

Le Potager d'un Curieux

Saison 2009

Culture agro-écologique depuis 1985
La Molière 84400 Saignon
lepotager@wanadoo.fr

Prix : 2.5€

Le Potager d'un Curieux, Saison 2009

La Molière, arrière pays provençal, sud est de la France, 500 mètres d'altitude, piémont du versant nord du Luberon, cultures en terrasse, terre argilo calcaire. Climat méditerranéen, novembre 2008.

Malgré une surprenante et importante pluviométrie pour 2008 (1200ml), la réalité du réchauffement climatique dépasse les prévisions et les modélisations. Cette réalité nouvelle se mesure dans les jardins et les végétaux souffrent comme nous des canicules successives. Le grand sud-est est touché. Baisse des rendements de tous les végétaux de grandes cultures. Des plantes sauvages s'éteignent peu à peu quand d'autres conquièrent le territoire disponible. A ces bouleversements s'ajoutent des pratiques agricoles productivistes néfastes qui accélèrent le processus d'érosion de la biodiversité sauvage et cultivée et (pour ce qui concerne ma région), malgré la présence et l'action du parc régional du Luberon et son statut de réserve mondiale de biosphère!

Cette liste détaille 250 sortes de graines qui ont été cultivées, cueillies, séchées, triées, observées et ensachées. C'est un travail passionnant. D'autres l'ont entrepris ailleurs en France, ou au bout du monde et c'est gratifiant de participer à cette aventure agro-écologique alternative et désormais planétaire. Enfin le potager d'un curieux est une toute petite entreprise artisanale dont la vocation n'est pas de grossir, mais de découvrir.

Un certain nombre de semences sont cette année indisponibles et cela montre à quel point ce métier est fragile. On peut dégager une tendance dans la diversité des semences cette année. Un enrichissement dans la collection de haricots et surtout l'arrivée de plantes sauvages à usages ou ornementales. Le potager d'un curieux a vocation depuis longtemps à former des jeunes qui ont le projet de créer une activité de ce type. Ainsi dans le cadre d'une installation, le potager d'un curieux peut accueillir un stagiaire rémunéré pour période déterminée par la chambre d'agriculture.

J'ai beaucoup de mal à définir mon activité, suis-je jardinier, paysan, cultivateur, agriculteur ou plus simplement « exploitant agricole » comme le précise la loi? Une commission nationale de chercheur gamberge là-dessus. Un de ces membres que j'ai rencontré aimerait maintenir « paysan ». Cela aurait l'avantage de clarifier nos luttes. Le statut de formateur m'identifie comme maître exploitant. Il fallait le faire. Je remercie Victor Danneyrolles d'avoir présenté mon activité ainsi afin de justifier ses motivations en études environnementales : Gestionnaire d'un jardin potager conservatoire de biodiversité cultivée.

Ainsi que Jules du même nom pour la conception informatique de ce catalogue.

Le Potager d'un Curieux est membre du groupement d'artisans semencier « les croqueurs de carottes » dont la vocation est la maintenance de nombreuses variétés de légumes et fleurs (Biau germe, Germinance, Graine del Pais, Semailles, Paysons ferme...), ce groupement est membre du Réseau Semences Paysannes. A titre personnel je suis membre du conseil d'administration du Réseau Semences Paysannes (www.semencespaysannes.org).

PRESENCE AU MARCHÉ ET DATES DE MANIFESTATION

La collection de vivaces (200 sortes) ainsi que les plants potagers (tomates, poivrons etc...) sont à prendre en semaine au potager de mars à mai (l'occasion de visiter la région et aussi le potager d'un curieux) ou sur les foires ci-dessous citées.

Vous pourrez découvrir le stand du *potager d'un curieux* aux rendez vous suivants :

- **22 MARS**, Primavera Jardin botanique de Montpellier
- **29, 30 MARS**, Lyon ST PRIEST dans le Rhône fête des plantes de renommée nationale
- **18, 19 AVRIL**, Sérignan du Comtat dans le Vaucluse : chez Jean Henri Fabre une manifestation de grande qualité
- **25, 26 AVRIL**, Cours Julien Marseille 13 : la pépinière au cœur d'un quartier animé de la cité phocéenne
- **3 ou 10 MAI**, St Jean du Gard : fête des plantes chez les Alter mondialistes
- **22, 23, 24 MAI**, Albertas bouc bel air 13 : un très beau jardin historique
- **fin NOVEMBRE**, St Jean du Gard, Rencontre régionale importantes, fêtes des fruits oubliés en Cévennes
- **Début DECEMBRE**, Le Thor (84), Seconde rencontre Fruits oubliés P.A.C.A.

Notes

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

Haricots et grains

Haricot d'Espagne à ramer (phaseolus multiflorus)

Originaire du Mexique, où il était cultivé il y a 2000 ans. Son nom botanique est phaseolus coccineus et c'est une variété à racine semi tubéreuse. Après la levée des graines les cotylédons restent en terre. La variété à fleurs rouges produit des grains violets marbrés. Le haricot d'Espagne se consomme vert. Seul le Blanc d'Espagne peut être consommé sec, les autres variétés sont déconseillées car les grains secs. Le haricot d'Espagne, aux superbes fleurs d'un rouge très profond, est surtout une très belle plante décorative à faire grimper sur une treille, une tonnelle ou pour garnir une palissade grillagée.

Haricot de Lima à ramer (phaseolus lunatus)

Originaire d'Amérique centrale et d'Amérique du Sud où il est vivace. Ses gros grains plats et colorés ont une saveur délicate et sucrée. Se consomme en grains frais.

Pois asperge (tétragonolobus lotus) *Indisponible*

Ce n'est pas un pois mais un lotier, originaire, semble-t-il, de Sicile. On le trouve à l'état spontané sur tout le pourtour méditerranéen. C'est une plante ornementale intéressante, très couvre sol, aux fleurs d'un beau rouge grenat, comme du velours. Les gousses comportent quatre ailettes. Cueillir les jeunes gousses lorsqu'elles ont 3 cm de longueur, les cuire à la vapeur douce et les accommoder d'une noix de beurre. La saveur est très proche du pois mange-tout.

Haricot violet filet à ramer (phaseolus vulgaris)

Haricot à cueillir jeune, gousse longue et violette. Grain blanc crème type rognon

Haricot de saint fiacre à ramer

Haricot grimpant à gousses vertes longues et régulières. La variété fut très cultivée. Grain marron café type rognon

Haricot mangetout vert plat à ramer

On cueille à hauteur d'homme et longtemps des gousses vertes plates tendres qui font d'excellents plats chauds et salades avec oignons et tomates.

Haricot gros Soissons blanc à ramer

Il s'agit d'un haricot à fleurs blanches qui produit tout l'été et arrière saison de très grosses gousses comprenant 4 ou 5 g énormes grains blancs délicieux en salade. On le nomme aussi plaki dans l'est du bassin méditerranéen

Haricot nain triomphe de farcy

Haricot filets ou aiguilles nains. Une variété très réputée depuis longtemps. Filet un peu panaché. Grain marbré marron sur noir.

Haricot violet nain

Comme son cousin grimpant, la plante produit de nombreuses gousses au sol et durant une longue période. Il y a quelque chose de rustique dans ce haricot. La couleur pourpre est superficielle, à la cuisson notre gousse violette devient verte

Haricot beurre de Rocquencourt nain

Excellent haricot de couleur beurre longues cosses et productif. C'est un haricot nain qu'on ne rame pas. Grain noir type rognon

Haricot nain coco de la chine

Haricot très productif pour grain sec. Grain ovale vert pistache

Haricot nain black turtle

Haricot pour le chili con carne. Très productif, grain noir ovale

Haricot nain flageolet rouge

Encore appelé rognon de coq. Un grain d'un beau rouge lié de vin. Productif.

Chenille (scorpius vermiculata)

Il s'agit d'une très belle légumineuse à fleurs jaunes. Le fruit vert ressemble, à s'y méprendre, à une chenille. Au XIXème, on glissait le petit haricot dans les salades, pour rire. On peut toujours le faire.

Fève violette de Sicile (vicia faba)

Une belle fève à grain violet et fleurs très belle. Le fruit est assez court et la plante est rustique et résistante à la sécheresse

Dolique mongette (dolichos sesquipedalus)

Du genre Vigna umbellata, cette variété, très cultivée en Italie, supporte très bien la sécheresse.

Dolique asperge ou dolique kilomètre (dolichos unguiculatus)

C'est le genre des dolichos une légumineuse de l'ancien monde exigeant en chaleur grimpante. La plante produit des gousses qui peuvent atteindre 50 cm. Elles sont délicieuses cuites à la vapeur. Grain marron clair, petit en forme de rognon.

QUALITES DES SEMENCES

Toutes les graines ont été triées manuellement. Elles proviennent d'un jardin qui n'a reçu ni engrais chimiques, ni pesticides depuis 1985. Les plantes n'ont reçu aucun traitement ni en culture, ni en stockage. Les semences expédiées sont issues de la récolte 2006 pour quelques unes et surtout celle de 2007 et 2008.

N'oubliez pas le courriel pour communiquer facilement : **lepotager@wanadoo.fr**

CONDITION DE VENTE

Les graines en vente sont exclusivement réservées aux jardiniers amateurs, conformément à la législation en vigueur.

COMMANDES

Elles sont à adresser au :

POTAGER D'UN CURIEUX **LA MOLIERE 84400 SAIGNON**

Il y a un bon de commande à imprimer à la fin du catalogue si vous le souhaitez

EXPEDITION

Elle se fait par courrier et au tarif postal en vigueur et dans les délais garantis par la poste

CONDITIONNEMENT

Selon la taille des graines et les besoins du jardin. Les quantités ensachées correspondent aux besoins d'un jardin familial. Le nombre de graines est indiqué sur chaque paquet. Par exemple :

Les sachets de tomates poivrons, aubergines et physalis contiennent de 30 à 40 graines.

Les sachets de salades, d'herbes et de fleurs contiennent de 50 à 200 graines.

Les sachets de cucurbitacées et de toutes les grosses graines contiennent de 10 à 20 graines

Les sachets de haricots contiennent de 20 (pour les gros grains) à 50 ou 100 grains pour les autres.

