNE RUBENZA - *Cosmos bipinnatus 'rubenza'* - : Un cosmos à l'irrésistible floraison couleur vieux rose à rouge foncé.

NEW! **BIPENNE SEA SHELLS** - *Cosmos bipinnatus* - : Une originalité à découvrir. Les fleurs présentent des pétales tuyautés, semblables à des tubes, dans les tons blancs à roses. On l'appelle « Sea Shells » car elle est semblable à un coquillage.

BIPENNE XANTHOS - *Cosmos bipinnatus* - : Un cosmos à port compact, présentant une floraison couleur jaune pastel. L'art est dans la nature. « Xanthos » signifie « jaune » en grec.

SULPHUREUX ORANGE - *Cosmos sulphureus* - : Ce cosmos possède un feuillage moins dentelé que le cosmos bipenné, un port moins haut et des fleurs plus compactes. Floraison orange très ornementale.

COTON BLANC (MALVACÉE) • 4 €



- *Gossypium ssp.* - : Cultivée depuis 5000 ans, herbacée qui saura faire des curieux dans votre jardin : en été, il produira de belles grandes fleurs ressemblant à l'hibiscus, puis des fruits dans lequel se trouve le coton ! Plante très décorative. La fierté d'un coton fait maison !

HIBISCUS (MALVACÉE) • 4 €



SABDARIFFA - *Hibiscus sabdariffa* - : Connue aussi sous le nom de « Bissap » ou « Oseille de Guinée », les jeunes pousses et les feuilles sont consommées crues ou cuites, comme les épinards, mais ce sont surtout ses calices que l'on utilise pour confectionner un jus rouge très rafraîchissant (le fameux jus d'hibiscus). Il possède des vertus toniques et peut être utilisé comme correcteur de goût en association à des tisanes à la saveur peu agréable. C'est une plante herbacée arbustive vivace qui craint le gel.

FLEURS (BIS)ANNUELLES UTILES ET MÉDICINALES



IMMORTELLE À BRACTÉE (ASTÉRACÉE) • 3 €



MONSTRUEUSE - *Xerochrysum bracteatum* - : Variété à croissance rapide, fleurissant d'août aux gelées. Facile de culture et très florifère : fleurs lumineuses dans les tons jaunes à rouge, passant par le blanc. Elle a l'avantage de ne pas faner, ce qui en fait une fleur idéale en massif et pour composer des bouquets secs. Fleurs comestibles qui pourront décorer les assiettes. On lui aurait trouvé des vertus médicinales du fait de la molécule (l'hispiduline) qu'elle contient et qui aurait des propriétés anti-inflammatoires et antalgiques.

MONARDE (LAMIACÉE) • 3 €



CITRON - *Monarda citriodora* - : Variété bien adaptée à notre climat. Floraison rose-violacée très originale et décorative. Les fleurs de monarde offrent des floraisons assez spectaculaires. On consomme ses fleurs en tisane ou comme aromates dans des salades, qui ont un goût épicé et rappelant la bergamote. Elle a des vertus digestives.

NIGELLE AROMATIQUE (RENONCULACÉE) • 3 €



- *Nigella sativa* - : C'est le fameux « Cumin Noir » utilisé depuis l'Antiquité. Elle possède un beau feuillage vert très fin, et ses fleurs étoilées blanches à bleues sont très ornementales. On peut consommer les feuilles, mais elle est surtout connue pour ses graines, à la saveur poivrée et amère, que l'on utilise pour parfumer les gâteaux ou le pain. Elle est très utilisée dans la cuisine orientale. Elle possède de nombreuses propriétés, notamment digestives et diurétiques.

ONAGRE (ONAGRACÉE) • 3 €



BISANNUELLE - *Oenothera biennis* - : Appelée aussi « Enothère » ou « Primevère du Soir », véritable variété surprenante, cultivée à la fois comme fleur ornementale, plante potagère et variété bienfaitrice. L'Onagre est une plante herbacée rustique, facile de culture, qui s'accommode de sols pauvres et résiste à de forts gels (jusqu'à -25). On profite de ses grandes fleurs jaunes en forme de cœur inversé de juin à septembre. On consomme ses racines à la manière des salsifis, à la saveur douce, parfumée et l'arrière-goût fumé, qui lui vaut son nom de « Jambon du Jardinier ». On l'utilise en phytothérapie pour ses bienfaits sur le système digestif et sur les voies respiratoires, ainsi que pour ses vertus anti-inflammatoires et calmantes. Elle aurait aussi des vertus pour les affections de la peau. Les pétales sont également comestibles.


FLEURS (BIS)ANNUELLES UTILES ET MÉDICINALES

PAVOT (PAPAVÉRACÉE) • 3 €



DE CALIFORNIE ORANGE - *Eschscholtzia californica* - :
Aussi connue sous le nom de « Eschscholtzia », il a une floraison très abondante en calices orange délicates très lumineuses, sur un feuillage gris très fin. C'est une variété vivace à vie brève mais il se ressèmera tout seul aisément. Il pousse dans les sols pauvres, en situation très ensoleillée et résiste très bien à la sécheresse grâce à ses racines pivotantes. Plante connue également pour ses vertus calmantes et somnifères. Les pétales sont comestibles et peuvent joliment décorer les assiettes !

DE CALIFORNIE BLANC - *Eschscholtzia californica* - : Le pavot de Californie avec la pureté d'une floraison blanche.

 **DE CALIFORNIE PURPLE GLEAM - *Eschscholtzia californica***
- : Une couleur rose-pourpre absolument élégante !

PENSÉE (VIOLACÉE) • 3 €



GEANTE SUISSE - *Viola wittrockiana* - : Variété de pensée à très grandes fleurs. Port compact. Les fleurs sont comestibles et très décoratives dans les assiettes !

SAUVAGE - *Viola tricolor* - : Port tapissant pour cette ravissante variété vigoureuse à croissance rapide, aux fleurs pourpres, blanches et jaunes très délicates. Elle se ressème facilement, et se cultive également en pot. Floraison d'avril à septembre. Elle préférera une exposition mi-ombragée pour la protéger des fortes chaleurs de l'été. Elle est très rustique, mais elle disparaîtra l'hiver pour réapparaître au printemps suivant.

PHLOX (POLÉMONIACÉE) • 3 €



DE DRUMMOND - *Phlox drummondii* - : Variété annuelle gélive, à port buissonnant et offrant une abondance de fleurs dans les tons blanc à violet, en passant par le rouge et le rose. Floraison tout au long de l'été. Les Phlox sont de culture facile. Variété idéale à cultiver pour ses fleurs comestibles décorant les assiettes et au subtil parfum floral. Les fleurs ont un délicieux parfum rappelant le jasmin.

