



le champ de paysaille

Catalogue 2012

Xavier Mathias, producteur

Et bien quelle année que 2011, anormalement chaude, sauf en été...! Et que dire de 2012 qui commence avec, le 2 Janvier en Touraine, une récolte de superbes... framboises ?

Finalement rien. Il n'y a rien à dire et tant pis si c'est laisser la parole à des crétins savants du genre ancien ministre de l'éducation nationale encore persuadé que les brutaux changements climatiques que nous connaissons ne sont qu'élucubrations. Il vaut nettement mieux que nous les jardiniers continuions à faire. Quand autour de nous la situation semble perdre progressivement et inéluctablement tout son sens, nous sommes les heureux nantis ayant la chance de cultiver. Même peu, même imparfaitement. Dans ce flot de paroles, au milieu de ce pitoyable défilé de bonnes intentions qui n'est pour tout sommet que celui de la bêtise et de l'inconséquence, continuons de jardiner. Notre terre, pour peu qu'on en prenne soin, elle, est sûre et bien ferme. Juste là, sous nos pieds, et à portée de nos mains.

Je vous souhaite une très belle saison 2012.

Xavier.

A PROPOS DES TARIFS

Il est difficile de les établir précisément à l'avance tant en fonction de leur développement le volume des contenants diffère d'une série à l'autre pour une même plante. En moyenne, nos prix oscillent entre 1€ (annuelles essentiellement, cucurbitacées etc.) et 3 ou 5 euros pour certaines vivaces. Aubergines, poivrons, tomates, basilic sont vendus d'1 € à 1€50/ pièce en fonction des variétés. Pour des questions d'organisation, et parce que l'expérience tentée fut source de déconvenues, nous ne préparons pas de commandes d'avance, pas plus que faute de temps n'établissons de devis.

POUR TOUTE DEMANDE PARTICULIERE, merci de préférer l'e.mail au téléphone. Dans ce dernier cas merci de n'utiliser que le téléphone portable (06 33 44 51 70), la ligne fixe étant réservée à un usage familial. De même, je ne suis pas toujours aisé à joindre, n'hésitez pas à rappeler en évitant les heures des repas bien sûr qui, comme leur nom l'indique, sont justement les heures consacrées aux repas.

Enfin, contenance limitée des colis, frais d'envoi souvent plus élevés que le prix des plantes et manque de fiabilité : nous n'expédions que rarement des plants.

Notre priorité reste la diversité. Elle n'est possible qu'au détriment de la quantité : chaque année de nombreuses espèces et variétés sont rapidement en rupture, mettant parfois à rude épreuve la légendaire patience du jardinier...

Xavier MATHIAS Producteur
Le champ de Pagaille 37310 Chédigny - www.lechampdepagaille.fr
lechampdepagaille@orange.fr - tél. 06 33 44 51 70

• **Absinthe** - *Artemisia absinthium*

Vivace. Superbe feuillage bleuté. Parfume viandes (le porc en particulier) et poissons. Réputée également pour ses propriétés insecticides et quelques autres...

• **Ache des montagnes**, livèche ou céleri perpétuel - *Levisticum officinale*

Vivace. Son feuillage disparaît l'hiver et ressort au Printemps. Goût de céleri très prononcé, utilisé en petite quantité pour son parfum. La souche peut prendre des dimensions importantes, mais supporte très facilement d'être divisée.

• **Agastache anisée** - *Agastache fœniculum*

Vivace peu rustique. Formant une touffe de 60 à 70cm de haut, on consomme ses feuilles au parfum rappelant la réglisse, en condiments ou infusions.

AULX

• **Ail rocambole** - *Allium scorodoprasum* L.

Vivace incroyable, plante aussi bien ornementale que comestible, probablement une des plus belles du potager lorsqu'à la fin du printemps elle semble littéralement danser en l'air pour émettre ses nombreuses bulbilles agglomérées au sommet de sa tige.

• **Ail éléphant** ou poirail - *Allium ampeloprasum*

Spectaculaire, cet ail donne d'énormes « têtes », en général autour de la taille d'une orange, à la saveur marquée mais plus douce que l'ail classique. Également appelé Poirail, on le cultive aussi comme un poireau vivace. Important : plantez-le creux et ne le laissez pas fleurir au printemps si vous souhaitez le voir former de nombreux caïeux.

AMARANTE

• **'Amarante de Chine'** - *Amaranthus ssp.*

Annuelle. Magnifiques fleurs en panicules, feuillage vert soutenu ombré de pourpre, ses jeunes feuilles se consomment crues ou cuites. Peut atteindre 1m de haut. Se ressème facilement.

• **'Amarante éléphant'** - *Amaranthus gangeticus*

Annuelle. Même usage que la précédente, mais peut être plus spectaculaire encore avec son énorme panicule flamboyante.

• **Aneth** - *Anethum graveolens* L.

Annuelle. Moins anisée que le fenouil, on emploie feuilles et graines pour parfumer crudités, poissons, pain etc.

• **Angélique** - *Angelica archangelica*

Bisannuelle. Tiges et graines hachées entrent dans la composition de liqueurs, mais ce sont surtout ses pétioles qui sont employés en confiserie.

• **Arachide** - *Arachis hypogaea*

Annuelle. Même si ses rendements ne sont pas spectaculaires au nord de la Loire, cette étrange fabacée fleurissant jaune avant de littéralement s'enfouir sous terre pour former ses délicieuses graines vaut la peine d'être cultivée au moins une fois pour le plaisir. Buttez-la après sa floraison pour favoriser la formation des gousses.

• **Armoise** - *Artemisia vulgaris*

Vivace. Officinale et condimentaire, ses feuilles étaient employées pour assaisonner volailles et poissons.

• **Arroche rouge** - *Atriplex hortensis* L.

Annuelle. Ce n'est pas pour sa fleur, mais pour la beauté de ses feuilles d'un pourpre extraordinaire, douces et tendres en salades que l'on cultive cette très ancienne plante potagère pouvant atteindre 1m de haut. Se ressème facilement.

ARTICHAUT - *Cynara scolymus* L.

Vivace.

- **Artichaut** 'Gros Vert de Laon'
Classique belle fleur de gros calibre.
- **Artichaut** 'Romagna Violet'
Petite fleur très tendre.
- **Artichaut** 'Vert Globe'
Délicieuses petites pommes vertes. Très estimé dans le midi pour consommer cru « à la poivrade ».

• **Aspérule odorante** - *Galium odoratum* (L.) Scop.

Vivace. Également appelée Petit muguet, Reine des bois, Thé Suisse etc. cette plante à souche compacte et au port rampant, gracieuse et discrète par la finesse de ses tiges, spontanée dans la nature notamment en sous-bois, est facile à cultiver et multiplier grâce à ses tiges souterraines traçantes. Outre son intérêt ornemental, elle tire sa popularité de l'agréable odeur de foin frais, vanillé, qu'elle dégage une fois séchée, une senteur due à la présence de coumarine. L'aspérule odorante s'emploie en cosmétique, en pâtisserie, pour parfumer vins et liqueurs etc.

AUBERGINE - *Solanum melongena*

Annuelle sous nos climats.

- **Aubergine** 'Longue Violette'
Ancienne variété classique.
- **Aubergine** 'Ronde à Œuf'
Hâtive. Les fruits blancs cueillis à la taille d'un œuf ont un parfum de champignon.
- **Aubergine** 'Violette de Barbentane'
Variété traditionnelle, c'est une des plus prolifiques sous nos climats.

• **Balsamite** ou menthe coq - *Chrysanthemum balsamita* L.

Vivace. L'incroyable parfum des chewing-gums à la chlorophylle. Son parfum embaume tout l'été au jardin. Culture facile. Supporte très bien d'être divisée.

• **Baselle rouge** ou Épinard de Malabar - *Basella rubra* L.

Annuelle sous nos climats. Une superbe liane à faire grimper à bonne exposition, chaude et ensoleillée le long d'un tuteur. On consomme ses feuilles épaisses et charnues en crues en mélange en salade quand elles sont récoltées jeunes, cuites à la façon des épinards quand elles sont cueillies plus tard. Une seule petite contrainte avec cette très jolie grimpeuse : elle apprécie la chaleur, et se développe mal quand les étés à l'image de 2008 sont médiocres.

BASILIC - *Ocimum basilicum* L.

Vivace, non rustique, cultivé comme annuelle.

- **Basilic** 'À Grandes Feuilles'
Le plus courant.
- **Basilic** 'Cannelle'
Comme son nom l'indique.
- **Basilic** 'Citronnelle'
Comme son nom l'indique également.
- **Basilic** 'Fin Vert de Marseille'
Petit feuillage très découpé, très parfumé, le fameux pistou.
- **Basilic** 'Pourpre'
Très parfumé et ornemental.
- **Basilic** 'Sacré' ou 'Tulsi' - *Ocimum sanctum*
Admirable arôme épicé aux senteurs de cannelle.

BETTE, poirée, cardé ou blette - *Beta vulgaris* L. var *cicla*

Bisannuelle. Les bettes se récoltent tout au long de l'année même après quelques gelées. Seuls les grands froids les font disparaître. Elles repoussent au printemps avant de monter à graines.

- **Bette** verte 'À Cardes Blanches'
La plus tendre.
- **Bette** 'À Cardes Rouges'
Un peu moins tendre mais absolument magnifique, lumineuse au jardin.
- **Bette** 'À cardes jaunes', 'Brightlight'.
Mêmes caractéristiques que la rouge.
- **Bette** 'Lucullus'
Magnifique, originale, à la fois ornementale avec ses feuilles vertes somptueusement gaufrées et délicieuse avec ses côtes blanches très tendres.

BETTERAVE - *Beta vulgaris* var. *rubra*

Bisannuelle.

- **Betterave** 'Albina Vereduna'
Excellente variété italienne. Très douce, absolument pas terreuse, un régal cru ou à cuire. Pensez pour éviter l'oxydation à les cuire ou les assaisonner avec un filet de citron.
- **Betterave** 'Burpee's Golden'
Superbe sélection jaune pour l'alimentation humaine. Des salades de dés multicolores ou des plats qui mijotent sans prendre la teinte rouge « vineux », 'Burpee's Golden' est aussi bonne que belle. Pensez pour éviter l'oxydation à les cuire ou les assaisonner avec un filet de citron.
- **Betterave** 'Ronde de Détroit Globe'
Classique et productive ancienne variété française.
- **Betterave** 'Tonda di Chioggia'
Spectaculaire, cette variété italienne offre un cœur en cible des plus étonnants, permettant des présentations d'assiette tout à fait étonnantes.