PRIX, FRAIS DE PORT, PAIEMENT

Tous les sachets de semences sont au prix unique de **2,5 EUROS** TTC TVA 5,5% comprise

Les frais de port sont inclus dans le prix des semences.

Le **paiement** a lieu à la commande par chèque à l'ordre du
POTAGER D'UN CURIEUX

Les Tomates

Les **Tomates** font partie de la grande famille des **Solanacées**, originaire d'Amérique du Sud et d'Amérique centrale. On estime à plus de **1500** le nombre des variétés de tomates

Pincez les tomates

Cela consiste à éliminer les gourmands qui se développent à l'aisselle des feuilles sur la tige, en les sectionnant avec les ongles du pouce et de l'index ou avec un petit outil. Cela a pour but d'empêcher le buissonnement et de favoriser la fructification. En fin d'été supprimez l'extrémité de la tige principale à deux feuilles au-dessus de la dernière inflorescence, mais n'effeuillez pas les plants, ils ont besoin de toutes leurs feuilles et de la chlorophylle

Comment cultiver les Tomates

1. Pour semer, choisir un jour fruit vers la mi-mars.
2. Semer dans du compost, au chaud, température requise du substrat : 18°, pour une bonne germination.
3. Levée des graines : de 10 à 15 jours
4. Un premier repiquage en godet : 35 à 40 jours après le semis, en Avril. Pour donner de la force aux plants
5. Mise en terre à partir de début Mai et jusqu'à fin Juin.
6. Pour un meilleur enracinement, plantez obliquement dans un trou de 15 cm de profondeur, en plaçant, au fond du trou, une poignée d'orties hachées.
7. Tuteurez chaque plant. Placez contre le tuteur et légèrement enterrée, une tuile creuse pour protéger le plant du vent du Nord : la tomate est frileuse.
8. Arrosez au pied régulièrement.

Des glaçons de coulis de tomate

Faites cuire les tomates, avec des oignons et des herbes aromatiques : romarin, thym, hysope, basilic, 2 ou 3 feuilles de laurier, quelques gousses d'ail. Ne pas assaisonner de sel et de poivre. Passez l'ensemble au moulin à légumes. Versez la pulpe ainsi recueillie dans des bacs à glaçons allant au réfrigérateur ou placez les bien à plat dans le congélateur. Après la prise, démoulez les glaçons de coulis et stockez les dans un sac étanche. Utilisez ensuite selon les besoins. Cette astuce peut être aussi utilisée pour le coulis de poivrons, rouge et vert, le coulis de fruits rouges, les épinards....

Les Tomates à fruits gros ou moyens classées par couleur (40 graines/paquet)

lycopersicon lycopersicum esculentum

Pour croquer au jardin ou pour faire des salades inoubliables

Les Rouges :

Cœur de bœuf rouge

Une des meilleures, gros fruit en forme de cœur, très charnue, avec très peu de graines. Variété très goûteuse

Type Cœur de bœuf rouge à facettes

Même caractéristique que la précédente. Feuillage plus important et moins découpé. Fruit en forme de cœur pourvu de cinq facettes. Bel effet.

Des Andes rouge

Fruit très allongé et ferme, ressemble à un gros piment long. Très peu de graines, excellente crue, bonne conservation. A confire en cuisine, en copeaux ou en lanières.

Marmande hâtive rouge

De forme ronde, côtelée et aplatie, taille moyenne. Excellente et précoce. Plant compact, idéal pour petit jardin.

Fleurs grimpantes

Ipomée tricolore (ipomea tricolor)

Très belle grimpante qui se couvre de fleurs azurées au coeur jaune de juin aux gelées. Choisir une bonne exposition. Floraison le matin. Une des plus belles fleurs du jardin. .

Ipomée volubilis (ipomea purpurea)

Un superbe liseron aux fleurs bleu azur s'épanouissant tout l'été et jusqu'aux gelées. Idéal pour faire grimper sur les grillages, clôtures, etc... Un cache-misère, comme on disait à la campagne, mais du plus bel effet.

Cardiosperme (cardiospermum sp.)

Élégante petite plante grimpante qui fournit un joli feuillage et surtout des fruits en forme de vésicules transparentes vert tendre. A l'intérieur, quelques graines noires présentant un cœur blanc.

Asarine grimpante fleur bleue (asarina sp.)

Une jolie scrofulariacée annuelle et vivace en serre froide qui grimpe délicatement et se couvre de fleurs identiques à des « gueules de loup » des mufliers

A lire ou à relire

Contribution au jardin planétaire

1997, Gilles Clément, Editions L'Aube Paris

Le Potager d'un curieux

1892, A.Pailleux et D. Bois, réédition par Jeanne Lafitte, Marseille

Les Fleurs de pleine terre, les Plantes potagères

de Vilmorin-Andrieux 1894, réédition 1900, Bibliothèque de l'Image, Paris

L'Ail et l'Oignon, 1997, la Tomate, 1998,

Le Piment et le Poivron 1999, Un jardin extraordinaire

2000, Jean-Luc Danneyrolles, Éditions Actes Sud, Arles, et tous les autres titres de l'excellente collection

Les Chroniques du Potager

Les secrets de mon jardin potager Victor Renaud, Édition du Chêne, Paris

Créer son potager

2003, Jean-Luc Danneyrolles, Éditions Actes Sud, Arles

Guide des légumes du monde

Elizabeth Lemoine, Éditions Delachaux et Niestlé, Lausanne

Guide des plantes sauvages, comestibles et toxiques

François Couplan et Eva Styner, Éditions Delachaux et Niestlé, Lausanne

Guide des fruits du monde

Elizabeth Lemoine, Éditions Delachaux et Niestlé, Lausanne

Étonnants légumes, encyclopédie culinaire

Thierry Thorens, Éditions Actes Sud, Arles

Revue Les Quatre Saisons du jardinage.

Terre vivante, Domaine de Raud 38711 Mens

Revue La Garance voyageuse

Revue du monde végétal, 48370, Saint-Germain-de-Calberte

Jardins de France,

revue de la Société nationale d'Horticulture de France, 84 Rue de Grenelle, 75007 Paris

Ravageurs et maladies au jardin, les solutions biologiques

Éditions Terre Vivante 38711 Mens

Scabieuse étoilée (scabiosa sp.)

Une fleur facile et insolite nommée aussi scabieuse à facettes. Après la floraison, les loges à graines de la fleur s'assemblent pour former une sphère très belle, translucide, d'un effet surprenant en bouquets secs ou frais.

Larme de Job (coix lacrima jobi) *Indisponible*

Léonardo (de Vinci, pas di Caprio !) a dessiné cette graminée originale par ses graines bleues, percées que les africains transforment en jolis colliers tout simples.

Nigelle d'Espagne (nigella hispanica) *Indisponible*

Une fleur bleue rare, qui produit ensuite un fruit en forme de capsule rigide verte et comme étoilée.

Nigelle de Damas (nigella damasica)

Plus populaire encore que la précédente, cette nigelle (nom donné en raison des graines noires qu'elle produit) se pare d'une floraison, bleue, blanche, simple ou double, puis propose une capsule bariolée de rouge pourpre et de vert.

Toutes les nigelles se ressèment très bien.

Amarante queue de renard rouge (amaranthus caudatus)

Les amarantes aiment l'eau et surtout une bonne nourriture organique. Elles deviennent de très grandes plantes aux effets garantis. Celle-ci a l'épi retombant, rouge ancien et très long avec un feuillage vert.

Amarante queue de renard verte

Identique à la précédente mais entièrement verte.

Amarante trompe d'éléphant (amaranthus hybridus)

Cette plante porte bien son nom car l'épi floral est dressé, très long et évoque vraiment une trompe d'éléphant, de couleur rouge bordeaux. Spectaculaire tout l'automne.

Amarante flèche verte

Celle-ci est toute verte, y compris son épi floral, puissant et pointu, qui se dresse vers le ciel. Comme toutes les amarantes, elle attire les oiseaux par ses petites graines noires et luisantes.

Amarante flèche bronze

Toute la plante semble vert jaune doré. L'épi, une sorte de gros pinceau pointu, est d'une étrange couleur miel orange marron clair.

Amarante flèche rouge

La même, mais tout en rouge, épi, feuilles et tige. L'épi est long, élané, fin et d'un pourpre foncé.

Les indiens Quechua de l'altiplano péruvien consomment la farine de graines d'amarantes en bouillie ou en potage avec des légumes. Ces graines sont riches en protéines, fibres, sucres lents, sels minéraux. La NASA les utilise dans les programmes nutritionnels des astronautes.

Millet noir (sorghum nigrum)

Il s'agit d'un sorgho à longue tige (plus de deux mètres de hauteur) avec des épis noirs, denses, appréciés des oiseaux.

Millet à balai (sorghum bicolor)

Un autre sorgho à port élevé qui fournit des tiges souples et très résistantes avec lesquelles on fabrique les fameux balais.

Maïs grain de riz rouge *Indisponible*

Un maïs dont l'épi ressemble à une fraise. Le grain, petit et de couleur grenat, est très beau.

Maïs grain de riz blanc

Identique au précédent, avec un épi blanc nacré. Ses petits grains servaient autrefois à nourrir les poussins et les jeunes poulets.

Ces maïs servent aussi à faire du pop-corn.

Maïs mini rouge (zea mays)

Cette variété reproduit les caractéristiques d'un épi maïs en miniature. Se cueille avant maturité pour une consommation en frais. Un pied porte 5 ou 6 épis et les grains, à maturité, sont rouge grenat.

Maïs aztèque noir

Cette variété produit de gros épis à grains noirs et ridés évoquant l'anthracite.

Téosinte

Ce serait l'ancêtre du maïs. Ses apparitions dans les fouilles archéologiques au Mexique ont démontré que cette plante était cultivée il y a plus de 7000 ans. C'est une grande céréale qui produit des sortes de petits épis (ne possédant qu'une seule rangée verticale de grains) qui se succèdent le long de la tige à l'aisselle des feuilles.

Étonnant !

