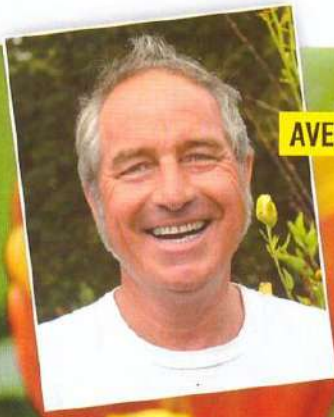


l'Ami des jardins

& DE LA MAISON



AVEC STÉPHANE MARIE

DÉCORER RAPIDEMENT
DEUX BALCONS PLEIN SUD

LE CAHIER
PRATIQUE

32 pages indispensables
pour tout réussir au jardin !

- Diviser les fleurs des elfes
- Installer une treille de vigne
- Récolter les haricots secs
- Planter du muguet
- Semer l'armérie

PLANTER DES TULIPES MAINTENANT !

Notre sélection en fleur
pendant trois mois

D : 6,90€ - BEL : 5,90€ - ESP : 5,90€ - GR : 5,90€ - DOM : 5,90€
ITA : 6€ - LUX : 5,90€ - PORT CONT : 5,90€ - CAN : 9,50€ CAN
MAR : 6,50€ - TOM S : 7,50€ - CH : 9€ - TUN : 12,00€

GRAMINÉES

Pour un jardin
dans le vent



SOUFFLEUR
Quel modèle
choisir ?

À ANGERS
Le parc de l'arboretum
Gaston Allard

LES AMANDES

CULTURE ET RECETTES
SUCRÉES OU SALÉES



OUTILS CONNECTÉS !

POUR VOUS SIMPLIFIER
LA VIE AU JARDIN

L 18820 - 1167 - F: 4,90 € - RD



UN PÉPINIÉRISTE, UNE RÉGION



1. Verveine d'Argentine.



2. Sucre des Aztèques.

Bruno Pellegrin

SÉCATEUR ET FOURCHETTE

CHEZ LUI, TOUT EST BEAU... ET BON. C'EST LE PRINCIPE DE LA MAISON ! BRUNO CULTIVE DE NOMBREUX ARBRES FRUITIERS, MAIS AUSSI UNE BELLE PALETTE DE PLANTES AROMATIQUES ET CONDIMENTAIRES.

Texte Isabelle Morand - Photos Didier Hirsch.

À Brétigny-sur-Orge (Essonne), dans la station de recherche Clause, il a appris «*la rigueur dans l'organisation du travail, la reconnaissance des variétés et la gestion des lots de semences.*» Puis Bruno a quitté la région parisienne pour le Var où il a travaillé de longues années comme responsable de production au sein des pépinières Jean Rey. Quand un vent mauvais a soufflé sur cette entreprise qui a compté jusqu'à 200 salariés, Bruno a décidé de monter sa pépinière. Le projet commence à prendre forme en 2014 : «*Je me suis constitué un patrimoine végétal sans rien vendre, pour ne pas faire de concurrence à la société qui m'employait.*» La pépinière a vraiment vu

le jour à la mi-avril 2017, sur un terrain de 3 ha qui appartient à la Ville de Hyères et au lycée agricole avec lequel il signe un partenariat pédagogique (mise en pratique in situ des cours théoriques). Bruno qui voulait, à l'origine, produire seulement des arbres fruitiers (dont des exotiques rustiques) a largement agrandi sa gamme aux plantes vivaces potagères et condimentaires. Et ça continue : «*Je n'arrête pas de glaner et de faire des découvertes, comme ce thym au goût différent trouvé à l'aplomb de la grotte de Marie-Madeleine, sur la Sainte-Baume (dans les Bouches-du-Rhône). J'ai prélevé de quoi constituer des boutures pour en faire profiter les jardiniers...*»



SÉCATEUR ET FOURCHETTE

Création : 2017.
Production : plantes vivaces aromatiques et condimentaires ; 250 espèces et variétés d'arbres fruitiers communs et exotiques parmi lesquelles

le cerisier de Cayenne (*Eugenia uniflora*), *Syzygium*, goyavier-fraise, avocatier...
Coordonnées : 100, route des Borrels, 83400 Hyères. Tél. 06 30 63 27 74.
secateurfourchette.com



AVEC OU SANS SUCRE ?