BOURRACHE - *Borrago officinalis* L.

Annuelle.

- **Bourrache** 'À Fleur Bleue'
Magnifique et délicieuse fleur bleue au parfum légèrement iodé, dont les feuilles cueillies jeunes se consomment également en salade. Se resème très facilement.
- **Bourrache** 'À Fleur Blanche' - *Borrago officinalis* L. var. *Alba*
Annuelle. A essayer pour sa fleur extraordinaire !

• **Bugle rampante** - *Adjugas reptans*

Vivace. Verte ou pourpre. Très jolie plante couvre-sol à la floraison bleue utilisée pendant l'Antiquité et au Moyen Âge pour soigner les plaies. Ses jeunes feuilles tendres peuvent se mêler aux mescluns.

• **Calament officinal**, Menthe de montagne - *Calamintha sylvatica* Bromfield

Vivace. Très jolie petite plante vivace de milieu sec pouvant atteindre 30 cm de haut. Très jolies fleurs roses presque aussi parfumées que le feuillage. Un régal de finesse évoquant des menthes subtiles et douces.

• **Camomille romaine** - *Anthemis nobilis*

Vivace. Ravissante petite plante couvre-sol se ressemant très facilement. Elle est surtout cultivée pour ses fleurs dont on fait d'admirables tisanes.

• **Canna comestible** - *Canna edulis* Ker Gawl.

Vivace non rustique originaire d'Amérique du Sud, conserver les rhizomes dans de la tourbe ou du sable sec en cave pour la cultiver à nouveau. Plante pouvant atteindre 2 m de haut similaire à nos cannas ornementaux bien que cette espèce fleurisse rarement sous nos climats. Si les feuilles peuvent se consommer, ce sont essentiellement ses jeunes rhizomes émettant tout juste une tige qui sont consommés cuits. Incroyablement fins, la base a une saveur d'artichaut tandis que la pointe a un net goût d'asperge.

CAPUCINE

Annuelle.

• **Capucine** 'Variée' - *Tropæolum minus*

Le parfum délicatement poivré de ses fleurs, la beauté de leur coloris font oublier que trop souvent ce sont les pucerons qui s'en régalaient...

• **Capucine** 'Grimpante' - *Tropæolum minus*

Ideales pour habiller supports, tuteurs etc.

• **Capucine tubéreuse** - *Tropæolum tuberosum* Ruiz. et Pav.

Une petite merveille qui se cultive exactement comme les pommes de terre, avec un buttage moins haut. Comme elles, vous la récolterez après les lères gelées, la conserverez et la replantera l'année suivante en conservant ou plusieurs tubercules. Voici, pour le plaisir de vous mettre l'eau à la bouche ce qu'en dit Bernard Charret, chef des Chandelles gourmandes : « *Crus, les tubercules ont un goût très frais, poivré, presque moutarde. Cuits quelques minutes à l'eau, la saveur brûlante disparaît totalement, la consistance devient croquante mais fondante, avec des arômes anis type fenouil et amande...* ».

• **Cardère cultivée** - *Dipsacus sativus* L.

Bisannuelle. C'est grâce à l'action du journal La Hulotte* que j'ai découvert cette plante dont les torts principaux — et pas des moindres — furent probablement de ne plus servir à rien tout en ressemblant à un

chardon ! La pauvre... Comme d'autres cardères, ses feuilles engainées le long de la tige forment un récipient naturel qui peut retenir l'eau de pluie, et lui ont valu d'être surnommées *Cabaret des oiseaux*. Comment résister à une plante ainsi surnommée ? C'est la raison pour laquelle je voulais qu'elle figure cette année au catalogue, cette cardère cultivée qui n'est pourtant pas une plante alimentaire, n'est même plus utile au sens où nous l'entendons au XXI^e siècle. Utile ou inutile ? Je laisse pour ça aussi aux oiseaux le soin d'en juger et vous propose de vous régaler du spectacle de cette plante absolument somptueuse.

**Plutôt que paraphraser leur article sur les cardères, je vous propose d'aller vous promener sur leur site Internet, www.lahulotte.fr, une instructive et belle promenade.*

- **Cardon** - *Cynara cardunculus* L. var. 'Plein blanc inerme'
Vivace, cultivé en annuelle ou bisannuelle. On consomme ses côtes excellentes ou ses capitules à la manière des classiques artichauts, ce magnifique chardon domestique pouvant atteindre 2m de haut et à la floraison multiple mérite sa place dans les jardins.
- **Céleri à couper** - *Apium graveolens* ssp.
Bisannuelle. Plus doux que la livèche et de culture plus simple que le céleri à côtes, un bon intermédiaire pour les petits jardins.
- **Cerfeuil à couper** - *Anthriscus cerefolium* L.
Annuelle. Délicieuse plante condimentaire qui a le bon goût de se ressemer toute seule pour peu qu'on la laisse grainer.
- **Cerfeuil musqué** - *Myrrhis odorata* (L.) Scop.
Vivace. Cette belle plante de la famille des Apiacées comme son cousin le cerfeuil commun a un développement beaucoup plus important pouvant atteindre 1m de haut. Plante à tiges dressées creuses, ramifiées et à grandes feuilles (30cm) très découpées aux allures de frondes de fougères. Ce sont les graines de gros calibre (2cm) et les feuilles au parfum anisé caractéristique qui sont utilisés en cuisine pour aromatiser salades, crudités, desserts et liqueurs. Ce délicieux cerfeuil apprécie les endroits ombragés et les sols frais et riches en humus.

- **Chardon-Marie** - *Silybum marianum* L.
Annuelle parfois bisannuelle. Magnifique chardon panaché. Extrêmement piquantes sur le limbe, il faut découper le bord des feuilles pour le consommer, cru ou cuit. Se resseme (un peu trop ?).
- **Châtaigne de terre** - *Oenanthe pimpinelloides*
Vivace. Cette ombellifère se récolte quand les tiges sèchent en Septembre. On se régale alors des délicieux petits tubercules au goût de châtaigne à croquer comme des gourmandises. Elle se multiplie ensuite soit par division de touffe en automne, soit par semis quand les graines sont mûres à la fin de l'été.
- **Chayotte** - *Sechium edule* (Jacq.) Sw.
Vivace peu rustique en général cultivée comme annuelle sous nos climats. Appelée Christophine dans les Antilles françaises, Chouchou à la Réunion et à l'île Maurice, Chouchoute en Nouvelle Calédonie et en Polynésie française cette généreuse et grimpante Cucurbitacée donne une touche d'exotisme au potager. Prévoyez de la place et un support de taille : ses tiges pouvant atteindre plusieurs mètres de long portent des vrilles trifides qui permettent à quelques pieds de coloniser de vastes espaces. C'est à ses fruits piriformes que cette plante doit sa popularité, d'énormes baies à graine unique et à côtes irrégulières, à déguster cuits farcis, en purée, soufflés, gratins, frits, mais aussi crus râpés en salade et assaisonnées de jus de citron. A toutes à les sauces en somme ! Les jeunes pousses tendres peuvent aussi être consommées cuites à la manière des haricots verts, elles sont alors appelées Brèdes chouchou à la Réunion par exemple.
- **Chenillette** - *Scorpiurus muricatus* L.
Annuelle. Plante originale avec ses tiges étalées au sol (de 10 à 40 cm), ses feuilles longues lancéolées, ses petites fleurs jaunes teintées de rouge assez discrètes groupées par 2 ou 3 qui, en boutons, ressemblent étonnamment à des chenilles enroulées sur elles-mêmes et couvertes de petits piquants. Même sèches les gousses restent étonnantes, ressemblant encore à s'y méprendre de petites chenilles devenues brunes, enroulées en spirale. Une « plante-gag » au jardin qui si elle n'est bien sûr pas toxique n'est pas à proprement parler une plante alimentaire.

CHÉNOPODE

- **Chénopode** 'Bon-Henri' ou 'Épinard Bon-Henri'

Chenopodium bonus henricus L.

Vivace. Cette plante sauvage, très fréquente dans nos montagnes, qui peut atteindre jusqu'à 1m. de haut, était énormément consommée au moyen-âge. On le cuit à la façon de nos actuels épinard, ou consomme ses jeunes feuilles.

- **Chénopode** 'Géant' ou 'Épinard Géant' - *Chenopodium amaranticolor*

Annuel. Cette chénopode pouvant atteindre 2 m. de haut offre quantité de feuilles à consommer crues jeunes en salade, ou cuites en épinards quand elles sont plus développées. Elle est impressionnante par ses dimensions, l'incroyable teinte magenta que prennent ses jeunes feuilles, et la facilité avec laquelle elle se ressème. Facile à biner, elle n'est cependant pas à classer parmi les plantes invasives.



- **Chervis** - *Sium sisarum* L.

Très ancienne plante potagère. On la plante tous les 20cm bien qu'elle puisse attendre 1m50 de haut. On récolte ses racines au cours de l'hiver. Elles sont d'une incroyable finesse et se dégustent nature, cuites à la vapeur quelques minutes. Pas d'épluchage, une éponge métallique suffit à les nettoyer. A redécouvrir absolument.

CHOUX - *Brassica oleracea* L.

- **Chou** 'Beurre' - *Brassica oleracea* var. *tranchuda*

Bisannuel. Encore très cultivé au Portugal, ce chou le plus proche des variétés médiévales ne forme pas de pomme dense, mais une « tulipe » de feuilles à très grosses côtes. Son appellation chou beurre est explicite, après une cuisson longue il devient tendre et fondant. Disponible début juillet. Plants en racines nues.

- **Chou** 'Frisé Westlindse Winter' - *Brassica oleracea* var. *sabellica*

Bisannuel. Magnifique chou aux allures de palmier, au feuillage très dense et frisé, particulièrement ornemental. Facile à cultiver, après les 1ères gelées, on se régale de ses feuilles cuites qui restent frisées et prennent un vert éblouissant. Une variété aussi belle au potager que dans l'assiette. Disponible début juillet. Plants en racines nues.

- **Chou** 'Quintal d'Alsace' - *Brassica oleracea* var. *capitata*

Bisannuel. Le chou à choucroute. Également délicieux cru en salade.

- **Chou** palmier 'Noir de Toscane' - *Brassica oleracea* var. *sabellica*

Cultivée essentiellement comme chou d'ornement, cette variété est également délicieuse à cuire, comme n'importe quel classique chou pommé. Disponible début juillet. Plants en racines nues.