FLEURS (BIS)ANNUELLES UTILES ET MÉDICINALES

TAGÈTE ŒILLET D'INDE (ASTÉRACÉE) • 3 €



Les fleurs et feuilles de tagètes sont toutes comestibles hormis la variété nématicide.



CITRON AGRUME - *Tagetes tenuifolia* var. *pumila* - : L'abondante floraison de la Tagète bien connue de nos jardins, et qui possède en plus un agréable parfum de citron et d'agrume. Fleurs jaune-orangé.

CITRON ROUGE (RED CARPET) - *Tagetes tenuifolia* / *signata* - : Magnifique floraison. La variété offre un tapis de petites fleurs rouge à centre jaune, une des tagètes les plus ornementales et délicates. Toute la plante dégage un parfum de citron.

ŒILLET D'INDE NAIN - *Tagetes patula* - : Aussi appelé Œillet Légion d'Honneur, c'est la version naine de l'œillet d'Inde au port plus compact.

ŒILLET ROSE D'INDE - *Tagetes erecta* 'Calando Mix' - : On ne présente plus les Œillets, qui sont très utiles à nos jardins pour leurs propriétés nématicides par l'odeur forte qu'ils dégagent et leurs intenses floraisons qui invitent les abeilles au potager. Les fleurs dans les tons jaunes et oranges forment de denses pompons ornementaux. Attention aux gels de débuts de saison. Port trapu.

TAGETE MINUTA - *tagetes minuta* - : Aussi appelée « Tagète des décombres » ou « Œillet d'Inde Géant », elle pousse spontanément dans les sols pauvres dans sa région d'origine (Amérique du Sud). Le feuillage possède un agréable parfum de pamplemousse rose, citronnelle et pomme. En automne fleurissent de petites fleurs blanches discrètes. Elle est utilisée en parfumerie, mais également en cuisine pour aromatiser les recettes. Pouvoir répulsif au jardin comme les autres tagètes.

TAGETE NEMATICIDE - *Tagetes erecta* - : Parmi les annuelles les plus cultivées en raison de leur infatigable floraison. Les tagètes ont l'avantage d'être un bon répulsif à insectes et ont une action nématicide, cette variété est la plus active des tagètes. Elles nettoient en plus les sols en profondeur. Floraison rouge-acajou et jaune-orangé.

FLEURS (BIS)ANNUELLES UTILES ET MÉDICINALES

TAGÈTE & ŒILLET D'INDE (ASTÉRACÉE) • 3 €



(4 € pour la variété de Tagète réglisse)

4€ - DROPSHOP REGLISSE - *Tagetes filifolia 'dropshot'* - :

Son feuillage possède une odeur prononcée de réglisse et d'anis, et s'utilise frais ou sec en cuisine, en infusion...
Variété résistante à la chaleur et à la sécheresse.

ŒILLET MONSIEUR MAJESTIC - *Tagetes patula nana* - :

Véritable splendeur de la nature, réplique d'une ancienne variété par son caractère très florifère. Les fleurs sont semblables à des arlequins, rayées jaune vif et acajou profond. Variété à port compact.

TOURNESOL (ASTÉRACÉE) • 3 €



A PETITES FLEURS : Une variété aux tiges solides bien ramifiées, plus basses que le tournesol des jardins, et présentant une floraison abondante et continue. Ses fleurs sont plus petites que le classique tournesol.

DES JARDINS : *Annuelle.* Il produit de grandes fleurs pouvant atteindre 30 cm de diamètre et mesurer 2m de haut. Croissance rapide. A planter de préférence à l'abri des vents. Les tournesols sont de véritables garde-manger pour les oiseaux qui consomment les graines sèches.

NAIN JAUNE SIMPLE : *Annuelle.* Notre bien-aimé tournesol en version naine, il mesure jusqu'à 80 cm de haut, et offre toujours sa belle floraison jaune or. Cette variété craint moins les vents.



OURS EN PELUCHE : *Annuelle.* Rien que son nom nous fait déjà craquer ! Floraison irrésistible en forme de pompons jaune or. Le plant mesure jusqu'à un mètre de haut.

FLEURS (BIS)ANNUELLES UTILES ET MÉDICINALES

TOURNESOL (ASTÉRACÉE) • 2,50 €



ROUGE SOLEIL DU SOIR : *Annuelle*. Une originalité à la floraison surprenante !

NEW! **SOLEIL** : Variété paysanne obtenue dans le Lot et Garonne, elle possède une excellente valeur nutritionnelle. Variété idéale pour la consommation des graines toastées, pour la confection d'huile, mais conviendrait tout à fait pour un aspect ornemental ou pour gâter les oiseaux.

ZINNIA (ASTÉRACÉE) • 3 €



Les fleurs de zinnia de la variété « elegans » sont comestibles.

GRANDES FLEURS EN MELANGE - *Zinnia elegans* - : Profusion de fleurs en pompons lumineuses et colorées de juin jusqu'aux gelées. Le plant mesure 80cm de haut. Elles supportent très bien la chaleur. Idéale pour jardins ensoleillés. Elles fleurissent jusqu'à l'automne. Elles sont un vrai régal pour les insectes !

NEW!

LILLIPUT PETITES FLEURS - *Zinnia elegans* - : Une variété compacte de zinnia, pour une floraison dense aux couleurs variées.

NEW!

MAZURKIA - *Zinnia elegans* - : Variété aux fleurs bicolores rouges bordées de crème qui apporte de l'élégance et une touche originale aux massifs. Idéale pour réaliser des bouquets.

NEW!

TAPIS PERSAN - *Zinnia haageana* - : Variété trapue, de petite taille, formant comme un tapis de fleurs bicolores aux différents tons de rouge, d'orange, de jaune et de blanc.



Les fleurs ornementales vivaces

- POUR LE PLAISIR DES YEUX ET AU BÉNÉFICE DES BUTINEUSES -



Echinops ritro 'Boule azurée'

ORNEMENTALES VIVACES

NEW!

ALYSSE CORBEILLE D'OR • 3 €



- ***Alyssum saxatile compactum*** - : Variété d'ornement idéale chez nous. Elle est rustique, résistante à la sécheresse et très florifère. Elle forme des touffes basses, à port rampant. Sa floraison est jaune-or, très lumineuse. Ses feuilles sont persistantes l'hiver. Idéal pour fleurir une rocaille.



ANCOLIE DES JARDINS (RENONCULACÉE) • 4 €



- ***Aquilegia vulgaris*** - : Plante rustique, à la floraison sophistiquée couleur bleu-rose-crème. A installer dans un substrat bien drainé, en rocaille ou sous-bois. Elle préférera un endroit frais et légèrement ombragé au jardin. Vous profiterez de son élégante floraison tout l'été.

