

## Les Jardins de Marguerite

Plants de légumes, aromatiques et fleurs comestibles<sup>1</sup>

Vente sur commande : [contact@jardinsdemarguerite.fr](mailto:contact@jardinsdemarguerite.fr)

du 15 avril à 5 Juin, à chercher sur place à Fellingring

*Plants de potager :*



**Aubergine Pink Lady** *Solanum melongena*

Variété de type asiatique aux longs fruits fins, de couleur rose, atteignant 30 cm. Chair très tendre et goût exquis. Une sélection du semencier Zollinger, producteur suisse-romand de semences biologiques.



**Aubergine Black Beauty** *Solanum melongena*

L'aubergine classique, comme on se l'imagine! Violet très foncé, et avec une chair tendre et riche en goût. Idéale pour toutes les recettes à base d'aubergines. Une des dernières variétés non-hybrides. Hauteur env. 80 cm.



**Aubergine, Ronda Sfumata** *Solanum melongena*

Ces beaux fruits blanc-violet sont très décoratifs et ont la taille d'une grosse poire. La chair tendre et aromatique en fait un plaisir culinaire.



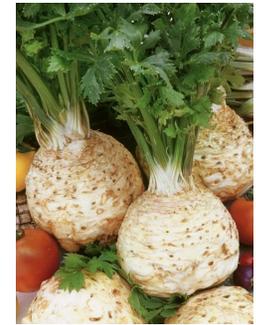
**Cardon Argenté épineux de Plainpalais** *Cynara cardunculus*

Introduit à Genève par les Huguenots au 16e siècle, ses feuilles épineuses vertes brillantes dessus et argentées dessous se dressent en un buisson atteignant 1 mètre 50 de haut. Les tiges se préparent en gratin.



**Celeri branche, Tango** *Apium graveolens var. dulce*

Céli-brancher d'un vert moyen, aux tiges longues et lisses, idéal pour toute la saison, facile à cultiver. Très résistant à la montaison et à la maladie du cœur noir, peu de jets latéraux, prêt à être récolté env. 80 jours après la plantation.



**Céli-rave, Balba** *Apium graveolens var. rapaceum*

Avec cette sélection Sativa, nous réunissons la forte croissance et la résistance de la variété "Balder", et la chair douce et blanche de la variété "Alba".



**Côte de bette, De Genève plein champ** *Beta vulgaris subsp. vulgaris var. flavescens*

Variété robuste hivernant en plein champ, à récolter jusqu'au tard au printemps. Ses côtes blanches et larges donnent d'abondantes récoltes. Ses feuilles également peuvent être consommées à la façon des épinards. Légume très savoureux et productif.

<sup>1</sup> Descriptifs et images : [www.sativa.fr](http://www.sativa.fr) et [www.zollinger.bio](http://www.zollinger.bio)



### **Côte de bette, Bright Lights**

*Beta vulgaris var. flavescens*

Mélange de côtes fines et longues dans les tons rouges, oranges, roses, jaunes et blancs. Conservent leur couleur à la cuisson. Attractif en plate-bande et dans l'assiette.



### **Chou kale, Nero di Toscana**

*Brassica oleracea var. sabellica*

De saveur fine, chou aux feuilles tendres, non-découpées, d'un vert très foncé. Il développe tout son arôme même sans gel. Super pour les chips, dans les smoothies ou simplement cuit comme un chou traditionnel.



### **Chou kale, Red Russian**

*Brassica oleracea var. sabellica*

Chou frisé kale très attractif aux feuilles bleu-vert dentées et aux tiges rouges. En comparaison avec les autres choux verts, la feuille est plus douce et plus tendre ce qui la rend surtout intéressante comme jeune pousse (baby kale) qui peut être récoltée après 30 jours ou plus tard à maturité.



### **Chou kale, Frisé rouge**

*Brassica oleracea*

Traditionnel dans de nombreuses régions, le chou plume non pommé est une précieuse source de vitamines pendant l'hiver. Ce chou mi-haut est grossièrement frisé et d'une très belle couleur rouge.