- **Chou** 'Red Russian' - *Brassica oleracea* var. *sabellica*

Extraordinaire feuillage dentelé aux reflets bleus, pourpres et métalliques. Des feuilles qui se consomment jeunes en mesclun, cuites quand elles sont un peu plus développées. Disponible début juillet. Plants en racines nues.

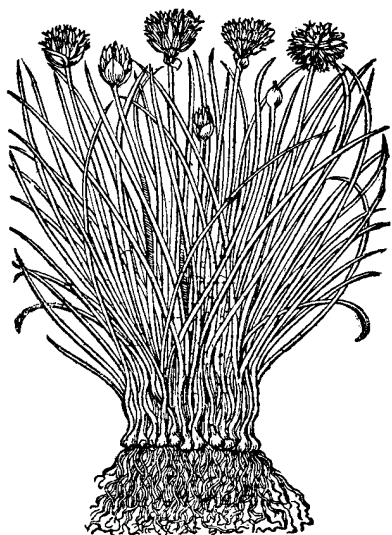
- **Chou vivace** 'De Daubenton' - *Brassica oleracea* convar. *acephala*

Pouvant atteindre d'imposantes dimensions, on cueille régulièrement les « jets » apparaissant régulièrement sur la tige principale. Le goût très doux de ce chou permet de l'employer à la manière d'un classique chou vert : en salade, braisé, à l'étouffée, etc.

- **Chrysanthème comestible** - *Chrysanthemum coronarium* L.

Annuel. Ce n'est pas pour sa fleur jaune (qui se consomme également) qu'on cultive ce chrysanthème, mais pour le parfum unique de ses feuilles ; il est très utilisé dans la cuisine asiatique, et entre dans la composition de bien des mescluns.

- **Ciboule commune** - *Allium fistulosum*
Vivace. D'un beau rouge cuivré, cette variété rustique produit de magnifiques bulbes allongés au parfum puissant.
- **Ciboule de Chine** - *Allium tuberosum*
Vivace. Feuilles plates et un extraordinaire parfum d'ail. Disparaît l'hiver et réapparaît au printemps, quand l'ail traditionnel échauffe.
- **Ciboule 'St Jacques' ou échalote perpétuelle** - *Allium cepa x fistulosum* syn. *Allium lusitanicum* Lam.
Vivace. Cette ciboule dont la particularité remarquable est de ne pas disparaître en hiver était très prisée des pèlerins qui se rendaient à St Jacques de Compostelle et la consommaient pour ses vertus anti-scorbutiques. Autre particularité extraordinaire, elle ne produit pas de graines et se multiplie par division de souche uniquement. Enfin, ses bulbes allongés au goût proche de l'échalote grise pouvant être récoltés quand la souche est suffisamment développée lui ont valu cette autre nom d'échalote perpétuelle.
- **Ciboulette** - *Allium schoenoprasum*
Vivace. Magnifiques fleurs violettes. Un délice crue ou cuite.



- **Citronnelle de Madagascar** - *Cymbopogon citrotus*
Vivace non rustique. Peut cependant se cultiver en pots rentrés l'hiver. Crus ou cuits, on consomme le renflement du bas des tiges finement émincés. Très utilisés dans les cuisines indiennes et africaines.
- **Concombre** - *Cucumis sativus* var. 'Le Généreux'
Annuel. « Vrai » concombre court, grumeleux et... digeste.
- **Concombre d'âne** - *Ecballium elaterium* (Linné) A. Rich
Vivace non rustique, se ressème tous les ans. Également appelé cornichon péteur, concombre explosif, etc. Il est vrai qu'il est plus qu'amusant ce concombre qui vous crache littéralement dessus si vous le touchez quand il est mûr.

CORIANDRE

- **Coriandre**, persil arabe ou persil chinois
Coriandrum sativum L.
Annuelle. Cultivée pour ses feuilles et pour sa graine.
Se ressème facilement.
- **Coriandre vietnamienne** ou Persicaire odorante
Polygonum odoratum
Vivace non rustique. Incroyable parfum de coriandre pour cette renouée que l'on confondrait aisément avec celle endémique de nos jardins. Se rentre l'hiver à la maison.



CORNICHON - *Cucumis sativus* L.

- **Cornichon 'Fin Vert de Meaux'**
Annuel. Ancienne variété très productive. Les fruits cueillis jeunes se conservent dans le vinaigre, plus gros se consomment à la manière des concombres.
- **Cornichon 'De Russie'**
Annuel. Précocité et productif, forme renflée d'œuf de poule. Se consomme également cru.

COURGES - *Cucurbita maxima*, *C. pepo*, *C. moschata*, *C. argyrosperma*
Annuelles.

• **Courge** 'Acorn'

Voici l'exemple d'une courge plus intéressante par sa texture extrêmement douce et fine que par sa saveur « discrète ». Mêlée à quelques pommes de terre, relevée par des condiments (ail, persil etc.) elle est idéale pour les purées. Cuire la courge au four 40mn à 200°C ou le même temps à la vapeur. Epluchez-la et écrasez-la simplement à la fourchette. Assaisonner à votre convenance.

• **Courge** 'Buttercup'

Texture très douce, idéale pour les purées et veloutés.

• **Courge** 'Butternut'

Qu'elle porte bien son nom... Légèrement sucrée, très douce, absolument pas farineuse, c'est la courge idéale pour remplacer ou compléter les pommes de terre. Elle se prête avec bonheur aux mêmes préparations : purées, soupes, frites, chips, etc. Un détail cependant : l'épluchage est relativement malaisé si on ne prend pas soin de la couper en rondelles de 3cm environ, et ensuite seulement, éplucher. En suivant cette méthode, il n'y a plus aucune difficulté, cela devient même plus rapide que d'éplucher des pommes de terre.



• **Courge** 'Giraumon Turban'

Magnifique potiron de taille moyenne, rouge strié de blanc se consommant comme un classique potiron.

• **Courge** 'De Siam ou 'Cheveux d'Ange'

Gros fruit rond de couleur crème strié de vert, sa chair se défait en fins spaghettis translucides. Peut se conserver jusqu'à 2 ans.

• **Courge** 'Spaghetti'

Elle n'a pas plus de goût qu'un traditionnel spaghetti de blé dur, mais est nettement plus sympathique. C'est donc la façon dont vous l'agrémenterez qui en fera un plat agréable : bolognaise, carbonara etc. Ainsi, faites-la cuire 35mn à l'eau bouillante entière. Puis coupez-la en deux dans le sens de la longueur. Enlevez les graines et évidez-la à l'aide d'une grande cuillère. Elle se défait d'elle-même en longs filaments qu'il ne vous reste plus qu'à accommoder.

• **Courge** 'Jack Be Little'

Ce ravissant mini potiron orange, peut avant d'être consommé servir plusieurs semaines en décoration. Pour les plus gourmands, il existe de nombreuses façons de l'accommoder. L'essentiel étant de savoir qu'il a un goût très prononcé de châtaigne et une texture extrêmement douce et fondante. Sa peau se consomme également. Cuit 20mn à la vapeur, dégustez-le seul, agrémenté d'une noix de beurre, avec un peu de riz pour l'accompagner par exemple. Pour ceux qui ont de bons couteaux, coupez le cru en quartiers grossiers, épépinez et cuisez-le au même titre que n'importe quel légume racine (carotte, céleri etc.) dans une préparation mijotée ou au four : ragoût, pot au feu etc.

• **Courge** 'Musquée de Provence'

Magnifique courge. Fruit côtelé de gros calibre, à la teinte cuivrée et magnifique chair orangée, se conservant très bien. Se cuisine comme un classique potiron.

• **Courge** 'Patidou', de son vrai nom 'Sweet Dumping'

Sans doute une des meilleures courges. Le cuire entier, tel quel, 30 à 45mn en fonction du calibre, à four à fonds : 200°C. Une fois cuit, couper le chapeau. Vider la chair et ôter les graines. Il est difficile de garder l'enveloppe intacte. Batre la chair avec un peu de crème fraîche. Si possible remettre l'ensemble dans le patidou évidé, sinon dans un ramequin. Parsemer de fromage à fondre (parmesan, gruyère etc.) et gratinez au four. La chair est très douce, entre châtaigne et frangipane. Associé à d'autres purées, de pomme de terre ou de céleri par exemple, le mélange obtenu est idéal pour accompagner les viandes blanches, rôtis de porc, de veau...

• **Courge** 'Pomme d'Or'

Plus qu'un goût, la pomme d'or est une texture particulièrement agréable, se prêtant à toutes sortes de préparations, particulièrement celles en gratins. Cuire la courge entière 15mn à l'eau bouillante. Couper le chapeau : attention c'est dur et parfois explosif. Il faut opérer doucement pour laisser partir l'air. Enlever les graines. Vider la chair. Battez-la avec une base de crème fraîche puis à votre convenance ajoutez oignons frits, roquefort, lardons, gruyère, etc. Remettez l'ensemble dans la courge puis gratinez au four.

...

COURGES - (suite)

- **Courge** 'Potimarron Red Kuri'

Est-il encore besoin de le présenter ? Peut-être la plus crémeuse des courges. Bien sûr parfaite pour soupes, purées, veloutés et gratins, on en fait en l'agrémentant de crème fraîche de délicieuses crèmes pour accompagner les poissons par exemple. Il n'est pas obligatoire d'éplucher le potimarron, sa peau se consomme. La cuisson la plus conseillée reste la vapeur (une vingtaine de minutes environ), après avoir pris soin de le couper en quartier et bien sûr ôté les pépins.

- **Courge** 'Rouge Vif d'Etampes'

Le grand classique des potirons traditionnellement cultivé au nord de la Loire, le pendant en quelque sorte de la Musquée de Provence au sud. Certes un peu fade, sa chair douce et sa bonne conservation en font une variété encore appréciée.

- **Courge** 'Sucrine du Berry'

Célèbre et très ancienne variété à chair orange soutenue. Très sucrée elle est souvent cultivée pour faire des confitures, cakes, pâtes de fruits etc. Elle est également idéale pour réaliser de délicieux veloutés. Attention cependant à sa saveur sucrée qui peut parfois déranger.



COURGETTE - *Cucurbita pepo*

Annuelle.

- **Courgette** 'Blanche de Virginie'

Fruit blanc, moelleux. La peau se mouche parfois de vert. Variété très productive.

- **Courgette** 'Gold Rush'

Superbe courgette jaune.

- **Courgette** 'Ronde de Nice'

Se cueille jeune à la taille d'une balle de tennis. Délicieuse et idéale à farcir.

- **Courgette** 'Verte Maraîchère'

Classique ancienne variété.

CRESSON - Cresson alénois - *Lepidium sativum* L.

