

GOURMAND  
DE  
NATURE

PÉPINIÈRE GOURMANDE

CATALOGUE PLANTS  
POTAGERS 2025





# CATALOGUE PLANTS POTAGERS 2025

C'est le printemps !

Cependant, reste patient.e cher.ère jardinier.ère. C'est encore tôt !

Prépare ton sol, mets les mains dedans. Fais toi coloniser par cette petite bactérie qu'on trouve naturellement dans le sol : Mycobacter vaccae. Ce minuscule être vivant a sur nous un effet antidépresseur. Des scientifiques l'étudient même pour élaborer un remède à la dépression.

Alors mets les mains dedans ! C'est sain, gratuit et ça rend heureux. Et quand ton sol vivant te fera sourire et oublier les tracas du désordre mondial, alors ramène ta fraise chez nous qu'on pimentera un peu tes rêves d'abondance sans te raconter de salades...

On continue de travailler pour les jardiniers de balcons et de bacs, le joli logo t'indique les plantes adaptées.



On t'invite à **réserver tes plants** sur notre outil en ligne (fortement conseillé pour être sûrs d'avoir les variétés souhaitées) jusqu'au dimanche minuit précédant la semaine de retrait de commande.

## WWW.GOURMANDDENATURE.COM

**Certaines variétés** nécessitant beaucoup de chaleur **ne seront pas réservables avant mai**.

Nous les produirons quand même et **elles seront disponibles** sur les marchés ou à la pépinière.

La pépinière **Gourmand de Nature** est située sur la ferme en agriculture biologique **Biotaupes**

**La Trubaillière**

**35630 Vignoc**

Le paiement s'effectue lors du retrait des plants :

• **À la ferme** : le **mardi** de 16h à 19h00 lors du marché hebdomadaire

le **vendredi** de 15h à 19h

le **samedi** de 9h30 à 12h30

• Moults autres points de vente cette année ; tous les lieux et dates disponibles sur notre site internet.

Des questions, des demandes, des propositions : [PLANTSGOURMANDS@GMAIL.COM](mailto:PLANTSGOURMANDS@GMAIL.COM)

PARCE QUE QUITTE À PLANTER,  
AUTANT QUE ÇA SE MANGE !



À VOUS DE JOUER !

AUBERGINES	5
CONCOMBRES	6
COURGES	7
COURGETTES	10
INSOLITES	11
LÉGUMES FEUILLES	13
MELONS & PASTÈQUES	14
PIMENTS	15
POIVRONS	16
POTAGER PERPÉTUEL	17
TOMATES	20
TOMATES CERISES	22
AROMATES ANNUELS	23
FLEURS ANNUELLES	25
AROMATES VIVACES	28
FLEURS VIVACES	33
FRAISIERS	37
FRAMBOISIERS	38
CASSISSIERS	39
CASEILLIERS	40
GROSEILLIERS	41
MYRTILLIERS	42



**NOS PLANTS POTAGERS SONT FAITS MAISON ! TOUS ONT ÉTÉ SEMÉS OU BOUTURÉS PAR NOS PETITES (ET GROSSES) MAINS EN RESPECTANT LE CAHIER DES CHARGES DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE.** Si nous les démarrons sur tables chauffées, ils sont par la suite élevés en **serre froide** afin d'obtenir des plants rustiques et adaptés à notre climat.

Nous semons chaque semaine et élevons les plants un temps donné afin de vous garantir la meilleure reprise possible. Même si votre plant de courgette vous paraît petit, nous vous le vendons au moment de la reprise optimale. **Quand vous achetez vos plants, ils sont donc prêts à planter.** Inutile de ce fait de réserver vos plants fin avril pour les planter fin mai !

Les terreaux utilisés sont des terreaux professionnels. Vous ne les trouverez pas en jardinerie. Ils sont enrichis de façon à garantir un début de vie idéal à nos plants. Ainsi, leur croissance en pot est parfaite et une fois plantés, **les nutriments encore présents dans le godet permettent une reprise optimale.**

Dans un souci de diminuer le plastique, sur les variétés qui le permettent, nous avons troqué le godet plastique contre un **filet entièrement biodégradable SANS microparticules de plastique.** Sa dégradation peut prendre deux années, suivant la vie de votre sol.

Certaines plantes sont issues de graines prélevées dans la nature et ne sont donc pas labellisées bio (car la nature n'est pas labellisée). De même, certains petits fruits, arbres et arbustes de haie ne sont pas produits par nos soins et sont achetés dans d'autres pépinières. Parmi eux, certains ne sont pas bio.

Ces articles seront indiqués par ce logo : **NL** indiquant qu'ils sont soit **conventionnel, en conversion** vers la bio ou alors que la plante a été **prélevée** dans un jardin non certifié bio ou dans la nature.



# AUBERGINES

Vendu·e·s en godet  
de 9 cm



**VIOLETTE DE  
BARBENTANE**

3€00

Variété très précoce (porte également le nom de « Très hâtive de Barbentane »), très productive, 8 à 10 fruits par pied. Idéale pour nos climats même en plein champ. Très bonne qualité gustative.



**BLANCHE DOURGA**

3€00

Rustique et productive, elle donne des fruits blancs ivoires de 15 à 22 cm de long, pesant 400 à 600 g. Ces fruits, de belle présentation, sont très décoratifs. Obtention INRA 1975.



**BLACK BEAUTY**

3€00

Variété précoce produisant une abondance de fruits d'environ 13 cm de long, pouvant atteindre un kilo, à la peau d'un noir profond. Les fruits sont réputés de bonne conservation. EXCELLENTE qualité gustative. La meilleure pour les caviars !



**NAINESLIM JIM**

3€00

Idéale pour la culture en pot comme en plein champ. Petits fruits mauves, longs et minces, poussant en grappes. Feuillage décoratif violet-pourpre. On récolte les petites aubergines quand elles mesurent entre 5 et 12 cm. Saveur douce.



## EN VENTE DIRECTE EN FONCTION DES DISPONIBILITÉS, NON RÉSERVABLES :



**CHINESE STRING**

3€00



**JAPANESE PICKLING**

3€00



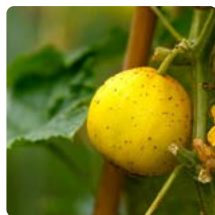
## MOUSSAKA (6 PERSONNES)

- Couper 1 kg d'aubergines en fines rondelles, saupoudrer de sel et de poivre et laisser reposer pendant 1h.
- Faire blondir 1 gros oignon dans un peu d'huile d'olive, ajouter 500 g d'agneau haché.
- Incorporer 5-6 tomates épépinées et coupées en dés, ainsi que 1 verre de vin blanc. Saler et poivrer.
- Laisser mijoter à couvert pendant environ 45 minutes.
- Pendant la cuisson de la viande, rincer les aubergines, puis les faire frire à l'huile d'olive dans une poêle bien chaude jusqu'à ce qu'elles soient dorées de chaque côté.
- Graisser un plat à gratin et tapisser le fond du plat avec la moitié des aubergines. Couvrir avec le mélange de viande et de tomates. Terminer le montage avec une couche d'aubergines.
- Incorporer 2 jaunes d'oeufs battus à 75cl de sauce béchamel, ainsi que 60 g de fromage râpé. Napper les aubergines de ce mélange, puis saupoudrer de fromage.
- Cuire à four moyen (180°C) pendant environ 45 min, jusqu'à ce que le gratin soit bien doré.



# CONCOMBRES & CORNICHONS

Vendu·es en godet  
de 9 cm



**CITRON**  
2€00



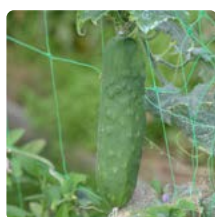
Superbe petit concombre rond et jaune, d'où son nom. Car non, il ne goûte pas l'agrumes ! Toutefois son goût dénote des autres concombres. De plus il offre un fabuleux rendement !



**CONCOMBRE  
COCKTAIL**  
2€50

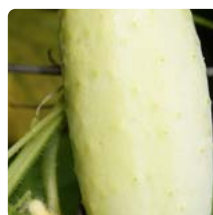


Variété traditionnelle de concombre qui se développe à l'état sauvage dans le Tyrol du Sud. Plante très coureuse qui forme de nombreux petits fruits vert foncé mouchetés. Les petits concombres peuvent être dégustés frais ou marinés en conserve, en pickles ou cornichon.



**LE GÉNÉREUX**  
2€00

Variété ancienne, mi-hâtive, rustique et productive, assez résistante. Fruits cylindriques demi-longs, d'environ 25 cm, à la peau lisse d'un beau vert profond. Ses fruits cueillis jeunes peuvent être utilisés comme des cornichons. Leur saveur est douce, sans amertume.



**DEMI LONG  
BLANC**  
2€00



Variété ancienne à fruit blanc crème de 20-25 cm de long et 6 cm de diamètre (200-250 g). Chair douce, rarement amère et savoureuse. Vigoureuse et productive. Le fruit reste blanc même à maturité.



**MARKETMORE**  
2€00

Variété productive et résistante aux maladies. Fruits demi-longs à peau lisse, vert foncé, de 20-25 cm de long. Saveur très agréable, rarement amère. Le préféré d'Alexis !



**CORNICHON  
FIN DE MEAUX**  
2€00

Fruit cylindrique, demi-long (12 x 1,5 cm), sans épines sur au moins 1/3 de la longueur. Chair épaisse et savoureuse.



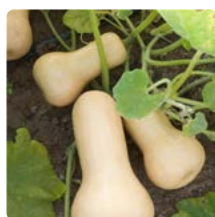
**BLEU DE HONGRIE**  
2€00

Fruit bleu turquoise, de 3 à 10 kg. Chair orange vif, ferme et parfumée proche du potimarron mais goût plus intense. 2 fruits par pied. Magnifique au potager, comme dans l'assiette. Notre coup de cœur (spécialement en potage avec juste du lait et de la sauge...). À manger avant Noël, rapport à la conservation.



**MUSCADE OU  
D'HIVER DE PROVENCE**  
2€00

Plante coureuse et vigoureuse, aux fruits vert foncé devenant ocres à maturité. Chaque pied peut donner 2 à 5 gros fruits aplatis et profondément côtelés d'environ 5 à 20 kg et jusqu'à 50 kg. Bonne conservation : 4-5 mois. Chair d'excellente qualité et très appréciée, dense, ferme, de couleur orange vif à saveur musquée légèrement sucrée.



**BUTTERNUT**  
2€00

Variété ancienne. Fruit de 1,5 à 3 kg, beige, allongé, renflé à la base, contenant très peu de graines. Chair orange, très parfumée au grain très fin. Très bonne conservation (jusqu'à Pâques parfois). Incontournable !!



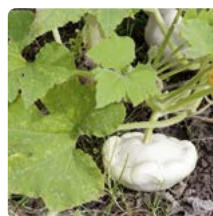
**PATIDOU  
SWEET DUMPLING**  
2€00

Variété ancienne coureuse à petits fruits côtelés blanc et vert foncé. Chair brun-orange fondante et sucrée, au goût de châtaigne. Cuisson à la vapeur (coupés en deux) ou au four. Facile à cultiver. Super conservation des fruits (plusieurs mois). Excellent !