### **Chou blanc, Filderkraut**

*Brassica oleracea convar. capitata*

Chou pointu mi-tardif. Feuilles denses et serrées d'un goût particulièrement fin et doux. Peut devenir très volumineux. Légère capacité de stockage. Convient aussi très bien pour la choucroute et la consommation crue en salade.



### **Chou blanc, De Wädenswil**

*Brassica oleracea*

Gros chou mi-tardif, croissance vigoureuse et pommes rondes et denses. Cette variété convient particulièrement bien pour la fabrication de choucroute.



### **Chou rouge, Tête noir**

*Brassica oleracea var. capitata f. rubra*

Variété mi-précoce, produisant des choux ronds, compacts, de couleur intensive. Goût authentique et très prononcé. Poids moyen: 1-1.5Kg.



### **Chou de Bruxelles, Idéal Sélection Z**

*Brassica oleracea var. gemmifera*

Variété ancienne résistante au gel. Très belles petites rosettes fermes.



### **Chou chinois, Granat**

*Brassica rapa subsp. pekinensis*

Variété aux longues pommes, élancées et fermées, pour la culture d'automne. Super aliment, riche en fibres et en vitamines et pauvre en calories. Son goût délicat et sa fraîcheur croquante en font un légume délicieux, cuit ou cru.



### **Chou chinois, Fidel**

*Brassica rapa subsp. pekinensis*

Chou chinois qui forme une tête compacte et serrée de 0.8 à 1.3 kg. La durée de végétation est de 80-90 jours et de ce fait, un semis début août est encore possible. De très bonne conservation. Variété issue de sélection Sativa.



### **Concombre, Perfection**

*Cucumis sativus*

Frais, croquant et juteux. Ce petit concombre d'environ 20 cm est délicieux et se consomme directement après la cueillette. Les fruits sont lisses, très charnus et n'ont que peu de graines. Ancienne variété traditionnelle, robuste et grimpante.



### **Concombre, Marketmore**

*Cucumis sativus*

Variété très robuste et résistante. Fruits vert foncé de 20 à 25 cm, exempte d'amertume. Pour culture en pleine terre et sous abri. Résistant à diverses maladies des concombres.



### **Concombre, Cleopha**

*Cucumis sativus*

Concombre de serre aux fruits longs, lisses, vert foncé et à faible tendance aux fissures. Concombre purement femelle/parthénocarpique très vigoureux, robuste même dans des conditions de culture moins favorables. Longue période de récolte. Sans amertume.



### **Courge potimarron, Hokkaïdo rouge**

*Cucurbita maxima*

Sélectionné en France depuis des décennies, se distingue par son excellent goût léger de châtaigne et se prête aussi bien pour les mets salés que pour les pâtisseries. Plus grande qu'Uchikiri Kuri, les petits fruits (2-3kg) sont charnus et ont la peau lisse.

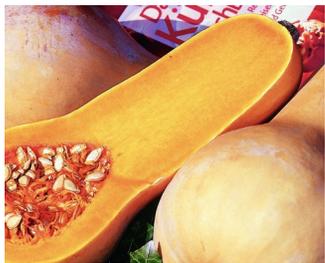


### **Courge potimarron, Blue Ballet**

*Cucurbita maxima*

Fruits gris-vert. Chair ferme jaune-orange particulièrement savoureuse au goût prononcé de châtaigne. La chair orange vif, peu filandreuse et très sucrée, au goût de châtaigne amène des arômes subtils qui évoquent le champignon et l'huile d'olive. Les fruits sont en forme de figue avec une

peau non-comestible de très belle couleur bleu-gris.



### **Courge musquée, Butternut**

*Cucurbita moschata*

Variété en forme de massue beige-brun. La chair ferme jaune-orange est de saveur agréable. Petit noyau de graines. Capacité de conservation moyenne-bonne. Coureuse.



### **Courge musquée, Nutterbutter**

*Cucurbita moschata*

Courge Butternut homogène et productive, qui convainc également par son goût. En raison du temps de développement relativement court, la variété peut aussi mûrir dans des endroits au climat rude.



### **Courge bush, Delicata**

*Cucurbita pepo*

Buissonnante comme une courgette, variété produisant de petits fruits allongés rayés vert-beige. L'une des variétés les plus savoureuses. Sa croissance type buisson la rend peu exigeante en espace dans le jardin.