Maïs à feuilles panachées

Très beau maïs qui produit des épis de grains de couleur grenat, aux feuilles panachées. Très décoratif en massifs, se décline aussi en bouquets. Une variété qui a la particularité de rejeter à la base, composant de belles touffes.

Les Tomates

Tomate du voyageur

Variété étonnante aux fruits difformes constitués de cinq divisions réunies au pédicelle. Chaque division du fruit peut être prélevée sans dommage pour les éléments restant. C'est une vieille obtention russe (présente dans la collection de Saint-Petersbourg) appelée Tomate voyage ou tomate du voyageur, tout simplement parce que les voyageurs qui prenaient le train pour la lointaine Sibérie dégustaient tout au long de leur périple ces fruits, élément par élément, sans que ces tomates se dégradent.

Géante rouge

Très gros fruit rond comme un petit potiron, jusqu'à un kilo pièce. Très charnue, goûteuse, assez tardive.

Zapotek ou "chayotte" rouge

Fruit rouge ressemblant à une sorte de sac, d'aumônière. Bon rendement, très bonne qualité gustative.

Côtelée de Gênes rouge

Gros fruit aplati, comprimé, côtes saillantes, productives, charnues comme Cœur de bœuf.

Roma Souche paysanne

Fruit ovale, productif, rustique, hatif, chair ferme. Cette variété n'a pas besoin d'être taillée et tuteurée. Son port est buissonnant et compact

Jaune, blanche, orange, noire et verte :

Saint Vincent ou grosse jaune lisse

Très beau fruit jaune doré assez gros et aplati, côtelé. Douceur de la chair.

Lemon bush ("buisson de citron")

Fruit moyen couleur citron pâle. Port compact esthétique, taille inutile. Bel effet.

Banana legs jaune

Fruit allongé jaune pâle comme une petite banane. Très productive, précoce. Ne nécessite pas de tuteur ni de taille. Bonne conservation.

Cœur de bœuf jaune

Grosse tomate jaune, très charnue, peu de graines. La version jaune de la précédente, de saveur un peu plus douce que la rouge.

Blanche du Québec

Fruit moyen, rond, un peu aplati, d'une belle couleur crème, ivoire. Effet remarqué dans une salade. Saveur très douce, Plant productif.

Blanche douce de Picardie

Jolie couleur nacré, fruit moyen arrondi, productive, douce.

Kaki orange

Fruit sphérique, parfait, sucré, orange...comme un kaki. Remarquable variété, très ferme, produit jusqu'en 1950 en Vaucluse pour expédition.

Carotina

Fruit rond, un peu aplati, très ferme, d'un orange encore plus vif que kaki. Excellente variété à croquer.

Des Andes orange

Fruit allongé, plus petit que Andes rouge, plus ferme aussi.

Cœur de bœuf orange

Très gros et très beau fruit orange pâle en forme de cœur. Excellente qualité gustative. Très peu de graines.

Ananas ou "German striped"

Très gros fruit rond et très juteux. Peau et chair bicolores, jaune orangé et rouge. Tranchée, elle ressemble à l'ananas. Excellente variété.

Rose de Berne

Une des meilleurs, plébiscitée par les grands chefs. Le fruit est rond, de couleur rose, de taille moyenne à grosse. Excellente qualité gustative. De plus elle est précoce et productive : jusqu'aux gelées.

Rose côtelée de Valence

Les Espagnols la dégustent presque verte. Elle est pourtant encore meilleure mûre à point. Beau rose vif, côtes profondes, comme si elle était plissée.

Tomate rose à feuilles de pomme de terre

C'est une variété très rustique aux feuilles non découpées comme les feuilles de pomme de terre. Une variété vigoureuse, productive, produisant des fruits d'une saveur soutenue. Excellente en salade, mais très appréciée aussi cuite en accompagnement de pâtes fraîches.

Cœur de bœuf rose

Identique à Cœur de bœuf rouge ou jaune, aussi savoureuse, un peu plus douce.

Tomate téton de Vénus rose

C'est une sorte de cœur de bœuf qui évoque par sa forme un sein .Elle vient confirmer la sensualité de la tomate.

Noire de Coseboeuf

On dirait une Marmande qui serait purpurine, violacée, avec des reflets bronze, presque noirs et des côtes profondes. Qualité visuelle et gustative singulières. Goût prononcé, une saveur "vineuse", à pleine maturité.

Noire de Crimée

Identique à la précédente pour l'aspect visuel, mais le fruit est rond, lisse et luisant. Chair d'une couleur étonnante et très goûteuse. Tomate peu acide et donc très appréciée par les enfants. Assez résistante à la sécheresse, bonne productivité, relativement précoce.

Evergreen ou "toujours verte"

Très belle tomate ronde, aplatie, de forte taille, prenant à maturité une couleur verte un peu dorée. Très bonne qualité gustative. Bel effet visuel dans une salade.

Greenzebra ou "zébrée verte"

Incroyable tomate verte rayée de vert foncé avec des nuances de jaune, ronde, légèrement pointue et très productive. Fruit de taille moyenne, excellente en salade ou à croquer au jardin

Tomate red zebra

Belle tomate rouge rayée de vert sombre. Une tomate qui a du caractère, savoureuse tranchée et simplement arrosée d'huile d'olive et de quelques gouttes de vinaigre balsamique.

Euphorbe épurge (euphorbia lathyris)

Comme son nom l'indique, cette euphorbe était autrefois utilisée comme purgatif. Il est vrai que son latex est agressif et irritant. Ce qui lui a donné la réputation d'éloigner les rats-taupiers, autrement dit les campagnols terrestres. Cela dit, cette euphorbe a un port très géométrique et une présence presque insolite au jardin. En été, les capsules séchées par le soleil éclatent et les graines sont projetées à plusieurs mètres. C'est ainsi que cette euphorbe épurge (euphorbia lathyris) se pérennise, comme toutes les euphorbes d'ailleurs.

Tournesol géant de Russie (helianthus annuus)

Vraiment géant : 3 mètres et plus de hauteur, la tige est un véritable tronc et ses graines sont de grosse taille. Impérial dans un potager, mais très gourmand en matières nutritives.

Tournesols horticoles en mélange

Plusieurs formes et coloris. Très florifères. Un enchantement pour les oiseaux, les mésanges notamment, qui se régalaient des graines. On fait avec de spectaculaires bouquets "vangoghiens" !

Soleil du Mexique (thitonia speciosa) Indisponible

Le thitonia sauvage au Mexique est une grande plante proche du tournesol, qui porte de petits soleils rouges orangés, délicats et flamboyants. Une magnifique fleur d'été qui aime la chaleur.

Ricin sanguin (ricinus sanguinus)

Une grande plante aux feuilles géantes très découpées et dont toutes les parties sont teintées de rouge. Et toxiques !

Ricin argenté du Maroc (ricinus communis) Indisponible

Cette variété glanée à Kenitra est vivace dans tout le Maghreb. En France continentale, y compris la Provence, la plante se développe du printemps aux premières gelées et peut atteindre trois mètres de hauteur. Toute la plante a de très beaux reflets argentés.

Cosmos sulfureux (cosmos sulfureus)

C'est aussi une plante "flamboyante". Ce cosmos rustique fleurit en jaune et orange. En été, quelques plantes, ça et là dans le jardin, donnent l'impression que celui-ci est en feu !

Fleurs à sécher

Pastel des teinturiers (isatis tinctoria)

Des champs entiers pour la teinture au XIXème siècle. Une belle floraison jaune pâle, légère et nuageuse qui égaie le potager du XXIème siècle.

Carthame des teinturiers (carthamus tinctorius)

L'ersatz du safran. Une sorte de chardon sans épine, avec une fleur serrée orange puis devenant rouge. C'est une plante méditerranéenne typique dont on extrait des graines une huile comestible, ainsi qu'une teinture et qui offre au bouquet l'immortalité.

Monnaie du pape (lunaria biennis)

L'argent de l'église ? Non, seulement une exceptionnelle crucifère aux siliques ovales et argentées, mais auparavant des fleurs rose violacé dès le mois de mars. Effet de nacre dans les bouquets secs. C'est, en fait, une bisannuelle, à semer en été, et qui se resème très bien.

Cardère sauvage (dispacus sylvestris)

Si tu ne vas pas vers la cardère... Autrefois, ses fruits servaient à carder la laine. On l'appelle aussi cabaret des oiseaux parce que l'eau de pluie se recueille à l'aisselle des feuilles opposées et soudées. C'est un très grand chardon pour coin en friche et qui fait le bonheur des ... chardonnerets et autres passereaux.

Cardère cultivée (dispacus fuloum)

La Russie achetait près de la moitié de la production française, au XIXème siècle, pour carder la laine de ses moutons. Le fruit, en forme d'épi, est plus allongé et plus serré.

Molucelle cloche d'Irlande (molucella laevis)

Plante singulière par son odeur, ses feuilles et surtout ses hampes florales, comme des grappes de raisins verts. Une labiée asiatique qui peut servir à des décors spectaculaires.

SEMENCES DE FLEURS ANNUELLES

Fleurs Comestibles pour salades

Bourrache à fleurs bleues (*borrago officinalis*)

Une belle étoile bleu azur, une saveur d'iode, d'huître, pour colorer les mescluns presque toute l'année.

Bourrache à fleurs blanches

Chez cette variété alba, la fleur est d'un blanc profond. Caractéristiques identiques à la précédente.

Soucis des jardins (*calendula officinalis*)

Mangez ses soucis, c'est d'abord les voir fleurir longtemps au jardin. Presque toute l'année. Variété jaune, orange, à cœur simple noir ou vert. On parsème de pétales les salades de toutes sortes.

Mauve d'Alger

Superbe plante érigée, entre mauve et rose trémière, avec de grosses fleurs roses fuchsia qui se succèdent de mai aux gelées.

Fleurs pour bouquets et massifs

Coquelicot sauvage (*papaver rhoeas*)

Incontournable, car spectaculaire dans le jardin. Sa floraison rouge rend le potager "impressionniste".

Pavot somnifère (*papaver somniferum*)

Pavot annuel avec des fleurs simples allant du rose au violet, d'un effet délicat. Les graines servent à agrémenter les pâtisseries orientales. Très ancienne plante officinale.

