

GOURMAND
DE
NATURE

PÉPINIÈRE GOURMANDE

CATALOGUE PLANTS POTAGERS 2022



CATALOGUE PLANTS POTAGERS 2022

Le printemps revient, on nourrit son sol, on bichonne ses vers de terre et on prépare l'arrivée de ses plants gourmands ! Gourmand de Nature est une pépinière gourmande bio qui part du principe que quitter à planter, autant que ça se picore !

Cette année, on vous propose **plus de 250 variétés** de légumes, fleurs, aromates, légumes perpétuels, fraisiers, petits fruits...

On continue de travailler pour les jardiniers de balcons et de bacs, le joli logo vous indique les plantes adaptées.



On vous invite à **réserver vos 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

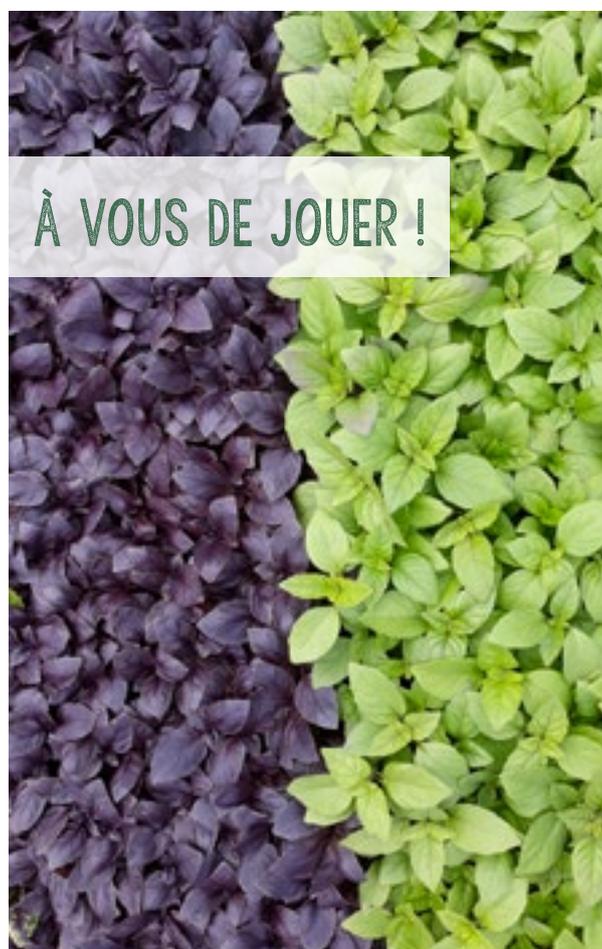
Fort de l'enseignement de 2021, **certaines variétés** nécessitant beaucoup de chaleur **ne seront pas réservables avant mai**. Nous les produirons quand même et **elles seront disponibles** sur les marchés ou à la pépinière.

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



AUBERGINES	4
CONCOMBRES	5
COURGES	6
COURGETTES	10
INSOLITES	11
MELONS & PASTÈQUES	12
PIMENTS	13
POIVRONS	14
POTAGER PERPÉTUEL	15
TOMATES	17
TOMATES CERISES	20
AROMATES ANNUELS	21
FLEURS ANNUELLES	23
AROMATES VIVACES	26
FLEURS VIVACES	29
FRAISIERS	32
FRAMBOISIERS	34
CASSISSIERS	35
CASEILLIERS	36
GROSEILLIERS	37
MYRTILLIERS	38

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 :  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.





**VIOLETTE DE
BARBENTANE**

2€50

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.

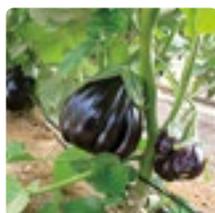


**LISTADA
DE GANDIA**

2€50

Fruit ovale, ferme, violet strié de blanc, de 15 cm environ, à consommer jeune pour la meilleure qualité gustative.

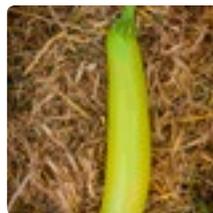
Très bonne résistance aux chaleurs et à la sécheresse.



BLACK BEAUTY

2€50

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 !



**LOUISIANA
LONG GREEN**

2€50

Variété originaire de Louisiane, elle produit de longs fruits (20-25 cm) de la forme d'une banane verte. La chair est douce, de très bonne saveur et reste ferme à la cuisson. Excellente productivité.



BAMBINO

2€50



Variété naine de 40 cm de haut à croissance moyennement vigoureuse. Cette mini-aubergine "cocktail" ronde et violette de la taille d'une noix se distingue particulièrement par son craquant et son abondance de jus légèrement amer.



**NAIN
SLIM JIM**

2€50



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.