### **Courgette, De Gênes striée vert jaune**

*Cucurbita pepo*

Ces belles courgettes se distinguent par leur goût unique, qui en fait une expérience culinaire exceptionnelle. La structure ouverte de la plante facilite la récolte. Rendement pas très abondant mais précoce.



### **Courgette, Grey Zucchini**

*Cucurbita pepo*

Variété classique très robuste et résistante. Excellent rendement de longs fruits vert-foncés.



### **Courgette, Costata romanesco**

*Cucurbita pepo*

Variété traditionnelle d'Italie. Fruits verts aux rayures jaunes légèrement prononcées. Se récoltent de préférence à 25-30 cm de long. Sa chair fine est très savoureuse. Sa taille et couleur attrayante en font une excellente variété de diversification.



### **Courgette, Jaune, sélection Sativa**

*Cucurbita pepo*

Variété précoce non coureuse à port ouvert. Fruits longs jaunes à chair très fine. Se cultive comme les variétés à fruits verts. Variété issue de sélection Sativa.



### **Fenouil, Bianco Perfezione**

*Foeniculum vulgare*

Variété rustique. Croissance vigoureuse. Feuilles robustes se développant en éventail autour d'un bulbe qui peut devenir volumineux. Convient pour toute la période de culture en pleine champ.



### **Laitue batavia, Reine des Glaces**

*Lactuca sativa var. capitata*

Cette variété traditionnelle d'origine de Savoie est une véritable spécialité: ses feuilles très découpées et croquantes lui donnent un aspect particulier. Pour les récoltes de plein champs au printemps et en automne, particulièrement aussi en montagne.



### **Laitue pommée, La truite**

*Lactuca sativa var. capitata*

"La Truite" se cultive comme une laitue, et offre une saveur incomparable. De plus, ses feuilles incroyablement croquantes sont très colorées et décorativement tachées comme le poisson qui lui a donné son nom.



### **Laitue pommée, Merveille des quatre saisons**

*Lactuca sativa var. capitata*

Variété ancienne! Comme aucune autre laitue, elle peut être plantée à presque toute saison. En cas de chaleur, elle ne monte pas trop vite et produira du vert pour votre cuisine en quantité, sous la forme de belles têtes de taille moyenne, avec des feuilles légèrement rosées et un cœur vert clair.



### **Laitue pommée, Pia**

*Lactuca sativa var. capitata*

La plus rapide des laitues au printemps, belle et savoureuse.



### **Laitue batavia, De Graz**

*Lactuca sativa var. capitata*

Laitue robuste, à grosse tête rougeâtre. Se cultive du printemps jusqu'à l'automne.



### **Laitue batavia, Celtic**

*Lactuca sativa var. capitata*

Très belle batavia à pomme ouverte. Présentation attractive avec un feuillage frisoté. Plante équilibrée avec un bon remplissage du cœur mais non serré à maturité, solide, facile à manipuler. Pour les récoltes de fin de printemps et d'automne.



### **Laitue feuille de chêne, Renarde**

*Lactuca sativa var. crispa*

Feuille de chêne d'un rouge très foncé, avec un excellent remplissage. Les belles feuilles sont croquantes et excellentes au goût. Les maraîchers apprécieront le beau dessous plat et couvrant qui facilite la coupe. Recommandée pour la culture de printemps et d'automne, mais aussi pour l'été, grâce à sa tenue à la montaison.



### **Laitue pommée, Estivale de Kagran**

*Lactuca sativa var. capitata*

Des laitues à profusion de juin à octobre! Cette traditionnelle variété autrichienne tarde à monter en graine, et se prête donc à une culture estivale. Avec ses feuilles tendres, c'est une laitue classique comme nous les aimons.



### **Laitue feuille de chêne, Poschiavo**

*Lactuca sativa var. crispa*

Ancienne variété de laitue figurant dans la liste des variétés à conserver. Plante d'un rouge sombre avec colorations verdâtres. Nervures particulièrement croquantes, rendant cette variété attractive. Croquante et savoureuse, elle se cultive dès mars et durant toute la belle saison.