Annuel. Cresson Alénois. Un peu de piquant avec ce cresson de terre.

- **Cresson** 'De Jardin' - *Barbarea precox* L.

Vivace. Crues, ses feuilles se consomment comme le cresson d'eau. Attention cependant, elles sont plus fortes et plus piquantes. Cuites en soupes ou à la manière des épinards, ce piquant s'atténue.

- **Cresson** 'De Jardin Panaché' - *Barbarea precox variegata*

Vivace. Identique au cresson de jardin d'un point de vue alimentaire, mais avec de superbes feuilles vertes mêlées de blanc. Aussi beau dans un parterre que dans une assiette.

- **Cresson** 'De Para' ou 'Brède Mafane' - *Spilanthes oleracea* L.

Annuel. Une surprise au jardin. Finement hachées ses feuilles relèvent salades et crudités, seules, ses feuilles et particulièrement sa ravissante petite fleur jaune sont un incroyable anesthésiant buccal. L'expérience est à tenter et l'effet garanti.

- **Crosne** - *Stachys palustris* L.

Vivace par ses rhizomes. Jolie plante formant des touffes de 60cm de haut. On plante les crosnes espacés de 40 cm. Les renflements de ses rhizomes formant des chapelets, poussant presque à la surface du sol (attention à ne biner que légèrement pour ne pas les abîmer) se récoltent à partir de novembre et tout l'hiver. On les cuisine de 1000 manières : vapeur, en gratin...

- **Cumin de Malte** - *Cuminum cyminum* L.

Annuel Cultivé et énormément employé depuis le moyen âge en Europe pour son fruit ovoïde allongé renfermant une huile essentielle très aromatique, mélange de cymol et cuminol. On l'utilise réduit en poudre en pâtisserie.

- **Cyclanthère à feuilles digitées** ou Concombre grimpant - *Cyclanthera pedata* Schrader.

Annuel. superbe plante grimpante idéale pour habiller grillages et pergolas. On récolte ses curieux fruits allongés jeunes tous 2 jours, délicieux à la croque au sel, farcis en bouchées apéritives ou confits au vinaigre comme des cornichons.

• **Cyclanthere explosif** - *Cyclanthera explodens*

Annuel. Très proche et ayant les mêmes usages que *C. pedata* ce petit fruit extraordinaire lui aussi en forme de pirogue et muni d'aiguillons mous explose de façon tout à fait impressionnante à maturité. Outre que c'est drôle, cette faculté lui permet de se ressemer (un peu trop ?) aisément au jardin chaque année.

• **Dolique Lablab** aussi appelé Pois cuir ou Dolique d'Égypte - *Dolichos lablab* L.

Annuelle. Superbe grimpante volubile de la famille des haricots, son développement important et sa croissance rapide imposent de la tuteur. Plante principalement ornementale avec son feuillage pourpre découpé, sa belle floraison rose/mauve en épis et une fructification abondante sous forme de grosses gousses plates violet foncé à reflet cuivré, c'est aussi une plante alimentaire dans les régions tropicales notamment en Afrique. Tout est consommable chez cette plante, en revanche les gousses et les belles graines noires à hile blanc ne doivent être consommées qu'après une longue cuisson dans 2 eaux pour leur faire perdre leur toxicité.

• **Épazote** - *Chenopodium ambrosioides*

Annuelle. L'épazote est l'indispensable plante condimentaire pour réaliser de véritables Chili con carne. Piquante et rafraîchissante, elle permet de faciliter la digestion des haricots et prévient les flatulences.

• **Estragon** - *Artemisia dracunculus* L.

Vivace. Le vrai ! Celui-ci n'est pas la pâle copie (estragon de Russie) habituellement commercialisé. Cet estragon au parfum puissant ne produit pas de graines, disparaît en hiver et ressort au printemps. L'estragon déteste les excès d'humidité, apprécie les sols légers et bien drainés, les situations ensoleillées.

• **Epière des bois** - *Stachys sylvatica* L.

Vivace. Plante spontanée en sous bois sur presque tout le territoire. C'est au printemps que cette plante herbacée, velue, verte, à souche rampante, à fleurs pourpres foncées prend tout son intérêt. A peine mâchées, ses feuilles ont une incroyable saveur de champignon et sont

des plus étonnantes à mêler à vos salades et crudités. Cependant, cette saveur s'estompe dès les premiers jours de l'été.

• **Épinard-fraise** - *Blitum capitatum* L. Annuelle.

Blitum qui signifie en latin « chose vile » nous indique combien les fruits aux allures de fraises de cette belle Chénopodiacée sont fades malgré leur appétissante apparence. Ce n'est pas une raison pour boudier cette plante avant tout ornementale grâce à ses fruits justement qui apparaissent en glomérules à l'aisselle des feuilles. Pour les patients — la besogne sera longue pour une faible récolte — les feuilles se consomment de la même manière que les épinards.

• **Estragon** - *Artemisia dracunculus* L.

Vivace.

Groupe français : le vrai ! Cette souche très puissamment aromatique que je tiens de Jérôme Munoz (Pépin'hier) n'est pas la pâle copie (estragon de Russie) habituellement commercialisée. Cet estragon au parfum puissant ne produit pas de graines, disparaît en hiver et ressort au printemps, déteste les excès d'humidité, apprécie les sols légers et bien drainés, les situations ensoleillées.

Groupe allemand : Rare, c'est grâce à Bernard Bureau (GAEC Hortiflor Bureau) que j'ai découvert en 2011 cet estragon extrêmement poussant, décrit comme plus rustique que le précédent, aux étranges feuilles légèrement dentelées et à la saveur aromatique très fine. Lui non plus ne fleurit pas et ne se multiplie que par division.



FENOUIL

• **Fenouil 'Bronze'** - *Anethum fœniculum* L.

Vivace. Ornemental et potager. Magnifique plante de 1.8m de haut. Son feuillage et ses graines au parfum d'anis sont délicieux. Se resseme un peu trop facilement...

• **Fenouil 'Vert'** ou fenouil des Alpes - *Meum athamanticum*

Vivace. Mêmes caractéristiques que son cousin bronze, avec toutefois des dimensions souvent un peu plus réduites.

• **Férule commune** - *Ferula communis* L.

Vivace. Absolument pas alimentaire je trouvais drôle de présenter cette ombellifère méditerranéenne pouvant atteindre près de 2 m de haut, à fort système racinaire, à grosses tiges creuses striées et fleurissant la 2^e année en superbes ombelles jaunes en mai-juin. Ce sont ses tiges qui étaient utilisés par nombre de précepteurs comme badines pour « motiver » les élèves récalcitrants, à l'origine de l'expression *être sous la férule de...*

• **Ficoïde glaciale** - *Mesembryanthemum crystallinum*

Annuelle De culture très facile, cette extraordinaire plante très résistante à la chaleur relèvera vos salades par son invraisemblable saveur glacée. A cultiver « impérativement. »

• **Galega officinal** - *Galega officinalis* L.

Vivace. De la famille des Fabacées cette plante est d'ailleurs parfois confondue avec son proche cousin le sainfoin. Elle était autrefois cultivée comme fourragère, consommée par le bétail au stade végétatif seulement car elle devient toxique aux stades de la floraison et de la fructification. Elle est désormais appréciée pour ses vertus médicinales (diurétique, hypoglycémiant, galactogogue) mais avant tout pour son aspect ornementale. C'est en effet une magnifique plante à port en touffe (50cm à 1m de hauteur), à tige ramifiée portant des feuilles composées (typiques de la famille) et avec une belle floraison en grappes longuement pédonculées souvent bleues (juin-septembre). Poussant spontanément dans les zones humides et terrains vagues notamment dans le sud de la France, extrêmement prolifique elle est aussi du plus bel effet au jardin.

• **Gattilier** ou Poivre des moines - *Vitex agnus-castus* L.

Vivace rustique jusqu'à -15°C, originaire du bassin méditerranéen, résistant bien à la sécheresse. Plante ligneuse ornementale d'1-2m en moyenne appartenant à la famille des verveines (Verbenacées), idéal en haie libre comme en sujet isolé, la taille n'étant pas nécessaire. Le gattilier au feuillage caduc palmé offre une belle floraison en grappes de verticilles lilas au parfum poivré en août-septembre. Il est aussi appelé poivre des moines car ses feuilles mâchées les auraient aidés à rester chastes, on prétendait même que le fait de porter sur soi un couteau au manche de gattilier suffisait à réfréner n'importe quelles ardeurs masculines...

• **Glycine tubéreuse** - *Apios americana* Medik.

Vivace, la partie aérienne disparaît l'hiver. Plante grimpante, volubile (2-5m) de la famille des haricots (Fabacées) anciennement très consommée par les amérindiens d'Amérique du Nord. Ce n'est pas un hasard si cette glycine à la floraison en grappes belle et parfumée de couleur parme porte le nom de haricot patate : ses stolons (pouvant atteindre 1-2 m en sol sableux) produisent des chapelets de petits tubercules comestibles au goût rappelant les pommes de terre, en général récoltés à partir de la 2^e année de culture mais pouvant l'être dès la 1^{ère}. Cette 'glycine' fleurit mais fructifie rarement sous nos climats. Encore une nouvelle très belle et généreuse plante ornementale à découvrir, à récolter régulièrement cependant pour éviter qu'elle ne se propage trop.

• **Guimauve** - *Althaea officinalis*

Vivace. Cette plante commune en Europe pousse spontanément sur le littoral atlantique. Elle porte aussi les noms de guimauve sauvage et mauve blanche. Comme sa cousine la mauve, c'est une plante ligneuse à racine pivotante, elle peut atteindre 1,5m de haut et a les mêmes propriétés médicinales. Ses larges fleurs blanches à cœur rouge qu'elle offre durant tout l'été et ses feuilles incroyablement douces, duveteuses en font une plante irrésistible. Elle fut longtemps cultivée dans l'Ouest, le mucilage que contiennent ses racines permettait de fabriquer les célèbres chamallows. Les racines épluchées étaient également données aux jeunes enfants pour les soulager lors de la poussée dentaire.



HARICOTS

- **Haricot d'Espagne** - *Phaseolus coccinus* L.

Vivace cultivée comme annuelle. Magnifique grimpante aux fleurs en grappes, superbes pour habiller des tipis ou autres structures. Ses grains se consomment en secs ou demi secs. On hésite presque à les manger tellement ils sont beaux.

- **Haricot de Lima** - *Phaseolus lunatus* var. *lunatus*

Vivace mais annuel sous nos climats. Plante volubile nécessitant un tuteurage, à la superbe et très longue floraison blanche, jaune ou rose clair. Seules les variétés à grains blancs se consomment, celle que nous commercialisons est à réserver un usage ornemental, mais quel ornement !