BLANCHE DOURGA

2€50

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.



DIAMOND

2€50

Variété précoce et très productive, fruits allongés de 15 à 20 cm, 150 à 250 g, chair ferme et sans amertume.



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

Vendues en godet
de 9 cm



ARMÉNIEN
2€00

Variété rare. Le fruit fait 40 cm en moyenne, avec une chair croquante et rafraîchissante. Sa saveur est très douce, sucrée et sans amertume. C'est en fait un melon que l'on mange immature.



SPACEMASTER
2€00



Cette variété, peu coureuse et rustique, est idéale pour la culture en bacs ou en espaces réduits. Elle offre une très bonne production de fruits vert foncé, assez courts et très savoureux.



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.



**CONCOMBRE
COCKTAIL**
2€30



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.



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 !



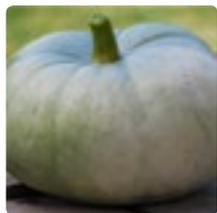
**CORNICHON
FIN DE MEAUX**
2€00

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



PICKLES DE LÉGUMES À L'AIGRE DOUX

- 1^{er} jour : laver et épépiner (quand nécessaire) les légumes (environ 1 kg de courgettes, patissons, concombres cocktails,...). Les mettre dans une cocotte avec 3 oignons coupés en lamelle et laisser reposer.
- 2^{ème} jour : Dans une casserole, amener 5 min à ébullition 1/2 L d'eau, 1/4 L de vinaigre blanc, 275 g de sucre en poudre, 4 c.à.c. de curry et 2 c.à.s de moutarde à l'ancienne. Rincer les légumes à grande eau, les égoutter, les remettre dans la cocotte et verser le liquide chaud dessus.
- 3^{ème} jour : Faire cuire le tout 3 à 5 min (les légumes doivent rester fermes) en remuant un peu. Dès la fin de cuisson, mettre en bocaux en tassant un peu les légumes, fermer les pots et les retourner jusqu'à refroidissement.
- Attendre au moins un mois avant de consommer. Se conserve très bien d'une année sur l'autre.



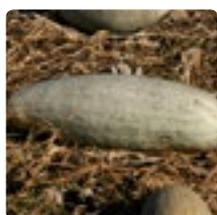
BLEU DE HONGRIE
2€00

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.



CORNUE D'HIVER
2€00

Variété buissonnante de type acorn qui trouve ses origine chez les amérindiens. Cette courge produit 5 à 7 fruits en forme de glands de 600 g à 1,5 kg. Sa chair jaune est fine, ferme et parfumée, son goût de noisette et d'amande se développe après 3 à 4 mois de stockage. Utilisation en potage, au four, en purée ou flan.



BLUE BANANA
2€00

Fruits de couleur gris-bleu avec un poids variant de 3 à 8 kg et une longueur de 30 à 80 cm. Chair jaune foncé, épaisse, bonne qualité gustative. Se conserve très bien à l'abri après récolte.



**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.



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 !!



FUTSU BLACK
2€00

Chaque plant produit entre 2 et 10 fruits, de 10 à 15 cm de diamètre, pesant 0,5 à 1 kg. La chair est jaune orangé, fine et ferme, sucrée et parfumée. Bonne conservation. A utiliser en potage, purée, ou même en soufflé et tourte !



HUBBARD BLEU

2€00

Variété coureuse. Peau épaisse de couleur bleu-gris, de forme oblongue d'environ 50 cm de long. Chair jaune orangé à grain fin, savoureuse, douce et peu sucrée. De 3 à 4 fruits de 5 à 12 kg par pied. Bonne conservation.



MELONNETTE JASPÉE DE VENDÉE

2€00

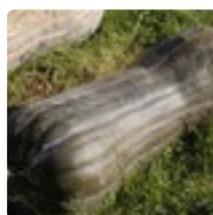
Variété coureuse qui produit de nombreux fruits jaunes, de 1 à 3 kg (Aurore en a obtenue 17 sur un seul pied l'année dernière). Courge très goûteuse, idéale pour les gratins ou tout simplement cuite au four, c'est un régal !



MARINA DI CHIOGGIA

2€00

Comme son nom l'indique, elle nous vient d'Italie où elle servirait notamment à faire des gnocchis (à la ferme, on a les adorables Quanto Basta qui proposent des ateliers cuisine...). Courge verruqueuse, grise virant au vert foncé. Fruit bien tranché (côtes profondes). Chair orange, arôme et texture de châtaigne, sucrée, très savoureuse. Fruit de 8 à 10 kg qui se conserve de 4 à 8 mois.