### **Chicorée scarole (Radicchio), Palla Rossa Extra**

*Cichorium intybus partim*

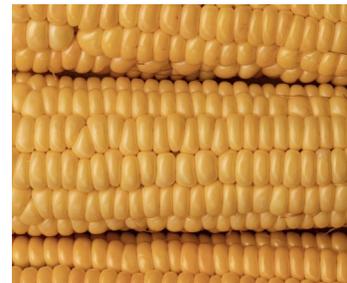
Variété mi-tardive, formant de belles pommes rouge-foncé. Saveur prononcée, agréable. Pour salades mêlées à l'italienne.



### **Roquette Vivace (3,50 les 6)**

*Diplotaxis tenuifolia*

La roquette vivace est facile de culture et donne goût et piquant à la salade et pizzas. Elle donne des fleurs d'un beau jaune vif.



### **Mais, Golden Bantam**

*Zea mays*

Variété ancienne typique de maïs doux à épis jaunes. Une des rares variétés non-hybrides. Mi-hâtive, elle produit des plantes assez hautes allant jusqu'à deux mètres. Les épis sont longs, de bonne qualité gustative et sucrés.



### **Melon, Collective Farm Woman**

*Cucumis melo*

Variété très précoce et résistante poussant très bien en pleine terre. Les fruits à chair blanche sont toujours sucrés et ont un goût qui rappelle la poire. Ils se conservent quelques semaines après récolte à température ambiante. Originaire d'Ukraine.



### **Oignon à tige, Tige rouge**

*Allium cepa*

Savoureux et décoratifs oignons frais de printemps pour agrémenter soupes et salades. Culture facile, croissance rapide, les tiges de ces oignons restent longtemps tendres en terre.



### **Oignon-poireau, Ishikura Long white**

*Allium fistulosum*

Oignon blanc sans bulbe mais formant une longue tige verte au goût fin et doux, il s'accompagne parfaitement aux salades ou tempura. Plante robuste, résistante au froid et s'adapte aisément à tout type de climat.



### **Pasteque, Sugar Baby**

*Citrullus lanatus*

Bien qu'elle soit originaire de climats plus chauds, la pastèque se laisse facilement cultiver dans nos régions, sans non plus espérer de miracles. Semés au printemps, les plants donneront quelques fruits qui seront mûrs fin août.



### **Poireaux, Bleu-vert d'hiver Avano KS**

*Allium porrum*

Bonne longueur de fût, feuillage dressé de couleur vert foncé intense. Bonne résistance au gel.



### **Poivron Corno di Bue Giallo**

*Capsicum annuum*

Variété locale du Piémont. Il se caractérise par ses grands fruits cylindriques, allongés, de couleur jaune, à saveur douce.



### **Poivron Corno di Bue Rosso**

*Capsicum annuum*



### **Poivron Quadrato d'Asti Rosso**

*Capsicum annuum*

Le poivron quadrato d'asti rosso est une variété ancienne à croissance rapide et bonne productivité qui donne de gros fruits carrés à chair épaisse et sucrée qui passent du vert au rouge à maturité.



### **Poivron Corne de taureau jaune**

*Capsicum annuum*

La variété préférée en Italie. De longs fruits pointus, juteux et plein de goût. A cueillir de préférence quand ils sont encore légèrement verts.



### **Poivron Corne de taureau rouge**

*Capsicum annuum*

Quelle révélation. Des fruits charnus et juteux d'un rouge profond, longs et pointus. Cueillez-les quand ils sont encore légèrement orange. A manger frais ou pour toutes spécialités à base de poivrons.



### **Poivron Frigitello de Padron**

*Capsicum annuum*

Originaire de Galice. Les plants sont très productifs et les piments se récoltent verts lorsqu'ils font environ 5 cm. On les fait revenir à gros feu dans de l'huile avec du gros sel, et on les déguste ainsi à l'apéritif.



### **Piment Babura**

*Capsicum annuum*

Plante buissonnante d'environ 70 cm de hauteur donnant de courts fruits pointus, qui, d'abord presque blanc, se revêtent d'un rouge lumineux à complète maturité. Leur chair est très pulpeuse et légèrement piquante, ce qui les rends particulièrement intéressant pour les farcir. Cette variété vient des maraîchers du Kosovo, où elle est cultivée traditionnellement.