- **Haricot 'Starazagorski E'** - *Phaseolus vulgaris* L.

Non, il n' a pas été peint à la main ! Invraisemblable variété de haricot nain type coco, dont le grain a le dessin du célèbre symbole Yin et Yang. Cette variété est en plus délicieuse soit cueillie jeune en haricots verts, soit à maturité pour ses grains secs. Pour être honnête je n'y ai jamais goûtée, tellement je préfère conserver et chercher à reproduire cette incroyable sélection.

- **Helianthi** - *Helianthus strumosus* L.

Vivace. Très proche du topinambour (2m de haut, prolifique, fleurs jaunes, plante idéale pour réaliser des haies estivales), il se distingue par ses tubercules allongés en nette forme de fuseau et au goût entre artichauts et salsifis.

- **Herbe aux bisons** - *Hierochloa odorata*

Vivace. Utilisé pour parfumer une célèbre vodka. Son parfum doux se marie très bien aux crèmes également. S'utilise séchée pour parfumer le linge dans les armoires ou en pots-pourris.

- **Herbe aux faisans** ou Chèvrefeuille de l'Himalaya - *Leycesteria formosa* Wall.

Arbuste pouvant atteindre 2m. à feuillage caduc de la famille des Caprifoliacées, originaire de l'Himalaya et de Chine de l'ouest. Rustique sous nos climats (-20°C), les jeunes rameaux sont creux, le feuillage vert jade. La floraison de juin à octobre est du plus bel effet avec des fleurs en trompettes jaunes, blanches parfois teintées de violet garnies

de bractées rouges pourpres réunies en grappes pendantes. Incroyables, les baies formées en fin de saison sont délicieuses, sucrées avec un goût prononcé de caramel. Un arbuste beau et gourmand.

- **Herbe sucrée des Aztèques** - *Lippia dulcis* Trevir.

Vivace non rustique Originaire du Mexique, des Caraïbes, d'Amérique centrale cette plante fut découverte par F. Hernandez médecin et botaniste espagnol du XVI^e siècle. Feuilles et fleurs ont une saveur légèrement camphrée et surtout sucrées d'une rare puissance. Idéales en infusion, à mélanger aux salades de fruits ou à picorer 'au passage'... Disponibilité sous réserve que cette parfois capricieuse verbenacée veuille bien germer cette année...

- **Herbe vanille** ou flouve - *Anthoxanthum odoratum*

Vivace. Proche de l'herbe aux bisons, son parfum « tire » cependant plus sur la vanille. Particulièrement l'été, la chaleur développant les fragrances. Très agréable séchée, pour le linge et les pots-pourris.

- **Hysope** - *Hyssopus officinalis* L.

Vivace. Arbrisseau de 30 à 60cm de haut aux ravissantes fleurs violettes. Goût proche de la menthe, mais plus camphré. Idéale avec la viande, les légumes secs comme avec les tartes aux fruits.

- **Igname de Chine** - *Dioscorea polystachya* Turcz.

Vivace par son tubercule, la partie aérienne gèle en hiver. Cette plante grimpante, volubile pouvant atteindre un développement très impressionnant est cultivée dans les régions tropicales du globe dans un but alimentaire : les tubercules sont très riches en amidon. Avec ses belles feuilles luisantes en forme de cœur elle est probablement une des plus belles plantes grimpante du potager.



- **Larmes de Job** ou plante à perles - *Coix lacryma Jobii* L.

Annuelle. Magnifiques ses graines traversées par les tiges qui la portent sont autant de perles naturelles, déjà percées, séchant naturellement. Les larmes de Job étaient cultivées dans certains monastères pour réaliser des chapelets.

• **Lavande vraie** - *Lavandula angustifolia*

Vivace Magnifique arbuste rustique dont le seul entretien consiste à cueillir les fleurs. Les feuilles parfumeront poissons, plats en sauce et salades. Les fleurs se consomment crues en salade également. Mellifère, plante refuge pour les insectes auxiliaires du jardin, elle offre mille possibilités d'usage.

• **Liane ou Vigne de Madère** - *Anredera cordifolia* (M. Tenore) Steenis (syn. *Boussaingaultia baselloides*)

Vivace moyennement rustique. Jolie et étonnante plante à codex, grimpanche, volubile à feuilles charnues. Ornementales, ses feuilles croquantes, succulentes (au sens botanique) rappelant le pourpier se consomment crues pouvant ainsi décorer vos plats et agrémenter vos salades. Peu rustique, elle passe très bien l'hiver l'intérieur où elle continue à se développer de manière exubérante devenant une admirable plante d'ornement. Sa floraison sous forme de grappes blanches est a priori assez rare en sous nos climats.

• **Maceron** - *Smyrniolum olusatrum*

Bisannuelle. Très ancienne plante cultivée depuis l'antiquité et au Moyen-âge. Ses jeunes pousses à la saveur marquée sont consommées comme légume ou comme condiment. Ses racines tubérisées se préparent comme des carottes, leur saveur forte s'avère cependant pour le moins « surprenante »... Attention, s'il se plait chez vous il peut se montrer bien encombrant : ne le laissez pas fleurir.

• **Marjolaine** ou origan - *Origanum vulgare*

Vivace. Arbrisseau de 30 à 80cm, condimentaire, ornemental, antiseptique et répulsif pour les insectes. Ses feuilles aromatisent les sauces, les viandes et surtout... les pizzas.

• **Mauve de Mauritanie** ou Grande Mauve - *Malva sylvestris* var *Mauritania* L.

Vivace. Superbe plante à base ligneuse pouvant atteindre plus d' 1m de haut, elle offre de magnifiques fleurs mauve veinées de violet entre juin et août. Très connue pour ses propriétés médicinales elle permet notamment de lutter contre les maux de gorge (tisanes, bonbons...), on en oublierait presque que ses feuilles légèrement mucilagineuses sont absolument délicieuses cuites comme des épinards sans poser aucune difficulté de culture.

• **Mélisse** ou citronnelle - *Melissa officinalis* L.

Vivace. Ses nombreuses vertus en font une des reines des tisanes, elle entre d'ailleurs dans la composition de la célèbre eau des Carmes. Petit défaut : sa forte propension à se ressemer à tout va...

• **Mélisse de Moldavie** - *Dracocephalum moldavicum*

Annuelle. Enfin une mélisse qui ne nous envahit pas, se ressemant juste ce qu'il faut d'une année sur l'autre. Cette très jolie lamiacée à fleurs bleues, au parfum marqué de citronnelle est, de plus, particulièrement mellifère.

• **MAÏS** - *Zea mays* L.

Annuelle.

• **Maïs** 'Doux Golden Bentam'

A consommer pour ses grains à l'état laiteux.

• **Maïs** 'Fraise'

Très jolie poupée d'un pourpre soutenu en forme de fraise. Après séchage les grains secs éclatent en pop corns.

• **Maïs** 'Rouge du Mexique'

Spectaculaire, cette variété ramenée de la région de Cuzco par un ami mexicain peut atteindre 3 m de haut. Son grain ne vient par contre que rarement à maturité sous nos climats.

• **Maïs** 'Tom Pouce'

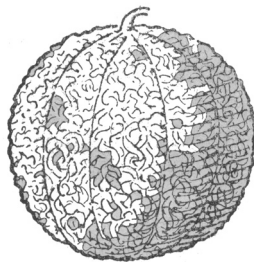
Ravissant petit maïs ne dépassant pas 90 cm de hauteur. Les grains sont à éclater en pop corn après plusieurs mois de séchage au sec. Pour une fécondation optimale des fleurs, je recommande de planter 4 plants minimum en carré.



MELON - *Cucumis melo* L.

Annuelle.

- **Melon** 'Cantaloup Noir des Carmes'
Ancienne variété hâtive aux fruits verts foncés, oranges à maturité.
- **Melon** 'Pele de Sapo'
Ancienne variété espagnole. Les fruits se cueillent tard, à partir du mois d'Août pour être consommés immédiatement ou conservés jusqu'à... Noël ! Saveur très douce et parfumée entre melon et melon d'eau.
- **Melon** 'Petit Gris de Rennes'
Fruit lisse, vert bronze, moucheté doré à maturité. Réussit bien au nord de la Loire.
- **Melon** 'Sucrin de Tours'
Très beau melon demi-hâtif à chair rouge-orange.



• **Mélothrie** ou concombre à confire - *Melothria scabra* L.

Annuel. Extraordinaire mini concombre grimpant. Ses petits fruits de la taille d'une olive ressemblant à de mini pastèques sont délicieux à croquer nature à l'apéritif, ou à confire au vinaigre comme des cornichons. Veillez à cueillir régulièrement, avant que les graines ne se forment.

MENTHE - *Mentha* ssp. L

Vivaces. Facilement envahissantes, les cultiver dans un grand pot que l'on prend soin d'enterrer pour simplifier l'arrosage. Puis, tous les ans, supprimer la moitié de la touffe au sortir de l'hiver.

- **Menthe** 'Bergamote'
Saveur unique, idéale pour les infusions.
- **Menthe** 'Marocaine'
La menthe à thé.
- **Menthe** 'Chocolat'
Un incroyable parfum rappelant ces douceurs au chocolat que l'on consomme « après huit heures »...
- **Menthe** 'Pileuse des Montagnes' - *Picnanthemum pilosum*
Superbe et élégante plante vivace au parfum subtil proche de la menthe « ricqlès ».
- **Menthe** x *piperita* 'Mitcham'
Une sélection anglaise d'un arôme mentholé incroyablement puissant !
- **Menthe** 'Poivrée'
Classique menthe de nos jardins aux usages multiples.
- **Menthe** 'Pouillot'
Petite menthe aux feuille velues. Parfum très doux et tenace.
- **Menthe** 'Suaveolens Variegata'
Ce n'est pas son parfum qui est remarquable, mais son feuillage panaché de vert et blanc, qui fait d'elle une plante tant ornementale que condimentaire.
- **Menthe** 'Swiss Ricola'
Très fraîche, presque glacée. Se marie très bien aux desserts à base de fruits : salades, sorbets, etc.

• **Mertensia** ou plante huître - *Mertensia simplicissima*

Vivace ? In vraisemblable plante à la texture et la saveur d'huître. Décrite comme vivace, elle est cependant difficile à garder, il vaut mieux conserver les graines à ressemer au printemps.