PLEINE DE NAPLES

2€00

Variété coureuse et tardive qui a la forme d'un étui de violon. 1 à 4 fruits par plant, de 18 à 30 cm de diamètre, sur 60 à 80 cm de long, de 10 à 25 kg en moyenne. Chair jaune orangée, ferme, musquée, parfumée et d'excellente qualité. Très bonne conservation. A consommer en tourte, purée, potage, ratatouille et confiture.



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.



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 !



PATISSON
2€00

Non creuseuse. 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.



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, creuseuse, 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 accommode comme les vrais spaghettis.



SIAM
2€00

Véritable curiosité : multiples fruits sur cette plante très vigoureuse au feuillage magnifique. Les fruits, très sucrés, se consomment quelques mois après récolte pour faire la confiture de cheveux d'ange, qui pourra servir de fond de tarte ou de base à des gâteaux.

Annie a testé pour nous et vous propose ses recettes !

LE SAVIEZ VOUS ?

Cette ancienne variété originaire du Mexique était nommée "Tzilicayotli" par les Aztèques et devint en espagnol "Chilacayote".

La courge de Siam est ainsi nommée car son introduction en France date de l'époque à laquelle des yacks arrivèrent de Shanghai, pour la ménagerie du Muséum d'Histoire Naturelle à Paris. Le bateau avait été, en effet, chargé de ces courges pour l'alimentation des animaux durant le voyage (elle se conservent jusqu'à 3 ans). Il restait quelques fruits dont les graines furent semées au Jardin des Plantes. Le botaniste Désiré Bois mentionne, dans son ouvrage "Les légumes", qu'il obtint en 1878, sur 4 pieds, 70 fruits pesant en tout 370 kilogrammes. Un de ses collègues Mexicains, le Docteur Dugès de Guanajuato avait, quant à lui, récolté jusqu'à 80 fruits sur un seul plant !



CONFITURE DE CHEVEUX D'ANGES

- Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Y glisser une courge de Siam entière, lavée mais non pelée et laisser cuire 45 minutes à 1 heure jusqu'à ce que la chair soit parfaitement tendre (glisser de temps en temps un couteau pour vérifier). Attention à ne pas laisser brûler la peau, sinon, baisser le four et couvrir d'un papier aluminium.

Ouvrir la courge en deux et prélever le maximum de chair, couper cette chair en morceaux

- Peser la chair, mettre la chair dans une grande baignoire ou une casserole bien large, ou un grand wok. Ajouter environ 1/2 du poids de la chair en sucre.

- Ajouter le jus d'une orange, un bâton de cannelle et une 1/2 gousse de vanille. Faire cuire à feu vif en remuant souvent jusqu'à atteindre le point de gélation (104-105°C environ). Retirer le bâton de cannelle et mettre en pots immédiatement, fermer et retourner les pots quelques instants, retourner à nouveau et laisser refroidir.

- Attendre 8 jours au moins avant de déguster, la confiture aura développé tous ses arômes.

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 cucurbitacées.

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 !



**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.



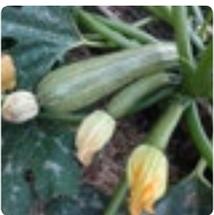
GOLD RUSH
2€00

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.



**TABERGMOUZT
DU MAROC**
2€00

Cette variété ancienne produit des fruits cylindriques assez courts et fortement côtelés, de couleur vert clair à vert foncé et pouvant peser plusieurs kilos. C'est une variété coureuse (je dirais même plus très coureuse...) : elle s'étale et ne cesse de produire. Cueillir les fruits jeunes, super conservation après cueillette. Variété berbère !



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

La courgette Grisette 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.



VELOUTÉ DE COURGETTE, BASILIC

- Couper 2 gousses d'ail, 1 oignon rouge, 3 courgettes moyennes grossièrement, couper une carotte finement.
- Faites chauffer 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et 1 de colza, ajouter l'ail et l'oignon, carotte, courgettes, 1 botte de basilic et du persil.
- Saler, poivrer.
- Ajouter 1 pincée de paprika.
- Mélanger le tout et faire suer pendant 10 minutes.
- Recouvrir d'eau et ajouter les cubes.
- Couvrez la casserole et laissez cuire 20 minutes sur feu moyen.
- Passer le tout au blender et rajouter de l'eau si trop épais.

BON APPÉTIT !

INSOLITES



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.



EPINARD FRAISE

2€00

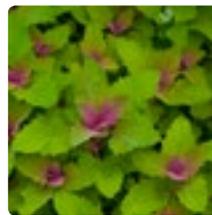
Un chénopode dont on consomme les feuilles crues ou cuites, comme les épinards et dont le fruit prend une teinte rouge, rappelant la fraise. Si le goût du fruit n'a rien d'exceptionnel, la plante n'en demeure pas moins un vrai régal pour les yeux.



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.