**DOUX VERT  
D'HOKKAÏDO**  
2€00

La meilleure ! Potimarron vert gris bleu à peau lisse presque rond d'environ 10-15 cm de diamètre, de 1 à 2,5 kg. Chair jaune et douce, très bon goût de châtaigne. Très longue conservation jusqu'en mai-juin.



**PATISSON**  
2€00

Non coureuse. Nombreux fruits. Chair ferme, épaisse et blanche. Idéal pour remplacer les navets dans le pot au feu ou râpé en base de pizza (dixit Marie-Edith) ! Excellent également en pickles, cueillis tous jeunes et confits dans un vinaigre sucré.



**MELONNETTE  
JASPÉE DE VENDÉE**  
2€00

Variété coureuse qui produit de nombreux fruits jaunes, de 1 à 3 kg (Aurore en a obtenue 17 sur un seul pied l'année dernière). Courge très goûteuse, idéale pour les gratins ou tout simplement cuite au four, c'est un régal !



**POTIMARRON RED KURI**  
2€00

Un des meilleurs potimarrons (mais moins bon que le doux vert d'Hokkaido). Épiderme bien coloré, rouge orange, chair colorée orange. Forme de poire trapue, fruit de 1,5 à 2 kg. Très bonne qualité gustative. Conservation compliquée.



**ROUGE VIF D'ÉTAMPES**  
2€00

Aussi appelée courge Cendrillon ! Gros fruits sphériques, très aplatis, côtelés et souvent bosselés, de couleur rouge vif (en même temps vu son nom...), d'environ 30 - 40 cm de diamètre, de 10 à 20 kg. Chair épaisse, de couleur jaune orangé. Variété qui avait complètement disparue et retrouvée par hasard dans une foire aux courges en 1989.



**SPAGHETTI**  
2€00

Plante vigoureuse, coureuse, donnant plusieurs fruits ovales, jaune clair à maturité. Récolter bien mûr, avant les gelées. Conservation 1 à 2 mois en cave ou à la maison. On les cuit 1h, entiers ou coupés en deux, au four ou à la vapeur. Leur chair est particulière : après cuisson elle se défait en «spaghettis» très digestes que l'on accomode comme les vrais spaghettis.



**JACK O'LANTERN**  
2€00

Ze citrouille d'Halloween, à la peau fine qui permet un sculptage aisé. Traditionnellement, on consomme la chair en tarte sucrée ou en soupe.

## EN VENTE DIRECTE EN FONCTION DES DISPONIBILITÉS, NON RÉSERVABLES :



**FUTSU BLACK**  
2€00



**SIAM**  
2€00



**ATLANTIC GIANT**  
2€00



# COURGES

Simplement cuite au four avec un filet d'huile d'olive, en potage, en purée, en gratin, en frites, la courge se décline à tout va pour le plus grand plaisir de nos papilles. Et pourtant, on tombe vite dans une routine culinaire beaucoup moins excitante que ce que pourrait nous offrir le monde des cucubirtacées.

Des déclinaisons simplissimes (avez vous déjà fait du potimarron au four avec du chocolat fondu dessus?), moyennement complexe (une soupe de courge très épaisse mélangée à un œuf de la crème du fromage, du romarin et versée sur une pâte brisée) à la recette de grand chef (le velouté de potimarron aux moules avec sa chantilly mascarpone ciboulette et son sacristain sésame curry), voici 3 recettes qui nous ont régales.

N'hésitez pas à nous envoyer les vôtres !



## BUTTERNUT DAUPHINOISE

- Mélanger la crème, le lait, laurier thym ail et muscade dans une casserole et porter à ébullition ; retirer du feu et laisser infuser 10 minutes.
- Beurrer un plat à four et déposer les tranches de butternut, saler, poivrer et ajouter le thym
- Verser la sauce par-dessus
- Couvrir le plat et cuire 30 minutes (180/160 degrés)
- Au bout de ces 30 minutes, retourner et presser la courge, recouvrir de fromage râpé et remettre au four (sans couvrir) 30 minutes jusqu'à ce que la courge soit cuite et bien dorée.
- Laisser reposer 10 minutes avant de servir.

BON APPÉTIT !



## COURGE SPAGHETTI AUX BLETTES GRATINÉES

- Déposer les deux parties d'une courge spaghetti, coupée en 2 dans le sens de la longueur (et épépinée) sur une plaque du four côté chair en haut et badigeonner d'huile d'olive la chair pour éviter qu'elle ne sèche.
- Laisser cuire au four à 180°C environ 45 min (un couteau doit facilement pénétrer la chair).
- Pendant ce temps, couper 2 oignons et les faire dorer dans une poêle huilée ; Couper des blettes (équivalent d'une botte) entières en lamelles et les ajouter aux oignons.
- Une fois la courge cuite, séparer la chair de la peau.
- Dans un saladier, mélanger la chair de la courge, les blettes et les oignons cuits.
- Répartissez le mélange dans les peaux de courge.
- Parsemer de parmesan.
- Remettre au four quelques minutes pour faire légèrement griller.

BON APPÉTIT !



## COURGE PATIDOU SAUCE ROQUEFORT

- Faire cuire la courge Patidou dans une grande casserole d'eau bouillante (tel quelle ; ne pas découper, ne pas ouvrir), la cuisson dure environ 45 min (vérifier la cuisson à l'aide d'une pointe de couteau).
- Pendant ce temps, faire revenir dans une sauteuse avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive : 200 g de champignons de paris émincés, 3 gousses d'ail hachées, 2 tranches de jambon blanc (ou 1 escalope de poulet) et 2 tranches de jambon cru coupés en petits morceaux, pendant 5 à 10 mn.
- Ajouter 1 petit verre de vin blanc sec et faire réduire de moitié sans couvrir.
- Ajouter ensuite 20cL de crème fraîche et laisser chauffer 5 mn sans couvrir en remuant régulièrement.
- Ajouter 2 pincées de poivre, 1 petite pincée de sel.
- Ajouter 70 g de roquefort, éteindre, et réserver jusqu'à ce que la courge soit cuite (lorsqu'elle cède légèrement sous la pression du doigt).
- Une fois la courge cuite, la sortir de l'eau, remettre la sauce à chauffer.
- Ouvrir la courge en deux, écarter les graines, puis gratter à la cuillère la chair à l'intérieur.
- Disposer dans un plat (ou directement dans les assiettes), mélanger avec la sauce et servir bien chaud après avoir éventuellement rectifié l'assaisonnement.

BON APPÉTIT !

# COURGETTES

Vendues en godet  
de 9 cm



**VERTE DE MILAN OU  
BLACK BEAUTY**  
2€00

La courgette Verte de Milan est une variété très productive, non coureuse, précoce et hâtive produisant de beaux fruits vert sombre de 18-20 cm de long. Une référence !



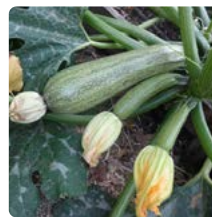
**RONDE DE NICE**  
2€00

La courgette Ronde de Nice est une variété non coureuse, hâtive, très productive, les fruits se récoltent à mi-développement. La chair de la courgette de Nice à fruits ronds est fine, tendre et fondante.



**GOLD RUSH**  
2€00

Il s'agit ici de la variété population d'origine anglaise, et non de la gold rush F1, beaucoup moins intéressante. Fruits longs, minces, jaune vif. Très prolifique. Le fruit se consomme jeune lorsque la peau est encore tendre.



**GREYZINI OU  
GRISSETTE DE PROVENCE**  
2€00

La courgette Grisetette de Provence est une variété non coureuse, précoce et productive. Sa chair est blanche, tendre, fine, et d'excellente qualité gustative. A consommer jeune. Ne pas trop la faire cuire afin qu'elle reste croquante.



**TROMPE D'ALBENGA**  
2€00

Courge coureuse dont les fruits se mangent immatures (30cm). Doux goût de noisette, reste ferme à la cuisson. Très productive. A maturité, les fruits sont peu goûtés. Nous, on adore !



**OLA ESCALADORA**  
2€00



Variété de courgette grimpante. Les fruits sont des courgettes longues vertes classiques et gustativement à la hauteur de la verte de Milan. Belle productivité. Prévoir un support ! Peut se planter dans un gros bac !

## EN VENTE DIRECTE EN FONCTION DES DISPONIBILITÉS, NON RÉSERVABLES :



**TABERGMOUZT  
DU MAROC**  
2€00

**BLANCHE D'ÉGYPTE**  
2€00





## ARTEMISIA ANNUA

2€00

Cette armoise annuelle à l'imposant parfum, au feuillage dentelé, d'une hauteur de 1,5 m environ, à la floraison estivale est très connue pour ses vertus médicinales en Asie. On peut en faire des tisanes.



## LUFFA EPONGE

4€00

C'est LA courge zéro déchet ! Non comestible, elle produit, par pied, 3 à 5 fruits de 30 à 50 cm. Une fois séchés, on en fait des éponges végétales.



## CRESSON DE PARA

4€00

Originaire du delta de l'amazone, dans la région brésilienne de Para (où il est consommé avec la Cachaça), ce petit cresson vous offrira une des expériences gustatives les plus uniques de votre vie !

Si t'as toujours pas goûté au cresson de Para à 40 ans, t'as raté ta vie !



## PHYSALIS DU PÉROU

2€00



Le coqueret du pérou, ou « amour en cage », vivace si protégée l'hiver, donne une multitude de fruits oranges à la saveur inégalable.



## FICOÏDE GLACIALE

2€00

Plante magnifique à grosses feuilles charnues à l'aspect givré. Elle nous offre un goût légèrement acidulé, notamment lorsqu'elle a soif. Elle aime la chaleur. Ne pas hésiter à mettre sous serre. Coup de cœur de l'année!



## POIS DE COEUR

2€00

Magnifique grimpante volatile à la floraison nébuleuse. Elle offre des fruits ressemblant à l'amour en cage mais lorsqu'on l'ouvre, on y trouvera que 3 petites graines noires dont l'attache prend la forme d'un cœur blanc. Certes non comestible mais de la poésie nourricière.



## TOMATILLE

2€00

C'est un physalis qui donne de petits fruits verts ressemblant à de petites tomates. L'équipe ne se lasse pas de la salsa verte pour les apéros d'automne ! On vous met la recette !



## SALSA VERDE

Faire revenir à feu très vif à la poêle ou au grill des tomatilles (au préalable épluchées et lavées pour enlever la couche gluante), de l'ail, 2 piments jalapenos (ou autres piments + ou - forts), un oignon. N'hésitez pas à bien chauffer ! Puis passer le tout au blender avec du citron, de la coriandre et une pincée de sel. Simple mais redoutablement bon !

EN VENTE DIRECTE EN FONCTION DES DISPONIBILITÉS, NON RÉSERVABLES :



**CITRONNELLE  
ANNUELLE**

4€00



**ASHWAGANDHA**

4€00



**CHOUCHOU, CHAYOTTE  
OU CHRISTOPHINE**

8€00

CONT 1.5L





**ARROCHE**  
2€00

Verte ou rouge. Petit buisson dont on consomme les jeunes feuilles en salade. Plus grosses, il est préférable de les cuire.