ANÉMONE PULSTATILLE (RENONCULACÉE) • 4 €



Plante rare, très rustique, qui pousse dans les pelouses sèches alpines. Son aspect velu, ses grandes corolles et ses feuilles finement découpées sont un vrai régal pour les yeux. Floraison précoce de mars à juin. Variété hautement appréciée des abeilles.

NEW!

ROUGE - *Pulsatilla vulgaris* - : Floraison des grandes corolles couleur rouge pour un aspect très sophistiqué.

VIOLET - *Pulsatilla vulgaris* - : C'est la variété violette que l'on trouve à l'état sauvage. Floraison hypnotisante

ANTHÉMIS DES TEINTURIERS (ASTÉRACÉE) • 4 €



- ***Anthemis tinctoria*** - : Aussi appelée « Camomille des teinturiers », elle offre une longue floraison de marguerites d'un jaune lumineux. Comme son nom l'indique, on utilise ses fleurs séchées pour obtenir une teinture jaune.

ASTER (ASTÉRACÉE) • 4 €



NEW!

D'AUTOMNE NOVI BELGII - *Aster symphyothrichum* - : Variété pour une floraison d'automne, les fleurs résistent bien à l'humidité de l'automne. Aussi appelée « Aster des jardins ». Facile de culture, très florifère. Belles marguerites dans les tons rose, bleu et violet. Pour un jardin fleuri même après l'été. Fleurs comestibles, pour décorer les assiettes.

D'ETE BLEU LAVANDE - *Aster amellus* - : Variété vivace et rustique, qui s'accommode bien d'une exposition ensoleillée (mais éviter le plein soleil de Provence) et d'une terre pauvre et sèche. Les fleurs sont d'une couleur bleu-lavande à cœur jaune. Floraison abondante d'août à octobre. Idéal pour fleurir des plates-bandes. On la connaît aussi sous le nom d' « Œil du Christ ».

ORNEMENTALES VIVACES

ASTER (ASTÉRACÉE) • 4 €



NEW! **DES ALPES HAPPY END - *Aster alpinus*** - : Formation de tapis de fleurs roses denses dès le printemps, en touffes compactes (25 cm de haut maximum). Floraison rose vif avec un disque central jaune. Variété attrayante, adaptée à la rocaille. Il est préférable de lui réserver un coin de mi-ombre dans nos régions.

AUBRIÈTE (BRASSICACÉE) • 4 €



NEW! - ***Aubrieta mix*** - : Variété de rocaille à port tapissant, formant des coussins de fleurs dans les tons roses à violet. Elle aime le soleil mais pourra s'épanouir en situation mi-ombragée. Elle est parfaitement rustique et n'apprécie pas l'humidité. Tout cela en fait une variété parfaitement adaptée pour les jardins de Provence.

NEW! BELLE DE NUIT (NYCTAGINACÉE) • 4 €



- ***Mirabilis jalapa*** - : Un grand classique des jardins et des bordures. On l'appelle aussi « Merveille du Pérou ». C'est variété vivace très florifère qui se ressèmera volontiers et spontanément. Floraison en bouquets en forme de trompette de couleur rose, jaune, blanc ou panaché en fonction des graines semées. Elle est peu rustique, mais cela ne l'empêche pas de prospérer grâce à son semis spontané. Elle préférera un sol humifère et une exposition ensoleillée. Floraison parfumée. A planter après les dernières gelées.

BENOITE COCCINELLE (ROSACÉE) • 4 €



- ***Geum coccineum*** - : Variété très appréciée pour sa robustesse, sa culture facile et ses qualités ornementales, elle est pourtant rarement cultivée, et on a envie de la faire connaître. Floraison orangée qui donne de la couleur à vos jardins. Plutôt mi-ombre pour qu'elle s'épanouisse le mieux.

CAMPANULE (CAMPANULACÉE) • 4 €



MURALIS - *Campanula muralis* - : Variété vivace couvre-sol, qui s'établit facilement sur des murets, rocailles. Elle est facile de culture et très rustique. Son aspect très ornemental et son côté champêtre en fait un incontournable des jardins. Floraison mauve lumineuse de juillet à octobre. Elle pourra aussi se plaire en pot, notamment suspendu.

ORNEMENTALES VIVACES

CISTE (CISTACÉE) • 4 €



COTONNEUX - *Cistus albidus* - : Variété idéale pour nos climats, elle est d'ailleurs présente sous forme d'arbrisseau à l'état sauvage dans la garrigue, supportant très bien la sécheresse, les sols pauvres, calcaires et le plein soleil. Sa floraison rose à l'aspect cotonneux ou de papier froissé est absolument délectable. Elle est utilisée pour la confection de cosmétiques.

COQUELOURDE (CARYOPHYLLACÉE) • 4 €



- ***Lychnis coronaria*** - : La coquelourde des jardins est facile de culture et rustique. Cette belle variété pousse dans des sols arides. Elle se ressèmera aisément seule. Elle possède un feuillage argenté, accompagné de fleurs roses-rouges, qui en fait une variété ornementale idéale pour les massifs.

CORÉOPSIS (ASTÉRACÉE) • 4 €



A GRANDES FLEURS - *Coreopsis grandiflora* - : Une variété qui a tout pour plaire ! Elle présente une floraison jaune-or lumineuse et des pétales élégamment découpés. Elle est rustique et s'accommode de terrains secs, demande peu d'entretien et supporte une exposition plein soleil. Pour profiter d'un jardin fleuri même l'été.

DAHLIA (ASTÉRACÉE) • 4 €



NAIN MIGNON - *Dahlia variabilis* - : Un grand classique des jardins mais tellement incontournable. Floraison abondante, aux coloris variés pendant tout l'été. Port trapu. A planter dans une terre drainée pour éviter une eau stagnante au niveau de ses tubercules. Chaque année, amender avec un terreau riche. Veiller à arroser suffisamment l'été. L'hiver, il faut protéger ses tubercules du froid.

RED SKIN - *Dahlia variabilis* - : Un Dahlia au feuillage bronze très élégant. Fleurs aux couleurs variées.



ECHINOPS BOULE AZURÉE (ASTÉRACÉE) • 4 €



- ***Echinops ritro*** - : Aussi appelé « Chardon Boule », magnifique floraison, couleur bleu électrique. Parfaitement résistante à la sécheresse, poussant en sol sec, cette variété demande peu d'entretien, et vous ravira par son esthétique remarquable ! L'échinops disparaît l'hiver pour réapparaître aux beaux jours. Idéal en bouquet séché car elle conserve sa couleur bleue !

ORNEMENTALES VIVACES

EUPHORBE DE CORSE (EUPHORIACÉE) • 4 €



- ***Euphorbia myrsinites*** - : L'Euphorbe myrsinite se plaît en sol sec et drainant, et demande peu d'entretien. Idéal dans un endroit sec et ensoleillé du jardin. Feuillage persistant très ornemental, d'un bleu-vert. Floraison vert-jaune. Les Euphorbes contiennent dans leur feuillage un latex irritant, à tailler avec précaution.