CHÉNOPODE GIGANTEA

2€00

Un chénopode dont on consomme les feuilles crues ou cuites, comme les épinards. Le coeur de la feuille prend une teinte rose fluo extraordinaire. Ce chénopode monte à 2 m !!!



ASHWAGANDHA

4€00

Aussi appelée le 'ginseng Indien', l'ashwagandha est LA plante ayurvédique. C'est la racine réduite en poudre qui s'utilise en décoction.



HARICOT KM DOLIQUE ASPERGE

3€00

Vous aimez les haricots mais n'aimez pas les équeuter ? Ce haricot est pour vous. Il produit de nombreux haricots pouvant atteindre 50 cm. A poêler 5 min et servir chaud !



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.



TOMATILLE

2€00

C'est un physalis qui donne de petit fruits verts ressemblant à de petites tomates. La découverte de l'année pour l'équipe qui 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 !

MELON

Vendu•e•s en godet de 9 cm



PETIT GRIS DE RENNES

2€30

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€30

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€30

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€30

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€30

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€30

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



**BONNET
D'ÉVÊQUE**
2€50



Magnifique piment, très productif et incroyablement doux. Pour les palais délicats !



PIMENT PÉNIS
2€50

Le plus classe de tous ! Variété ancienne mexicaine très forte ! Idéal pour la culture en pot, les plants ne dépassent pas 50 cm. Nombreux fruits mesurant jusqu'à 10 cm. Mais ce n'est pas la taille qui compte...



**GORRIA
(DIT D'ESPELETTE)**
2€50



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.



CAYENNE
2€50



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!



JALAPEÑO
2€50

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.



**PIMENT DE CHINE
MULTICOLORE**
2€50



Très joli piment dont les fruits changent de couleurs suivant leur maturité. Le plant peut être conservé en pot à l'intérieur d'une année sur l'autre.



**BOULE DE
TURQUIE**
2€50



Aussi appelé Red Cherry Small, ce petit piment rond, fort, est idéal pour les marinades. Il se cultive aussi bien en plein champs qu'en pot.



HABANERO
2€50



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

POIVRONS

Vendues en godet
de 9 cm



CECEI
2€50



Beau poivron vigoureux qu'on peut cultiver en extérieur, il donne des fruits pointus, du jaune-citron au rouge-orangé, à la chair peu épaisse, il peut mûrir après la cueillette, même s'il flétrira légèrement.



KING OF THE NORTH
2€50

Pour les amateurs de la série 'Game of Thrones' et des gros poivrons cubiques, à la chair épaisse, vert à rouge brillant, nous conseillons cette variété relativement précoce, qui peut donc être cultivé en extérieur.



CHOCOLAT
2€50

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
2€50



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. Le préféré de Vincente !



CORNO DI TORO JAUNE
2€50

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.



ROSSO DUEMILA
2€50

Un poivron très fruité qu'on peut cultiver dehors. Sa chair est épaisse, son fruit conique passe du vert au rouge foncé à maturité.



CORNO DI TORO ROUGE
2€50

Le même que le jaune mais en rouge !



YOLO WONDER
2€50

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



ABSINTHE OFFICINALE
5€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^{ème} et début XX^{ème}, nous, on la préfère en purin pour ses effets insecticides et fongicides.



**CARDON PLEIN BLANC
INERME**
5€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
5€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
5€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



**ARTICHAUT IMPÉRIAL
STAR**
5€00

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



**CIBOULE
ISHIKURA
LONG WHITE**
5€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.



**ASPERGE DE TERRE
LOURDE**
5€00

NL

Variété locale cultivée en terre lourde par René depuis 40 ans à La Mezière. Pas besoin de la buter, elle produira chaque année de délicieuses asperges vertes. Il y a trois plants par godet et vous pourrez récolter 5 à 10 asperges par plants avant de lui laisser faire son cycle naturel. A l'automne, le feuillage prend une teinte dorée absolument magnifique. Ne pas récolter la première année.



CONSOUDE
5€00

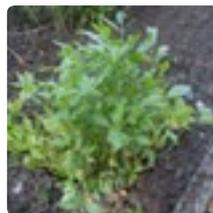
Plante essentielle au potager. Ses racines profondes vont chercher des minéraux peu présents en surface. Pailler avec les feuilles au pied des plantes ou directement au compost. Elle produit 6 fois sa biomasse par an. Je la coupe 4 ou 5 fois puis je lui laisse faire son dernier cycle.

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
5€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.



LIVÈCHE
5€00

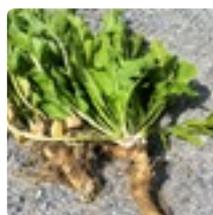
Céleri perpétuel. Idéal pour les utilisateurs occasionnel de céleri. Ultra rustique. Incontournable mais qui prend de la place. Elle peut monter à 2 m. Les graines sont utilisées, séchées puis broyées comme base de nombreux curry.