**BLETTES**  
2€00

Blanches jaunes ou rouges, sautées, en gratin ou en soupe, les blettes se consomment toute l'année et agrémentent le potager de couleurs et de textures.



**CÉLERI À CÔTE  
VERT D'ELNE**  
2€50

Vendu en godet de 9 cm

**MIX DE SALADES**  
2€00

Vendue en micromotte par 8

Un mix de toutes les salades proposées pour les indécis gourmands !



**BATAVIA BLONDE**  
2€00

Vendue en micromotte par 8



**BATAVIA ROUGE  
GRENOBLOISE**  
2€00

Vendue en micromotte par 8



**LAITUE FEUILLE DE  
CHÊNE BLONDE**  
2€00

Vendue en micromotte par 8



**LAITUE FEUILLE DE  
CHÊNE ROUGE**  
2€00

Vendue en micromotte par 8



**LAITUE À COUPER  
CRESSONNETTE DU  
MAROC**  
2€00

Vendue en micromotte par 8

## MELON

Vendu•e•s en godet de 9 cm



### PETIT GRIS DE RENNES

2€50

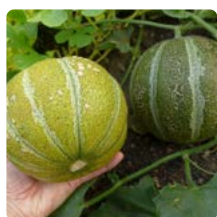
Fruit de 1 kg, dense. Chair orangée, toujours très sucrée et savoureuse. Récolter quand le fruit s'éclaircit et commence à devenir orange, ou quand la feuille près du fruit se fane.



### MINNESOTA MIDGET

2€50

Plante peu coureuse qui produit 5-6 petits fruits ronds à chair épaisse, jaune-orangé, très sucrée. Idéale au nord de la Loire ou en petits jardins. Variété-population américaine développée en 1948 à l'Université du Minnesota.



### OGEN

2€50

Melon précoce à chair verte donnant des fruits d'environ 15 cm de diamètre, son écorce est lisse et quand ses cannelures vertes deviennent ocre, il est à maturité. Fonctionne très bien chez nous nous a confié une collègue ! On teste ! En attendant, on l'a goûté, on valide !

## PASTÈQUES

Vendu•e•s en godet de 9 cm



### LUNE ÉTOILE

2€50

Fruit à chair rouge à croquer, juteuse et sucrée. Le fruit doit son nom au fait que son écorce verte est constellée de petits points jaune d'or et d'un rond jaune plus gros qui ressemble à la pleine lune !



### SUGAR BABY

2€50

Variété précoce cultivée et largement dégustée à la ferme des Biotapes depuis des années. Cycle court, chair juteuse, douce et sucrée. Fruits de 3 à 4,5 kg.



### EARLY MOON BEAM À CHAIR JAUNE

2€50

Variété adaptée au climats frais. Cycle court de 80j. La chair est jaune, lumineuse à l'excellente saveur sucrée. Fruits de 2 à 3 kg.



# PIMENTS

Vendu·es en godet  
de 9 cm

Les piments sont classés du plus doux au plus pimenté



## PIMENT VÉGÉTARIEN

3€00

Le goût sans le piquant !

Variété originaire des Antilles très utilisée pour parfumer les plats sans pour autant les rendre in mangeables pour les non initiés !



## BIQUINHO JAUNE OU ROUGE

3€00

Variété originaire du Brésil. Multitude de petits fruits en forme de petit bec (= biquinho) au goût prononcé et délicieux avec un très léger piquant en fin de bouche. Un plaisir !



## GORRIA (DIT D'ESPELETTE)

3€00



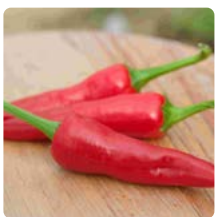
Variété traditionnelle du Pays Basque de type Espelette. Fruits rouge foncé, longs et minces de 8 à 10 cm. Bonne productivité. Goût prononcé, très doux.



## JALAPEÑO

3€00

Piment d'origine mexicaine, allongé (7 cm environ) et très charnu, rouge à maturité. Peu fort mais très fruité. Il se consomme également vert pour faire au Mexique les célèbres chipotles.



## CAYENNE

3€00



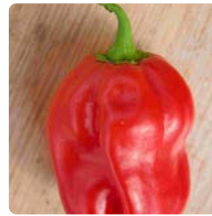
Il tire son nom de la ville de Cayenne, où les européens l'ont découvert. Il produit de petits fruits épicés de 10-12 cm, qui passent du vert foncé au rouge vif en mûrissant. En le mangeant aussi, on passe au rouge vif !



## AURORA

3€00

Ce piment remplace aisément un bouquet de fleurs ! Il propose une multitude de fruits érigés passant par cinq couleurs. Goût intéressant, piquant non adapté à tous les palais (« ça pique pas » m'a dit un Réunionnais. Moi j'ai versé ma larme...!)



## HABANERO

3€00



Multitude de petits fruits excessivement piquants. 4 cm de long. Petit mais costaud, il passe au rouge à maturité.

## EN VENTE DIRECTE EN FONCTION DES DISPONIBILITÉS, NON RÉSERVABLES :



## CHILHUACLE NEGRO

3€00



## NAGA JOLOKIA

3€00



## CAROLINA REAPER

3€00



## AJI LEMON DROP

3€00

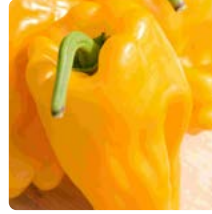
# POIVRONS

Vendu·e·s en godet  
de 9 cm



**CHOCOLAT**  
3€00

Variété prolifique à fruits carrés. A maturité, ils prennent une belle couleur brun-rouge chocolat qui persiste à la cuisson. Chair épaisse, parfumée, juteuse, de saveur douce et sucrée.



**PETIT  
MARSEILLAIS**  
3€00



Petit poivron de 6 à 10 cm, très doux, à la chair peu épaisse, agréablement sucré et fruité à maturité. Il prend alors une jolie teinte jaune-orangée. C'est aussi un poivron très productif. A consommer surtout cru mais on peut aussi le farcir.



**CORNO DI TORO JAUNE**  
3€00

Variété traditionnelle italienne précoce. Fruit jaune en forme de corne de taureau jusqu'à 18-20 cm de long et 4-5 cm de diamètre. Coloration du fruit tardive. Variété rustique.



**YOLO WONDER**  
3€00

Gros fruit cubique de 10 x 12 cm, vert foncé devenant rouge à maturité. Excellente qualité gustative. Plante vigoureuse et productive.



**CORNO DI TORO ROUGE**  
3€00

Le même que le jaune mais en rouge !

**EN VENTE DIRECTE EN FONCTION DES  
DISPONIBILITÉS, NON RÉSERVABLES :**



**CECEI**  
3€00





**ABSINTHE OFFICINALE**  
7€00

D'un joli feuillage vert-argent, l'absinthe nous offre ses fleurs jaunes de juillet à septembre. Elle est connue pour la confection de l'alcool du même nom, très consommé dans certains cercles littéraires au XIX<sup>ème</sup> et début XX<sup>ème</sup>, nous, on la préfère en purin pour ses effets insecticides et fongicides.



**CARDON PLEIN BLANC INERME**  
7€00

Cardon à côtes larges sans épines, charnues, blanchissant très bien après occultation. Rapidement consommable. Excellente conservation en cave pendant l'hiver. La plante est haute et bien garnie.



**AIL DES OURS**  
7€00

NL

Plante de sous bois humide par excellence. A défaut d'être en bordure de rivière, plantez-la à l'est d'une haie ou d'un bâtiment. Son feuillage apparaît en février et disparaît en mai après la floraison. Il tire son nom du fait que les ours, en sortie d'hibernation, en mangent de grandes quantités pour se purger.



**CHÉNOPODE BON HENRI**  
7€00

Légume vivace ancien. Un arbuste à épinard. Les jeunes feuilles peuvent se manger crues. On préfère cuit. La saveur se trouve à mi chemin entre l'épinard et l'ortie. Ne pas laisser monter en graine



**ANGÉLIQUE**  
7€00

Majestueuse trisauvage aimant l'eau. Ancêtre des confiseries en Europe, on consomme la tige confite. Une fois on m'a fait goûter de l'angélique confite dans un sirpo de fleurs d'agastache anisée... Je suis tombé en amour !  
Attention, gros développement (prévoir 1m2)



**CIBOULE ISHIKURA LONG WHITE**  
7€00



La grande sœur de la ciboulette, un must en cuisine asiatique. On en prélève les tiges au long fût blanc que l'on peut déguster crus, finement ciselés.



**ARTICHAUT IMPÉRIAL STAR**  
7€00

Variété précoce et vigoureuse. Pomme ronde d'un diamètre de 12 cm environ. Saveur douce à légèrement sucrée.





**CONSOUDE**  
7€00

Plante essentielle au potager. Ses racines profondes vont chercher des minéraux peu présents en surface. Pailler avec les feuilles au pied des plantes ou directement au compost. Elle produit 6 fois sa biomasse par an. Je la coupe 4 ou 5 fois puis je lui laisse faire son dernier cycle.

Les beignets de feuilles de consoude : prendre deux jeunes feuilles, les tremper dans de la tempura et hop dans l'huile. Comme elle a un goût de poisson, des zadistes m'avaient raconté qu'ils en faisaient des fish & chips vegan avec une farce aux légumineuses et herbes.



**CONSOUDE BIH**  
7€00

Hybride de la consoude sauvage. Même si on la laisse en fleur, elle ne se resèmera pas. Et surtout, elle est plus chargée en potasse que la consoude officinale. Les feuilles sont joliment arrondies et plus esthétiques que chez l'officinale. Sa hampe florale est très graphique. Mêmes utilisations culinaires que l'officinale.



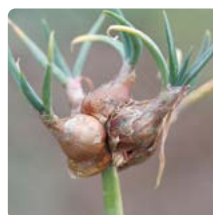
**CROSNES DU JAPON**  
7€00

Ramenée du Japon par des botanistes au XVIIIème siècle, ils ont multiplié leurs plants mères en région parisienne, dans la ville de Crosnes. Très envahissant, ce tubercule, une fois lavé (la partie la plus sympa...) et cuit au beurre, offre un délicieux goût de noisette.



**LIVÈCHE**  
7€00

Céleri perpétuel. Idéal pour les utilisateurs occasionnel de céleri. Ultra rustique. Incontournable mais qui prend de la place. Elle peut monter à 2 m. Les graines sont utilisées, séchées puis broyées comme base de nombreux curry.



**OIGNON DE ROCAMBOLE**  
7€00

Encore une merveille de la nature. Au printemps, l'oignon fait sa hampe florale mais à la place des fleurs, on voit apparaître des bulbilles qui parfois regerment sur pied pour un deuxième étage de bulbilles. L'ensemble de la plante est comestible : la feuille, comme la civette, les jeunes bulbilles et l'oignon mais ce qui rendra la plante beaucoup moins perpétuelle...