### **Piment de Cayenne**

*Capsicum annuum*



### **Piment Habanero**

*Capsicum annuum*

Les habanéros comptent parmi les piments les plus forts du monde, et sont appréciés des amateurs de sensations fortes. Variant du vert au rouge clair quand mûrs, ces petits fruits s'apprêtent aussi en sauces. La plante atteint une hauteur de 120 cm et fait des feuilles très larges.



### **Piment Lila Luzi**

*Capsicum annuum*

Variété très décorative, obtenue auprès d'une sélectionneuse allemande, dont les fruits érigés mûrissent du violet au rouge en passant par le vert, le jaune et l'orange.



### **Physalis, Cérise de Terre**

*Physalis pruinosa*

La petite sœur du coqueret du Pérou. Les petits lampions contiennent des fruits avec un léger goût d'ananas. D'un diamètre de 1 cm environ, ils tombent lorsqu'ils sont mûrs. Récolte de août jusqu'au premier gel, hauteur env. 40 cm. Délicieuses fraîches, en compote ou en confiture.



### **Tomate cerise Black Cherry**

*Lycopersicon esculentum*

Tomate cerise très productive de plein champ aux nombreux petits fruits de couleur rouge foncé à noir. Excellente qualité gustative.



### **Tomate cerise Jaune**

*Solanum lycopersicum*

Variété précoce, plantes vigoureuses. Grand rendement de petits fruits jaunes très doux. Convient aussi pour la production en plein air ou sur le balcon. Variété à croissance indéterminée.



### **Tomate cerise Minipoire Jaune**

*Solanum lycopersicum*

Petites tomates piriformes très décoratives et succulentes. Variété de connaisseurs. La plante est vigoureuse et donne des fruits avec régularité, de juillet jusqu'à l'automne, au jardin ou sur le balcon. Variété indéterminée.



### **Tomate Précoce de Sibérie**

*Lycopersicon esculentum*

La précoce de sibérie très résistante aux vents donne ses premiers fruits petits à moyens dès le mois de juin. Elle convient parfaitement à la culture en pot sur balcon.



### **Tomate Vésuve (de stockage)**

*Solanum lycopersicum*

Les petits fruits aromatiques de cette variété italienne forment de belles grappes. A Naples, on attache les grappes ensemble, et on les utilise en cuisine ou en salade. Et le meilleur: si on suspend les grappes dans un endroit frais et aéré, les tomates se gardent plusieurs mois!



### **Tomate San Marzano (Type de l'île d'Elbe)**

*Solanum lycopersicum*

Variété productive et robuste donnant de très gros fruits allongés, à la chair ferme et peu juteuse convenant bien à la transformation en purée de tomate. Notre San Marzano est l'une des dernière variété non-hybride encore sur le marché.



### **Tomate Matina**

*Solanum lycopersicum*

Variété de plein champ très précoce, à fruits moyens et savoureux. Hauts rendements. Plante robuste. Convient aussi aux endroit protégés et ensoleillés d'altitude. Feuillage ressemblant à celui des pommes-de-terre.



### **Tomate Originale de Zurich**

*Solanum lycopersicum*

Tomate rouge, côtelée, à croissance moyenne. La tomate charnue Zürcher Original est une ancienne variété suisse rouge et côtelée qui se distingue par ses compétences en culture de plein champ. Son goût équilibré la destine à la salade aussi bien qu'à la sauce.



### **Tomate Coeur de Boeuf**

*Solanum lycopersicum*

Belle de forme, charnue, cette variété d'un rouge bordeaux se consomme pas trop mûre. La culture en serre est hautement recommandée.



### **Tomate Sonnenherz**

*Solanum lycopersicum*

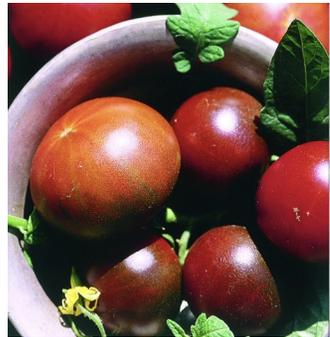
Tomate cœur de bœuf à l'excellente saveur fruitée et aromatique. Chair abondante et peu de masse gélatineuse. Fruits jaune-orangé à maturité, et à nombreux compartiments. Facile à entretenir grâce à sa structure végétale aérée.