Sapinette d'été *koshia* (*trichophyla*)

C'est une chénopodiacée. Une plante insolite qui rappelle le buis par son port, avec la surprise automnale d'un rougissement du feuillage. Idéale pour structurer le jardin et mettre un peu de verticalité.

Oenothère jaune (*oenothera biennis*)

On l'appelle onagre, c'est une plante idéale pour le jardin, elle se ressème toute seule et devient même colonisatrice. Ses belles fleurs jaunes s'épanouissent le soir après le coucher du soleil et se referment au matin. Sa racine charnue est comestible. Il faut la cueillir au printemps de la deuxième année. A la cuisson, elle devient rosée, on l'appelle le jambon du jardinier.

Tabac blanc d'ornement (*nicotinia suaveolens*)

C'est une belle plante avec une floraison blanche agréablement parfumée.

Tabac rustique (*nicotinia rusticana*)

Cette espèce possède une fleur vert clair très discrète. Le feuillage est vert foncé. Les tabacs sont de la même famille botanique que les tomates et les aubergines : les solanacées.

Chardon Marie (*silybum marianum*)

Ancienne grande plante ornementale par ses feuilles maculées de traînées laiteuses et par sa taille immense : deux mètres de hauteur, un mètre de largeur. C'est un chardon magnifique.

Nielle horticole (*agrostemma gitago*)

C'est la réplique domestiquée de la précédente. Une variété aux fleurs à très grands pétales roses, avec lesquelles on fait de très beaux bouquets.

Tagète élevé jaune (*tagete erecta*)

C'est un gros oeillet d'Inde, très florifère, utile au jardin (son odeur est répulsive pour certains insectes ravageurs ou /et parasites) et qui agrmente joliment les bouquets d'été.

Tagète élevé orange

Le même avec des fleurs orange. On associe souvent les tagètes aux plantations de tomates en raison de leur pouvoir répulsif. Il est bon de les intercaler aux cultures dans le potager.

Datura métel (*datura meteloides*)

Plante inclassable, annuelle ou vivace (par ses racines charnues si les gelées ne sont pas trop fortes ni trop longues) qui offre une abondance de grosses fleurs blanches en forme de cornet érigé, et au parfum suave. L'épanouissement de la fleur, assez spectaculaire, a lieu le soir, la fleur a une durée de vie limitée, pas plus de 24 heures. Se développe ensuite une espèce de pomme épineuse. La plante est toxique.

Gypsophile rose (*vaccaria hispanica*)

Une plante, comme son nom l'indique, qui aime les sols calcaires ou alcalins. Ce gypsophile pousse et fleurit très vite. Les fleurs sont rose clair, en sorte d'ombelles serrées.

Les Tomates

Poivron rouge *Indisponible*

Ici la particularité génétique est le fruit creux : les graines sont rassemblées sous le pédoconcule comme chez le poivron dont elle a la forme. Chair peu épaisse mais ferme. Excellente variété pour farcir, crue, avec du fromage blanc aromatisé aux herbes. Taille moyenne.

Poivron jaune

Identique à la précédente mais en jaune.

Rayon de soleil

Peut-être la plus belle des tomates. Creuse comme les précédentes, cette tomate est rouge avec des trainées jaunes comme ... des rayons de soleil. Taille moyenne.

Pêche Vilmorin rose

Extraordinaire tomate de taille moyenne. Sa particularité fut découverte par Monsieur de Vilmorin : l'épiderme est mat, presque rugueux et rappelle fortement la peau de pêche. Saveur sucrée.

Pêche jaune

Identique à la précédente, mais peau et chair sont de couleur jaune pâle. Le fruit est sucré, très parfumé et très apprécié en amuse-bouche.

L'évolution de la tomate

D'abord petit fruit sauvage (sans doute plusieurs espèces primaires) produit par une plante née en Amérique du sud, c'est au Mexique que la tomate va être domestiquée, pour la première fois, il y a trois mille ans. C'est ce qu'on a appelé la "prédомestication". L'arrivée de la tomate dans l'Europe de la Renaissance va constituer le départ d'une seconde "dérive" génétique, ce qu'on va appeler la "transdomestication". Les jardiniers espagnols, portugais et italiens ont sans doute été les premiers sélectionneurs européens. Leur objectif premier a été d'améliorer la précocité de ce fruit qui a du mal à se développer sous nos climats. C'est ce qui explique toutes ces variétés qu'on appelait

"Reine des hâtives" ou "Rouge pomme hâtive" ou encore "Très hâtive de pleine terre".

Curieusement, les Américains du Nord ont méconnu la tomate jusqu'aux environs de 1800, alors que les Mexicains la consommaient depuis des siècles.

Il aura fallu que des émigrants européens en Amérique du Nord l'importent. La tomate va vivre alors une troisième "dérive" génétique, après trois siècles de culture européenne.

Extraits de La Tomate de
Jean-Luc Danneyrolles
Collection Chroniques du Potager
Éditions ACTES SUD

Terrine de tomate « Cornue des Andes »

Pour 6 à 8 personnes, il faut 1,5 kg de tomates des Andes. Préchauffez le four à 150°. Mondez les tomates, coupez les en deux dans le sens de la hauteur, épépinez les. Épluchez 3 gousses d'ail et débitez les en fines lamelles. Disposez les tomates dans la lèche-frites, déposez sur chaque moitié un pétale d'ail et arrosez les d'huile d'olive, salez et poivrez. Couvrez de papier aluminium et enfournez pour 6 heures. Réservez les tomates égouttées. Dans une casserole, portez à ébullition l'eau exprimée par les tomates en ajoutant une branche de thym citron, puis laissez infuser 10 mn hors du feu. Mettez à ramollir 10 feuilles de gélatine alimentaire dans un peu d'eau froide. Passez l'eau des tomates au chinois afin d'éliminer le thym citron, ajoutez la gélatine et laissez la fondre. Tapissez une terrine avec du film plastique alimentaire. Ajoutez les tomates confites refroidies à l'eau de cuisson réduite, mélangez, salez et poivrez et versez le tout dans la terrine. Laissez prendre dans le réfrigérateur.

C'est une recette de David Bouley, du restaurant Danube et Bouley home de New York, qui conseille de servir cette terrine avec du basilic frais et du fromage blanc et de l'accompagner d'un Crozes Hermitage blanc. Extrait de Tomate de Lindsay et Patrick Mikanowski Éditions du Chêne

Les Tomates

La pomme d'amour

Le nom botanique de la tomate est solanum lycopersicum (qui veut dire pêche de loup et on ignore pourquoi) ou solanum esculentum qui veut dire comestible et là on comprend mieux. Les botanistes pensent que la forme spontanée ancestrale de la tomate est lycopersicum cerasifera. Les premières appellations qui furent données dès le XVIème siècle furent « pomme péruvienne » ou « pomme du Pérou », très indicatives du lieu d'origine de ce légume-fruit. Tomate vient de l'aztèque « tomatl ». Plus tard, on la baptisa « pomme d'amour », que les Anglais traduisirent littéralement, « Love apple », de même que les Allemands, « liebesapfel ». La dénomination italienne « pomodoro » laisse penser que les tomates introduites dans la Botte étaient peut-être jaunes. Diététiquement parlant, la tomate est très peu calorique : elle contient 90 % d'eau. Les protéides représentent 1 % et les glucides 4 à 5%. Sa valeur calorique est de 20 calories pour 100 g, deux fois moins que la pomme. Elle contient 1 mg de vitamine A, quelques traces de riboflavine (vitamine B2) et d'aneurine (vitamine B1), et environ 30 mg de vitamine C. La tomate est le légume rafraîchissant de l'été, et que l'on peut déguster cru ou cuit... à toutes les sauces !

Les Petits Fruits :

Parfaits pour déguster au jardin ou avant un repas et même pendant. Souvent productives et rustiques, les tomates à petits fruits sont proches, par leur taille, des formes sauvages. Et l'on n'est pas obligé de les tuteurer ni de les tailler.

Prune noire

Comme une grosse prune quetsche, de couleur purpurine foncée, violacée, aux reflets noirs. Excellente à croquer en apéro, très bonne en salade.

Prune jaune

Identique à la précédente, mais jaune citron, un peu plus douce.

Poire jaune

Incontournable petite tomate en forme de goutte d'eau, de couleur jaune. Très productive, un succès à l'apéritif.

Poire rouge

Identique à la précédente, un peu plus petite, de couleur rouge vif. Aussi bonne, belle et productive que la jaune.

Cerise rouge

Excellente variété, très réputée. Elle se cueille en grappes de 10 à 12 fruits bien mûrs.

Cerise noire

Très belle tomate purpurine, ronde comme une grosse cerise, productive, goûteuse

Cerise jaune

Variété à fruits jaunes dorés. Mêmes caractéristiques que Cerise rouge.

Grosse cerise jaune

Mêmes caractéristiques que la précédente mais plus grosse. Excellente pour l'apéro.

Cerise blanche

Elle se remarque facilement avec sa couleur blanc rosé et sa peau mate. Plus grosse que Cerise rouge.

Mirabelle jaune

Fruit petit à moyen, de couleur orange vif, ferme, savoureux.

Lilas d'Espagne ou centhrante rouge
(centhrantus ruber)

On l'appelle aussi Valériane car c'est une Valérianacées. Plante très commune en... Espagne, vivace, très rustique et très décorative. Garnit très bien les murets, les tertres, les coins « secs » du jardin. Des onze espèces seule l'espèce ruber (rouge) est cultivé

Mauve commune (malva sylvestris)

Plutôt rampante, idéale pour jardins secs. Très florifère.

Houblon d'Europe (humulus lupulus) *Indisponible*

Cette plante grimpante sur tout support, et même sans support (les tiges s'entrelacent pour se dresser) avaient de nombreux usages. Ses fleurs, curieuses, servent toujours à aromatiser la bière. C'est une cousine du cannabis.