• **Mesclun varié**

Annuel et bisannuel. Ensemble de 10 godets comprenant en général 6 variétés ou espèces différentes de plantes de saison. A consommer en mélange pour relever, tant pour le goût que l'œil, les classiques salades. Plusieurs récoltes garanties. Se resseme facilement et se cultive très bien en jardinière.

• **Millet décoratif** - *Pennisetum* sp.

Annuel. Jolie plante annuelle atteignant à peine 1 m de haut, très gracieuse en rideaux. Ses grains verts puis presque bleutés sont magnifiques et feront, c'est important dans un potager cultivé naturellement, le régal des oiseaux en hiver. Ce millet sèche très bien, ses grains bleutés conservant tout leur éclat permet également de faire de très beaux bouquets secs.

• **Monarde bergamote ou « Thé d'Oswego »** - *Monarda didyma* L.

Vivace Très employée par les amérindiens en infusion, cette espèce naturalisée dans toute l'Amérique du Nord est cultivée en Europe comme ornementale. Cette espèce mellifère et médicinale a la particularité de dégager un parfum puissant rappelant celui de la bergamote ce qui lui vaut son nom. Ses feuilles sont « trop peu » encore sur notre continent utilisées en infusions ou comme aromate.

• **Monarde punctata** - *Monarda punctata* L.

Vivace. Ornementale particulièrement appréciée pour la beauté de sa floraison jaune mouchetée de pourpre avec des bractées blanches-rose. C'est également une plante aromatique et médicinale qui apaiserait les troubles digestifs. On l'utilise également en infusions, ou pour aromatiser salades, crudités, papillotes de poisson, etc..

• **Morelle** 'De Balbis' - *Solanum sysimbrifolium* Lamarck

Annuelle. Une petite merveille ! Cultivée exactement comme une tomate ou un physalis pour ses baies rouges mûrissant en fin d'été, cette morelle comestible hérissée de piquants sur toutes ses parties, de la tige, à l'envers et l'endroit de la feuille, jusqu'au calice des fruits est un spectacle à elle toute seule. A cultiver absolument autant comme plante ornementale que potagère.

• **Moutarde** 'De Chine à feuilles de choux' - *Brassica juncea* L.

Bisannuelle. Superbe moutarde pourpre dont les jeunes feuilles crues relèvent les salades et mescluns. Plus grandes, elles se consomment cuites en ayant pris soin d'ôter la côte à la manière des épinards.

— NEPETA, Cataire ou herbe aux chats - *Nepeta cataria* —

Vivace. Je ne trancherai pas le débat pour déterminer si oui ou non cette plante a un quelconque effet sur les chats. Ce qui cependant est certain est que les fleurs se consomment en tisane ou salade. Disponibilité : toute l'année. Culture en pot.

• **Nepeta** 'Six Giant Hills'

Vivace. Magnifique floraison bleue remontante. Si ce Népéta n'est pas une plante potagère à proprement parler (même si ses petites fleurs bleues se consomment), ce véritable réservoir à insectes auxiliaires y mérite sa place comme merveilleuse plante hôte. Les coccinelles en raffolent tout particulièrement, aimant hiberner dans sa souche. Disponibilité sous réserve.

• **Nigelle aromatique** ou cumin noir - *Nigella sativa* L.

Annuelle. Culture facile pour cette jolie plante à fleurs blanches dont on consomme les graines extrêmement aromatiques.

— OIGNON - *Allium cepa* —

Vivace par ses bulbilles.

• **Oignon** 'Patate' - *Allium cepa* var. *agregatum*

Vivace par ses bulbilles qu'on récolte à l'automne pour les replanter à la sortie de l'hiver, cet oignon a la curieuse particularité de se comporter comme une échalotte. En effet, une bulbille plantée de multipliera pour former un caïeux de 7 ou 8 petits oignons (de la taille de ceux à confire) idéaux pour rôtir au four, en brochettes de légumes etc. Indisponible cette année.

• **Oignon** 'Rocamboles' - *Allium cepa* var. *proliferum*

Vivace par sa souche et ses bulbilles. Magnifique et très surprenant, cet oignon produit des bulbilles aériennes, en petits bouquets mûrs au printemps ! Très précoce, on le cultivait autrefois pour le récolter en primeur en même temps que les petits pois. Après récolte, on peut consommer ses feuilles en ciboule jusqu'à l'automne. Disponibilité : au printemps et en Automne. Culture en pot.

• **Oca du Pérou** - *Oxalis crenata* Jacq.

Vivace par ses tubercules. Se plante tous les 35cm puis se buttent régulièrement comme des pommes de terre, plus haut si possible. Attendre

les lères gelées pour récolter. Ils se conservent ensuite comme des pommes de terre. Les laisser sécher 2 ou 3 jours au soleil avant de les cuisiner vapeur, frits, sautés etc. Acidulés et croquants, un légume délicieux, surtout l'hiver, quand la diversité est moindre.

OSEILLE

Vivace.

- **Oseille** 'Commune' - *Rumex acetosa* L. de Belleville
Vivace. Ses feuilles disparaissent l'hiver et ressortent au printemps. Riche en acide oxalique, s'utilise comme des épinard ou en sauce. Idéale également pour récurer les casseroles...
- **Oseille panachée** - *Rumex acetosa* var. *sanguineus*
Vivace. Magnifique oseille panachée de noir et de pourpre. Plus résistante aux limaces que la verte.
- **Oseille** 'Épinard' - *Rumex patienta*
Vivace. Feuillage plus découpé et saveur nettement plus douce : A redécouvrir absolument.
- **Oseille à feuille sagittées** - *Acetosa sagittata*
Très jolie oseille aux petites feuilles en forme de fer de lance, cette ornementale est aussi une plante alimentaire très appréciée sur l'île de Java par exemple.
- **Oseille vierge** ou oseille des châteaux - *Rumex montanus*
À mon avis la meilleure avec ses jolies feuilles rondes, charnues, et surtout, cette espèce ne fleurissant pas, des feuilles qui ne durcissent à aucun moment de la saison.

- **Papalo** - *Porophyllum ruderale*
Annuel. Très cultivé au Mexique pour assaisonner salsas, Tacos et plats de haricots. Un fragment de cette plante très aromatique suffit parfumer un plat entier. Un parfum très fort à réserver aux amateurs avertis...
- **Parcel** ou Per Cel - *Apium graveolens* ssp.
Bisannuel Feuillage vert foncé. Goût très prononcé entre céleri et persil.

PASTÈQUE - *Cytrillus lunatus*

Annuelle.

- **Pastèque** 'Sugar Baby'
Superbe variété qui se cultive comme une courge classique et a de bonnes chances de réussir même au nord de la Loire.
- **Pastèque** 'Moon and Stars' - *Cytrillus lunatus* Schrad.
Annuelle. Fruits ronds (quoi qu'il existe des variantes allongées), de taille moyenne à chair rouge de bonne qualité gustative. Bon, une fois que c'est dit passons aux choses sérieuses : cette petite merveille pouvant se conserver plusieurs mois au chaud donne des fruits couverts de nombreuses tâches rondes jaunes de tailles diverses rappelant un ciel de pleine lune. L'hiver, juste posée sur une étagère à la maison, elle vous offrira de longues heures de rêverie en attendant le retour du printemps.
- **Patchouli** - *Pogostemon cablin* (Blenth) Blanco
Vivace non rustique. Cette plante tropicale très utilisée en parfumerie évoquera probablement quelques souvenirs à certains d'entre vous. Camphré et boisé, il s'utilise aussi en cuisine. Petites quantités disponibles et sous réserve.

PÂTISSON - *Cucurbita pepo*

Annuelle.

- **Pâtisson** 'Blanc'
Magnifique fruit en forme de bonnet d'évêque. Se cultive comme les courgettes. Jeune, le pâtisson se cuisine exactement comme une courgette. Il est très agréable à cuisiner, sa chair se tenant mieux que celle de sa cousine proche. Quand il atteint des dimensions plus importantes (au-delà d'un poing fermé), sa peau devenue plus ligneuse est moins agréable à consommer. Il est alors à ce stade parfait pour être farci à la façon des tomates. Voici un exemple qui « change » un peu : Salade minute de petit pâtisson. Coupez le en quartiers. Epépinez. Coupez en fines lamelles. Les cuire à la vapeur cinq minutes environ. Vérifiez avec la pointe d'un couteau qu'elles restent croquantes. Servez très frais en salade, avec une sauce à base de crème fraîche et une aromatique de votre choix : menthe, ciboulette, persil etc.
- **Pâtisson** 'Orange'
Mêmes caractéristiques que son « cousin » blanc.
- **Pâtisson** 'Vert Panaché de Blanc'
Productif. A consommer jeune.

• **Pipitza** ou Pepicha - *Porophyllum tagetoides*

Annuelle. Plante résistante à la chaleur et à la sécheresse, annuelle sous nos climats. Native du Mexique où elle est encore très consommée comme condiment notamment dans la capitale pour son feuillage puissamment aromatique, sa floraison est exceptionnelle : les pétales sont absents mais la base du capitule renflée en forme de bourgeon est d'un magnifique pourpre violet semblant couvert de pruine.

• **Pérille de Nankin** - *Perilla frutescens* L. var. *Crispa* 'À Feuilles Pourpres' et 'Green Leaf' à feuilles vertes.

Vivace non rustique, cultivée comme annuelle. Magnifique plante ornementale que bien des municipalités emploient dans leurs parterres. Pourtant condimentaire, ses feuilles au parfum très étonnant s'utilisent comme le persil. La Pérille entre dans les recettes traditionnelles de sushi.

PERSIL - *Apium petroselinum* L.

Bisannuelle.

• **Persil** 'Géant d'Italie' à feuilles plates

Sélection Jacques Plot. Indispensable...

• **Persil** 'Frisé'

Pas moins parfumé que le précédent, ses fragrances sont juste différentes.

• **Persil** Mitsuba ou persil japonais - *Cryptotaenia japonica*

Vivace. Familles des apiacées. Ce n'est pas botaniquement un persil, mais son emploi identique a valu à cette robuste plante vivace l'appellation persil. Puissant, légèrement astringent et camphré, une aromatique à essayer.

• **Physalis** ou alkekenge ou coqueret du Pérou - *Physalis peruviana*

Annuel. Délicieux petit fruit jaune, doux et acidulé, se présentant comme de l'amour en cage. Se cultive comme une tomate, mais sans taille particulière. Se resème.

PIMENT - *Capsicum annuum*, *C. frutescens*

Annuelles. Parfois vivaces, cultivées en annuelles.

• **Piment** 'De Cayenne'

Pour les amateurs de sensations fortes, un piment de petit calibre en général bien suffisant pour nos papilles peu habituées...