### **Tomate Rose de Berne**

*Solanum lycopersicum*

La tomate "Rose de Berne Sélection Z" est l'une des meilleures variétés. Les fruits sont très charnus et extrêmement savoureux, se distinguant par leur goût unique. On la reconnaît également tout de suite à sa peau rose. La culture sous serre est conseillée. La récolte est tardive, de mi-août à mi-octobre. Les plants atteignent une hauteur de 1,50 m.



### **Tomate Noir de Crimée**

*Lycopersicon esculentum*

Les tomates noires sont sélectionnées dans l'est de l'Europe depuis des siècles pour leur coloration extraordinaire, leur arôme intense et leur goût sucré.



### **Tomate Zèbre Vert**

*Solanum lycopersicum*

Le zèbre vert est connu des amateurs de tomates pour son goût unique. Ces petits fruits vert clair et zébrés par des rayures plus foncées sont extrêmement aromatiques. Ils se consomment frais ou peuvent être utilisés pour faire du ketchup vert. Port indéterminé.



### **Tomate Black Zebra**

*Solanum lycopersicum*

Fruits rouges, juteux, savoureux aux rayures longitudinales de vert clair à foncé.



### **Tomate Boule d'Or**

*Solanum lycopersicum*

Gros fruits dorés très charnus, avec peu d'acidité (convenant bien aux personnes sensibles à l'acidité), exquis en salade! Cette variété donne des fruits abondants et sains, si on prend soin de la planter en un endroit protégé.



### **Tomate Cherokee Purple**

*Solanum lycopersicum*

Ancienne variété produisant de grosses tomates à la peau rouge sombre. Tomate très charnue de 250 à 400 grammes voire 1 kilo. Sa chair juteuse a une saveur douce et sucrée

## ***Aromatiques Annuelles:***



**Aneth**  
*Anethum graveolens*

Délicieuse herbe aromatique à manger avec du poisson ou des betteraves et de la crème fraîche. Tailler souvent et vigoureusement.



**Basilic, de Gênes**  
*Ocimum basilicum*

Arôme puissant qui appelle immédiatement la tomate mûre ou la salade de haricot. Croissance vigoureuse, demande de la chaleur. Très adapté également à la culture en pots ou sur balcon, ou comme plante compagne.



**Basilic sacré (Tulsi)**  
*Ocimum sanctum*

Le basilic sacré, nommé aussi Tulsi, est considéré comme la reine des plantes en Inde. Consommée simplement en tisane, elle est dotée de mille vertus, d'un goût puissant et d'un parfum intense.



**Basilic thai**  
*Ocimum basilicum*

Tiges violettes, feuilles vert foncé, fleurs roses, arôme envoûtant et anisé. Il transporte immédiatement votre cuisine au bord de l'océan Pacifique.



**Basilic citronne**  
*Ocimum basilicum*

Ce basilic dégage un merveilleux parfum citronné. Croissance vigoureuse.



**Basilic cannelle**  
*Ocimum basilicum*

Comme son nom l'indique, ce basilic a une senteur de cannelle très originale et délicate ! Il parfumerà à merveille vos salades d'été et s'intègre bien dans les desserts. Il est de plus très décoratif avec son feuillage vert et ses tiges et inflorescences pourpres.



**Camomille matricaire**  
*Matricaria recutita*

Petite camomille ou Camomille vraie, elle ne doit pas être confondue avec la camomille romaine *Chamaemelum nobile*. C'est une plante utilisée depuis l'antiquité pour de nombreux usages, notamment anti-inflammatoire et sédatif.



**Ciboulail**  
*Allium tuberosum*

La ciboulette de chine se récolte d'avril à novembre, au fur et à mesure. Ses délicates fleurs blanches en forme d'étoile sont comestibles et embellissent les salades.



**Ciboulette**  
*Allium schoenoprasum*

Plante condimentaire. Pour prolonger la récolte des feuilles, couper les fleurs épanouies. Rentrées sous abris en hiver et mises en jauge, les racines peuvent être forcées au printemps.