FICOÏDE ROUGE (AIZOACÉE) • 4 €



- ***Aptenia cordifolia*** - : Belle variété de plante grasse, tapissante à la croissance rapide. Elle se plaira en plein soleil, dans un sol drainé. Elle résiste bien à la sécheresse et au froid de l'hiver. Elle possède une floraison rouge très ornementale. Ses feuilles sont comestibles même si elles n'ont pas un grand intérêt gustatif.

GAILLARDE (ASTÉRACÉE) • 4 €



GRANDIFLORA - *Gaillardia grandiflora* - : Un tapis de fleurs très facile de culture, qui s'accommode de climats secs et sols pauvres. Les fleurs ressemblent à de grosses marguerites de couleur rouge et doré, et dont le centre devient presque noir à maturité. La plante atteint jusqu'à 30 cm de hauteur.

NEW!

ROUGE DE BOURGOGNE - *Gaillardia grandiflora*
'Burgunder' - : Toutes les qualités de notre bien-aimée Gaillarde, mais à la floraison rouge-bordeaux très sophistiquée.

GAURA LINDHEIMERI (ONAGRACÉE) • 4 €



BLANC - *Gaura lindheimeri* - : Floraison blanche à rose de juin à octobre. La plante atteint jusqu'à 1m50 de hauteur et orne élégamment les bacs fleuris et massifs. Variété rustique, au feuillage caduc, très florifère, et résiste à la chaleur et à la sécheresse.

NEW!

ROUGE / ROSE - *Gaura lindheimeri* - : Le plaisir de cultiver les Gauras mais avec l'originalité d'un feuillage et d'une floraison dans les tons roses à rouges. Cette variété possède un port plus compact. Même condition de culture que la blanche

NEW!

GERMANDRÉE D'IRAN (LAMIACÉE) • 4 €



- ***Teucrium hyrcanicum*** - : Variété vivace très robuste, qui présente une spectaculaire floraison formant de longs épis parés de petites fleurs pourpre à violet. Elle a un port buissonnant et pourra couvrir un espace difficile de culture au jardin sur le long terme. Mellifère, elle attire les insectes. Elle s'accommode d'une plantation en rocailles, de sols secs et de plein soleil. Elle pourra facilement s'installer et se ressemer.

ORNEMENTALES VIVACES

GIROFLÉE (BRASSICACÉE) • 4 €



RAVENELLE - *Erysimum cheiri* - : Aussi appelée « Giroflée des murailles », elle apprécie les sols secs et murets. Parfaitement rustique (résistante à -20°C), au feuillage persistant. La floraison très élégante va du brun au rouge, et dégage un parfum rappelant le clou de girofle (d'où son nom). Elle se ressème assez aisément. Floraison d'avril à juin.



GOUTTE DE CHOCOLAT (ASTÉRACÉE) • 5 €



- ***Berlandiera lyrata*** - : Variété rare, vivace et rustique, résistant bien à la sécheresse, qui tient son originalité du parfum de ses fleurs rappelant fortement le chocolat. Fleurs jaunes décoratives et étonnantes par leur parfum ! A cultiver au soleil dans un sol drainé. La plante disparaît l'hiver mais réapparaît au printemps suivant. Un vrai coup de cœur !



GYPSOPHILE NUAGE (CARYOPHYLLACÉE) • 4 €



- ***Gypsophila paniculata*** - : Variété idéale à planter en sol pauvre. Elle ne craint ni la chaleur, ni le gel. Elle fournit une subtile floraison blanche vaporeuse de juin à août. Ses innombrables petites fleurs égayeront vos jardins.

HEUCHÈRE (SAXIFRAGACÉE) • 4 €



Les Heuchères sont faciles de culture, peuvent être plantées en couvre-sol ou en rocaille. Elles apprécient un sol drainé et une exposition plutôt mi-ensoleillée. Les Heuchères sont des plantes parfaitement rustiques, résistantes à de gros gels. Le feuillage est persistant donc décoratif toute l'année. Floraison de mai à août. Culture en pot possible.

NEW!

MARVELOUS MARBLE - *Heuchera micrantha* - : Magnifique feuillage marbré qui se colore davantage de pourpre quand les températures sont plus fraîches.

PALACE PURPLE - *Heuchera micrantha diversifolia 'Palace Purple'* - : Espèce magnifique notamment par son feuillage rouge cuivré en contraste avec sa délicate floraison blanche.

RUBY BELLS ROUGE VIF - *Heuchera sanguinea 'Ruby Bells'* - : Une Heuchère à la floraison intense de couleur rouge vif sur feuillage vert !

ORNEMENTALES VIVACES

HOUBLON (CANNABACÉE) • 4 à 8 €

GRIMPANT - *Humulus lupulus* - : Plante grimpante coureuse grâce à ses lianes qui montent jusqu'à 10 mètres. Ses tiges sont caduques, elle repart de la racine chaque année. Et possède un rhizome drageonnant. Peut être utilisée comme rempart contre le vent grâce à son feuillage dense. Floraison en juillet-août. Les fleurs de houblon sont utilisées pour leurs vertus calmantes. Plante originale et décorative ! Favoriser un endroit humide et une terre riche.

JASMIN BLANC (OLÉACÉE) • 4 à 8 €

- ***Jasminum officinale*** - : Plante originaire d'Asie, le Jasmin Blanc est un arbuste très rustique grimpant pouvant atteindre dans des conditions favorables 10 mètres de haut, dont les fleurs blanches ont un délicieux parfum, à déguster en tisane ou en fleurs fraîches. Vertus anti-inflammatoires et relaxantes reconnues en phytothérapie. Floraison de juin à septembre et feuillage caduc.

NEW!

LILAS D'ESPAGNE (CAPRIFOLIACÉES) • 4 à 8 €



- ***Centranthus ruber*** - : On l'appelle aussi Valériane des Murs, car elle a la faculté de s'implanter en terrains secs, rocailles, ... Elle ne demande que peu d'entretien, et pourra s'installer durablement. Sa floraison élançée est rouge vif.

LIPPIA NODIFLORA (VERBENACÉE) • 4 €



- ***Lippia nodiflora*** - : On l'appelle aussi « Phyla nodiflore ». C'est une variété à croissance extrêmement rapide, complètement tapissante et recouvrante. Elle se multiplie par stolons. Elle forme de beaux tapis verdoyants, et dispose d'une floraison rose-violette très délicate. C'est un excellent couvre-sol qui ne demande pas d'arrosage. On l'utilise parfois pour remplacer le gazon, très exigeant en eau.