Phytolaque d'Amérique (phytolaca americana)

C'est une plante que beaucoup considère comme une mauvaise herbe. Elle est vivace et très rustique, grâce à sa racine tubéreuse. La plante, à tige moelleuse, se développe à la manière d'un arbre, jusqu'à 2 m de hauteur et plus. Feuilles longues et larges, grappes de fleurs blanches et vertes, fluorescentes qui donnent ensuite des baies violet très foncé presque noires. Ces baies bien que légèrement toxiques étaient naguère employées comme colorant alimentaire en confiserie et en pâtisserie.

Réséda de teinturiers (reseda luteola) *Indisponible*

On l'appelle la gaude. Cette plante était autrefois cultivée pour la teinture. Elle fournit une belle couleur jaune. Les fleurs de ce réséda sont jaunes. Floraison de juin à septembre.

Berce du Caucase (heraclum mantegazzianum)

La géante des ombellifères européennes. Souvent trisannuelle, elle meure après sa floraison Depuis longtemps connue et mise en valeur dans les endroits frais des parcs et jardins, elle connaît aujourd'hui un ostracisme en raison des urticaires qu'elle provoque au toucher. Abstenons nous de la toucher en pleine chaleur, et observons l'ombelle de un mètre de diamètre et les centaines d'insectes qui butinent sa majesté la berce.

Campanule pyramidale blanche (campanula pyramidalis)

Cette belle campanule vivace réussit bien par semis. Sa hauteur peut atteindre 2 mètres et sa floraison se succède durant plusieurs mois. Autrefois, on mettait ces plantes « colonnes » en pot à l'entrée des échoppes, et cela devait être très beau.

Campanule pyramidale bleue

C'est la forme classique bleu ciel, même caractéristique que celle au dessus.

Hellebore fétide, sauvage (helleborus foetidus)

Une plante qui fleurit vert pistache en hiver, dont le feuillage est magnifique vert brillant et dont l'odeur qui fait son identité n'est pas du tout fétide vaut bien une place à l'ombre

Chardon bleu (eryngium bourgatii)

Un chardon de 80 cm de haut avec des tiges au reflet bleu acier et toute la plante biannuelle ou vivace est bleue. C'est une plante facile sans exigence, vivace en terrain drainé.

Euphorbe characias (euphorbia characias)

Cette euphorbe aime le sec et tout type de sols. Elle a un aspect bleu, vert glauque et peut atteindre un mètre de haut. elle expulse ses graines à plusieurs mètres et cela procure des surprises. Sa fleur est belle, une vieille jardinière parlait de sa plante « à l'œil noir »

Euphorbe myrsinites (euphorbia myrsinites)

Une autre euphorbe vivace spectaculaire mais rampante comme un serpent qu'elle évoque par ses tiges comme écaillées très régulièrement. Elle pousse bien en pot aussi.

Semences de fleurs vivaces

Sauge argentée (salvia lanata)

Elle n'a pas d'usage officinal, mais cette sauge est spectaculaire par son feuillage laineux et argenté. Bisannuelle ou vivace. Elle est, de surcroît, rustique (résistance au gel)

Sauge des prés (salvia pratensis)

Elle non plus n'a pas de vertu médicinale, mais c'est une très belle fleur sauvage d'un bleu soutenu.

Rose trémière pourpre (althea rosea)

Trémière est l'altération d'outremer. Cette plante vivace a été ramenée de Palestine par les Croisés. La fleur est d'un pourpre profond, la plante peut atteindre 2 mètres de hauteur. Plusieurs floraisons dans la saison.

Rose trémière jaune

Variété à fleurs jaune pâle.

Roses trémières en mélange

Il s'agit d'un mélange des variétés à fleurs pourpres, jaunes et roses.

Digitale jaune (digitalis lutea)

C'est la digitale qui pousse en terrain calcaire. Une vivace gracieuse et facile.

Digitale pourpre (digitalis purpurea)

Aime les sols acides, ou neutre, remarquable fleurs disposées en clochette pourpre rose mauve autour d'une tige rigide qui peut atteindre 1,5 mètre de haut. Plante bisannuelle et toxique. Graines minuscules

Pavot cornu (glaucium flavum)

Une des cent espèces de papavéracées dont le nom botanique est glaucium flavum. Espèce indigène dans le Luberon et en Corse. Toute la plante est belle, avec des fleurs jaune orangé et un feuillage gris. Les fruits sont de longues capsules recourbées contenant un grand nombre de petites graines.

Coque lourde des jardins (lychnis coronaria)

Une fleur pourpre, comme du velours, la plante résiste très bien à la sécheresse.

Lychnis Croix de Jérusalem (lychnis chalcedonica)

Une fleur rouge vermillon magnifique pour les bouquets.

Phlomide de Russel (phlomis ruselliana)

Un phlomis appelé aussi "Sauge de Jérusalem". Toute la plante est décorative avec son feuillage gris et ses fleurs jaunes.

Ancolie commune violette (aquilegia vulgaris)

Petite ancolie à fleurs bleues violettes à éperon allongé.

Feuillage léger élégant.

Ancolie commune rose

Petite ancolie à fleurs de couleur rose passé à éperon très court.

Ancolie bleue des Alpes (aquilegia alpina)

Cette ancolie est plus élevée et ses fleurs sont d'un bleu profond, à éperon allongé.

Qu'est-ce qu'une plante vivace ?

*Les plantes vivaces sont des plantes qui vivent plusieurs années quel que soit le nombre de leurs floraisons. Sous les climats comportant une saison froide (hiver) ou une saison chaude et très sèche (été) les plantes herbacées dont la partie aérienne est trop fragile pour supporter longuement le gel ou la sécheresse perdent celle-ci dès le début de la mauvaise saison, et les espèces vivaces ne conservent que des organes souterrains souvent riches en réserves nutritives et qualifiés de "pérennants" : rhizome, bulbe, tubercule. Les espèces arbustives et arborescentes, au contraire, se bornent à perdre leurs feuilles ; elles peuvent même les conserver lorsque celles-ci sont revêtues d'une cuticule suffisamment épaisse : conifères, houx, gui, lauriers, viornes, mahonias, etc...
(Larousse encyclopédique)*

Golden nugget ou Grosse cerise Orange

Fruit petit à moyen, de couleur orange vif, ferme, savoureux.

Groseille jaune

C'est la plus petite des tomates. Elle est très buissonnante et produit e nombreux bouquets de fleurs formant des grappes de 40 à 60 fruits. La production s'étale jusqu'à fin octobre. Bonne conservation. Culture facile en pots sur balcon

Principe Borghese rouge

Variété italienne productive, de la taille d'une grosse prune. Très ferme, longue conservation. Excellente pour sécher sur pied arraché et suspendu.

De Madagascar ou "abricot"

Étonnante tomate qui rappelle un abricot. Elle résiste particulièrement bien à la sécheresse. Goûteuse avec une chair très ferme. Très bonne conservation après cueillette.

Greengrape ou "raisin vert"

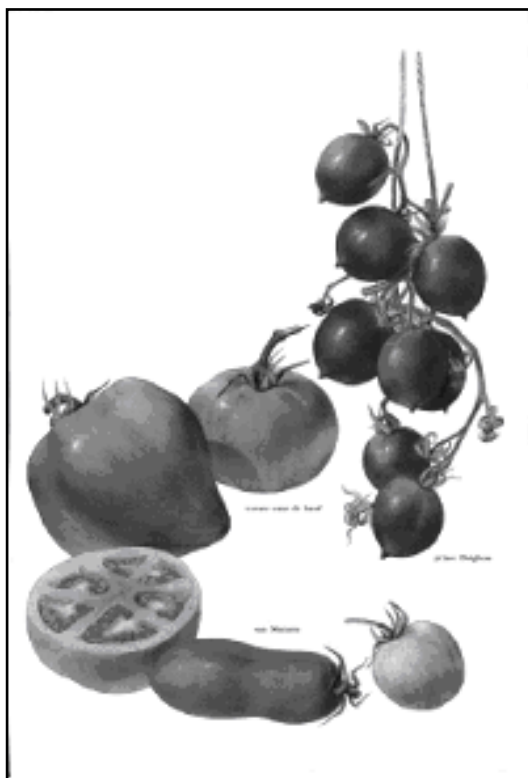
Une étonnante tomate qui fait penser à un raisin vert. Son goût sucré la fait rechercher.

Petite plate rose côtelée

Une tomate pour jouer à la "dînette". Elle est très goûteuse, profondément côtelée et rose, couleur bonbon rose.

Rose de Pologne

De la taille du prune qui vire du vert au blanc ivoire pour devenir rose nacré comme de la porcelaine. Bel effet en salade ou à l'apéritif.



Comment faire sécher les tomates

Choisissez des tomates « Principe Borghese ». Enlevez le pédoncule et coupez les en 2 ou en 4 selon la grosseur. Déposez les sur une grille à pâtisserie et placez les dans un endroit très chaud et ensoleillé. Protégez les des insectes en les recouvrant d'une toile fine ou d'un tulle, et laissez les sécher pendant 4 à 5 jours, en les retournant chaque jour.

Attention, si vous habitez dans une région où les nuits sont humides, pensez à rentrer les tomates chaque soir. Une fois séchées, les tomates peuvent être mises à macérer dans de l'huile d'olive aromatisé avec du thym, du romarin, et une pincée de piment séché ou un petit piment oiseau. Ces tomates sont excellentes pour accompagner un plat de pâtes -spaghetti, penne rigati, macaroni, lumaconi, al dente.

MORELLES ET PHYSALIS

TOMATES SAUVAGES ET GOMBOS

Les Morelles

Morelle de Balbis ou “tomate litchi”

La plante est magnifique, de grandes fleurs blanches ou roses. Attention : la plante est entièrement couverte d'épines. Le fruit est serti dans les sépales et se présente en grappes. Grosseur d'une cerise, saveur exquise, entre la tomate et le physalis, presque la saveur d'une cerise. A maturité, couleur jaune profond ou rouge griotte. Récolte jusqu'aux gelées. A tuteurer.

Morelle noire à gros fruits

Les Québécois la nomment “myrtille des jardins”. La plante est très ornementale. Le fruit sert à faire des compotes très colorées, mais qu'il faut sucrer.