**Coriandre**  
*Coriandrum sativum*

L'arôme fabuleux des feuilles fraîches ou des fruits séchés et moulus de la coriandre fait merveille dans la cuisine. Elle est également utilisée pour ses propriétés carminatives et digestives.



**Dracocéphale de Moldavie**  
*Dracocephalum moldavica*

Parfum proche de la menthe, mais plus complexe et subtil, avec des notes de citron et de réglisse. Cette plante atteint 80 cm et fleurit durant toute la belle saison. Ses fleurs violettes très mellifères sont également comestibles. Propriétés antiseptiques et digestives.



**Marjolaine**  
*Origanum majorana*

Plante proche de l'origan commun, mais à l'arôme plus subtil. Généralement cultivée comme annuelle, elle est pérenne si on l'oublie. Ses fleurs sont très mellifères.



**Persil plat, d'Italie**  
*Petroselinum crispum*

Condimentaire extrêmement riches en vitamine A et C. Sa racine est utilisée pour ses propriétés diurétiques.



**Shiso pourpre (perilla)**  
*Perilla frutescens*

Le shiso nous vient d'Asie du sud-est, où ses feuilles dont l'arôme se situe entre la menthe et le basilic sont cuisinée de 1001 façons. Le plant peut atteindre un mètre de haut.

## ***Fleurs comestibles :***



### **Bleuet**

*Centaurea cyanus*

Les délicats pétales de cette magnifique fleur des champs s'emploient séchés dans des mélanges de tisanes. Le bleuet est traditionnellement utilisé en collyre pour soigner les yeux.



### **Bourache**

*Borago officinalis*

Belle et savoureuse, goût d'huître et de concombre. Les feuilles sont délicieuses en beignet. Ses délicates petites fleurs bleues sont exceptionnellement mellifères et visitées par les insectes. La floraison se prolonge tard dans la saison et la plante tend à se ressemer l'année suivante.



### **Calendula**

*Calendula officinalis*

Le souci. Comestible, mais également médicinal, utilisé depuis toujours pour ses nombreuses propriétés, notamment apaisantes et cicatrisantes. Au jardin, il attire les butineurs et éloigne de nombreux ravageurs.



### **Capucine**

*Tropaeolum majus*

Les pétales flashent dans la salade, les feuilles sont savoureuses et piquantes, les bourgeons se mangent comme des câpres et les graines craquent sous la dent. Goût de moutarde.



### **Chrysanthème comestible, Couronne d'or**

*Chrysanthemum coronarium*

De loin déjà on voit ces petites fleurs avec leur jaune d'or, on ne peut pas les rater. En Asie, les petites feuilles et jeunes pousses s'utilisent dans certains mets, les fleurs décorent les assiettes. Hauteur jusqu'à 100 cm.



### **Cosmos**

*Cosmos bipinnatus*

Incontournable du jardin : croissance rapide, floraison abondante et très étendue. Excellente fleur à couper. On peut utiliser ses pétales légers et colorés pour mettre de la couleur dans des salades ou des desserts.



### **Cosmos sulfureux orange**

*Cosmos sulphureus*

Le cosmos sulfureux est une plante mellifère de la grande famille des astéracées. Il illumine le jardin de son jaune orangé de juin à octobre.



**Émilie Scarlet Magic**  
*Emilia coccinea*

Cette ravissante mauvaise herbe des régions tropicales ouest-africaines est utilisée comme légume cuit ou en salade. Elle possède également de nombreux usages médicinaux traditionnels.



**Escholtzia Reine Carmin**  
*Eschscholtzia californica*

On consomme les délicats pétales crus ou en tisane.



**Immortelle 'Roggli Riesen'**  
*Helichrysum bracteatum*

L'immortelle est connue et appréciée pour de nombreuses vertus et saveurs. Sa taxonomie est cependant complexe et son utilisation compliquée. On peut en tout cas en faire de très jolies tisanes, ou décorer un sirop ou une gelée.



**Muflier 'Black Prince'**  
*Anthirrhinum majus*

Autrement appelé la gueule de loup, le muflier black prince est une ancienne variété venant d'Angleterre. Il a une belle durée de floraison de juin à septembre, apprécie le soleil, un sol sec et pauvre, sablonneux voire caillouteux.