OIGNON DE ROCAMBOLE
5€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 bulbillles qui parfois regerment sur pied pour un deuxième étage de bulbillles. L'ensemble de la plante est comestible : la feuille, comme la civette, les jeunes bulbillles et l'oignon mais ce qui rendra la plante beaucoup moins perpétuelle...



RAIFORT
5€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 monoliose et la cloque du pêcher.



OSEILLE EPINARD
5€00

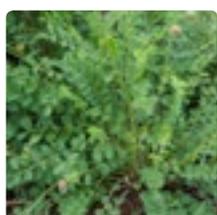
Aussi connue sous le nom de patience, elle est moins acide que l'oseille commune, et offre une saveur qui se rapproche de celle des épinards. Ne la laissez pas monter en graines et vous pourrez ainsi la consommer jusqu'à l'automne !



RHUBARBES
8€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...



PETITE PIMPRENELLE
5€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)...



ROQUETTE SAUVAGE
5€00



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

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 !



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.



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.



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.



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.



BEAUTÉ BLANCHE
2€00

La tomate Beauté Blanche est une variété précoce, vigoureuse et productive produisant des fruits de 100 à 250 g à la chair ferme, juteuse, douce et d'excellente qualité gustative.



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.



COPIA
2€00

Variété issue d'un croisement entre la Green Zebra et la Marvel Stripe. Le résultat est splendide et donne une jolie tomate bigarrée de 300 g environ, à la chair de type beefsteack, douce et très juteuse. Aussi belle que bonne. Un coup de cœur !



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 !



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.



ORANGE BANANA
2€00

Petite tomate allongée et pointue de couleur orange, contenant peu de graines, à la saveur sucrée et fruitée. Très rustique et productive.



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.



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.



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 !



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.

TOMATES

Vendues en
filet biodégradable
de 9 cm



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.



TÉTON DE VÉNUS

2€00

Fruit rond, rouge, se terminant par un gros téton. Chair ferme contenant peu de graines. Saveur douce, agréable de bonne qualité gustative. Variété de mi-saison.



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.



VALENCIA

2€00

Variété de mi-saison produisant des bouquets de 4 à 6 fruits orange vif, lisses d'environ 150 à 300 g. Originaire du Maine (USA), elle est adaptée à la culture en climat frais. Très belle tomate brillante, à chair dense, juteuse avec peu de graines. Excellente texture et saveur parfumée et acidulée.



SUPER MARMANDE

2€00

Amélioration par sélection de la Marmande. Meilleur rendement, meilleur goût... Pourquoi se priver ! Variété assez précoce, vigoureuse et productive, fruits de 200 à 500 g (840 g sur la photo !), chair ferme, sucrée, parfumée, de bonne qualité.



YELLOW BRANDYWINE

2€00

Cette variété offre une abondance de très gros fruits jaune d'or de type "beefsteak" pesant de 350 à 700 g. Parfaite pour donner de la couleur à vos plats ! Elle trouve son origine au XIX^{ème} siècle aux Etats-Unis.



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 !



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.



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 !



RAISIN VERT

2€00

Petits fruits de couleur vert - jaune. Chair verte. Son goût est vraiment particulier (épicé) et excellent. Très productive. Très petites graines. Feuillage abondant et résistant. Belle découverte !



JAUNE POIRE

2€00

La tomate Poire Jaune est vigoureuse et productive. Grappes de fruits de 10 à 15 g, chair ferme, juteuse, légèrement acidulée, pour cocktail, nature, brochettes, garniture ou confite.



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.



JAUNE RONDE

2€00

Extrêmement productive. Chaque bouquet porte une centaine de petits fruits jaune d'or, de 1 à 2 cm de diamètre, délicieux. La récolte est simple. On coupe un bouquet, on le suspend à portée de main dans la maison et on les boulotte discrètement...

AROMATES ANNUELS

Vendu·es en
filet biodégradable
de 9 cm



ANETH
2€00

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



**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.



CÉLERI BRANCHE
2€50

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



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).



CERFEUIL
2€00



Les feuilles de cerfeuil sont utilisées crues pour leur arôme doux, anisé, et rafraîchissant. Plantation à la mi-ombre.



SHISO POURPRE
2€50



Utilisée en cuisine asiatique (Chine et Japon notamment), le shiso a un goût entre le basilic, le cumin et la mélisse (je sais, c'est difficile à imaginer, mais c'est difficile à décrire aussi!). En plus d'aromatiser vos plats, elle embellira votre potager avec son feuillage pourpre et dentelé, son inflorescence est aussi très jolie !



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 !



TAGETE MINUTA
2€00



**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.

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 !