Morelle à feuilles épineuses (non comestible)

Cette morelle est très épineuse, le fruit est jaune marbré et rond. La plante est spectaculaire. Ornementale. Les physalis se récoltent avec leur calice et se conservent ainsi de longs mois

Les physalis

Physalis du Pérou (P. peruviana)

Un bonbon qui vient du jardin, qu'on déballe pour découvrir, d'août à février, une baie fruitée, acidulée et délicieuse, de couleur orange.

Physalis à goût de prune (P. edulis)

Une autre saveur pour ce physalis de petite taille au port rampant, productif et précoce. Un goût de prune unique.

Physalis mexicain vert (P. mexicana)

La sauce “tomate” verte de la nation mexicaine est faite avec ce physalis, gros, vert et peu sucré. En compote ou avec du poisson, c'est un légume condiment intéressant et original.

Physalis mexicain violet (P. mexicana)

C'est la réplique du précédent de couleur violette, chair et peau. Même utilisation pour confectionner des sauces. Ou bien cru, découpé en fines rondelles, pour agrémenter une salade de tomates.

Nicandra faux physalis (N. physaloïdes) (non comestible)

Belle plante aux fruits très proches de ceux des physalis. On la cultive pour son élégance, mais depuis peu, elle aurait montré des vertus répulsives pour les aleurodes

Gombos et tomates sauvages

Gombo ou Ocrá oubamia (Hibiscus esculentus) Indisponible

Une malvacée (un hibiscus) dont on consomme le fruit vert érigé et cueilli jeune. Fruit mucilagineux qui permet de confectionner des sauces onctueuses, ou qui accompagne des plats de viandes ou de volailles. Fruit emblématique de la Louisiane, et très consommé dans les pays méditerranéens et en Afrique. L'autre hibiscus comestible est le carcadet que les Égyptiens utilisent pour faire une boisson rafraîchissante après infusion du fruit séché de belle couleur rouge carmin.

Tomate sauvage hirsute (L. hirsutum)

Pour la curiosité. Une des tomates sauvages au parfum suave. Le fruit, sans intérêt, est couvert d'un étonnant duvet ainsi que toute la plante qui exhale un étrange parfum.

Tomate sauvage à petits fruits rouges (L. pimpinifolium)

La plus petite tomate cerise rouge. Elle est sauvage et ses fruits rappellent les groseilles.

Tomate sauvage du Pérou

Tomate à fruits verts violacés, minuscules qui succèdent à de très belles fleurs jaunes. La plante est très ornementale.

Semences de plantes officinales

Mélisse officinale (melissa officinalis)

Une labiée qui a des arômes de citron. Pour des infusions apaisantes ou des boissons rafraîchissantes. S'utilise aussi pour parfumer la crème anglaise ou des sorbets. Les jeunes feuilles tendres et ciselées peuvent accommoder des salades.

Chélidoine officinale (chelidonium majus)

Une papavéracée bien de chez nous dont le nom vient du grec, hirondelle. Les hirondelles, dit-on, utilisent le latex jaune produit par la plante à la cassure, pour traiter les yeux de leurs oisillons.

Grande camomille

Aussi belle qu'intéressante pour ses vertus médicinales. Propriétés apaisantes et digestives en infusion, décontractantes dans l'eau du bain, adoucissantes, en lotion, pour la peau. Et la plante est très ornementale.

Alliaire officinale (alliaris petiolata)

Une jolie crucifère qui a la saveur de l'ail. Les jeunes feuilles s'utilisent en salade.

Millepertuis officinal (hypericum perforatum)

L'herbe aux mille trous est une belle plante ornementale

Verveine officinale (verbena officinalis)

La seule représentante de verveines en France, vivace, rustique. Son usage remonte à l'antiquité.

Guimauve officinale (althaea officinalis)

Plante érigée qui rappelle, en plus petit, la rose trémière ou la mauve. Vertus apaisantes : ses racines étaient autrefois données à mâcher aux enfants pour atténuer les maux de dent.

Rue officinale (ruta graveolens)

Une plante singulière porteuse de pouvoirs divers et magiques. Très utilisée en cuisine par les Romains comme condiment. C'est une tige de rue qui, aujourd'hui encore, aromatise la grappades Italiens.

Sauge officinale (salvia officinalis)

La "toute bonne", c'est son nom le plus populaire, et le proverbe ajoute : "Sauge au jardin, pas besoin de médecin". Son nom botanique est d'ailleurs salvia. En cuisine, la sauge se marie bien aux sauces et aux marinades, avec le porc et la pomme de terre, elle est l'ingrédient indispensable de l'aïgo bouillido provençal. Et c'est une plante vivace très rustique du plus bel effet dans un parterre.

Sauge officinale à fleurs roses (salvia officinalis trifolia)

Mêmes caractéristiques que la précédente... mais à fleurs roses

Sauges sclairée (salvia sclarea)

Aussi appelée "la toute bonne" depuis le moyen âge, cette sauge développe une puissante odeur musquée. Très ornementale avec ses fleurs roses sur une grande tige, elle produit une huile essentielle, par distillation, qui a pour effet d'éloigner les moustiques.

Rhubarbe (reum sp.)

Le premier "fruit" du printemps. On ne consomme bien évidemment que le pétiole des feuilles. En tarte, marmelade ou confiture.

Fenouil vert (foeniculum vulgare) *Indisponible*

Fenouil sauvage vivace très aromatique. Idéal pour accompagner les poissons au grill.

Fenouil pourpre (foeniculum vulgare purpurea) *Indisponible*

Idem le précédent, mais de couleur bronzée, très bel effet dans le potager.

Nepeta cataire (nepeta cataria)

C'est la fameuse herbe à chats, un de ses composants semble les exciter, ils mordillent la plante ou s'y roulent dedans avec délectation. Très décorative.

Hysope officinale (hyssopus officinalis)

C'est aussi une aromatique qui tire son nom de l'hébreu ezob, "plante sacrée". Floraison bleue. Pour bordures.

Marrube blanc (marubium vulgare)

Une labiée aux feuilles cotonneuses, grises, à odeur puissante, musquée. Pour bordures et massifs de rocailles.

Chénopode bon Henri vivace (chenopodium bon henricus)

L'épinard perpétuel. Il aime un sol riche, un peu d'ombre et de fraîcheur. Les graines se sèment en mars, la plante est rustique très vivace. On récolte au printemps et à l'automne. Développe une forte souche, aime la mi ombre

Marjolaine à coquilles (majorana hortensis)

C'est la plus aromatique des plantes méditerranéennes. Son usage en cuisine est très varié (viandes, poissons, légumes) et les femmes de Crête en font une eau de toilette...Sensible au froid il faut la mettre hors gel. Elle ressemble à un origan aux fleurs blanches.

Petite centaurée bisannuelle (centaurium erythraea)

Joli petite fleur rose jaune, 50 cm de haut. Usage ancien en médecine. Semis spontané possible. Cette gentianacées aime les sols secs, broussailles, prés secs, rocaille.

Cresson de jardin

Peu connu, ce cresson de potager aux feuilles vert foncé et brillantes, s'utilise au printemps comme en été, en condiment, dans le mesclun, dans un potage, ou dans la purée de pommes de terre.

Cresson de Para (spilantes oleacera)

Plante de la famille des composées, originaire des zones tropicales. Consommée en breses par les populations locales. Saveur piquante cru (avec retardement !) Excellent cuit. Variétés pourpre et verte en mélange.

Du chardon...au cardon

C'est Pline, citant Théophraste, qui parle pour la première fois du cardon, le cardon sauvage de Sicile dont on consommait à la fois les pétioles des feuilles et le réceptacle de la fleur. Les Grecs appellent la plante Cinara, les Romains Carduus. C'est un légume de cueillette très apprécié des ménagères romaines. Dans le célèbre recueil d'Apicius on trouve trois recettes de cardui, les pieds de cardon. Les premiers champs de culture du cardon furent installés, vers 160 après J.C, près de Carthage, et aussi dans la campagne de Cordoue, alors province romaine du Bétique. Et D. BOIS, auteur avec A. PAILLEUX, du "Potager d'un curieux", éditions Jeanne Laffitte, note dans son ouvrage "Les Plantes alimentaires" qu'au XVIIIème siècle, : "...le cynara cardunculus sauvage couvre en Algérie plusieurs centaines de mille d'hectares. Les indigènes récoltent en grand les jeunes capitules sous le nom de korchef, qui sont excellents quand ils sont frais." Le cardon a suivi en Gaule la progression des colonies romaines, au moins jusqu'à Lyon (Lugdunum). Au delà, le cardon ne parvenait pas à se développer.
(D'après "L'Alimentation et la Cuisine à Rome" de Jacques André, Librairie C. Klincksieck, Paris)

Ciboule commune rouge (allium fistulosum)

Une cive vivace, de développement rapide à tige rouge vers la base. Un plan produit plusieurs tiges parfumées. Excellent comme condiment.

Ciboulette de Chine (allium tuberosum)

Une sorte de petit ail qui ne bulbe pas mais qui produit un feuillage plat que l'on cisèle comme la ciboulette. Pour agrémenter les salades. Plante remarquable pour la cuisine et dans le jardin.

Pimprenelle à salade (sangisorba minor)

C'est une herbe vivace très belle avec ses feuilles oblongues finement dentelées. On utilise les jeunes feuilles comme condiment. Leur saveur, du printemps au début de l'été, rappelle celle du concombre.

Oseille épinard (rumex patertia)

Plante vivace de forte taille qui produit des feuilles longues qu'on utilise à la manière des épinards. N'a pas l'acidité de l'oseille.

Les Légumes racines

Chervis (sium sisarum)

Originaire d'Asie, cette ombellifère introduite en France au XVème siècle, était servi sur la table des rois au XVIème et XVIIème, avant de tomber dans l'oubli un siècle plus tard. Ce sont les racines cuites à la vapeur que l'on consomme à la manière des salsifis. Semis au printemps et aussi en automne.

Souchet comestible cyperus esculentus) Indisponible

Une cypéracée qui produit des petites excroissances au niveau des racines qui ont un agréable goût d'amande.