1. La verveine d'Argentine (*Lippia polystachya*). C'est elle qui dégage un parfum puissant de chlorophylle lui valant le surnom de plante chewing-gum ! À terme, elle forme un buisson aux rameaux retombants. « Pour faire des canestrelli, des biscuits secs, ma sœur a utilisé quelques feuilles de cette Lippia, c'était une tuerie ! »

2. Le sucre des Aztèques (*Lippia dulcis*). « Feuilles et fleurs sont édulcorantes et n'apportent aucune calorie ou très peu. » Il ne faut pas en utiliser beaucoup pour bien sucrer ou préparer une infusion. Attention, sa note de réglisse ne plaît pas à tout le monde.



Pélargonium rosat.

LE GRAND BLUFF !

Pas de pétales de rose sous la main pour faire des sirops, des infusions ? Remplacez-les par du pélagonium rosat (*P. graveolens*), c'est à s'y méprendre. « Prélevez des feuilles pour faire du sirop. Vous pouvez aussi faire comme à la Réunion où ce pélagonium, surnommé "géranium Bourbon", est utilisé dans le rougail, la sauce un peu pimentée qui accompagne des saucisses. » Originaire d'Afrique du Sud, il est aussi frileux que ses copains, les 'Rois des balcons'. Cultivez-le en pot. Faites-lui passer l'hiver dans un local clair, hors gel, en ne l'arrosant pas plus d'une fois par mois (et pensez à vider la soucoupe).



1. *Tagetes lemmonii*.



2. *Tagetes elliptica*.



3. *Tagetes lucida anisata*.

MILLE ET UN PETITS SOLEILS

1. *Tagetes lemmonii*. Originaire du Texas et du nord du Mexique, elle forme un grand buisson semi-ligneux, assez résistant à la sécheresse. Dans le Midi, sa floraison débute en décembre et se poursuit jusqu'en avril, voire en mai. « Elle peut être utilisée avec des plats salés ou sucrés auxquels elle apporte son goût de fruit de la passion et une petite note d'agrumes. Trois feuilles de *T. lemmonii* dans un gâteau au chocolat, c'est divin ! »

2. *T. elliptica*. Dans son pays d'origine, le Pérou, on l'appelle *chincho*. Elle peut former une très grande plante (jusqu'à 2 m). On peut s'en servir en cuisine, dans des ragoûts.

3. *T. lucida anisata*. Vous la trouverez sous deux noms : œillet du Mexique ou œillet anisé. « Son goût se rapproche de celui de l'estragon en plus anisé. Vous pouvez l'utiliser pour préparer une sauce béarnaise, c'est délicieux. » Ces trois tagetes se cultivent dans les mêmes conditions, au soleil, dans un sol très bien drainé.

UN PÉPINIÉRISTE, UNE RÉGION

FRUIT ROUGE !

Il suffit de froisser une feuille pour que s'exhale un parfum, celui du cassis. Mais évitez de manger les feuilles crues, car le revers est poilu et la sensation en bouche peu agréable.

En revanche, en infusion, c'est tout autre chose, c'est là que la sauge cassis (*Salvia discolor*) libère tous ses arômes.

« Mon conseil : faites infuser des feuilles dans du lait et réalisez une panna cotta bien parfumée. Et n'hésitez pas à goûter à la fleur couleur violet très sombre. Laissez de côté les sépales verts qui sont amers. Croquez dans le tube du pétale pour profiter de ce goût de cassis contenu dans la perle de nectar. »