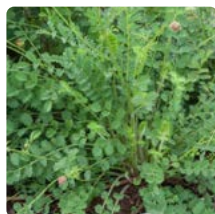
**OSEILLE DE BELLEVILLE**  
7€00

Depuis plusieurs années, je cherche l'oseille classique pour vous la proposer. Avec celle ci, je m'en rapproche.



**OSEILLE SANGUINE**  
7€00

Une splendeur pour les yeux, de l'acide sur la langue.



**PETITE  
PIMPRENELLE**  
7€00

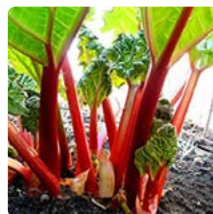


Pour les nostalgiques de « Bonne nuit les petits », et ceux qui veulent des feuilles au goût original pour les salades ou les plats en sauces, nous avons la Petite Pimprenelle. Sa saveur rappelle celle du concombre. On préfère les feuilles jeunes, très tendres, car plus anciennes elles deviennent filandreuses. A utiliser dans les salades, avec des fromages blancs. Elle s'associe également très bien aux préparations vinaigrées (cornichons, oignons, câpres)...



**RAIFORT**  
7€00

C'est la racine qu'on utilise en condiment pour son goût fort, poivré et piquant. Cousin du Wasabi, c'est en général la racine de raifort rappé et coloré en vert qu'on achète dans les commerces, en raison de la rareté et du prix élevé du véritable wasabi. Au jardin, elle éloigne les maladies cryptogamiques. On la plante ainsi au pied des fruitiers contre la moniliose et la cloque du pêcher.



**RHUBARBES**  
10€00

Plante aussi capricieuse que délicieuse, c'est une incontournable du jardin. Forte demande en eau (au moins 1L par semaine) et en nourriture (à la plantation, une grosse bousée de fumier frais dans le fond du trou et du compost tous les ans au pied du plan). Si elle ne se plaît pas, testez un nouvel endroit. Trois variétés vous sont proposées :

- **VICTORIA** : la plus plantée sur la planète et sûrement l'une des plus classique.
- **LIDER** : variété polonaise aux cardes rouges et donc plus sucrée.
- **A GROSSES CÔTES** : le nom parle de lui même...
- **GLASKIN PERPETUAL** : le test de l'année !



**ROQUETTE  
SAUVAGE**  
7€00

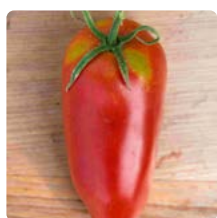


Roquette au feuillage découpé, très productif et qui se ressème abondamment. Goût fort et tonique. Saquer régulièrement pour éviter l'installation de la mouche.



**ANANAS**  
2€00

Gros fruit charnu (300 g et jusqu'à 1 kg) plus ou moins côtelé, de couleur bariolée jaune veiné de rouge. Chair ferme, magnifique, jaune striée de rouge, contenant peu de graines. Sucrée et savoureuse. Variété tardive difficile sous nos climats.



**ANDINE CORNUE**  
2€00

L'une des meilleures variétés tant sur le plan gustatif que productif. Rustique, fruits allongés de 80 à 150 g contenant peu de graines, cette tomate possède une chair ferme, juteuse, sans acidité, très digeste et parfumée. Elle est sensible au cul noir.



**CHARNUE DE HUY**  
2€00

Ancienne variété originaire de Wallonie. Fruits rouges et ronds, lisses, de 300 à 350 g. Chair pleine et juteuse. Variété assez productive et hâtive. Convient pour la culture en plein champs. Un test de l'année qu'on espère idéal pour les tomates farcies.



**CŒUR DE BŒUF**  
2€00

Il ne s'agit pas ici de celle que l'on retrouve en grande surface, sans goût, mais bien de l'originelle à la saveur inégalée. Fruits de 500 g, très charnus à la chair pleine et très savoureuse.

La culture de la tomate en climat breton n'est pas aisée : le mildiou (une sorte de champignon) ravage les plants chaque été pluvieux en se développant sur les feuilles humides. Pour éviter cela, le plus simple est un toit protégeant le feuillage de la pluie. Dans une serre, il est essentiel de bien aérer.

Il n'y a pas de solution miracle pour lutter contre le mildiou. Certains ne taillent pas, d'autres passent de la bouillie bordelaise à répétition ou enfonce un fil de cuivre à travers le pied du plant.

Une solution curative a toutefois attirée notre attention : un mélange de savon noir, d'alcool et de bicarbonate de soude change le pH de la surface de la feuille et empêche ainsi le mildiou de se fixer.

Attention, ça décolore les fruits !



**CŒUR DE BŒUF BLEUE**  
2€00

Une autre cœur de bœuf mais à la couleur bleue. Elle rougit à maturité offrant ainsi pendant toute sa maturation une couleur originale et rare au potager : le bleu. D'un point de vue gustatif, elle n'a rien à envier à sa cousine rouge.



**GREEN ZEBRA**  
2€00

La tomate Green Zebra est une variété de mi-saison, fruits de 80 à 120 g à chair vert émeraude, juteuse, dense, douce et légèrement acidulée, excellente et savoureuse en salade, conserve ou confite.



**LIGURIA**  
2€00

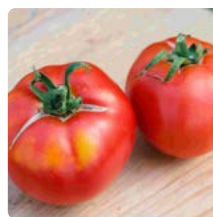
Variété de type "Coeur de boeuf", originaire d'Italie. Fruit rouge et côtelé, d'environ 200 g, très productive. Elle contient peu de graines. D'excellente saveur, convient parfaitement pour les coulis ou sauces comme pour les salades.





**MATINA**  
2€00

Variété la plus précoce pour culture de plein champ. Feuillage de pomme de terre. Fruit de taille moyenne (90 à 150 g), rouge brillant par bouquet de 5 à 8 fruits. La production s'étale dans le temps sur toute la saison !



**SAINT PIERRE**  
2€00

Pas assez connue à notre goût. Fruits de 100-120 g, en bouquet de 4-5 fruits, jusqu'en automne. Chair ferme et savoureuse. Bonne résistance aux craquelures.

Si la production n'est pas toujours abondante, elle est largement compensée par la finesse de son goût.



**NOIRE DE CRIMÉE**  
2€00

Variété de mi-saison à tardive, fruits de 150 à 500 g ! Côtelés, légèrement aplatis, ses fruits sont à chair rouge sombre. Bonne résistance à la sécheresse mais sensible à l'éclatement si trop arrosée. Chair dense, douce et sucrée, pourpre foncé, contenant peu de graines. Un régal !



**SUMMER CIDER  
APRICOT**  
2€00

Coup de cœur au potager. Un régal !! Gros fruits charnus (> 300 g) aplatis et légèrement côtelés sur le dessus, de couleur orange vif. Excellente saveur, fruitée, bien équilibrée entre le sucré et l'acidulé



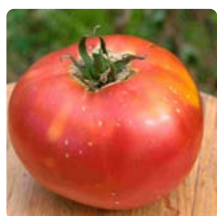
**OSU BLUE P20**  
2€00

La tomate Osu Blue (OSU=Oregon State University) est une variété rare à fruits de 5 à 7 cm de diamètre. Cette tomate de type cocktail possède une chair rouge-rosé et une agréable saveur légèrement aromatique et fruitée. Les fruits, bleus violacés deviennent rouges à maturité.



**MARMANDE**  
2€00

Variété assez précoce, vigoureuse et productive, fruits de 200 à 500 g (840 g sur la photo !), chair ferme, sucrée, parfumée, de bonne qualité.

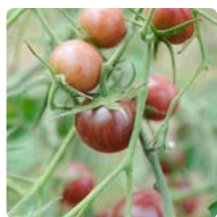


**ROSE DE BERNE**  
2€00

La tomate Rose de Berne est une variété de mi-saison, fruits de 120 à 180 g. Une excellente tomate si elle est récoltée à maturité. Fruits à peau très fine, chair dense, juteuse, sucrée et très parfumée. Une des meilleures, idéale en salade.

## COMME CHAQUE ANNÉE, ON FAIT DES TESTS, EN VOICI QUELQUES UNS :

**CŒUR DE BŒUF : BLEUE ET CHARBONNEUSE, ORANGE BANANA, CANABEC ROSE, AURIGA, KAKI COING, BLACK PRINCE, OLIROSE, LIME GREEN, LUCKY TIGER, RÜTHJE, SAN MARZANO, PORC ÉPIC, KAROS, BIG ZAC, BUBBLE GUM DWARF, TURKISH STRIPED MONATSERY, CERISE CHAMPAGNE, ANANAS BLEU, SIEGEL'S DARK STRIPES, SCABITHA, DRAGON'S EYE, CASADY'S FOLLY, CHEROKOO LIME STRIPES, BLUSH 2.0, COSMOS, MARCELINE, AFTERSHOCK, GREEN DOCTORS**



## BLACK CHERRY

2€00

La tomate Black Cherry ou "Cerise Noire" est une variété productive et rustique, de mi-saison, peu sensible au mildiou. Les petits fruits pourpres à noirs, de 15 à 30 g, sont d'une saveur douce et sucrée, peu acides, fermes et résistent bien à l'éclatement. La préférée d'Alexis !



## VERT JAUNE CAMEL

2€00

Imaginez un caramel au beurre salé vert-jaune. Et bien c'est pas ça du tout ! Mais ça reste très très bon, sucré et acidulé.



## BLUSH

2€00

Tomate olivette, très productive, donnant des grappes d'une dizaine de petits fruits, de forme allongée (+50g), de couleur jaune orangé strié de rouge. Excellente saveur, douce et sucrée tout en restant rafraîchissante.



## RED ROBIN

2€00

Idéale pour la culture en pot. Tomate naine (buisson de 20 à 30 cm de haut) au feuillage compact vert foncé. Fruits rouges de 2 à 3 cm (10 à 20 g), en grappes de 8 à 10 fruits, fermes et de saveur douce. Produit environ 50 fruits par plante. Ne pas tailler.



## DÉLICE DU JARDINIER

2€00

Notre nouvelle sélection en tomate cerise pour 2022, testée par nos soins et nos papilles, on adore sa précocité, sa productivité, ses grappes, sa chair ferme, et surtout son goût sucré !



## JAUNE POIRE

2€00

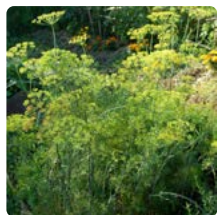
Plante vigoureuse et productive. Grappes de fruits de 10 à 15 g, chair ferme, juteuse, légèrement acidulée.



## MIEL DU MEXIQUE

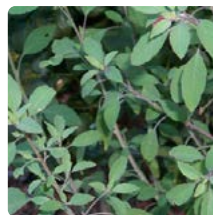
2€00

Variété tardive, productive, résistante à la sécheresse et à l'éclatement. Fruits de 15 à 20 g, juteux, chair douce, légèrement acidulée et sucrée, d'un goût exquis.



**ANETH**  
2€00

Plus fin que le fenouil et tellement réputé pour ses accords avec le poisson.