Maceron (smyrnhium olusatrum)

Ombellifère connue des Romains, à la fois aromatique et potagère, la saveur rappelle celle du céleri. On consomme les pétioles des feuilles ou les feuilles pour relever le potage.

Scolyme d'Espagne (scolymus hispanicus)

Un très beau chardon à fleurs jaunes, très épineux, dont on consomme les nouvelles feuilles tendres au printemps, en salade, et les racines cuites à la manière des salsifis. Goût raffiné.

Persil à grosses racines (petroliselinum sativum)

Un persil qui produit une racine longue et blanche savoureuse. Le feuillage vert foncé de ce persil est tout aussi savoureux que la racine.

Bardane de Chine (arctium lappa)

Cette bardane proche des bardanes endémiques produit une racine profonde et large que l'on consomme en hiver. Le goût de cette plante ne laisse pas indifférent. C'est la preuve que d'autres peuples peuvent consommer des plantes que d'autres négligent.

Raiponce cultivée (campanula rapunculus)

Une campanule bisannuelle qui produit la première année une racine blanche à goût de noisette autrefois très appréciée. Attention graines minuscules.

POIVRONS PIMENTS ET AUBERGINES

Poivrons et piments sont issus de la même espèce, *Capsicum annum*, et font partie de cette grande famille des Solanacées, tout comme les Tomates et les Aubergines. Les poivrons sont doux, à la saveur typée, les piments sont piquants et même brûlants.

Les Poivrons :

Poivron tomate rouge

Gros poivron charnu, aplati comme une tomate Marmande, pourvu de quatre lobes. Ancienne variété remarquable, fruit très bon cru en salade avec du fromage blanc assaisonné et des filets d'anchois. Peut se récolter et se déguster encore vert.

Poivron tomate orange

Mêmes caractéristiques que le précédent, en jaune orangé. Peut-être un peu plus petit.

Petit vert marseillais

Petit poivron vert mûrissant rouge, délicieux pour salades. Indispensable et très productif.

Del Piquillo

Productif. Fruit vert, allongé, pointu, mûrissant rouge. Saveur fruitée, légèrement piquante. Idéal pour tapas et pour confire.

Les Piments :

Cerise rouge de Calabre

Avec les piments, ça brûle. Celui-ci est de la grosseur de la cerise, et il met le feu en bouche. Les Italiens les farcissent d'un câpre, d'un anchois et les font macérer dans l'huile d'olive.

à bouquets

Les fruits verts mûrissent rouge au dessus de la plante, érigés, longs et fins. Remarquable pour bouquets secs ou frais et en cuisine comme épice lorsqu'il est séché.

Piment doux long des Andes

Il n'est pas piquant mais presque très parfumé il peut se sécher. Le fruit est boudiné au niveau du pédoncule puis très allongé comme un doigt très fin vert mûrissant rouge

Piment monkey face

On traduit face de singe ! Ce poivron est un peu piquant. Il est orange à maturité et ressemble à une carotte un peu plissée. Étonnant

Scotch bonnet pepper's (C. chinense)

Piment à saveur fruitée, très piquant, tardif. Fruit pointu, très joli, de couleur jaune à maturité.

Piment rocotillo (C. chinense)

C'est une espèce à part (*Capsicum chinensis*). Un piment qui ne pique pas trop et ressemble à une toupie, couleur rouge à maturité. Remarquable par sa beauté

Les Aubergines (solanum melongena) :

Verte d'Italie

De couleur rouge brique à maturité. Rustique, précoce et productive. Elle a un goût puissant. Se consomme surtout verte.

Africaine n'Goyo rouge

Gros fruit difforme mûrissant rouge, côtelé, très esthétique et de très bonne conservation, apprécié en décoration dans une corbeille. Fruit devenant amer et piquant, relève les ratatouilles.

Œuf vert

Ce sont les Anglais qui ont baptisé les aubergines "egg's plant", car les premières arrivées en Angleterre avaient la forme et la taille d'un oeuf et de couleur blanche. Celle-ci est vert clair. Elle est rustique et productive. Excellente en beignets ou en soufflé.

COURGES, CONCOMBRES, CALEBASSES et AUTRES CUCURBITACEES

Les Courges constituent dans la grande famille des Cucurbitacées, le genre le plus connu et le plus cultivé dans le monde. La diversité de leurs formes et de leurs couleurs est infinie : des plus petites au plus grosses, elles réservent toujours des surprises, et si on ne les consomme pas, on peut les utiliser comme ustensiles ou pour leurs qualités ornementales aussi bien dedans que dehors. Cependant, il ne faut pas oublier qu'elles se conservent longtemps, qu'elles ont du goût et qu'il est de ce fait intéressant de les utiliser dans des préparations culinaires aussi nombreuses que variées.

Extraits de "Le grand livre des Courges" de Nicole et Jean-Baptiste Prades et Victor Renaud Éditions RUSTICA

Toutes les cucurbitacées suivantes sont d'excellentes coureuses et grimpantes qui peuvent garnir tonnelles et palissades de toutes sortes.

Trompe d'Albanga (cucurbita moschata)

Parfaite pour de nombreuses recettes. Mais on peut aussi la cueillir jeune et verte à consommer comme une courgette, mais au goût très différent. Ses formes reptiliennes amusent petits et grands. Albanga est un village de Ligurie près de Savone.

Courge du Siam ou Melon de Malabar (cucurbita melanosperma)

C'est, comme son nom ne l'indique pas, une très belle mexicaine de très longue conservation (2 ans et plus !) que les Espagnols (et nous aussi !) transforment en une confiture originale appelée "confiture de cheveux d'ange". Cette courge, très coureuse, peut couvrir toutes sortes de structures aériennes, tant elle est vigoureuse, surtout dès la fin d'Août (jours de plus en plus courts). C'est une courge unique dans sa petite famille : le fruit, assez gros et oblong, est de couleur vert olive marbré de blanc, ses feuilles ressemblent aux feuilles du figuier (d'où son nom botanique cucurbita ficifolia) et c'est la seule courge à graines noires (d'où son autre nom botanique).

Pastèque à confire (citrulus lanatus)

Pastèque à chair blanche, peu sucrée, qu'on utilise traditionnellement en Provence pour la confiture aromatisée au citron. C'est aussi une plante vigoureuse, qui résiste bien à la sécheresse.

Concombre d'Arménie (cucumis melo)

Incroyable concombre qui séduit tout le monde. Son fruit se consomme jeune. Il n'a pas les inconvénients digestifs des autres variétés de concombres, sans doute parce qu'il est, botaniquement, plus près des melons. La plante vigoureuse produit des fruits très allongés et côtelés, de couleur vert tendre et tordus comme des reptiles.

Angurie des Antilles (cucumis anguria)

Une sorte de cornichon très productif, de même usage. Autrefois utilisé en pickles.

Cyclanthère à feuilles digitées (cyclanthera edulis)

Le fruit est pointu et recourbé, et à la saveur du concombre. Cueillis petits (2 cm), les cyclanthères peuvent se confire au vinaigre. A maturité (6 à 8cm), débarrassés de leurs graines noires aux formes étranges, ils se farcissent. C'est comme cela que les Péruviens de l'Altiplano les consomment.

Concombre porte-cornes (cucumis metuliferus)

Connu sous le nom de kiwano ou concombre du Kenya, c'est un gros concombre ovale à l'aspect de peau de reptile, taché d'orange, de vert et de jaune et hérissé d'épines puissantes. Magnifique dans une corbeille. Chair comestible.

Concombre groseille

La plante est très grimpante et donne des dizaines de petits concombres rayés qui se conservent très longtemps. Pour la décoration.

Mélothrie (melothria) Indisponible

Encore une belle grimpante, remarquable, avec une grosse production de petits fruits qui ressemblent à des pastèques. Peuvent être confits au vinaigre (ou au sucre) s'ils sont cueillis jeunes.

Aneth officinal (anethum graveolens)

Indisponible

Une ombellifère au parfum délicat et profond qui se situe entre anis et citron. Culture facile, à renouveler car il peut monter rapidement à graines. Délicieux dans une salade de pommes de terre et bien sur avec le poisson cru, saumon ou autres.

Claytone de Cuba (claytonia perfoliata)

Indisponible

On l'appelle aussi pourpier d'hiver car elle se cultive à l'automne pour des récoltes en hiver et au printemps. La plante est gracieuse et délicate. Les feuilles en entonnoir enrichissent le mesclun.

Plantain corne de cerf (coronopus)

C'est un plantain aux feuilles découpées et ramifiées comme les cornes d'un cerf. On le cueille en hiver et au début du printemps (en été les feuilles deviennent coriaces) pour enrichir le mesclun. La plante est bisannuelle et se resème très facilement.

Pérille de Nankin (perilla nankinensis)

Cette plante rappelle le basilic pourpre, mais son parfum est plus doux, plus discret, plus oriental. Violettes dans toutes ses parties, la pérille, au feuillage frisé, est davantage une ornementale qui procure un effet spectaculaire dans le jardin.

Amarante bicolore (amaranthus sp)

Cette amarante produit des feuilles rouges et vertes de bel effet pour les salades. Ne cueillir que les jeunes feuilles.

Basilic de Thaïlande (ocimum basilicum)

Indisponible

Ce basilic est résistant à la sécheresse. Son arôme et sa saveur sont plus épicés que celles des variétés classiques. Le feuillage est vert foncé avec des reflets violacés.

Corrette potagère (corchorus litorius)

Une tiliacée à feuilles luisantes. C'est une plante qui était autrefois cultivée pour ses fibres utilisées en textile. On consomme uniquement les jeunes feuilles.

Épinard fraise (chenopodium sp.)

C'est un chénopode (feuilles en patte d'oie, de kenos, oie et podos, pied ou patte) dont on consomme les feuilles, comme les épinards. La plante produit des graines agglomérées, entourées d'une pulpe rouge qui les fait ressembler à des fraises ou des framboises, mais ces petits "fruits" ne sont pas sucrés. Plante très ornementale.