• **Piment** 'Medusa'

Très étonnant ce petit piment poussant très bien en pot. Très ornemental, il donne une multitude de fruits multicolores, érigés, rappelant la terrible coiffure de la célèbre Méduse.

• **Pimprenelle** - *Poterium sanguisorba* L.

Vivace. On consomme ses petites feuilles tendres pour leur étonnant parfum de concombre salé. Très ancienne plante potagère dont Charlemagne recommandait déjà la culture.

• **Plantain** 'Rosulaire' - *Plantago major rosularis*

Vivace. Très beau plantain employé depuis des siècles pour les vertus phytothérapeutiques de ses feuilles et racines. Très étonnant : les jeunes feuilles ont un incroyable goût de champignon.

• **Plante curry** ou hélychrisse - *Helychrysum italicum*

Vivace. Arbrisseau d'une cinquantaine de cm de haut. Allure rappelant la lavande mais aux fleurs jaunes en corymbe. Incroyable parfum de curry, elle s'emploie de la même façon.

POIVRON - *Capsicum* sp., *C. frutescens*, *C. annuum*

Annuelles. Parfois vivaces, cultivées en annuelles.

• **Poivron** 'Corne di Toro Rouge'

Long et allongé. Idéal en salade.

• **Poivron** 'Corne di Toro Jaune'

Long et allongé, savoureux mais un peu plus tardif que le rouge.

• **Poivron** 'Jaune Doux d'Espagne'

Rouge, sucré et savoureux. Idéal à farcir.

• **Poivron** 'Rocotillo'

Extraordinaire. Rouge à maturité, en forme de pâtisson. Légèrement piquant. Vivace, se rentre en pot et peut passer l'hiver à la maison.

- **Poire de terre** ou poire Cochet - *Polymnia edulis*
Vivace par ses tubercules. Magnifique plante à grandes feuilles triangulaires et fleurs jaunes, qui peut atteindre 2m de haut les années très chaudes. On les plante à 70cm en tous sens, pour récolter au mois de novembre ses tubercules à la texture granuleuse des poires, se cuisinant comme des pommes de terre. Le résultat est assez proche de l'igname. A redécouvrir absolument. Se cultive et se conserve comme les pommes de terre.
- **Poireau perpétuel** - *Allium polyanthum*
Déjà cultivé par les romains, ce poireau se multipliant par caïeux comme de l'ail peut rester en place plusieurs années, formant ainsi de petites touffes que l'on récolte au sortir de l'hiver par coupes successives. Pour augmenter son calibre, on peut également arracher les caïeux à partir de début juillet. On les replantera alors jusqu'au 15 Août, dans une terre richement fumée, pointe en l'air tous les 15cm, à une petite dizaine de cm de profondeur, en prenant soin d'espacer les rangs d'une trentaine de cm. On consommera donc ses pousses -plus fines qu'un poireau classique- au cours de l'hiver, en les coupant au ras du sol, et non en les arrachant.
- **Polygonum oriental** - *Polygonum orientale*
Annuelle. Très belle renouée pouvant atteindre 2 m de haut, à fleurs roses, à la tige étonnante avec ses superbes engainements de feuilles, dont on peut consommer les jeunes pousses. Cela ne constitue en rien un exploit, c'est le cas de bien des plantes ! Par contre, ce qui la rend vraiment craquante et explique que je tenais à la proposer c'est son surnom anglais : *Kiss me over the garden gate* ! Vous savez dorénavant où l'installer dans votre jardin...
- **Pois cœur** - *Cardiospermum halicacabum* L.
Annuelle. Bien que son nom latin soit une honte (rassurez-vous il n'a rien d'une insulte et signifie poivrière renfermant des graines en cœur), cultivez cette extraordinaire plante grimpante, volubile aux tiges très fines pouvant atteindre 2m, au feuillage découpé et discrète floraison blanche. Vous aurez le bonheur de découvrir ses fruits, des petites capsules bombées en forme de poivrière renfermant chacune 2 à 3 graines noires de la taille d'un petit pois ornées d'une tache blanche en forme de cœur. Je sais c'est *cucul*, mais j'adore ça.
- **Prune des incas** ou cerise de terre - *Physalis pruinosa* 'Goldie'
Annuelle sous nos climats. Plus ramassé que son cousin *Physalis peruviana*, celui-ci presque rampant donne lui aussi en fin de saison de délicieuses petites baies oranges et sucrées « enfermées » dans de magnifiques calices en forme de lampions.
- **Quinoa** - *Chenopodium quinoa*
Annuelle. Faut-il encore présenter cette chénopodiacée cultivée depuis des millénaires dans les Andes. Proposée en plant, vous pourrez prélever quelques feuilles à consommer crues ou cuites, mais ne récolterez pas de graines en quantité suffisante. A essayer par curiosité.
- **Radis serpent** - *Raphanus sativus* var. *caudus* L.
Annuel. Ce n'est pas la racine de ce très étonnant radis que l'on consomme, mais ses siliques (gousses enfermant la graine) apparaissant au bout de ses pousses de haute taille : comptez 1m50. Délicieux et très étonnant.
- **Raifort sauvage** - *Cochlearia armoracia* L.
Ses autres noms «moutarde des moines», « moutarde des allemands» traduisent bien l'effet produit par cette racine que l'on utilise râpée : c'est fort, très fort. Après un an de culture, les racines s'arrachent à l'automne, et comme il en reste toujours quelque fragment dans le sol, redémarrent au printemps.
- **Raifort officinal** - *Cochlearia officinalis* L.
Vivace. Un goût de... gasoil ! Cette très étonnante plante était cultivée pour ses hautes teneurs en vitamines et employées à cet effet pour lutter contre le scorbut. Les plus courageux la consommeront avec d'autres feuilles en mesclun.
- **Réglisse** - *Glycyrrhiza glabra* L.
Vivace herbacée. Très jolie plante pouvant atteindre 1 m de haut, aux jolies fleurs blanches donnant naissance à de minuscules et magnifiques gousses. Après quelques années en place, on arrache sa racine pour se régaler des fameux 'bâtons de réglisse' tellement parfumés.

• **Rhubarbe** - *Rheum raponticum* L.

Il peut paraître étonnant de la faire figurer parmi les légumes. Elle s'emploie pourtant très bien en purée pour accompagner poissons et viandes blanches. On peut également au printemps faire blanchir ses côtes sous une épaisse couche de feuilles ou un pot de fleurs pour les adoucir. Attention la feuille est toxique.

• **Romarin** - *Rosmarinus officinalis* L.

Vivace. On ne présente plus cet arbuste au port érigé, au parfum puissant, supportant toutes les tailles comme quasiment toutes les expositions.

ROQUETTE

• **Roquette** annuelle - *Eruca sativa* L.

Si sa feuille est exquise, sa fleur couleur blanc crème n'est pas à négliger non plus.

• **Roquette** 'Vivace' ou 'Sauvage' - *Dyplotaxis eruroides*

Vivace. On ne présente plus la roquette qui connaît enfin le succès qu'elle mérite. Celle-ci, à fleur jaune comestible bien sûr, est délicieuse.

• **Roscario** ou soude commune - *Salsola soda* L.

Annuelle. Cette chénopodiacée commune dans les zones marécageuses est si riche en soude qu'elle servait à la fabrication du verre. Très consommée en Italie, c'est une plante amusante à cultiver à un endroit frais du jardin, humide si possible. Ses pousses croquantes se consomment crues en salades ou braisées, voir confites au vinaigre comme la salicorne.

• **Rue** - *Ruta graveolens* L.

Vivace. Arbrisseau au magnifique feuillage bleuté atteignant 80cm de haut. Particularité remarquable, si ses premières fleurs de la saison, d'un jaune magnifique, ont 5 pétales, les suivantes n'en comptent que 4. Plante emblème de la Lituanie, symbole de pureté là-bas, ici elle évoque plus la sorcellerie par ses propriétés abortives. Parfum et goût de noix de coco impressionnants.

• **Saponaire officinale** - *Saponaria officinalis*

Vivace. Plante médicinale employée contre les maladies de peau, la saponaire aux très jolies fleurs blanches a aussi longtemps été employée pour faire du savon.

• **Sarriette** - *Satureja montana* L.

Vivace. Arbrisseau de 20 à 40cm de haut. Parfum proche du thym mais plus poivré. Délicieux avec les pommes de terre. Le condiment des haricots secs et autres topinambours qu'elle contribue à rendre digestes.

SAUGE

• **Sauge** 'Ananas' - *Salvia rutilans*

Vivace non rustique. Incroyable parfum d'ananas. Parfume le jardin comme les desserts : crèmes, salades de fruits ou même salades composées. Croissance ultra rapide et très belle floraison rouge en fin de saison. Elle supporte très bien de passer l'hiver à la maison comme une plante d'intérieur.

• **Sauge** 'Blanche' - *Salvia apiana* Jeps.

Vivace non rustique passant très bien l'hiver en serre froide. Cette belle sauge au feuillage persistant gris argenté est très populaire dans la culture amérindienne, utilisée en fumigation lors des rituels sacrés pour purifier l'air. Pouvant atteindre 1m de haut pour 1 de large après quelques années de culture, elle offre une floraison en grands épis blancs entre avril et juin mais c'est surtout pour la beauté de son feuillage et les essences aromatiques délicieuses en cuisine qu'il renferme que cette plante est cultivée.

• **Sauge** 'Cassis' - *Salvia discolor*

Vivace non rustique. Magnifique avec son feuillage argenté et ses fleurs d'un pourpre très profond en fin de saison. Incroyable parfum de bonbon au cassis avec la fleur la plus étonnante qu'il m'ait été donnée de goûter : une explosion de sucre en bouche. Petites quantités disponibles et sous réserve.

• **Sauge** 'Darcy' - *Salvia darcy*

Vivace non rustique. Impossible de décrire son parfum unique. Pour moi il évoque les mille et une nuits, je ne sais que dire d'autre. Petites quantités disponibles et sous réserve.

...

— SAUGE (suite) —

- **Sauge 'Officinale'** - *Salvia officinalis* L.
Vivace.
- **Sauge 'Sclarée Alba'** ou 'La Toute Bonne' - *Salvia sclarea*
Bisannuelle, parfois vivace. Cultivée depuis des siècles pour ses nombreuses vertus, cette superbe sauge mellifère aux fleurs blanc laineux illumine le jardin. Les feuilles s'emploient fraîches ou séchées en infusion. Disponibilité sous réserve.