**QUILQUINA**  
2€00

Pour les amateurs de goûts très marqués, la surprenante quilquina ou coriandre bolivienne parfamera vos plats (les boliviens l'utilisent beaucoup pour les ragoûts).



**CÉLERI BRANCHE**  
2€50

A consommer cru ou cuit, le céleri à côtes se récolte au fur et à mesure de vos besoins.



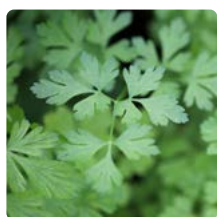
**TAGETE MINUTA**  
2€00

Un délice pour les yeux et pour les papilles, de la famille des œillets d'Inde, cet aromate géant (il monte à 2 mètres) présente un fin feuillage découpé et de petites fleurs jaunes jusqu'aux gelées. Il est fortement parfumé avec une fragrance de pomme, pamplemousse rose et citronnelle. Délicieux pour aromatiser vos salades... Nous on ne s'en lasse vraiment, mais alors, vraiment pas !



**CORIANDRE**  
2€00

La coriandre a tendance à monter rapidement en graines quand on la plante au printemps, préférez la planter à l'ombre. Si vous la plantez à l'automne, surtout sous serre, elle monte moins vite, de toutes façons, les graines sont aussi bonnes que le feuillage !



**PERSIL PLAT  
GÉANT D'ITALIE**  
2€00

Ce grand persil aux feuilles plates est juste excellent ! Bien qu'étant une plante bisannuelle, il vaut mieux le planter tous les ans car il monte en graines la deuxième année.



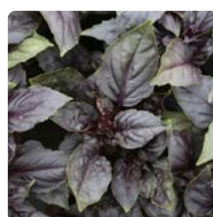
**BASILIC  
GRAND VERT**  
3€00

De loin le plus classique des basilics. Grandes feuilles cloquées permettant une récolte aisée et abondante. Un arôme incroyable et inégalé.



**PERSIL FRISÉ  
NAIN MOUSSE**  
2€00

Plus petit et compact, un peu moins goûtu que le persil plat, c'est un très beau persil de présentation.



**BASILIC  
POURPRE**  
3€00

Celui-ci, très proche du Grand Vert amène de la couleur au potager et dans l'assiette. Et puis, épater vos amis avec des pâtes au pesto violet, c'est classe, en plus d'être bon !





# AROMATES ANNUELS

Vendu•es en  
filet biodégradable  
de 9 cm



## BASILIC CITRON

3€00



Du basilic, du citron... Vous imaginez le mélange ?  
Nous on adore !



## BASILIC MARSEILLAIS

3€00



Celui-ci a un arôme un peu plus anisé que ses cousins.  
Forme de jolis buissons arrondis qui peuvent  
constituer de belles bordures ou de belles potées...



## BASILIC GREC

3€00



Celui-ci fait danser le sirtaki à vos papilles. C'est un  
Basilic Fin Vert en plus condensé. Donc lui, on le met  
en pot sur le plan de travail de la cuisine, devant la  
fenêtre, et on le déguste dans les salades tout l'été.

## MÉLANGE DE BASILICS 3€00

Vous n'arrivez pas à choisir, pas de panique, nous  
vous proposons un mélange de plusieurs pieds dans  
un même godet. Surprise !

Tous les basilics (en tous cas, les plantes, pour les reptiles légendaires on ne sait pas trop !) craignent les températures inférieures à +5°C ! Ne les plantez pas trop tôt en extérieur, vous risqueriez de les perdre.

Pour une belle production, récoltez systématiquement les têtes afin d'éviter la floraison et faire que la plante s'étoffe.  
Un basilic qui fleurit mettra toute son énergie dans les fleurs puis les graines ; c'est beau mais c'est les feuilles qu'on met dans le pesto !

Utilisez vos doigts plutôt qu'un objet métallique qui aura tendance à oxyder la plante.

## EN VENTE DIRECTE EN FONCTION DES DISPONIBILITÉS, NON RÉSERVABLES :



## BASILIC CANNELLE

3€00



## SHISO POURPRE

3€00



## BASILIC THAÏ

3€00





**BOURRACHE**  
2€00

Floraison bleue magnifique et qui ne cesse qu'aux gelées. Fleurs et jeunes feuilles comestibles (les passer au rouleau pour casser les poils).



**COSMOS SENSATION**  
1€50

C'est un mélange de fleurs qui va du blanc au violet en passant par toutes les gammes de rose. Lui prévoir de la place : quand il se plaît, il peut faire 1,8 m en tout sens. Une splendeur pendant toute la saison.



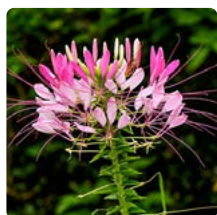
**CAPUCINE**  
2€50

Feuilles, fleurs, jeunes graines comestibles. Un pesto orange, vous avez déjà vu ?



**COSMOS SONATA  
WHITE**  
2€00

Plus petit que les autres et d'un blanc immaculé ! 60 cm de haut environ.



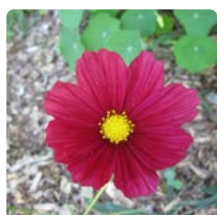
**CLÉOME \***  
2€00

Je pourrais vous dire que les grandes étamines de ses fleurs longuement pédonculées sont proéminentes et regroupées en épis lâches verticillés. Mais je préfère vous inviter à découvrir sa longue floraison et son délicat parfum enivrant. Plante idéale pour les bouquets.



**DAHLIA NAIN \***  
2€00

Mélange de dahlias annuels offrant une jolie variété de floraisons. Hauteurs de 30 à 60cm. Se plaît bien en bac.



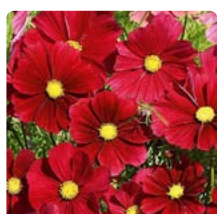
**COSMOS ROUGE  
CARMIN**  
2€00

Il porte très bien son nom, on ne saura pas quoi rajouter... Un régal !



**IMMORTELLE  
À BRACTÉES**  
2€00

Originaires d'Australie, elles sont sélectionnées depuis deux siècles en Europe. Devenues annuelles, leurs bractées ont été mises en avant pour offrir une fleur rêvée pour les bouquets séchés. De 60 à 100cm, elle offre une jolie gamme de floraison de juillet jusqu'aux gelées.



**COSMOS RUBENZA**  
2€00

On n'a pas réussi à définir la couleur exacte ; « rouge chocolat » est ce qui s'en rapproche le plus. Le préféré d'Alexis.

# FLEURS ANNUELLES

\* = non comestibles



**IPOMÉE VOLUBILIS \***  
2€00

Plante grimpante (3 m) proche du liseron, à grandes fleurs bleues, mauves, roses ou blanches qui durent tout l'été. Feuillage décoratif sur treillage, grillage.



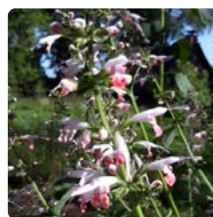
**ŒILLET D'INDE NAIN**  
1€50

Pas si nain que ça... Fleurs comestibles. Traditionnellement plantée aux pieds des tomates pour sa légère action nématicide.



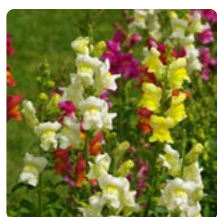
**MARGUERITE AFRICAINE \***  
2€00

Floraison blanc violacée tout l'été et jusqu'aux gelées



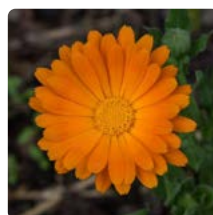
**SAUGE COCCINÉE \***  
2€00

Floraison infatigable pour cette sauge à hautes hampes de fleurs rose corail. Hauteur 80 cm. Floraison Juin à Octobre.



**MUFLIER**  
2€00

Jolie floraison d'été et d'automne, le muflier préfère les sols secs et ensoleillés. La forme particulière de sa fleur lui a donné son nom de gueule de loup. Idéal pour décorer des salades.



**SOUCIS**  
1€50

Magnifique pompon orange comestible pour égayer les salades et les tisanes !



**NIGELLE DE DAMAS \***  
2€00

Annuelle qui se ressème. Magnifiques fleurs qui laissent leurs places à une capsule à l'architecture tout aussi complexe que la fleur. Une véritable merveille de la nature à qui prend le temps de l'observer de près. Non comestible



**TITHONIA FIESTA DEL SOL \***  
2€00

Aussi connu sous le nom de tournesol mexicain. Magnifiques fleurs orange vif de juillet jusqu'aux gelées. Plein soleil, 70 à 150 cm.





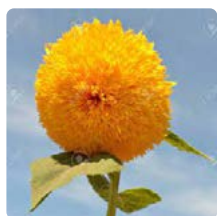
**TOURNESOL  
MAMMOUTH**  
2€00

Le géant des jardins. Il peut atteindre 4 m de haut. Son unique fleur fait de 25 à 50 cm de diamètre et mérite parfois d'être haubané pour ne pas casser la tige. Les graines sont comestibles et très appréciées des oiseaux. Quel plaisir d'y voir les mésanges arracher les graines l'hiver !



**TOURNESOL SOLEIL**  
1€50

Fleurs et graines comestibles. Le bouton floral est une alternative intéressante aux artichauts. Entre 2 et 3 m de haut. Souvent, on peut avoir de multiples fleurs (plus d'une dizaine) sur un seul pied.



**TOURNESOL  
OURS EN PELUCHE**  
2€00



Magnifique petit tournesol (50 cm) qui nous offre une multitude de fleurs sans les gros pétales stériles. Il ressemble ainsi à des nounours en p'luche ! Sont trop meugnooooons !!!



**ZINNIA ÉLÉGANT \***  
2€00

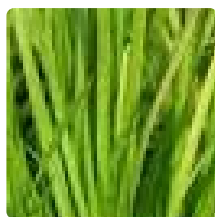
Zinnia en mélange et donc surprise de couleurs. Très bonne fleur à couper qui tiendra jusqu'aux gelées (enfin, pas une fois coupée...)

**EN VENTE DIRECTE EN FONCTION DES  
DISPONIBILITÉS, NON RÉSERVABLES :**

DU COQUELICOT À L'ASCLÉPIA,  
DE LA SAUGE HORMINE OU DES DAHLIAS...  
PAS DE PANIQUE, Y'AURA DES PÉTALES  
DU TEST, FOIREUX OU GÉNIAL  
MAIS ON VOUS DÉVOILE PAS TOUT  
VIENS VOIR À LA PÉPINIÈRE, CE SERA FOU !



**REINE MARGUERITE \***  
2€00



**ACORE ODORANT**  
7€00

Aussi appelé jonc odorant, c'est une plante de zone humide. Elle offre un joli arc de cercle de feuilles odorantes dont les saveurs tirent sur l'agrumes et la vanille. Outre ses propriétés insectifuges, elle était, en Pologne, positionnée sous le pain lors de la cuisson pour le parfumer.



**ARMOISE CITRON**  
7€00

Peu connue, l'armoise citron est un aromate oublié. On l'utilise pour attendrir la chair des volailles, aromatiser la bière ou certaines pâtisseries. Les jeunes pousses se consomment comme légume.