MUFLIER (SCOFULARIACÉE) • 4 €



A GRANDES FLEURS - *Antirrhinum majus* - : Aussi connue sous le nom de « Gueule de loup » ou « Grand Mufler », c'est une variété typique des jardins d'ornement méditerranéen, elle est originaire du bassin méditerranéen. Ses fleurs sont réunies en grappe, dans les tons roses. Sa floraison est longue. C'est une variété rustique (jusqu'à -7 degrés) et résistante à la sécheresse. On peut la cultiver en rocaille, dans le potager ou encore en pot. Variété mellifère.

ORNEMENTALES VIVACES

ŒILLET (CARYOPHYLLACÉE) • 4 €



NEW!

DELTOÏDES CONFETTI - *Dianthus deltoïdes* - : Variété au feuillage dense et à la floraison ravissante composée de fleurs rouges éclatantes. Port nain, plutôt tapissant, elle forme un coussin assez dense. Elle s'épanouit en sol chaud, sec et bien drainant. Idéal dans nos jardins.



DU POETE - *Dianthus barbatus* - : Plante cultivée souvent comme bisannuelle dans nos régions, car elle peut craindre le gel, elle offre une dense floraison aux couleurs vives dans les tons roses à violets. C'est une plante facile de culture qui dégage un parfum très suave. L'aspect dentelé de ses pétales lui ont donné son surnom d'« Œillet Barbu ». Les pétales sont comestibles et subliment les assiettes.



MIGNARDISE - *Dianthus plumarius* - : Un grand classique des jardins, au feuillage argenté assez dense, et à la floraison parfumée, émergeant à 30 cm de haut et de couleur rose et blanche. Floraison à partir du mois de mai dès la deuxième année. Fleurs comestibles.



MIGNARDISE RAINBOW - *Dianthus 'Rainbow loveliness'* - : Un œillet rustique, aux fleurs profondément échancrées, frangées, à l'aspect très délicat et aérien, couleur blanc à rose-foncé, parfois bicolores, dont se dégage un parfum épicié étonnement puissant. Fleurs comestibles.

ORPIN EN MÉLANGE (CRASSULACÉE) • 4 €



- **Sedum** - : En fonction des pots, « Sedum Acre », «Coccineum », « Reflexum », « Voodoo » et « Spirit ». Les Sedum sont des plantes faciles de culture, à cultiver aussi bien en pot qu'en rocaille. Elles apprécient les expositions chaudes et ensoleillées. Vivaces formant un joli tapis. Plantes grasses idéales pour un jardin facile à cultiver.

NEW!

OSTÉOSPERMUM (ASTÉRACÉE) • 4 €



ROSE - *Osteospermum ecklonis* - : Variété originaire d'Afrique du Sud, qu'on appelle aussi « Marguerite du Cap », qui pousse bien dans les rocailles et jardins secs, et sous une exposition ensoleillée. Facile à cultiver, elle résiste au froid jusqu'à -5 degrés. Très florifère de mai à octobre. Elle offre des fleurs à l'aspect de grosses marguerites, rose-violette à cœur foncé. Variété très graphique. Adaptée à la culture en pot.

NEW!

PANICAUT DES ALPES (APIACÉE) • 4 €

- **Eryngium alpinum 'Blue Star'** - : On le nomme aussi « Chardon bleu des Alpes ». C'est une variété vraiment remarquable qui mérite toute sa place dans nos jardins. Sa floraison et ses bractées bleu-acier sont vraiment lumineuses, et lui donnent un visuel très graphique. Variété qui se plaît dans un sol drainé et caillouteux, et qui se plaira dans nos jardins calcaires.


ORNEMENTALES VIVACES


PASSIFLORE (PASSIFLORACÉE) • 4 à 8 €

- **Passiflora** - : La passiflore se fait remarquer au jardin grâce à ses splendides fleurs aux étamines, pistil et stigmate démesurés. Les fleurs ont la particularité de s'ouvrir le matin et de se fermer en fin d'après-midi. Plante grimpante qui pourra orner rapidement une pergola. Elles apprécient chaleur et soleil. Les gelées peuvent sécher la partie aérienne, il suffira alors de couper toutes les tiges endommagées et de nouvelles pousses apparaîtront de la souche. La floraison s'étend de mai aux gelées.

PAVOT (PAPAVERACÉE) • 4 €



 **D'ORIENT ROUGE - *Papaver orientale*** - : Un pavot aux grosses fleurs rouge écarlate, à la culture peu exigeante. Originaire du Caucase, c'est une variété qui une fois établie vous ravira par son époustouflante floraison. Les graines et pétales sont comestibles. Véritable coup de cœur !

 **D'ORIENT ROSE PÂLE - *Papaver orientale*** - : Pour les amateurs de ce pavot extraordinaire, une variété à la floraison rose pâle.

RICIN ROUGE (EUPHORBIACÉE) • 4 €



- ***Ricinus communis 'carmencita rouge'*** - : Variété vivace, gélique, au développement rapide. Son feuillage ainsi que ses fleurs sont très ornementaux. Par sa grande taille, il donnera du volume à votre jardin. Attention à l'extrême toxicité de ses fruits. Il aurait également l'avantage d'éloigner les ravageurs du sous-sol.



RHODIOLA, ORPIN ROSE (CRASSULACÉE) • 4 €

- ***Rhodiola rosea*** - : On l'appelle aussi « Orpin rose ». En phytothérapie, c'est sa racine qui est utilisée pour ses vertus sur le système nerveux. Elle est aussi utilisée comme plante d'ornement et couvre-sol sur des terrains rocailleux. Elle est très facile de culture et ne craint pas le gel. Ses feuilles sont persistantes et très décoratives, même l'hiver. Ses fleurs jaunes et boutons floraux roses sont remarquables.



RUDBECKIA GOLDSTRUM (ASTÉRACÉE) • 4 €



- ***Rudbeckia fulgida var. sullivantii*** - : Grandes fleurs de 10cm de diamètre, jaune or à disque brun, hautes de 60cm. Variété très florifère, pour une floraison tardive de d'août à novembre. Elle est rustique et facile de culture. Elle apportera dans votre jardin de la couleur lumineuse à l'automne. Une magnifique fleur à couper.

ORNEMENTALES VIVACES

SAUGE ORNEMENTALE (LAMIACÉE) • 4 €



Sauge arbustive à petites feuilles (*Salvia microphylla*), variété au feuillage semi-persistant, très résistante à la sécheresse (elle est originaire du Texas) et rustique. C'est un grand classique de tous les jardins, notamment ici dans notre région, car elle est très florifère et coriace. Abondante floraison de l'été à l'automne. Tailler la régulièrement pour favoriser la floraison et lui donner du volume.

BLEUE : Variété à fleurs bleue (cette variété est un peu plus sensible que les autres *Salvia microphylla*).

ORANGE/CORAIL : Magnifique sauge à la floraison allant du rose saumon à l'orange vif.