AROMATES ANNUELS

Vendu·e·s en
filet biodégradable
de 9 cm

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.



**BASILIC
GRAND VERT**
2€50



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



**BASILIC À
FEUILLES
DE LAITUE**
2€50



Si vous faites du basilic pour faire des pesto, celui-ci, avec ses énormes feuilles cloquées sera beaucoup plus rapide à effeuiller. Il est légèrement moins vert et moins goûtu que le Basilic Grand Vert.



**BASILIC
POURPRE**
2€50



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 !



**BASILIC
FIN VERT**
2€50



Avec ses très petites feuilles, il est idéal pour les salades, avec son port en boule compacte, il est idéal pour la culture en pot. Et en plus il est extrêmement aromatique. Il faut l'avoir dans sa jardinière à côté de la cuisine !



BASILIC GREC
2€50



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.



**BASILIC
MARSEILLAIS**
2€50



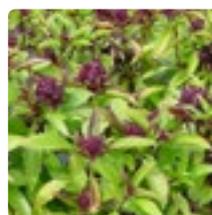
Celui-ci a un arôme un peu plus anisé que ses cousins. Forme de jolis buissons arrondis qui peuvent constituer de belles bordures ou de belles potées...



BASILIC CITRON
2€50



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



**BASILIC
CANNELLE**
2€50



Du basilic, de la cannelle... là aussi, on vous laisse imaginer !



BASILIC THAÏ
2€50



Celui-ci ressemble beaucoup au basilic cannelle, mais avec un petit goût d'anis et de camphre en plus, idéal pour les recettes au wok du sud-est asiatique.

MÉLANGE DE BASILICS 2€50

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



AGERATUM *

2€00

Plante buissonnante, entre 20 et 50 cm, ses feuilles sont petites, ovales finement dentées. Elles sont rapidement cachées par une myriade de petites fleurs bleues, rosées ou blanches, en pompons. Son nom vient du grec et signifie sans vieillesse. Un nom qui lui sied à merveille puisqu'elle fleurit continuellement jusqu'aux gelées !



COSMOS ALEX

1€50

Magnifique petit cosmos aux fleurs orangées. 60 cm de haut environ.



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 PICOTÉE

2€00

Superbe cosmos sensation mais avec des pétales marginés. Une splendeur. 1,5 m.



CAPUCINE

2€30

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



**COSMOS ROUGE
CARMIN**

2€00

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



**CHRYSANTHÈME
SHUNGIKU**

2€00

Fleurs de marguerite, jaune ou jaune à cœur blanc. Jeunes pousses, feuilles et fleurs comestibles. Très utilisé au Japon.



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.



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.



MOLUCELLE *
2€00

Aussi appelée clochette des irlandais, cette fleur vous surprendra par son originalité. Au premier abord, elle ressemble à une euphorbe mais en observant de plus près, on a la magnifique surprise d'une petite fleur blanche rappelant l'orchidée.



COSMOS SONATA WHITE
2€00

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



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



IPOMÉE QUAMOCLIT *
2€00

Magnifique ipomée au feuillage découpé et offrant une fleur d'un rouge lumineux extraordinaire. Non comestible



ŒILLET D'INDE NAIN
1€50

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



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.



ROSE D'INDE TAGETES NÉMATOCIDE
1€50

Fleurs plus petites que l'œillet d'Inde mais action nématicide bien plus forte, à tel point qu'il est conseillé de l'arracher en août pour ne pas que son action biocide attaque trop la vie du sol. Ça tombe bien, c'est le moment parfait pour planter des épinards et de la mâche au pied des tomates !!!



SOUCIS
1€50

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



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.



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 NAIN JAUNE
1€50



Petit tournesol ne dépassant pas 1,4 m. Idéal pour les bacs et jardinets.



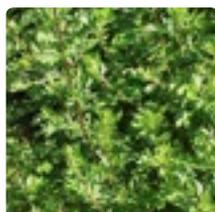
ZINNIA ELÉGANT *
2€00

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



TOURNESOL VELVET QUEEN
2€00

Petit tournesol (moins de 2 m) à la couleur extraordinaire allant du rouge au jaune. Plus on le regarde, moins on peut définir sa couleur. On adore !



ARMOISE CITRON

5€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.



HYSOPE

5€00



Arbrisseau 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.

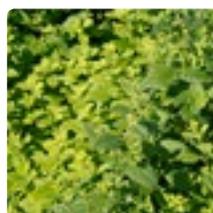


CIBOULETTE

5€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.

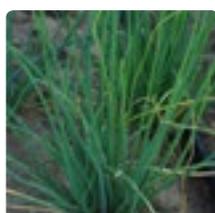


MÉLISSE CITRON

5€00



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



CIBOULETTE GRANDE FEUILLE

5€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 !!