**ASPÉRULE ODORANTE**  
7€00

Couvre sol efficace se parant d'une abondante floraison blanche en fin de printemps. Aussi appelée vanille du pauvre, elle prend, en séchant, une agréable odeur vanillée. Se trouvant naturellement dans les sous bois de hêtraie, elle se plaît pourtant bien au soleil par chez nous.



**CIBOULETTE**  
7€00



L'indispensable du bac d'aromates, quand vous la voyez monter en fleur, taillez à ras la moitié de la motte. Elle repoussera avec de jeunes tiges toutes tendres.



**CIBOULETTE GRANDE FEUILLE**  
7€00



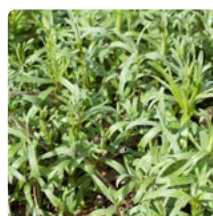
Feuilles plus grandes que la ciboulette classique. Évitez de la laisser monter en fleur (même si c'est très joli). C'est aussi délicieux en pesto !!



**CIBOULETTE STARO**  
7€00



Ciboulette développée pour la culture en pot.



**ESTRAGON DES MOINES**  
7€00



Le plus parfumé des estragons, plus anisé que l'estragon français. C'est un vieux "légume perpétuel" que l'on cultivait déjà au moyen âge. N'aime pas les sols humides. Préférer une plantation en butte ou en bac.



**ESTRAGON RUSSE**  
7€00

C'est le plus rustique des estragons, et nous le conseillons pour les sols lourds. Si son arôme est moins prononcé que l'estragon des moines, il se dévoilera cependant dans les cuissons lentes, comme le poulet à l'estragon par exemple.



**FENOUIL COMMUN**  
7€00

Cultivé autant pour la feuille douce et anisée que pour la graine très parfumée, excellente en tisane, liqueur, pain d'épice, potages... La graine fraîche (encore verte) est encore plus parfumée. Plante décorative au potager et une oasis pour les pollinisateurs. La magnifique chenille du non moins magnifique papillon machaon s'y développe.



**FENOUIL BRONZE**  
7€00

Le même mais avec une couleur d'exception !



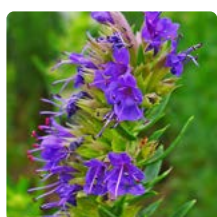
**HERBE À BISON**  
7€00

Les buveurs de Vodka la connaissent bien. Même si de son aspect elle n'offre qu'une ressemblance à une vulgaire graminée, son goût est tout autre et sera idéal pour parfumer alcools et bouillons. Son nom latin : hierochloa odorata, du grec : Hiero = sacré et Chloe = Herbe.



**HERBE À CURRY**  
7€00

Méditerranéenne à la forte odeur de curry. Plein soleil, elle fera rapidement une touffe de 50cm de diamètre. Pour la consommer, le mieux est de faire macérer les hampes florales dans de l'huile qui s'imbibera de son entêtante odeur



**HYSOPE**  
7€00



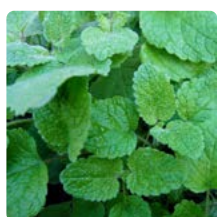
Arbuste très mellifère qui vous apportera un régiment d'abeilles pollinisatrices pendant quasiment 6 mois. Et accessoirement, c'est vraiment super bon ! A utiliser en substitut (ou complément) au thym ou au romarin.



**MÉLISSE CITRON**  
7€00



Arôme citron très puissant utilisée pour les aromatiser les boissons, les desserts, les plats...



**MÉLISSE ORANGE**  
7€00



Beaucoup moins connue que la mélisse citron, on l'utilise de la même façon pour un arôme différent, plus subtil et moins « tape à la papille ».



**MENTHE BERGAMOTE**  
7€00



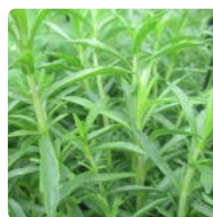
La menthe bergamote porte bien son nom. Son arôme subtil d'agrumes accompagnera les desserts, glaces et sirops avec finesse !



**MENTHE CASSIS**  
7€00



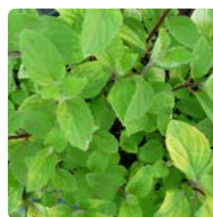
Un arôme entre la menthe et le cassis, parfait pour aromatiser les salades de fruits, glaces...



**MENTHE CERF**  
7€00



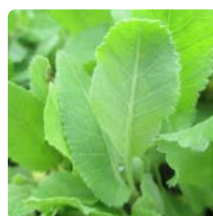
La menthe des cerfs, au feuillage rappelant l'estragon ou la sarriette mais au goût de menthe, est idéale pour préparer des boissons rafraîchissantes, ou bien sûr en cuisine. Idéal également dans les confitures.



**MENTHE CITRON**  
7€00



Menthe à l'arôme surprenant. Un joli coup de cœur !



**MENTHE COQ**  
7€00

Fausse menthe à l'arôme extraordinaire d'Hollywood Chewing-gum. Attention, utilisation capricieuse et souvent décevante. En sorbet, notamment, ça s'avère donner un goût proche de la pisserie de chat... Idéal en macération pour de la chartreuse



# AROMATES VIVACES

Vendu•es en  
pot de 1,5 L



**MENTHE  
GINGEMBRE**  
7€00



Délicieux combiné entre l'effet rafraîchissant de la menthe et le côté épicé du gingembre. Parfait pour accompagner les salades (fruits ou légumes) crues, les confitures, les sauces, pour les plats de viandes ou de poisson, elle se consomme aussi en tisane. Reste à trouver dans quoi ne pas la consommer...



**MENTHE POMME**  
7€00



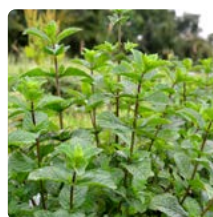
Délicieuse menthe duveteuse au doux parfum de pomme



**MENTHE  
GLACIALE**  
7€00



Toutes expositions. Se plaira au soleil si elle est bien arrosée. Développement conséquent... Idéale sur une salade de fraises avec un peu de citron et une pincée de sucre...



**MENTHE  
POIVRÉE**  
7€00



Un goût très (certains diront trop) fort, surtout utilisée en confiserie.



**MENTHE  
MAROCAINE**  
7€00



La meilleure pour les infusions !!! Elle goûte le sucre et le soleil.



**MENTHE  
POULIOT**  
7€00



C'est une menthe tapissante à petites feuilles dont l'odeur est très fraîche, presque citronnée. Appelée aussi «fliou», la menthe pouliot est très populaire dans la cuisine orientale où elle parfume le thé, le taboulé, la chorba, les pommes de terre...



**MENTHE MOJITO**  
7€00



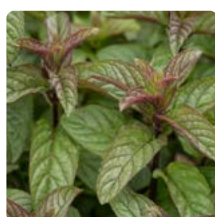
En toute honnêteté, on l'a choisie pour son nom en se disant que ce serait marrant. Et bien une fois qu'on l'a goûtée, c'est en effet la mieux pour le cocktail... À consommer sans modération ! Avec du sucre de canne et du citron vert quoi...



**MENTHE ROUGE**  
7€00



Menthe au parfum très agréable, assez doux et légèrement musqué. En cuisine, elle s'utilise comme la menthe verte. La menthe rouge permet d'accompagner les nems, les rouleaux de printemps, le taboulé, elle parfume le thé, les infusions, le fromage blanc.



**MENTHE NOIRE  
MITCHAM**  
7€00



Originaires d'Angleterre, très parfumée (voire la plus parfumée), elle est idéale pour les infusions et les sirops. Elle sera également très appréciée avec les salades de fruits



**MENTHE VERTE**  
7€00



Classique et indémodable.



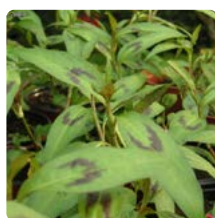
**ORIGAN COMMUN**  
7€00

Petites feuilles vertes arrondies, légèrement velues, et fleurs roses ou pourpres, c'est un aromate de base de la cuisine portugaise, grecque ou italienne ; il se marie très bien avec le thym et avec le basilic.



**ORIGAN DORÉ**  
7€00

Couvre sol très lumineux. Même si son arôme est moins puissant que ses cousins, il n'en demeure pas moins un ravissement pour les yeux et un atout conséquent en bordure de plate bande.



**RAU-RAM OU  
CORIANDRE  
VIETNAMIENNE**  
7€00

Plante vivace qui aime l'eau. Fraîche et crue, elle arrache un peu. Mais très intéressante séchée ou en cuisson. Plante essentielle pour les amateurs de cuisine au wok. Attention aux grosses gelées.



**ROMARIN**  
7€00

Arbuste pouvant atteindre une taille conséquente. Ne pas mettre au milieu d'un carré potager... Feuillage persistant et floraison hivernale mellifère.



**ROMARIN  
POINTE DU RAZ**  
7€00



Imaginez un romarin poussant sous les vents violents de l'océan, envoyant valdinguer la verticalité barbante de son cousin. Port anarchique, idéal au coin d'un bac ou au dessus d'un muret.



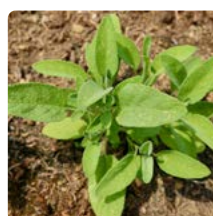
**SARRIETTE**  
7€00

Les arômes rappellent ceux du thym mais avec une note d'hysope et de menthe. Excellent !



**SARRIETTE  
RAMPANTE**  
7€00

Superbe couvre sol de plein soleil nous apportant les arômes du sud



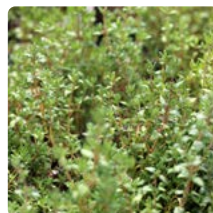
**SAUGE OFFICINALE**  
7€00

A peu près autant d'usages que de vertus. Le catalogue ne suffirait pas à les citer...



**THYM CITRON**  
7€00

On ne le présente plus, mais c'est citronnement bon !



**THYM COMMUN**  
7€00

Indispensable pour tous les plats de la semaine, sans oublier les infusions !



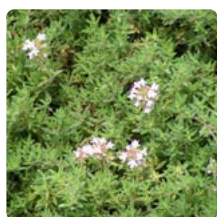
**THYM D'HIVER**  
7€00

Très proche du thym commun, tolère mieux les sols lourds que le thym commun.



# AROMATES VIVACES

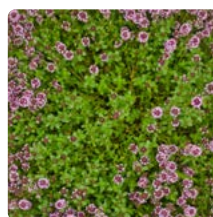
Vendu•es en  
pot de 1,5 L



**THYM ORANGE**  
7€00

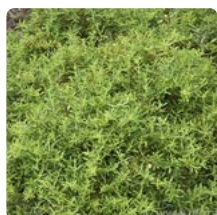


Thymus fragrantissimus de son nom latin, il ne dément pas : un arôme enivrant qui nous fait redécouvrir nos classiques.