HOT LIPS : Sauge tout aussi florifère à fleurs blanches et lèvres rose framboise. A la fin de l'été, les fleurs deviendront complètement rouges.

ROUGE ROYAL BUMBLE - *Salvia microphylla 'Grahamii'* : Une des sauges les plus élégantes qu'il soit. Ses fleurs sont rouge intense, d'un charme incomparable.

VIOLETTE DE LOIRE : Variété à fleurs violette intense, pour parfaire la collection !

SAUGE ORNEMENTALE (LAMIACÉE) • 4 €



BLEUE FARINEUSE - *Salvia farinacea* : Variété originaire du Mexique qui apprécie la chaleur. Elle est vivace, mais parfois cultivée comme annuelle si le gel d'hiver est trop coriace. Ses épis de fleurs bleues en font une variété idéale pour orner les jardins. Croissance rapide.

ECARLATE FOREST FIRE - *Salvia coccinea* : Également originaire d'Amérique du Sud, c'est une sauge d'une grande élégance, à la floraison allongée rouge écarlate sublimée d'un calice noir, qui ne passe pas inaperçue. Comme la sauge farineuse, elle est parfois cultivée comme annuelle, mais pourra s'installer durablement dans un jardin ayant une exposition un peu abritée.

PHLOMIS - *Phlomis russeliana* : Aussi connue sous le nom de Sauge de Jérusalem, elle forme un petit arbuste, à croissance rapide, au feuillage persistant. Elle résiste très bien à la sécheresse et au plein soleil, et supporte des gels jusqu'à -5°C. Sa floraison est très sophistiquée, et forme des boules jaunes le long de ses tiges. C'est une sauge qui s'établira longtemps dans vos jardins.

ORNEMENTALES VIVACES

TANAISIE (ASTÉRACÉE) • 4 €



COMMUNE - *Tanacetum vulgare* / *Chrysanthemum vulgare* - : Plante rustique, vigoureuse mesurant jusqu'à 1m50. Elle était utilisée comme plante médicinale par les moines et on fabriquait du vin avec ses feuilles. Aujourd'hui, on la considère comme toxique à l'ingestion. Facile à cultiver et floraison abondante en petits capitules jaunes odorants. Elle repousse de nombreux insectes (pucerons, fourmis, altises, piérides, aleurodes, ...). On peut aussi préparer du purin de tanaisie pour une action plus concentrée ou encore préparer des sachets de fleurs séchées pour éloigner les puces de la niche des animaux domestiques. Ne pas jeter au compost car elle inhibe sa fermentation !

VERVEINE BUENOS AIRES (VERBENACÉE) • 4 à 8 €



- ***Verbena bonariensis*** - : Une de nos protégées préférées ! Floraison violacée très délicate et aérienne qui saura fleurir élégamment vos jardins et donner du volume à vos massifs. Se ressème facilement. Elle se plaira en sol sec et en plein soleil. Semi-rustique, elle peut supporter quelques gelées, et pourra donc s'établir dans votre jardin.

NEW!

VITEX OU GATTILIER (VERBENACÉE) • 6 €



- ***Vitex agnus castus*** - : Belle variété arbustive originaire de la région méditerranéenne, facile de culture, qui mesurera facilement 3m de haut au bout de quelques années. Feuillage palmé décoratif qui dégage une odeur poivrée. Floraison lumineuse violet-bleu en épi. Variété qui apprécie les sols drainants et qui résiste parfaitement à la sécheresse et au froid (jusqu'à -15 degrés). Parfaitement adaptée chez nous. Elle donnera du volume à vos jardins. En phytothérapie, on utilise les fruits réputés pour leur vertu régulatrices des hormones (ménopause, syndrome prémenstruel...).





Les fleurs ornementales (bis) annuelles

- POUR LE PLAISIR DES YEUX ET AU BÉNÉFICE DES BUTINEUSES -

Tournesol rouge 'Soleil du soir'

ORNEMENTALES (BIS)ANNUELLES

CARDÈRE (CAPRIFOLIACÉE) • 3 €



SAUVAGE - *Dipsacus fullonum* - : Aussi appelée « Cabaret des Oiseaux », espèce très utilisée autrefois pour gratter la laine, elle se fait de plus en plus rare. Aspect sauvage magnifique. Cette variété se prête très bien à la composition de bouquets secs qui tiennent indéfiniment. Variété bisannuelle qui est très rustique et supporte très bien la chaleur, les terrains secs et pauvres.

CÉLOSIE (AMARANTHACÉE) • 3 €



NEW!

FAN DANCE PURPLE - *Celosia cristata* - : Un véritable coup de cœur pour cette variété aussi connue sous le nom de « Crête de coq » et qui porte si bien son nom. Floraison qui ressemble à du corail, à la couleur fuschia. Une véritable curiosité du jardin pour les collectionneurs de rareté.

PLUMEUSE - *Celosia argentea plumosa* - : Variété à floraison remarquable, en forme de plumeaux aux couleurs variées. Elle est de la même famille que les Amaranthes. Elle apprécie une exposition ensoleillée, et préférera un sol riche. Cultivée comme une annuelle. Les feuilles jeunes peuvent se manger à la manière des épinards.

COLÉUS WIZARD (LAMIACÉE) • 3 €



- ***Solenostemon scutellarioides* -** : Variété au feuillage panaché bicolore remarquable et très décoratif. Variété à cultiver comme annuelle en extérieur, ou en pot à l'intérieur, car elle est frileuse. En extérieur, éviter le plein-soleil.

CORÉOPSIS DES TEINTURIERS (ASTÉRACÉE) • 3 €



- ***Coreopsis tinctoria* -** : Aussi appelée « Coréopsis Élégant », la plante présente de très élégants capitules érigés jaunefif comprenant un disque rouge très décoratif, les pétales sont très délicatement dentelés. Cela en fait une plante à massif idéale avec une floraison de juin aux premières gelées. Elle a une très bonne résistance à la sécheresse.



COURGE LUFFA (CUCURBITACÉE) • 4 €



- ***Luffa cylindrica* -** : La fameuse courge-éponge. Variété coureuse à palisser ou ramer, produisant 3 à 5 fruits par pied. Séchée, elle se transforme en éponge végétale dont l'usage s'assimile au gant de crin. Également décorative, elle se conserve indéfiniment. Comestible mais sans intérêt culinaire.

ORNEMENTALES (BIS)ANNUELLES



CRASPEDIA GLOBOSA (ASTÉRACÉE) • 3 €

- ***Craspedia globosa*** - : Elle porte bien son surnom de « Baguette de tambour » pour l'aspect de sa floraison globuleuses à craquer. Ses fleurs s'épanouissent au bout de tiges longilignes sous forme de petites boules jaunes, à l'aspect très graphique. C'est une variété rustique jusqu'à -7°C, assez résistante, et qui se ressème volontiers dans les jardins. Se prête bien à la composition de bouquets secs.