MÉLISSE ORANGE

5€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 ».



ESTRAGON DES MOINES

5€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.



MENTHE BERGAMOTE

5€00

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



ESTRAGON RUSSE

5€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.



MENTHE CASSIS

5€00

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



MENTHE CERF
5€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 NOIRE MITCHAM
5€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 GINGEMBRE
5€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 POIVRÉE
5€00

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



MENTHE GLACIALE
5€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 VERTE
5€00

Classique et indémodable.



MENTHE MAROCAINE
5€00

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



ORIGAN GREC
5€00



L'origan de l'enfance d'Alexis : le pizzaiolo mettait cet origan sur ses pizzas. Un délice !



MENTHE MOJITO
5€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...



RAU-RAM OU CORIANDRE VIETNAMIENNE
5€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.

AROMATES VIVACES

Vendu•es en
pot de 1,5 L



ROMARIN
5€00

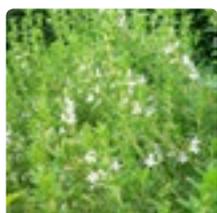
Arbuste pouvant atteindre une taille conséquente. Ne pas mettre au milieu d'un carré potager... Feuillage persistant et floraison hivernale mellifère.



THYM CASCADE
5€00



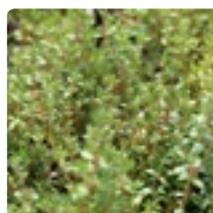
Très joli sur le haut d'un muret ou en jardinière, ce joli thym dégoulinera le long du mur. De plus, il s'utilise comme tous les thyms en bouquet garni, tisanes...



SARRIETTE
5€00



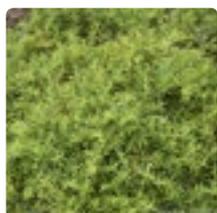
Les arômes rappellent ceux du thym mais avec une note d'hysope et de menthe. Excellent !



THYM COMMUN
5€00



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



SARRIETTE RAMPANTE
5€00



LE couvre sol par excellence. La sarriette rampante 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.



THYM D'HIVER
5€00

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



SAUGE OFFICINALE
5€00

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



VERVEINE CITRON
5€00



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

FLEURS VIVACES

Vendues en
pot de 1,5 L
* = non comestibles

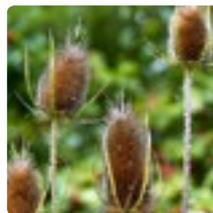


**AGASTACHE
ANISÉE**

5€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 !



CARDÈRE *

5€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.

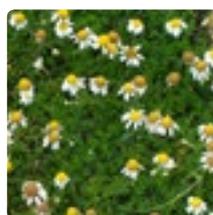


**AGASTACHE
GOLDEN JUBILÉ**

5€00



Elle ressemble beaucoup à l'agastache anisée, mais son feuillage est plus doré.



CAMOMILLE ROMAINE

5€00

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



**AGASTACHE
RUGOSA**

5€00



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



GRANDE CAMOMILLE

5€00

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



ANCOLIE *

6€00



Très toxique mais tellement belle...



**GRANDE
CAMOMILLE
WHITE STAR**

5€00



Comme la grande camomille, mais avec des fleurs doubles, très jolies (et utilisables en tisanes).



ECHINACÉE POURPRE

5€00

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



MAUVE DE MAURITANIE

5€00

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



GUIMAUVE

5€00

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



MONARDE

5€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.



LAVANDE OFFICINALE

5€00

L'odeur des armoires chez Mamie ! Idéale pour les pots-pourris !



ŒILLET DELTA *

5€00

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



LAVANDE ASPIC

5€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 !



PRIMEVÈRE

5€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.



SAUGE DES PRÉS

5€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 !



TANAÏSIE

5€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.



SAUGE SCLARÉE

5€00

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



VALÉRIANE OFFICINALE

6€00

Vendue en pot de 2 L

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.



SCABIEUSE BLANCHE *

5€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 déflourée elle reste décorative.



VERVEINE DE BUENOS AIRES *

5€00

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



SCABIEUSE POURPRE *

5€00

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

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.



MAESTRO
2€00

Remontant. Gros fruits coniques et fermes de belle couleur rouge brillant et savoureux. La plus productive des fraises remontantes.



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.



REINE DES VALLÉES
2€00

Cette variété remontante de petites fraises des bois vous donnera de délicieux petits fruits de juin à novembre. Elle ne produit pas de stolons.



CIFLORETTE
2€00

Non remontant. Chair tendre, juteuse et peu acide. Précoce à gros rendement. Bonne résistance à l'oïdium, au phytophthora et à l'antracnose.