- **Sorgho à balai** - *Holeus sorghum*

Annuelle. Très jolie et très graphique graminée pouvant atteindre 2 m de haut, idéale pour réaliser des rideaux mouvants au jardin. Cette variété est encore très cultivée pour faire des balais naturels, et, si elle n'est pas une plante alimentaire à proprement parler, fera comme le millet décoratif le régal des oiseaux en hiver. Séchant très bien, on peut aussi l'employer en bouquets secs.

- **Souchet comestible** ou amande de terre - *Cyperus esculentus* L.

Vivace. Plantés tous les 30cm, 7 mois plus tard les souchets vous donneront une multitude de petits tubercules de la taille d'un dé à coudre à l'incroyable parfum d'amande. Ils sont délicieux crus ou grillés à sec, pour les apéritifs, desserts... Ils se conservent parfaitement à l'abri de la lumière et hors-gel, dans des petits sacs en papier par exemple. C'est en général avec le souchet que l'on fabrique maintenant le sirop d'orgeat.

- **Souci** - *Calendula officinalis* var. 'Orange King'

Annuel. Un souci à la magnifique fleur orange sélectionné pour être consommé. Se resème facilement.

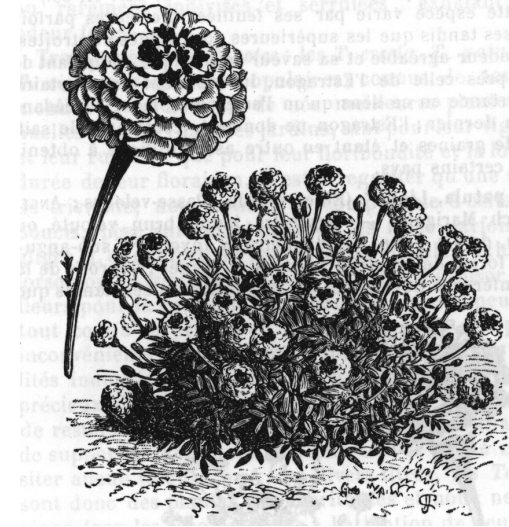
- **Stévie** ou plante sucre - *Stevia rebaudiana*

Vivace non rustique cultivée comme annuelle. Impressionnant pouvoir sucrant de ses feuilles. La France qui d'ailleurs ne s'y trompe pas, est un des rares pays d'Europe à avoir interdit de la vendre comme produit sucrant. Quel avenir pour les betteraviers et autres fabricants d'édulcorants chimiques si on laissait faire ?

— TAGÈTE ou œillet —

- **Tagète 'Œillet d'Inde'** - *Tagetes patula* L.

La variété naine la plus fréquemment plantée parmi les tomates.



- **Tagète 'Sweet Macce'** - *Tagetes Lucida*

Vivace moyennement rustique. De la même famille que l'œillet d'Inde, cette plante de 35cm de haut à la fleur jaune orangée outre son pouvoir de « barrière » à nématodes est cultivée pour son feuillage au parfum proche de l'estragon qu'elle remplace avantageusement.

- **Tagète 'Nématocides Erecta'** - *Tagetes Tourn.*

Très bel œillet atteignant 80cm. de haut, au fort pouvoir nématicide, idéale à disséminer ça et là au potager.

- **Tétragone cornue** ou épinard de Nouvelle-Zélande

Tetragonia tetragonoïdes

Annuelle. Extrêmement productive, résistante à la chaleur, elle est la garantie de récoltes jusqu'à l'automne de jeunes feuilles crues pour les salades ou plus développées, cuites en épinards, flans, tourtes, etc.

- **Thym** - *Thymus vulgaris* L.

Vivace. Je n'ai toujours pas compris comment cultiver ce capricieux arbrisseau dont on ne peut pourtant se passer du parfum en cuisine. A essayer et réessayer encore au jardin, jusqu'à trouver l'emplacement qui lui convienne.

TOMATES - *Solanum lycopersicum* L.

Les indications de récolte sont des moyennes calculées à partir de la date de plantation. Elles sont variables d'une année à l'autre.

Précoce : 55 à 70 jours - Mi-saison : 70 à 85 jours - Tardives : Au delà

Tomates rouges

- 'Andine Cornue Rouge'

Mi-saison Magnifique fruit très allongé, charnu et savoureux, se coupant en tranche avec une incroyable facilité. Idéal pour les salades. Plante à croissance très vigoureuse malgré sa souvent piètre apparence en godets...

- 'Beefsteak'

Mi-saison Fruit rouge de gros, voir très gros calibre. Chair épaisse et juteuse.

- 'Cerise Rouge'

Mi-saison.

- 'Délice du Jardinier'

Mi-saison. (petit calibre).

- 'Marmande'

Précoce.

- 'Merveille des Marchés'

Mi-saison.

- 'Miel du Mexique'

Gros fruits tardifs et délicieux.

- 'Montfavet'

Précoce. Une des rares hybrides F1 figurant dans ce catalogue tant cette variété précoce et résistante a su se rendre attachante...

- 'Poire Rouge'

Mi-saison.

- Roma

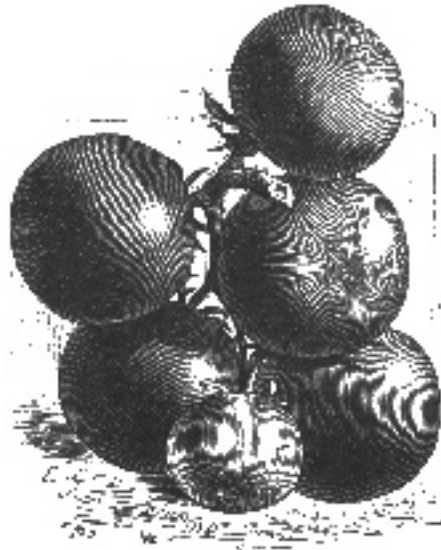
Mi-saison.

- 'Saint Pierre'

Mi-saison.

- 'Stupice'

Variété de l'ancienne Tchécoslovaquie, imbattable tant pour sa saveur que sa précocité (quantité limitée).



- 'Voyage'

Mi-saison. Plus surprenante que bonne mais tout à fait honorable. La tomate sécable du potager...

Tomates noires

- 'Noire de Crimée'

Mi-saison.

Tomates Pourpres

- 'Purple Calabash'

Mi-saison. Difforme et à la couleur incertaine ! A cultiver pourtant.

Tomates blanches

- 'Beauté Blanche'

Mi-saison Etonnants fruits doux et parfumés de couleur crème même à maturité.

Tomate bleue

- 'Uso Blue'

Mi-saison. Cette tomate obtenue par l'université d'état de l'Oregon (d'où son nom 'United State of Oregon Blue') fait grand bruit. Si effectivement avant maturité cette tomate gustativement peu passionnante passe par une magnifique et surprenante teinte bleue, à maturité elle devient d'un rouge sombre, avec une très étonnante décoloration sous le pédoncule. Petite réserve, issue du croisement d'une espèce sauvage et d'une hybride F1 elle ne serait pas très stable.

Tomates Roses

- 'Cœur de Bœuf'

Mi-saison.

- 'Rose de Berne'

Mi-saison, délicieuse.

Tomates jaunes et oranges

- 'Ananas'

Tardive. Gros à très gros calibre (250 g à 1 kg !).

...

TOMATES - *Solanum lycopersicum* L. (suite)

- 'Auriga'
Mi-saison Calibre moyen. Fruit doux et sucré.
- Cerise jaune
Mi-saison.
- 'Jaune Saint Vincent'
Mi-saison.
- 'Poire Jaune'
Mi-saison.

Tomates vertes

- 'Green Grape'
Mi-saison (cerise).
- 'Evergreen'
Mi-saison.

Tomates bigarrées

- 'Green Zebra'
Mi-saison. Magnifiques fruits calibre moyen rayé or et vert.

Tomates cerises ou cocktail

- 'Cerise Jaune'
Mi-saison.
- 'Cerise Rouge'
Mi-saison.
- 'Délice du Jardinier'
Mi-saison (petit calibre).
- 'Green Grape'
Mi-saison.
- 'Poire Jaune'
Mi-saison.
- 'Poire Rouge'
Mi-saison.



• **Topinambour** - *Helianthus tuberosus* L.

Vivace par ses tubercules. Magnifique plante pouvant atteindre 2m de haut. Idéale pour faire des haies estivale et fleurissant jaune comme un petit tournesol. Récolte abondante tout au long de l'hiver de ses nombreux tubercules à la chair au goût d'artichaut.

• **Tournesol géant** - *Helianthus annus* L.

Annuelle. 2m de hauteur avec une fleur en capitule pouvant atteindre 50cm de diamètre. Ses graines se consomment crues décortiquées ou grillées à sec et salées (« pipas »). Le surplus de récolte est idéal pour remplir les nichoirs l'hiver.

• **Tournesol californien** - *Helianthus annus californicus* L.

Annuelle. 2.50 de haut et de spectaculaires bouquets de plusieurs fleurs à cœurs jaunes foncés.

• **Tulbaghia** - *Tulbaghia violacea*

Vivace peu rustique. Magnifique plante bulbeuse à l'incroyable senteur d'ail. Ses feuilles et ses magnifiques fleurs mauves se consomment.

• **Ulluco** - *Ullucus tuberosus*

Vivace par ses tubercules. De la même famille que la baselle, on peut consommer les feuilles crues ou cuites de cette ravissante petite plante cultivée depuis plus de 4000 ans des Andes, même si pourtant c'est surtout pour ses petits tubercules qu'il est produit. Pour être honnête l'ulluco pour moi est encore une culture décevante : sa culture est très longue pour des tubercules de finalement petite taille et bien peu savoureux. Pour l'instant je trouve le feuillage plus intéressant. Cependant, je pense que c'est une plante qui doit continuer à être essayée jusqu'à comprendre comment la valoriser, au moins pour une consommation familiale.

• **Verveine citronnelle** - *Lippia citriodora* K.

Vivace non rustique. Parfume salades, poissons, gâteaux, se consomme en infusion etc. Bref, de nombreux emplois pour cet arbuste caduc, supportant mal les fortes gelées. A cultiver contre un mur plein sud, ou en pot. Elle supporte très bien de passer l'hiver à la maison, et l'été, placée devant les fenêtres est un vrai barrage à moustiques.

• **Tomatillo verde** - *Physalis ixocarpa* A. Bretero

Annuel. Ce petit fruit vert dans sa jolie enveloppe rappelant un lampion se consomme cuit et non cru comme les tomates. C'est avec ce fruit que l'on fait traditionnellement la célèbre salsa mexicaine.