**THYM SERPOLET**  
7€00

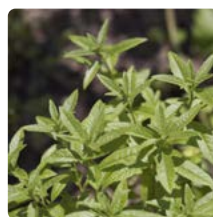
Couvre sol super efficace : il empêche grandement les mauvaises herbes, fleuri en proposant un havre de nectar pour les insectes et le tout en nous proposant un arôme qui nous fait entendre les cigales.



**THYM LUISANT**  
7€00



LE couvre sol par excellence. Le thym luisant a une tendance envahissante et rien ne pousse en dessous. L'arôme est très proche de celui de la sarriette. Aime le soleil. En couvre sol d'une plate bande plein sud, c'est la garantie du 0 désherbage une fois installée.



**VERVEINE  
CITRON**  
7€00



Débourre très tardivement au printemps. Un arôme de citron inégalé. A part peut être le citron lui même...

## EN VENTE DIRECTE EN FONCTION DES DISPONIBILITÉS, NON RÉSERVABLES :



**ESTRAGON  
DU MEXIQUE**  
7€00



**VERVEINE  
MENTHE**  
7€00



**THYM RÉSINEUX**  
7€00



# FLEURS VIVACES

Vendus en pot de 1,5 L  
\* = non comestibles



**ACHILLÉE  
JAUNE \***

7€00



Vivace et très rustique l'achillée jaune vous offrira, au soleil, une très jolie et longue floraison. Son odeur indéfinissable a quelque chose d'entêtant. Préfère les terrains secs.

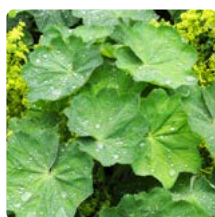


**AGASTACHE  
RUPESTRE**

7€00



Coup de cœur ! Son feuillage légèrement bleuté contraste magnifiquement avec sa floraison saumonée. Et encore, je vous parle pas du goût du pétale ! Un régal mentholé !

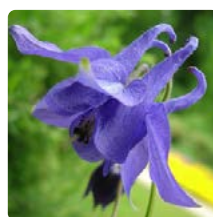


**ALCHÉMILLE**

7€00



Magnifique vivace au feuillage persistant retenant les gouttes d'eau. Sa floraison jaune peut parfois dépasser les 60cm. Supporte tout type de sol et toute exposition.



**ANCOLIE \***

7€00



Très toxique mais tellement belle...



**AGASTACHE  
ANISÉE**

7€00



Fleurs et feuilles comestibles, très mellifère. Nous on adore en accord avec la tagète minuta (cf aromate annuel) pour aromatiser les salades. C'est aussi fabuleux avec la rhubarbe (dans les confitures par exemple), ou en pesto c'est aussi délicieux. Ou juste au potager pour son odeur et sa beauté... On adore quoi !



**ANCOLIE  
NORA BARLOW \***

7€00



Trouvée spécialement pour Nora, elle est-y pas trop belle ?



**AGASTACHE  
RUGOSA**

7€00



Aussi appelée menthe de Corée, elle est plus mentholée, moins anisée...



**ANCOLIE  
BLACK BARLOW \***

7€00



Magnifique et envoûtante aussi bien au niveau de son feuillage que de sa fleur !



**AGASTACHE  
GOLDEN JUBILÉ**

7€00



Cultivar issu de la rugosa, elle offre en plus de sa saveur mentholée, une pointe de soleil au jardin !

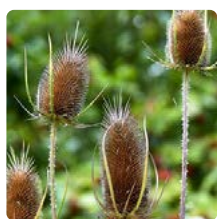


**BOUILLON  
BLANC \***

7€00



Appelée aussi molène, cette indigène propose une magnifique floraison jaune qui paraît ne jamais finir. Aussi appelée herbe à cul, elle était utilisée en PQ. Son feuillage duveteux est propice à son usage mais attention, la feuille se déchire plus facilement que du papier classique...



**CARDÈRE \***  
7€00

NL

Aussi appelée le cabaret des oiseaux, car elle accumule la rosée du matin dans les coupelles formées par ses feuilles, et les oiseaux viennent s'y abreuver. On utilisait son inflorescence séchée pour carder la laine, d'où son nom. Plante piquante qui donne un aspect champêtre aux jardins.



**ECHINACÉE POURPRE**  
7€00

Très courante dans la pharmacopée amérindienne. Couper les fleurs fanées pour prolonger la floraison.



**CAMOMILLE ROMAINE**  
7€00

Un bon couvre sol au feuillage léger dont on peut utiliser les fleurs en tisane.



**ECHINACÉE BLANCHE**  
7€00

Tout pareil mais en blanc.



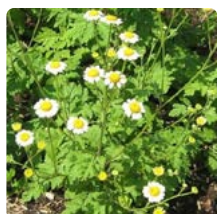
**CAMOMILLE ROMAINE À FLEURS DOUBLES**  
7€00

Un beau couvre-sol avec des tiges florales un peu plus hautes que celle de la camomille romaine, ses fleurs sont magnifiques, doubles, très décoratives. Les capitules peuvent être utilisés pour aromatiser des salades et des desserts. On peut également s'en servir pour préparer une tisane.



**GAILLARDE DAZZLER**  
7€00

Très jolie vivace à la floraison estivale, elle amène de la lumière dans les plates bandes. Très rustique, elle n'aime pas la glaise (planter sur butte, même petite) et a besoin de soleil. 60 à 90cm de haut.



**GRANDE CAMOMILLE**  
7€00

jusqu'à 30 à 70 cm de haut fleurissant de juin à août, et dont on peut faire des tisanes.



**GUIMAUVE**  
7€00

Fleurs et racines comestibles. Peut atteindre 2 m de haut dans un sol riche.



**DIGITALE PAM'S CHOICE \***  
7€00

Aucune idée de qui était Pam mais j'adore ses choix ! Ne pas manger. Mais alors VRAIMENT pas !



**JULIENNE DES DAMES**  
7€00

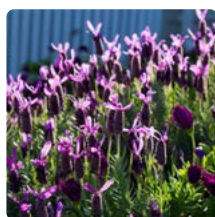
Vivace buissonnante, très rustique, au parfum incroyable. Elle donne une multitude de fleurs à 4 pétales rose, mauve ou fuchsia, dont le parfum suave se répand à la tombée du soir. Surprise au potager, la deuxième année quand ce buisson à la taille impressionnante fleurit avant tout le monde !!





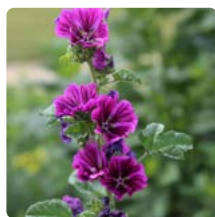
**LAVANDE ASPIC**  
7€00

Celle dont on fait l'huile essentielle. On a eu l'occasion de la tester pour soulager des piqûres d'abeilles et autres insectes (feuilles mâchouillées, frottées sur la piqûre), et on se dit qu'il en faut absolument dans tous les jardins !



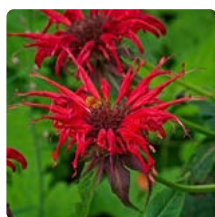
**LAVANDE PAPILLON**  
7€00

Très jolie lavande qui nous offre une longue floraison estivale aux longs pétales qui rappellent un papillon. Besoin de soleil et d'une belle taille chaque année (réduire d'un tiers en mars)



**MAUVE DE MAURITANIE**  
7€00

Fleurs comestibles. Peut monter jusqu'à 2 m : la plus belle des mauves !



**MONARDE**  
7€00

Fleurs et feuilles comestibles. Coup de cœur de l'équipe. Croquez un pétale, vous comprendrez ! Les feuilles sont également utilisables en tisane, dégageant un fin arôme de bergamote. Sensible à l'oïdium, préférez la planter en fond de massif.



**ŒILLET DELTA \***  
7€00

Un bon couvre-sol qui fleurit de juin à septembre.



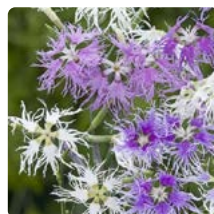
**ŒILLET DELTA ARCTIC FIRE \***  
7€00

Une floraison blanche à cœur rose, très joli !



**ŒILLET DU POÈTE**  
7€00

Fleur rustique souvent cultivée en bisannuelle, elle est pourtant le plus souvent vivace dans nos contrées. La floraison s'étalant de juin jusqu'au gelées et son feuillage persistant en font une plante de bordure idéale



**ŒILLET MINIARDISE RAINBOW LOVELINESS \***  
7€00

Magnifique œillet vivace : 5 pétales profondément échancrés et très effilés (délicatement déchirés on dirait), qui vont du blanc au rose foncé, parfois bicolore. A la vue superbe, la plante nous offre aussi un parfum subtil, aux effluves épicées.



**PLATYCODON**  
7€00

Aussi appelé « Balloon flower », la fleur ressemble à une mini montgolfière remplie d'air avant de s'ouvrir sur une jolie fleur bleue. Plein soleil, il peut être nécessaire de la tuteurer. La fleur est comestible



**PRIMEVÈRE**  
7€00

Celle qui annonce le printemps avec ses petites fleurs du jaune pâle au rose. Plantez la à la mi-ombre. On peut consommer les jeunes feuilles et les fleurs, crues ou cuites.





**ROSE TREMIÈRE  
NOIRE JET BLACK**  
7€00

Magnifique rose trémière à la fleur violet très sombre. Idéale pour habiller les pieds de mur.



**SAUGE DES PRÉS**  
7€00

Vivace odorante, très rustique, c'est la sauge que l'on voit sur le bord des chemins et des fossés. Elle forme de grosses touffes de 50 cm à 1 m de haut dont partent des hampes florales aux belles fleurs bleu-violacé. Très florifère de mai à septembre, c'est un régal pour les butineurs et pour nos yeux !



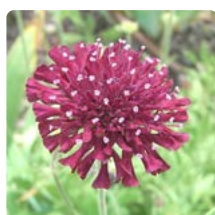
**SAUGE SCLARÉE**  
7€00

Bisannuelle se conduisant en vivace sous nos climats. Fleurs comestibles et vertueuses à l'arôme exceptionnel.



**SCABIEUSE BLANCHE \***  
7€00

Avec ses nombreuses fleurs aux pétales d'un blanc pur, la scabieuse (non comestible) apporte une note romantique au jardin. Exceptionnelle fleur à couper, même défleurie elle reste décorative.



**SCABIEUSE POURPRE \***  
7€00

Non comestible certes, mais tellement belle... Elle reste la fleur préférée d'Alexis !



**TANAÏSIE**  
7€00

Cette magnifique vivace à l'odeur entêtante et au feuillage merveilleusement découpé offre une floraison estivale jaune. Elle est connue pour son action insectifuge et peut être utilisée comme aromatique avec modération.



**VALÉRIANE OFFICINALE**  
7€00

Vous la voyez parfois le long du canal avec un parfum envoûtant et sa floraison délicatement blanche. Ce n'est pas la centranthe envahissante aux fleurs roses, faussement appelée Valériane.



**VERVEINE DE BUENOS  
AIRES \***  
7€00

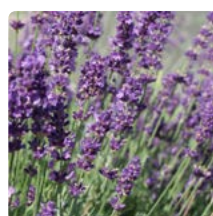
Cette verveine (non comestible) aux fines tiges élancées donnera de la verticalité dans vos parterres.