CYNOGLOSSE (BORAGINACÉE) • 3 €



- ***Cynoglossum amabile*** - : Communément surnommé « myosotis d'été » du fait de ces petites grappes de fleurs d'un bleu lumineux unique. Les cynoglosses, de la même famille que la Bourrache, orneront à merveille les massifs et les rocailles, ils apprécient les sols secs. Hauteur 30-50 cm. Floraison de Juin à Octobre. Annuelle.



IMMORTELLE À BRACTÉE (ASTÉRACÉE) • 3 €



MONSTRUEUSE - *Xerochrysum bracteatum* - : Variété de croissance rapide, fleurissant d'août aux gelées. Facile de culture et très florifère : fleurs lumineuses dans les tons jaunes à rouge, passant par le blanc. Elle a l'avantage de ne pas faner, ce qui en fait une fleur idéale en massif et pour composer des bouquets secs. Fleurs comestibles qui pourront décorer les assiettes. On lui aurait trouvé des vertus médicinales du fait de la molécule (l'hispiduline) qu'elle contient et qui aurait des propriétés anti-inflammatoires et antalgiques.

IPOMÉE / VOLUBILIS (CONVOLVULACÉE) • 3 €



Belle plante grimpante, très florifère, très utile en pare-soleil au potager. Croissance très vigoureuse et rapide. Les fleurs en trompette se renouvellent tous les jours pendant toute la saison. Très ornementale.


ORNEMENTALES (BIS)ANNUELLES


IPOMÉE / VOLUBILIS (CONVOLVULACÉE) • 3 €



CARNAVAL DE VENISE - *Ipomea purpurea* - : Les fleurs blanche de cette variété se parent de rayures roses et violettes, originales et élégantes !

KNIOLA'S BLACK - *Ipomea purpurea* - : Fleurs volumineuses d'un violet foncé et à l'aspect velouté. Son cœur blanc est envoutant.

 **PLUMES D'INDIEN - *Ipomea lobata*** - : Variété d'ipomée aux fleurs originales, rappelant des plumes, aux couleurs jaunes à rouge. Ses feuilles découpées sont teintées légèrement de pourpre. Très florifère !

 **ROUGE QUAMOCLIT - *Ipomea quamoclit*** - : On l'appelle aussi l'ipomée à feuilles de cyprès. Feuillage très original et esthétique, feuilles très découpées. Sa floraison rouge à la longue étamine est tout aussi originale. Fleurs plus petites que les autres ipomées. Une vraie rareté à inviter au jardin.

TRICOLORE VIOLET POURPRE - *Ipomea tricolor* - : La classique ipomée qu'on aime tous aux fleurs tricolores parées de bleu, violet et blanc.

LANTERNE CHINOISE (SOLANACÉE) • 3 €



- ***Nicandra physaloides*** - : Plante herbacée originaire des Andes, elle est aussi appelée « Nicandre Bleu » ou « Nicandra Physaloïdes ». De culture facile, elle fleurit de juin à septembre et peut atteindre 1 mètre. Sa floraison bleu-mauve est très généreuse et son parfum attire les aleurodes au jardin, elle pourra ainsi protéger vos autres cultures. Attention, cette variété n'est pas comestible. Ne pas confondre avec le Coqueret du Pérou.

MARGUERITE AFRICAINE (ASTÉRACÉE) • 3 €



- ***Arctotis stoechadifolia*** - : Marguerite blanche à cœur bleu violet. C'est un vrai régal pour les yeux ! La floraison est abondante tout l'été. Très bonne résistance à la sécheresse. Plante rare originaire du Cap en Afrique du Sud.

ORNEMENTALES (BIS)ANNUELLES

MONNAIE DU PAPE (BRASSICACÉE) • 3 €



- **Lunaria annua** - : Variété bien connue et appréciée particulièrement à la saison automnale pour l'aspect très décoratif de ses fruits plats, ronds et translucides, qui ressemblent à de la monnaie ou à une pleine lune. Elle se ressème spontanément. Sa floraison mauve est très appréciée également. Cette variété apprécie plutôt la mi-ombre et un sol frais et drainé. Les feuilles, fleurs et boutons floraux sont comestibles.

NIGELLE DE DAMAS (RENONCULACÉE) • 3 €



- **Nigella damascena** - : Plante originaire d'Afrique du Nord, elle est aussi appelée « Cheveux de Vénus » par son délicat feuillage finement découpé. Elle offre de sublimes fleurs étoilées de couleur bleu à mauve, de juillet à août. Opter pour une exposition ensoleillée. De culture facile, elle est très résistante et ornera à merveille vos massifs. Les graines peuvent être consommées pour leur intérêt aromatique, on leur associerait une odeur de fraise.

PHLOX (POLÉMONIACÉE) • 3 €



DE DRUMMOND - Phlox drummondii - : Variété annuelle gélive, à port buissonnant et offrant une abondance de fleurs dans les tons blanc à violet, en passant par le rouge et le rose. Floraison tout au long de l'été. Les Phlox sont de culture facile. Variété idéale à cultiver pour ses fleurs comestibles décorant les assiettes et au subtil parfum floral. Les fleurs ont un délicieux parfum rappelant le jasmin.

PIMENT (SOLANACÉE) • 2,50 €



CHINE MULTICOLORE : Force 8. Une variété de piments à la chaleur brûlante. C'est aussi une variété très ornementale qui porte des fruits passant par 5 couleurs différentes. Une explosion de couleurs !

LITTLE BLUE : Force 5 à 9. Variété « naine » au port compact, elle produit une multitude de petits piments (3 à 5cm) à la couleur bleu-violet. Piquante et ornementale. Adaptée à la culture en pot.



POIS DE CŒUR (SAPINDACÉE) • 3 €



- **Cardiospermum halicacabum** - : Plante grimpante à croissance vigoureuse, elle peut atteindre jusqu'à 2 mètres dans de bonnes conditions. Elle tient son originalité de ses graines noires joliment ornées d'un cœur blanc, à utiliser pour toutes les inspirations décoratives.

ORNEMENTALES (BIS)ANNUELLES

POIS DE SENTEUR (FABACÉE) • 3 €



- **Lathyrus odoratus** - : Variété grimpante à croissance rapide, qui donnera une profusion de fleurs dans les tons blanc à mauve pendant tout l'été. C'est une ornementale, de la famille des légumineuses, cultivée pour son subtil parfum. Originaire de Sicile, c'est une variété qui résiste bien à la chaleur. En mi-ombre, elle se plaît tout aussi bien, et sera d'autant plus belle.

POURPIER (PORTULACACÉE) • 3 €



GRANDES FLEURS - Portulaca grandiflora - : C'est une ravissante plante succulente, qui résiste très bien à la sécheresse. Elle s'accommode de sols pauvres et secs. Elle produit tout l'été de nombreuses fleurs aux coloris allant du rouge, du fuschia au jaune. Port tapissant, idéal en couvre-sol. A planter après les gelées.