Tétragone cornue (tetragonia tetragonioides)

Indisponible

Un épinard pour l'été qui résiste bien à la chaleur et à la sécheresse. Originaire de Nouvelle-Zélande, ce sont ses graines à quatre cornes qui lui ont donné son nom. La plante est un bon couvre sol. On récolte les rameaux. La plante ramifie jusqu'aux gelées.

Arroche rouge

Voilà une authentique européenne et depuis longtemps. Les feuilles se consomment crues ou plutôt cuites à la

manière des épinards. La plante peut atteindre plus de deux mètres de hauteur et sa floraison (et ensuite les graines) est spectaculaire. Pincez souvent pour ralentir la montée à graines. Laissez en place pour l'hiver un ou deux plants avec les graines, cela fera l'affaire des oiseaux, des chardonnerets et des mésanges en particulier. Cette variété a les feuilles rouges violacées.

Arroche pourpre (atriplex hortensis)

Identique à la précédente avec des feuilles pourpres. La plante est très ornementale jusqu'à la montée à graines.

Arroche blonde

Belle variété aux feuilles vertes tendre tirant sur le jaune.

Arroches en mélange

Un mélange des trois arroches. A utiliser au potager ou au jardin d'agrément.

Les historiens de l'alimentation appellent "plats d'épinards", les bouillies ou soupes plus ou moins épaisses fournies par les parties vertes des plantes cultivées et sauvages, remplacées en partie en Europe, du Xème au XIIIème siècles, par le véritable épinard cultivé.

Extraits de "L'Alimentation et la Cuisine à Rome" de Jacques André, Librairie C.Klincksieck, PARIS

Baselle rouge (basella rubra)

Une jolie grimpeuse, originaire de Madagascar, dont on consomme les feuilles charnues (bredes) et d'une belle couleur pourpre, tout l'été, à la manière des épinards, ou, plus original, en beignets. Les fruits sont des baies contenant une pulpe violacée, utilisée comme colorant alimentaire.

Baselle verte (basella alba)

Mêmes caractéristiques que la précédente.

Blette à cardes rouges (beta vulgaris)

Indisponible

Aussi belle que bonne, avec des côtes rouge vermillon, rouge carmin, ou rose foncé. Cette blette est d'une saveur plus prononcée.

Blette jaune *Indisponible*

Le feuillage est vert blond et les côtes (pétioles) sont de couleur jaune soutenu.

Blette épinard

Cette variété produit un feuillage très abondant qu'on utilise à la manière des épinards.

Blette maritime *Indisponible*

Une blette vivace, sans doute l'origine de toutes les blettes. Elle forme une touffe verte foncée.

Chrysanthème comestible à feuilles découpées

Une sorte "d'épinard" d'Asie. Le goût est particulier puisqu'il s'agit d'un chrysanthème.

Chrysanthème comestible à feuilles pleines

Mêmes caractéristiques gustatives que le précédent, mais les feuilles sont entières.

LAITUES, FLEURS ET HERBES A SALADES

Laitue sanguine (lactuca sativa) graines blanches

Ses feuilles sont tachées de rouge comme par des gouttes de sang. Elle ne pousse pas, on la coupe à plusieurs reprises. Elle est rare et belle. Pour toute saison.

Cressonnette du Maroc graines couleur marron

Une laitue qui se coupe régulièrement et qu'on peut aussi laisser pousser. Ses feuilles sont très découpées et sa saveur est très prononcée. Elle résiste bien à la sécheresse. Pour printemps, été, automne.

Cressonnette du Maroc rouge

Comme sa consœur verte, cette laitue est résistante à la montée à graines. Sa pousse est haute et ses feuilles rouges, pointues et allongées en font une laitue idéale pour l'été.

Langue de bœuf graines blanches

Jolie laitue qui ressemble à une romaine de forte taille avec des feuilles brunes et allongées. Elle est croquante et pousse longtemps. Variété pour printemps, été, automne.

Laitue raphaèle graines noires

Petite laitue batavia qui pousse bien et dont les feuilles sont cloquées, dorées et margées de rose. Printemps -été.

Laitue sucrine

Belle laitue grasse bien verte qui forme une pomme compacte et bien dressée. Résiste bien à la sécheresse. Récolte jusqu'aux gelées.

Laitue Oreille du Diable

Du groupe des « romaines » formant une belle corolle de feuilles pointues et rouge foncé à leur extrémité. Une laitue à couper. Une laitue de caractère.

Laitue romaine verte de Mane

Cette laitue provient d'un vieux jardinier de Mane (04). Elle est très lente à monter. Elle pousse un peu. Ses feuilles peuvent atteindre 40cm, ovale, arrondie, et verte pâle. Elle peut atteindre une hauteur de 40 à 50 cm

Laitues en mélange

Un mélange des variétés déjà citées.

Pourpier doré (portulaca oleacera)

C'est la forme asiatique du pourpier sauvage, une des "mauvaises herbes" du potager. La plante est plus forte, érigée, de couleur blonde. Les feuilles larges et épaisses ("grasses") sont délicieuses avec des tomates en salade.

Pourpier vert (portulaca oleacera sativa)

Quand il n'existe pas spontanément (ce qui est rare), c'est une "mauvaise herbe" qu'il faut absolument introduire dans son jardin. Une bonne plante que l'on consomme crue ou cuite du printemps à l'entrée de l'hiver.

Très bon en potage.

Ficoïde glaciale (mesembryanthemum)

Encore une plante curieuse originaire de l'hémisphère sud, Nouvelle Zélande notamment. Elle possède des feuilles charnues ("grasses") couvertes de petites vésicules translucides remplies d'un liquide salé et qui évoquent la glace, le givre. Cette plante est très savoureuse crue.

Roquette cultivée (eruca sativa)

Une herbe incontournable pour donner du goût, du piquant au mesclun ou bien associée, finement coupée ou en feuilles entières, aux tomates. La roquette est annuelle et se resème facilement.

Roquette vivace (diplotaxis tenuifolia)

C'est une roquette qu'on installe une fois pour toutes dans le jardin. Feuilles plus petites que la cultivée annuelle, et à la saveur un peu plus piquante. Améliore bien les mescluns, le potage ou la purée.

Petit cresson de jardin (Cardamine hirsute)

Quelque fois spontanée, cette cardamine s'implante dans un jardin pour de nombreuses années car elle se resème facilement et procure en fin d'hiver et début de printemps des petites rosettes à la saveur légèrement piquante. Excellente aussi bien en salade qu'en potage.

Persil commun à feuilles simples (petroselinum sativum)

Inutile de décrire cette herbe universelle, facile à cultiver et même à introduire dans un jardin. Le persil est bisannuel et dissémine ses graines la deuxième année de culture. Il est recommandé de semer des graines fraîches, ce qui est le cas du semis naturel. Pour un premier semis, placez les graines de persil, enveloppées dans un linge humide, dans le compartiment à glaçons de votre réfrigérateur avant de les semer. Cela facilitera la levée des graines.

Persil frisé

On le croit moins savoureux, c'est faux, on le croit nouveau, c'est faux déjà nos ancêtres les romains en faisaient usage. C'est de le cultiver naturellement qui le rend goûteux. Et la beauté du feuillage frisé.

Cerfeuil commun (anthriscus cerefolium)

La petite « fougère » du potager qui fait d'une omelette un moment de gastronomie. Facile au printemps et automne (laissez grainer !) et très difficile en été voir impossible. Le cerfeuil aime la mi-ombre.

ET AUTRES CUCURBITACEES

Concombre porte soie *Indisponible*

Encore une grimpante pour garnir une palissade ou une tonnelle. Les fruits, très nombreux, sont de petite taille et couverts d'une espèce de soie vert tendre.

Margose à piquants (momordica charantia) *Indisponible*

Plante grimpante qui développe un élégant feuillage et dont le fruit, en mûrissant, passe du vert à l'orange et s'ouvre en trois parties pour offrir au regard ses graines entourées d'une pulpe rouge et sucrée. Un fruit original qui peut se consommer de diverses manières, cru ou cuit, et notamment confit au vinaigre lorsque les fruits sont jeunes et petits.

Concombre sauvage non comestible (ecballium elaterium) *Indisponible*

Appelé aussi concombre du diable ou concombre explosif, car son fruit "explose" à maturité, projetant ses graines à plusieurs mètres. Plante vivace très originale, très couvrante et très amusante !

Toutes les calebasses sèchent naturellement. On peut aisément en prélever les graines, les décorer à loisir, avec peintures, vernis, lasures ou bien en pyrogravure.

Calebasse pèlerine

Utilisée comme gourde par les pèlerins. Joli fruit en forme de bouteille.

Calebasse poire à poudre (lagenaria piriformis)

Plus petite que la précédente, elle était utilisée pour accueillir la poudre pour fusils.

Calebasse plate de Corse (lagenaria sphaerica)

Plate comme un disque épais, cette calebasse est aussi utilisée comme gourde.

Calebasse marancas

Cette étrange calebasse qui est comme bosselée, martelée. Elle ressemble à l'idée qu'on a souvent à tort d'une arme préhistorique

Calebasse allongée (lagenaria longissima)

longue calebasse qui peut ressembler à un serpent et si on la tuteure elle peut atteindre un mètre de long. Il faut rappeler que les peuples du maghreb consomme les jeunes calebasses comme des courgettes

Eponge végétale Luffa (luffa cylindrica)

C'est avec elle qu'on lavait la vaisselle, ou pour la toilette. Exigeante en chaleur. à cultiver plutôt sous abri

Cornaret à fleurs jaunes (martynia)

La graine est grise, le fruit est compact et hérissé de poils raides, ligneux.

Cornaret à fleurs roses (martynia)

La graine est noire, le fruit sec l'est aussi, lisse et assez compact.

Les Cornarets ou Griffes du Diable

La plante est totalement étrange. Elle croit facilement. Les feuilles sont poisseuses et piègent les petits insectes comme les moucherons, ce qui la fait considérer, par certains, comme une plante carnivore. Les fleurs sont très belles et ressemblent à celles des orchidées. Les fruits, recourbés et duveteux, peuvent se confire jeunes dans le vinaigre comme des cornichons. A maturité, ils sont ligneux et ressemblent à des griffes d'insectes improbables et permettent de réaliser de véritables sculptures surréalistes.