**Tagète tachée solaire 'D'Eriswil'**  
*Tagetes tenuifolia*

Donne un ravissant parterre de fleurs jaunes et rouges. Avec sa floraison estivale, elle attire les papillons, les syrphes et les abeilles mais repousse les fourmis et les pucerons. Comestible, avec un goût d'agrumes, elle est parfaite en salades et en desserts estivaux.



**Tagète (Oeillet d'Inde), Simple mélange (plante annuelle)**  
*Tagetes patula nana*

Son goût se rapproche de celui du fruit de la passion ou de certains agrumes. On l'utilise dans les potages, les beurres aromatisés ou « beurres fleuris », et ses pétales colorent les salades de fruits. Ces propriétés colorantes lui valent le surnom de « safran du pauvre ».



**Tagète (Oeillet d'Inde), Tagètes des teinturiers**  
*Tagetes*

Cette plante vigoureuse d'une hauteur de 60cm porte un grand nombre de fleurs jaune-orange. A cultiver sans problèmes, car les limaces l'aiment moins. Utiliser les fleurs pour teindre œufs et textiles en brun-orange. Les pétales séchés et pulvérisés s'utilisent également comme colorant naturel en pâtisserie.

***Aromatiques et médicinales vivaces :***



**Agastache**  
*Agastache rugosa*

Son parfum rappelle l'anis, la réglisse et la menthe. Ses fleurs sont très décoratives et appréciées des insectes.



**Hysop**  
*Hyssopus officinalis*

L'hysop est déjà citée dans l'Ancien Testament. Ses vertus traditionnelles et médicinales sont nombreuses et variées. Elle est également condimentaire, décorative, mellifère.



**Achillée millefeuille**  
*Achillea millefolium*

Elle tire son nom d'Achille, qui durant la guerre de Troie s'en servit pour guérir sa plaie et celles de ses soldats. Elle semble être utilisée depuis l'homme de Neanderthal, et ses propriétés médicinales, phytosanitaires et biodynamiques sont trop nombreuses pour être citées ici.



**Livèche**  
*Levisticum officinale*

La livèche, Maggi-Kraut, Herbe à bouillon, Lévistique officinale, est un incontournable du jardin potager des Alpes, mais également des Balkans. Très puissamment aromatique, elle possède en outre des vertus dans les pharmacopées paysannes traditionnelles.



**Origan**  
*Origanum heracleoticum*

L'origan est très apprécié en cuisine pour ses propriétés aromatiques, particulièrement sur la pizza. Il est également antiseptique.



**Mauve**  
*Malva sylvestris*

Très appréciée depuis l'Antiquité, elle était considérée comme une plante sacrée, car elle « libère l'esprit ». Cette mauve était appelée autrefois Omnimorbia car elle guérit toutes les maladies. Toutes les parties de la plante sont par ailleurs comestibles et savoureuses.



**Mélicse**  
*Melissa officinalis*

Très mellifère (d'où son nom) elle est aussi utilisée comme attrape-essaim. Elle a également de nombreux usages en cuisine et en herboristerie.



**Menthe poivrée**  
*Mentha spicata*

De la famille des lamiacées, croisement entre une menthe verte et une autre aquatique. Parfaite contre les crampes, les spasmes, les douleurs intestinales et abdominales, les maux de têtes ou encore les aphtes.



**Sauge**  
*Salvia officinalis*

Plante sacrée depuis l'Antiquité, ses applications sont trop nombreuses pour être toutes mentionnées.



**Rose trémière**  
*Althaea rosea*

Cousine de la guimauve, on peut manger ses jeunes feuilles tendres et mucilagineuses crues ou cuites. En Égypte, on déguste encore de nos jours la plante entière comme un légume. Ses pétales extrêmement gracieux se préparent en tisane ou décorent avec agrément des plats.



**Fenouil condementaire**  
*Foeniculum vulgare*

Ancienne plante aromatique aux très nombreuses vertus thérapeutiques et magiques, utilisée depuis l'antiquité et dans le monde entier. On utilise pour les infusions et préparations médicinales les feuilles et les graines qui se forment à partir de la 2e année sur les ombelles.