SALPIGLOSSIS SINUATA (MALVACÉE) • 3 €



- **Salpiglossis sinuata** - : Elle porte bien son surnom de « Trompette de Velours ». Elle s'orne de grandes fleurs en forme de trompette, aux chaleureux coloris jaune-orangé et violet-pourpre, très nervurées. C'est une plante à massif très décorative. C'est une vivace gélive, cultivée comme une annuelle dans nos régions.

SANVITILIA PROCUMBENS (ASTÉRACÉE) • 3 €



- **Sanvitalia procumbens** - : Port tapissant, croissance rapide. Cette variété offre de nombreuses fleurs, ressemblant à des minis tournesols. Apprécie la chaleur de l'été. On la cultive comme une annuelle, mais une vivace gélive. Idéal pour les rocailles ou jardinières en suspension. On la surnomme aussi « Zinnia nain » ou « Zinnia rampant ».

SUZANNE AUX YEUX NOIRS (ACANTHACÉE) • 4 €



ORANGE - Thunbergia alata - : Variété gélive, cultivée en annuelle dans nos régions. Fleurs envoûtantes, orange à cœur noir. Port grimpant pour cette magnifique variété très florifère.



BLANCHE - Thunbergia alata - : Floraison blanche pour cette variété tout aussi envoûtante.

TABAC AILÉ (SOLANACÉE) • 3 €



- **Nicotiana alata** - : Plante buissonnante mesurant jusqu'à 1 m 50, c'est une ravissante variété à massifs, qui fleurit en été et automne. Ses fleurs blanches teintées de rose, en trompette, libèrent un doux parfum dont on profite particulièrement le soir (parfum proche du jasmin). Plante vivace mais pas rustique, on la cultive souvent en annuelle.

ORNEMENTALES (BIS)ANNUELLES

TABAC BLOND DE VIRGINIE (SOLANACÉE) • 4 €



- **Nicotiana tabacum** - : Ce tabac havane donne un tabac doux en plus d'être une plante très décorative. Ses fleurs de couleur rose vous raviront par leur aspect et leur parfum. Elle possède de très grandes feuilles. Cette variété vivace peut atteindre jusqu'à 1 m 50 de haut. A protéger du gel. Le tabac blond était autrefois utilisé en décoction comme pesticide agricole. Consommée pur par voie buccale, cette variété peut être mortelle, même à faible dose. A planter en toutes précautions !

TOURNESOL (ASTÉRACÉE) • 3 €



A PETITES FLEURS : Une variété aux tiges solides bien ramifiées, plus basses que le tournesol des jardins, et présentant une floraison abondante et continue. Ses fleurs sont plus petites que le classique tournesol.

.../...

TOURNESOL (ASTÉRACÉE) • 3 €



DES JARDINS : *Annuelle*. Il produit de grandes fleurs pouvant atteindre 30 cm de diamètre et mesurer 2m de haut. Croissance rapide. A planter de préférence à l'abri des vents. Les tournesols sont de véritables garde-manger pour les oiseaux qui consomment les graines sèches.

NAIN JAUNE SIMPLE : *Annuelle*. Notre bien-aimé tournesol en version naine, il mesure jusqu'à 80 cm de haut, et offre toujours sa belle floraison jaune or. Cette variété craint moins les vents.

OURS EN PELUCHE : *Annuelle*. Rien que son nom nous fait déjà craquer ! Floraison irrésistible en forme de pompons jaune or. Le plant mesure jusqu'à un mètre de haut.



ROUGE SOLEIL DU SOIR : *Annuelle*. Une originalité à la floraison surprenante !






SOLEIL : Variété paysanne obtenue dans le Lot et Garonne, elle possède une excellente valeur nutritionnelle. Variété idéale pour la consommation des graines toastées, pour la confection d'huile, mais conviendrait tout à fait pour un aspect ornemental ou pour gâter les oiseaux.



ORNEMENTALES (BIS)ANNUELLES



ZINNIA (ASTÉRACÉE) • 3 €



 **GRANDES FLEURS EN MELANGE - *Zinnia elegans* - :** *Annuelle.* Profusion de fleurs en pompons lumineuses et colorées de juin jusqu'aux gelées. Le plant mesure jusqu'à 80cm de haut. Elles supportent très bien la chaleur. Idéale pour vos jardins ensoleillés. Elles fleurissent jusqu'à l'automne. Les fleurs de zinnia de la variété « elegans » sont comestibles.

 **LILLIPUT PETITES FLEURS - *Zinnia elegans* - :** Une variété compacte de zinnia, pour une floraison dense aux couleurs variées. 

 **MAZURKIA - *Zinnia elegans* - :** Variété aux fleurs bicolores rouges bordées de crème qui apporte de l'élégance et une touche originale aux massifs. Idéale pour réaliser des bouquets. 

 **TAPIS PERSAN (MEXICAIN) - *Zinnia haageana* - :** Variété trapue, de petite taille, formant comme un tapis de fleurs bicolores aux différents tons de rouge, d'orange, de jaune et de blanc. 



Pour nous rencontrer

VENTE À LA SERRE

Mardi et vendredi
de 14h à 19h

Samedi matin
de 9h à 12h

DU 25 MARS AU 7 JUIN
2025

*Fermé exceptionnellement le
12 avril et les 23 et 24 mai*



Retrouvez-nous sur les événements de 2025

Samedi 22 mars
Fête du Printemps - **Velleron (84)**

Dimanche 6 avril
Les Printemps de l'Isle - **Isle-sur-la-Sorgue (84)**

Samedi 12 & dimanche 13 avril
Plantes rares Jardin naturel - **Sérignan-du-Comtat (84)**

Samedi 26 & dimanche 27 avril
De Ferme en Ferme - **Portes ouvertes chez nous (84)**

Jeudi 1er mai
Hortus Botanicus - **Caumont-sur-Durance (84)**

Vendredi 23, samedi 24 & dimanche 25 mai
Jardins d'Albertas - **Bouc-bel-Air (13)**

Le jardin d'Elfi et Ola

989, chemin des Barrades,
84210, Pernes-les-Fontaines

06 35 21 15 78 ou 06 09 74 34 44

www.lejardindelfietola.com - lejardindelfietola@gmail.com



UN GRAND MERCI !

Illustration, calligraphie et graphisme réalisés par
Estelle Monna et **Pascal Hoyer**

Estelle est graveur à Pernes-les-Fontaines, vous pouvez retrouver son travail ici :

<https://estellemonna.com/>

Pascal est graphiste, photographe et vidéaste, pour "Variations Productions" :

<https://www.variations-productions.com/>

Le jardin d'Elfi et Ola