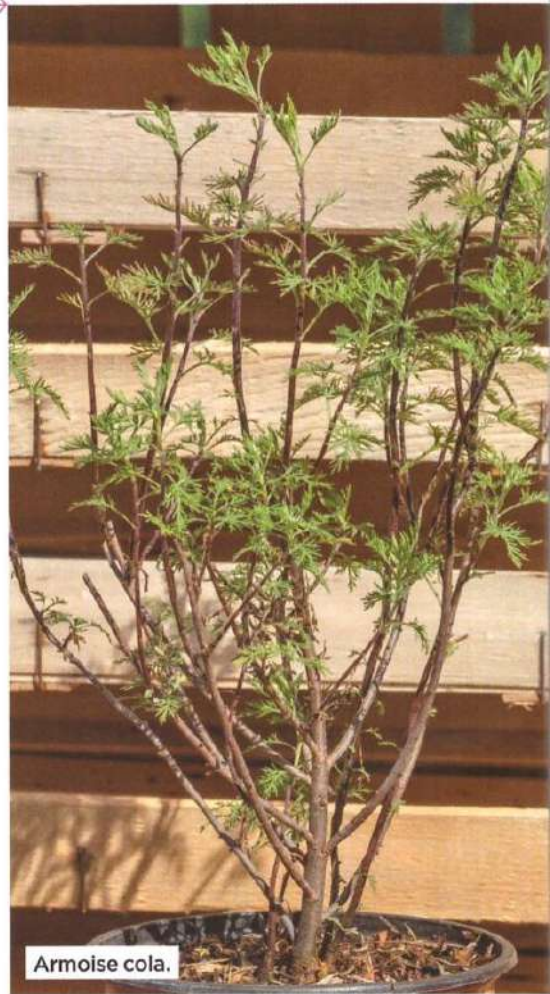
Sauge cassis.

LE COLA VÉGÉTAL

Artemisia abrotanum 'Maritima' ne peut pas tromper son monde. Quand la plante pousse en plein soleil, elle exhale, l'été, un parfum de cola, surtout ses jeunes feuilles.

Ce cola végétal peut être utilisé en boisson, dans des crèmes, des infusions.

« Comme toutes les armoises, elle résiste bien à la sécheresse. Elle forme un petit buisson grêle, les feuilles sont petites, rien de franchement impressionnant. Et, en hiver, le parfum de cola est infiniment plus léger. Au passage, on peut dire que l'agro-industrie n'a rien inventé. Tous les goûts, toutes les odeurs et tous les parfums existent déjà dans la nature... »



Armoise cola.



1. Menthe chocolat.



2. Menthe fraise.



3. Menthe poivrée.

DANS LA FAMILLE DES MENTHES, JE VOUDRAIS...

1. La menthe chocolat. Elle fait partie des menthes poivrées, reste assez petite. En bouche, elle a le goût des célèbres chocolats anglais After Eight®. 2. La menthe fraise. Elle fait du groupe des *Mentha spicata*, pousse plus haut que la précédente et son petit goût de fraise Tagada® ravit les gourmands. 3. La menthe poivrée (*M. piperita*) offre une forte concentration en menthol. En cuisine, elle est tout indiquée pour parfumer des glaces ou, comme chez les Britanniques, pour confectionner une sauce à la menthe, en ajoutant du vinaigre et du sucre. Elle est parfaite aussi dans les mojitos ! Côté herboristerie, elle est conseillée en infusion pour ses propriétés toniques et digestives.



Plante fromage.



UN PEU DE CAMEMBERT ?

■ *Paederia lanuginosa* se rencontre de plus en plus souvent chez les pépiniéristes spécialisés ou lors des fêtes des plantes. Il faut dire qu'il s'agit d'une plante généreuse, grimpante, très esthétique avec ses feuilles au dessus vert foncé et au revers rouge pourpre. « C'est une liane très volubile qui, dans l'année, peut faire des tiges de 10 ou 12 m de long ! Mais le plus étonnant reste ses jeunes feuilles qui dégagent, quand on les froisse, une odeur de camembert bien fait ! En dégustant ces feuilles, on perçoit d'abord des notes de légumes verts (artichaut, asperge, brocoli) avant que se développe le goût du fromage qui, il faut le savoir, est très tenace en bouche... »



Verveine citronnelle.

UNE BELLE ANDINE

■ Ne la confondez pas avec la citronnelle, *Aloysia citriodora* pourrait se vexer. Elles ne sont pas du même monde. La citronnelle (*Cymbopogon citratus*) est d'origine asiatique, alors que la verveine citronnelle vient des Andes où elle a été découverte en 1767 par le botaniste Philibert Commerson. Si la citronnelle est utilisée contre les moustiques, ce n'est pas le cas de la verveine citronnelle qui se consacre aussi à notre bien-être, mais pas de la même manière. Infusée, elle aide à la digestion. On dit aussi qu'en boire régulièrement est un excellent antistress naturel. Plantez-la au soleil, dans un sol riche, bien drainé, ou dans un gros pot (elle peut atteindre 1,2 m de haut). Cueillez des feuilles du printemps à l'automne ou, mieux, prélevez des tiges, récoltez les feuilles, faites-les sécher pour pouvoir profiter de leurs bienfaits en hiver.