MME MOUTOT
2€00

Non remontant. Variété ancienne, plant rustique et vigoureux. Gros fruit conique, rouge foncé. Très sucré et juteux, saveur authentique, très bonne conservation. Son feuillage est persistant en climat doux.



CIGALINE
2€00

Non remontant. Note de fruit des bois, très sucrée. Niveau de productivité supérieur à Gariguette. Précoce, à partir de mai et juin.



MAMIE
2€00

Non remontant. LA fraise d'antan, délicieusement sucré et parfumé. Gros fruit en forme de cône, de couleur rouge orangé. Plant productif qui résiste bien à la chaleur et n'est pas très sensible aux maladies.



FRAISE ABRICOT
2€00

Non remontant. Étonnante fraise de part sa couleur : blanche, et son goût : abricot. Elle vous donnera ses délicieux petits fruits tout l'été. TRES TRES envahissante.



MANILLE
2€00

Non remontant. Gros fruits ronds et rouge vif. Précoce, récolte à partir de mai. Bonne résistance aux maladies. Super rendement !



FRAU MIEZE SCHINDLER
2€00

Non remontant et nécessitant un pollinisateur. On cherche les plus efficaces. Goût incomparable, reconnue comme la meilleure fraise du monde ! Production échelonnée de mai jusqu'à août



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 !



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.

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

6€00

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



BOIS BLANC

6€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 !!!



SEPTEMBER

6€00

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



SURPRISE D'AUTOMNE

6€00

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

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.



MALLING PROMISE

6€00

Variété américaine non remontante produisant de nombreux fruits en juillet. Son fruit est de taille moyenne, de bonne tenue, rouge pourpre. C'est une plante particulièrement vigoureuse, très drageonnante, résistante à la sécheresse et à l'oïdium.



LLOYD GEORGE

6€00

Variété non remontante. Récolte de mi-juin à fin août. Tire son nom d'un premier ministre anglais du début du XXème siècle. Rendement moyen, gros fruit un peu mou et DÉLICIEUX.



MEEKER

6€00

Variété non remontante de grosses framboises très fruitées. Récolte en juillet. Parfait pour les confitures.



SUCRÉE DE METZ

6€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
14€

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
14€

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
14€

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

MATURITÉ : juin - juillet

POLLINISATION : Autofertile



GÉANT DE BOSKOOP
14€

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
14€

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
14€

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



OJEBLANC
14€

Fruit sucré et fruité qui a la particularité, pour un cassis, d'être couleur « café au lait » (la couleur, pas le goût !) bien plus tardif.

MATURITÉ : mi-juillet

POLLINISATION : Autofertile



ANDEGA
14€

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

14€

Variété ancienne, la plus adaptée aux confitures

MATURITÉ : fin juin

POLLINISATION : Autofertile



VERSAILLAISE BLANCHE

14€

NL

Variété crée vers 1840 Doux fruité, blanc

MATURITÉ : Mi juillet

POLLINISATION : Autofertile



JUNIFER

14€

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

14€

NL

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

MATURITÉ : mi juillet

POLLINISATION : Autofertile



WILDER

14€

Longues grappes, saveur équilibrée, vigoureux et productif

MATURITÉ : juillet

POLLINISATION : Autofertile



MULKA

14€

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

(Variété créée par Ribanjou)

MATURITÉ : fin juillet – août

POLLINISATION : Autofertile



GLOIRE DES SABLONS

14€

Très joli, très sucré, et puis des groseilles roses, ça change ! Aucune acidité, notre coup de cœur !

MATURITÉ : juillet

POLLINISATION : Autofertile

Les groseilliers préfèrent la mi-ombre voire l'ombre. Certes ils sont plus longs à maturer 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
20€

Proche de la myrtille sauvage, acdulé, précoce et productif
TAILLE DU FRUIT : petit
FLORAISON : mars avril
MATURITÉ : juin



DARKELEY
20€

Bleu foncé-noir, fruité et acidulé, forte productivité
TAILLE DU FRUIT : gros
FLORAISON : avril-mai
MATURITÉ : mi-juillet août



IVANHOE
20€

Bleu foncé, très parfumé, mi-saison
TAILLE DU FRUIT : très gros
FLORAISON : avril-mai
MATURITÉ : juillet



DIXI
20€

Bleu, acidulé et goûtu, tardif et rustique
TAILLE DU FRUIT : très gros
FLORAISON : avril-mai
MATURITÉ : mi-juillet août



SPARTAN
20€

Bleu foncé, acidulé et parfumé, précoce
TAILLE DU FRUIT : très gros
FLORAISON : avril-mai
MATURITÉ : juillet



DARROW
20€

Bleu-prune, le plus goûtu, tardif
TAILLE DU FRUIT : très gros
FLORAISON : avril-mai
MATURITÉ : mi-juillet août



NORTHLAND
20€

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.