**VERVEINE OFFICINALE**  
7€00

Joli buisson très aérien de 70cm de haut couvert de minuscules fleurs blanches de juin à octobre. On utilise les sommités fleuries en tisane.

**EN VENTE DIRECTE EN FONCTION DES  
DISPONIBILITÉS, NON RÉSERVABLES :**



**LAVANDE OFFICINALE**  
7€00

## FRAISIERS - REMONTANT



**CHARLOTTE**  
2€00

Remontant. Fruit de calibre moyen, rouge vif et brillant à chair ferme. Sucré, peu acide avec un arôme de fraise des bois. Très large période de production. Gros rendement, bonne conservation.



**MARA DES BOIS**  
2€00

Fraisier remontant, au goût de fraise des bois, mais à gros fruits savoureux et juteux, récolte du début de l'été à octobre.



**CIRAFINE**  
2€00

Remontant. Fruit de calibre moyen, ovoïde allongé de belle présentation, rouge sang brillant. Fraise parfumée, acidulée et juteuse. Bon rendement, récolte de mi-juin à novembre. Très bonne tolérance à l'oïdium.

## FRAISIERS - NON REMONTANT

Vendu•es en godet  
de 9 cm



**GARIGUETTE**  
2€00

Non remontant. Fruit conique allongé de calibre moyen. Chair ferme, juteuse et fondante. Sucrée et acidulée. De rendement moyen mais de qualité gustative exceptionnelle. Très précoce, récolte mi-mai à fin juin.



**RUBIS DES JARDINS**  
2€00

Non remontant (mais un peu remontant quand même). Fruits rouges, sucrés et acidulés à la fois. Récolte à partir d'avril. Un vrai bonbon végétal. Excellent !

Remontant n'est pas grimpant !

Un fraisier remontant donnera toute l'année, du printemps jusqu'aux gelées, voire après. Toutefois, ne vous attendez pas à un fruit gorgé de sucre en plein hiver... Idéal pour picorer toute l'année.

Un fraisier non remontant ne donne que sur une période donnée, souvent au printemps, s'étalant parfois en été pour certaines variétés. C'est là qu'on trouve les meilleures productivités et les goûts les plus fous.

Un fraisier a besoin de place : 20 X 20 cm. A l'été, il stolonne pour se reproduire : de multiples petites pousses qui viennent s'enraciner dans le moindre espace disponible. Il est important de les enlever afin de laisser son espace au fraisier mère.

## REMONTANTS

Les framboisiers remontants donnent une première fois de août jusqu'aux gelées. On étête la tige l'hiver et elle produira à nouveau en juin. Après la seconde production, la tige mourra, laissant la place aux nouvelles tiges. Récolte juin-juillet puis septembre-octobre selon les variétés.



### BARON DE WAVRE

8€00

Variété remontante originaire des alpes suisses. Gros fruit délicieux. Plante à la fois rustique et délicate.



### SEPTEMBER

8€00

Variété remontante productive et précoce. Nombreux fruits rouges foncés, assez fermes et faciles à cueillir.



### BOIS BLANC

8€00

Variété remontante, originaire de Haute-Savoie. D'une bonne qualité aromatique, les fruits sont de taille moyenne, d'un rouge terne, très juteux et très goûteux, à la saveur acidulée. «Variété idéale dans les régions connaissant de belles arrières-saisons» qu'ils disent. Ça tombe bien !!!



### SURPRISE D'AUTOMNE

8€00

Variété remontante à fruits jaunes, sucrés et non acides. Le feuillage a de très belles couleurs automnales.



### FALL GOLD

8€00

Jolie framboise blanche à fort rendement



### HÉRITAGE

8€00

Sûrement la plus classique de toutes les framboises. Simple et efficace !

## NON REMONTANTS

Le framboisiers non remontants donnent une fois puis la tige meurt. Mais c'est là qu'on trouve les meilleures variétés ainsi que les plus productives. Idéales pour les confitures !! récolte juin à mi-août selon les variétés.



### AUGUSTRED

8€00

Grosse framboise rouge qui donne en août... En même temps c'est dit dans le nom !



### SUCRÉE DE METZ

8€00

Variété non remontante aux fruits jaunes et très sucrés. Et les fruits blancs attirent moins les oiseaux, donc si vous n'êtes pas partageur, c'est un très bon choix !





**ARNO**  
16€

Très doux (c'est notre préféré, mais chut, faut pas trop le dire sinon tout le monde l'achète et on n'en a plus !)

**MATURITÉ** : juin

**POLLINISATION** : Autofertile



**NOIR DE BOURGOGNE**  
16€

LA variété ancienne par excellence. Très goutue, pleine d'arômes, légèrement acide. Grappes courtes de petits fruits fermes

**MATURITÉ** : juin - juillet

**POLLINISATION** : Floraison en avril : Géant de Boskoop, andega, Royal de Naples



**BIGNO**  
16€

Très bon aussi, doux et savoureux. Le même qu'Arno, mais en plus tardif !

**MATURITÉ** : juin - juillet

**POLLINISATION** : Autofertile



**GÉANT DE BOSKOOP**  
16€

Floraison tardive. Longue grappe de gros grains à peau fine. Attendre la maturité complète pour plus de sensations gustatives

**MATURITÉ** : début juillet

**POLLINISATION** : Floraison en avril : Noir de bourgogne, Andega, Royal de Naples



**ROYAL DE NAPLES**  
16€

Noir de Bourgogne et Royal de Naples à part égale permettent la confection de la fameuse crème de cassis. Fruits goûteux et acidulés.

**MATURITÉ** : juillet

**POLLINISATION** : floraison avril : Noir de bourgogne, Andega, géant de booskop



**TRADIMEL**  
16€

Tradimel est un cassissier dont les grains sont aromatiques, acides et fermes. Si vous aimez le cassis fort et acide et que vous ne souhaitez qu'un seul pied, c'est LA variété à prendre.

**MATURITÉ** : mi-juillet

**POLLINISATION** : Autofertile



**ANDEGA**  
16€

Andega est un cassissier produisant de longues grappes de fruits très goûteux et acides. C'est le plus utilisé pour la gemmothérapie (infusion de bourgeons) et les feuilles en tisane.

**MATURITÉ** : juillet (en même temps que Noir de Bourgogne).

**POLLINISATION** : Autofertile, bon pollinisateur

Arbustes pouvant atteindre 1 à 2 m en tout sens,  
préfèrent la mi-ombre



## ANITA

20€

Le caseillier le plus précoce.

MATURITÉ : début juillet

POLLINISATION : autofertile



## JOSTA

20€

Récolte qui suit le précédent.

MATURITÉ : mi juillet

POLLINISATION : autofertile

Les caseilliers sont un croisement entre le groseiller à maquereaux et le cassis. Ces arbustes, non épineux, préfèrent être plantés au soleil, et font jusqu'à 2 m en tout sens. Leurs fruits sont plus doux, et moins acidulés que les cassis ; plus gros aussi. Les fruits sont à récolter au fur et à mesure de leur maturité (récolte étalée sur une 15aine de jours).



## CRÈME DE CASSIS

Pour cette recette, afin de ressentir la force et l'acidité du cassis, on conseille d'utiliser les variétés suivantes :

Andega, Noir de bourgogne, Tradimel, Royal de Naples

- Écraser grossièrement 500 g de cassis (lavés et équeutés). Ajouter 3 feuilles de cassis lavées, le vin et 200 g de sucre.
- Laisser macérer 5 jours dans un endroit frais. Remuer une fois par jour.
- Passer le cassis au tamis et porter à ébullition le jus en rajoutant 200 g de sucre. Retirer du feu après les premiers bouillons.
- Laisser refroidir, rajouter 1/2 verre d'eau de vie et mettre en bouteille.



## VERSAILLAISE ROUGE

16€

Variété ancienne, la plus adaptée aux confitures

MATURITÉ : fin juin

POLLINISATION : Autofertile



## VERSAILLAISE BLANCHE

16€

NL

Variété créée vers 1840 Doux fruité, blanc

MATURITÉ : mi-juillet

POLLINISATION : Autofertile



## JUNIFER

16€

NL

Créée en 1967, très adaptée à nos climats tempérés (moins besoin de froid l'hiver pour fructifier l'été).

Grains relativement gros et donc plus faciles à récolter et transformer.

MATURITÉ : fin juin – début juillet

POLLINISATION : Autofertile



## ROVADA

16€

NL

Une des variétés les plus productives : grandes grappes rouges faciles à récolter.

MATURITÉ : mi-juillet

POLLINISATION : Autofertile



## WILDER

16€

Longues grappes, saveur équilibrée, vigoureux et productif

MATURITÉ : juillet

POLLINISATION : Autofertile



## MULKA

16€

Variété un peu plus tardive, craint donc moins les gelées de printemps.

(Variété créée par Ribanjou)

MATURITÉ : fin juillet – août

POLLINISATION : Autofertile



## LONDON MARKET

16€

NL

Belles grappes compactes de groseilles rouge foncé à maturité, de gros calibre.

MATURITÉ : mi-juillet

POLLINISATION : Autofertile

Les groseilliers préfèrent la mi-ombre voire l'ombre. Certes ils sont plus longs à murer mais on a même eu l'impression que les oiseaux les mangeaient moins.

Arbustes de 1 à 2 m en tous sens, feuillage non odorant.





**ESTIVE**  
15€

Proche de la myrtille sauvage, acdulé, précoce et productif

TAILLE DU FRUIT : petit  
FLORAISON : mars avril  
MATURITÉ : juin



**DARKELEY**  
15€

Bleu foncé-noir, fruité et acidulé, forte productivité

TAILLE DU FRUIT : gros  
FLORAISON : avril-mai  
MATURITÉ : mi-juillet août



**IVANHOE**  
15€

Bleu foncé, très parfumé, mi-saison

TAILLE DU FRUIT : très gros  
FLORAISON : avril-mai  
MATURITÉ : juillet



**DIXI**  
15€

Bleu, acidulé et goûtu, tardif et rustique

TAILLE DU FRUIT : très gros  
FLORAISON : avril-mai  
MATURITÉ : mi-juillet août



**SPARTAN**  
15€

Bleu foncé, acidulé et parfumé, précoce

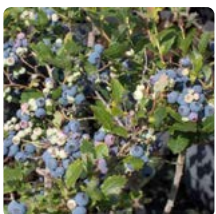
TAILLE DU FRUIT : très gros  
FLORAISON : avril-mai  
MATURITÉ : juillet



**DARROW**  
15€

Bleu-prune, le plus goûtu, tardif

TAILLE DU FRUIT : très gros  
FLORAISON : avril-mai  
MATURITÉ : mi-juillet août



**NORTHLAND**  
15€

Bleu, précoce et très rustique

TAILLE DU FRUIT : moyen  
FLORAISON : avril-mai  
MATURITÉ : début juillet

Les myrtilliers sont **autostériles**. Ils nécessitent une autre variété, fleurissant en même temps pour fructifier.

**Fort besoin en terre de bruyère.** Ne pas hésiter à en remettre tous les deux ou trois ans.